

TECHNISCHES PROSPEKT

POLIBOXBAG®

WER WIR SIND



Mit den Marken POLIBOX® und POLIBOXBAG® sind wir heute der führende Hersteller des umfangreichsten Sortiments an isothermischen Behältern, Beuteln und Rucksäcken für den Transport von Speisen und Lebensmitteln bei kontrollierter Temperatur.



Wir bieten ADVANCED RESTAURANT SOLUTIONS an. Unsere Zielsektoren sind gewerbliche und kollektive Gastronomie, Schulen und Krankenhäuser. Wir wenden uns auch an den Bankettsektor, die Lebensmittelkette, Logistik- und Pharmaunternehmen.



Wir setzen uns jeden Tag für die Aufwertung von MADE IN ITALY ein. Unsere Kunden in Europa und der ganzen Welt wissen, dass sie bei POLIBOX® die besten italienischen Produkte finden können.

UNSERE VERPFLICHTUNG



Wir werden uns immer dafür einsetzen, den Kunden in den Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit zu stellen, indem wir die besten Produkte anbieten, ohne dabei die Qualität, die soziale Verantwortung und die ökologische Nachhaltigkeit zu vernachlässigen. WIR HABEN DIE ZUTATEN FÜR IHREN ERFOLG



Unser Interesse gilt seit jeher der Forschung und Entwicklung innovativer Materialien und Fertigprodukte, die stets als Bestandteile integrierter Systeme gedacht sind. Wir verfolgen die Produktion unserer Artikel pünktlich und vollständig, vom Einkauf bestimmter Rohstoffe bis zur Kontrolle der Produktionsprozesse der spezialisierten Industrien, die mit uns zusammenarbeiten.



Technische Aktualisierungen und ein ständiger Dialog sind die täglichen Anreize, die es uns ermöglichen, die Qualität der Produkte, das Serviceniveau und das Preis-Leistungs-Verhältnis zu verbessern, indem wir technisches Know-how und Fachwissen garantieren, um unseren Kunden maßgeschneiderte Lösungen anzubieten, die in allen Verkaufs- und After-Sales-Phasen mit größter Sorgfalt behandelt werden. Handels- und Produktionspartnerschaften mit großen nationalen und internationalen Konzernen bieten die Möglichkeit, modernste Lösungen zu garantieren.

POLIBOXBAG®

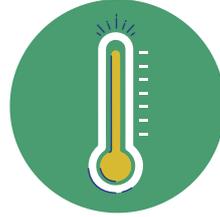
In der Branche der Hauslieferungen, in der der Wettbewerb immer mehr über die Qualität des Services und/oder der Zutaten, über umfangreiche Menüs für den sofortigen Verzehr und über Lieferungen in weniger als 30 Minuten ausgetragen wird, haben wir mehrere Produkte eingeführt, die sich als Schlüssel zum Erfolg im Bereich der Lebensmittelzustellung erwiesen haben. Aus dieser einfachen Überlegung heraus entstand die POLIBOXBAG®-Linie, eine Linie, die speziell für die professionelle Lieferung von Fertiggerichten, Pizzen, Sandwiches, warmen oder kalten Speisen und Getränken entwickelt wurde.

DIE PRÄMISSE FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER TESTS

Die isothermischen Beutel und Rucksäcke der POLIBOXBAG®-Reihe sind funktionelle Artikel für die vorübergehende Lagerung und den Transport von Lebensmitteln und verfügen über isolierende Eigenschaften, um den Inhalt vor dem Verzehr kühl oder warm zu halten. Die Größe kann von kleinen Beuteln bis hin zu größeren oder kleineren Rucksäcken variieren. Sie benötigen kein MOCA, da sie nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, und beziehen sich auf die Norm EN 12546-2, die für alle Arten von tragbaren isolierten Haushaltsbehältern für Lebensmittel und/oder Getränke gilt, wie z. B. Kisten, Kästen und Taschen, die zur Aufnahme von Lebensmitteln und/oder Getränken bestimmt sind, die im Allgemeinen in ihren Behältern umhüllt oder verpackt sind. Obwohl sich diese Norm auf Behälter bezieht, die dazu verwendet werden können, den Inhalt warm oder kalt zu halten, enthält sie nur eine Bewertung für die Aufbewahrung von kalten Gegenständen, bewertet also nicht die Wirksamkeit von Behältern für die Warmlagerung, sondern verlangt, dass ein Behälter "so gestaltet ist, dass der Gegenstand leicht und vollständig gereinigt werden kann".



ISOTHERMISCHE SICHERHEIT



Die Norm UNI EN 12546/2

Überprüfung der Behälterkapazität

Die Norm verlangt, dass das Nenn Fassungsvermögen der Behälter mit einer Genauigkeit von 5 % bei starren Behältern und 10 % bei flexiblen Behältern angegeben wird. In der Spezifikation werden keine Anforderungen an die Isolationseigenschaften oder das Fassungsvermögen gestellt, es wird lediglich gefordert, dass dem Endverbraucher die richtigen Informationen zur Verfügung gestellt werden:

Das Fassungsvermögen des Behälters, das durch Messung seiner Abmessungen ermittelt wird, wird auf 38 Liter festgelegt;

Als thermische Masse wurde Wasser in Beuteln von 0,5 kg verwendet, das bei einer Anfangstemperatur von 5°C konditioniert wurde;

Die Masse des verwendeten Wassers beträgt 19 kg (50 % des Fassungsvermögens) sowohl für die Vorkonditionierung des Behälters als auch für die Durchführung des Tests;

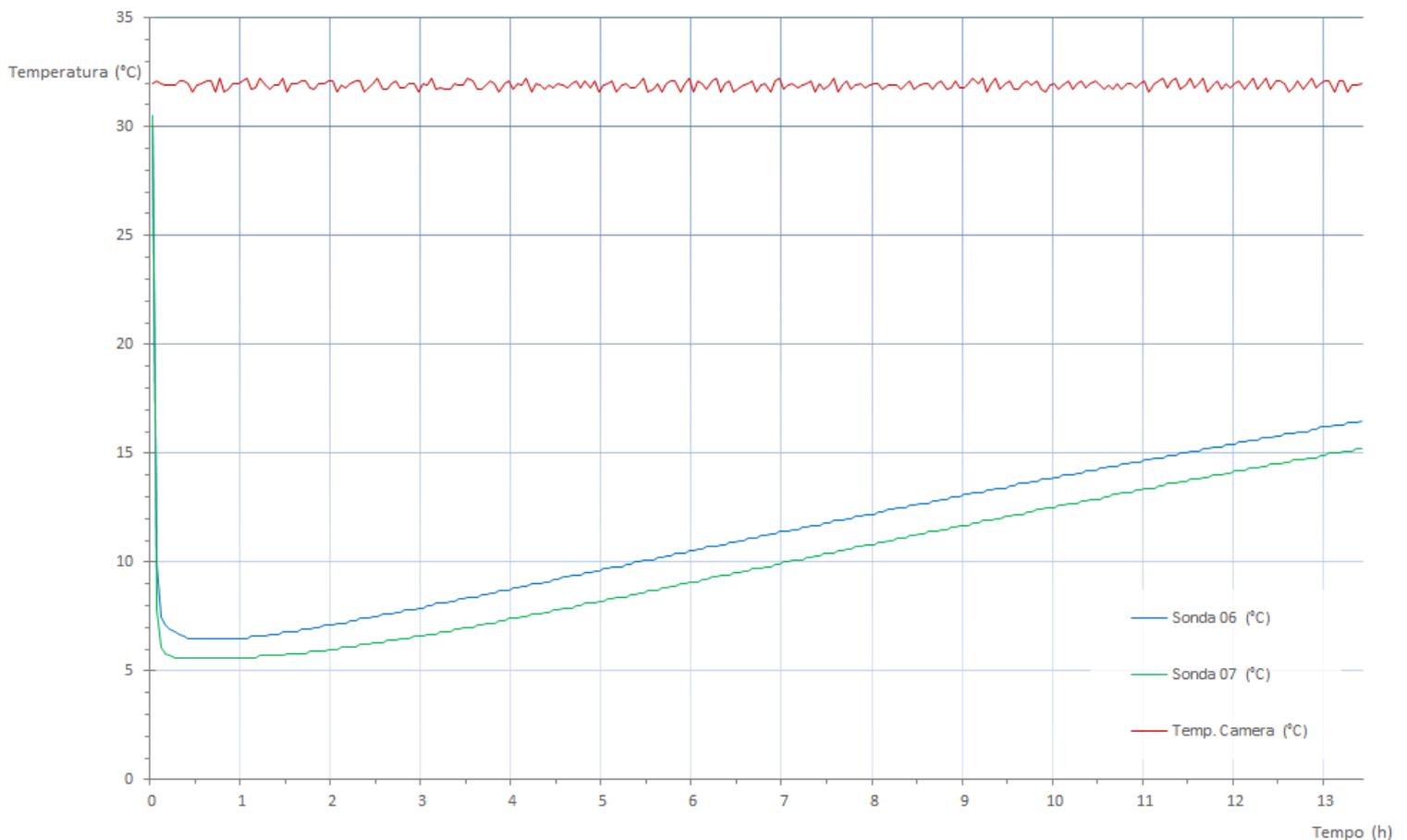
Es wurden zwei Temperaturfühler in der Mitte des Behälters angebracht, anstatt nur eines, wie in der Norm vorgeschrieben;

Die Prüfung wurde nach dem in der Norm vorgeschriebenen Verfahren durchgeführt:

- 1) Der leere Behälter wurde 24 Stunden lang bei einer Temperatur von 32°C gehalten,
- 2) Der Behälter wurde 5 Minuten lang mit 19 kg Wasser bei +5°C gefüllt,
- 3) der Behälter wurde geleert und für den Test mit einer neuen Masse von 19 kg Wasser bei +5°C gefüllt.

Die Temperatur wurde in 3-Minuten-Intervallen aufgezeichnet;

Die maximale Dauer des Temperaturanstiegs von +5 auf +15°C beträgt etwa 13 Stunden.



POLIBOX®



(R)evolutionary

polibox@polibox.com

www.polibox.com

Headquarter ITALIA
Via Campo dei Fiori, 13 - Vittuone (MI)

ITALY **Tel.** +39 02 37074200

SPAIN / PORTUGAL **Tel.** +34 963 694 183

FRANCE **Tel.** +33 (0) 384 864 772

EXPORT DEPARTMENT export@polibox.com

PEC polibox-srl@pec.it

POLIBOXBAG®