

Manuale d'uso e manutenzione.

Il contenitore isotermico Polibox® deve essere impiegato per mantenere i prodotti a temperatura controllata, ed è facilmente trasportabile. Il contenitore isotermico non deve essere utilizzato direttamente in forni o su fornelli. Nel contenitore posso essere collocati prodotti termosensibili e termodeperibili in apposite confezioni o preincarti igienici, vaschette o piattini termosaldati, bacinelle gastronomiche in acciaio, policarbonato o polipropilene.

Prima di usare il Polibox® per la prima volta, lavare il contenitore, incluso il coperchio, con le modalità riportate nel paragrafo Istruzione per la pulizia. Si raccomanda di porlo su una superficie piana e pulita. I prodotti termosensibili e termodeperibili devono essere collocati in appositi contenitori che consentano la chiusura in modo da evitare spandimenti o fuoriuscite di sostanze. Collocare le apposite confezioni all'interno del Polibox®, avendo cura di riempire tutta la superficie di base e di distribuire uniformemente il peso; chiudere il Polibox® con l'apposito coperchio. Per garantire la funzionalità della tenuta termica, è necessario che il Polibox® rimanga chiuso con l'apposito coperchio dal momento del confezionamento fino al momento della consegna del prodotto.

Temperatura: i prodotti collocati all'interno del Polibox® devono avere una temperatura non superiore a 100°C. Al Polibox® può essere applicato un termometro digitale (opzionale) per il controllo delle temperature. Per il corretto mantenimento della temperatura occorre seguire le prescrizioni della norma UNI EN 12571.

Presenza del carico: per garantire una buona presa del carico il Polibox® presenta degli incavi sui lati opposti; è possibile inoltre utilizzare le apposite imbracature di sicurezza (opzionali).

Riciclaggio.

I contenitori possono essere raccolti in impianti di riciclaggio e macinati. Il prodotto che ne deriva viene normalmente impiegato per produrre nuovi imballi o manufatti che trovano applicazione in edilizia come componenti di allargimento. Il contenitore è riciclabile al 100%.

Smaltimento.

I contenitori si smaltiscono nella plastica. Il Polipropilene incenerito a temperature superiori ai 900°C, ha come residui rilasciati in atmosfera anidride carbonica (CO₂) e acqua (H₂O). Il prodotto è chimicamente inerte, non inquina né l'aria né le falde acquifere.

Garanzia su difetti di produzione.

Con l'esclusione di qualsiasi pretesa legale, la POLIBOX® Srl assicura la riparazione o la sostituzione gratuita, entro il periodo di garanzia di legge, di tutte quelle parti trovate difettose, purché venga dimostrato che il difetto non sia derivato da usi diversi da quelli descritti nel presente manuale, da usi eccessivi o da un uso non conforme alle istruzioni dettagliate nei paragrafi precedenti. La garanzia è strettamente limitata alla riparazione o sostituzione di parti da noi fornite e non è accettato nessun reclamo dovuto a danni su persone, proprietà o perdita di produzione.

Movimentazione e trasporto: grazie alla tipologia e allo spessore del materiale, il contenitore è leggero, privo di sporgenze e spigoli vivi, sia per tutelare la sicurezza degli operatori durante la movimentazione ed il trasporto, che per evitare accumuli di sporcizia negli spigoli. Si raccomanda comunque di avvalersi di appositi carrelli manuali; è possibile utilizzare il carrellino opzionale. In generale occorre attenersi alle procedure aziendali per la corretta movimentazione dei carichi.

Sicurezza degli alimenti: il polipropilene è un materiale idoneo per il contatto con sostanze alimentari. Non cede né odori, né sapori agli alimenti ed è facilmente lavabile e sanificabile dopo il suo utilizzo.

I contenitori Polibox® sono idonei a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibenti del polimero espanso, il quale possiede un coefficiente di resistività (lambda) di 0,039W/mk e garantisce una caduta termica secondo la norma UNI EN 12571.

Istruzioni per la pulizia: il contenitore isotermico può essere lavato e sanificato in lavastoviglie, in centrali di lavaggio industriali, con getto d'acqua diretto, con macchine ad alta pressione, con macchine a vapore (fino a 100°C) o a mano. Si raccomanda di non lavare il prodotto per immersione. Nella pulizia possono essere impiegati tutti i detersivi e disinfettanti purché non contengano prodotti derivati da benzine e trielene. Si consiglia di lavare il contenitore sia internamente che esternamente per assicurare un perfetto livello di igiene. Molto importante: il contenitore dopo il lavaggio deve essere completamente asciutto; l'asciugatura deve essere effettuata a contenitore capovolto e aperto.

Reazione al fuoco: il contenitore isotermico ha una classe 1 di reazione al fuoco e deve essere tenuto lontano da fiamme vive. Non può essere esposto a temperature superiori a 100°C

Manual of use and maintenance.

The isothermal box Polibox® should be used to keep products at a controlled temperature, and it is easily transportable. The isothermal box should not be used directly in ovens or cookers. Heat-sensitive and thermal perishable products in special packages or hygienic pre-wrapped, trays or welded plates, gastronomic dishes of steel, polycarbonate or polypropylene can be placed in the box.

Before using the Polibox® for the first time, wash the box, including the lid, according to the procedure noted in paragraph Cleaning instruction. It is recommended to place it on a clean flat surface. The heat-sensitive and thermal perishable products have to be placed in special cases, which allow the closure in order to prevent spillage or leakage of substances. Place the special cartons in the Polibox®, taking care to fill the entire base area and to distribute the weight evenly; close the Polibox® with the appropriate lid. In order to ensure the correct thermal seal function, it is necessary that the Polibox® remains closed with the proper lid from the packaging until product delivery.

Temperature: the products placed inside the Polibox® shouldn't have a higher temperature than 100 °C. A digital thermometer (optional) can be applied to the Polibox® for temperature control. Observe the requirements of standard UNI EN 12571 for the correct temperature maintenance.

Taking the load: in order to ensure a good load grip the Polibox® presents some grooves on opposite sides; furthermore it is possible to use the appropriate safety slings (optional).

Recycling.

The boxes can be collected in recycling plants and be grounded. The resulting product is normally used to produce new packaging or products that are used in the building industry like lightening components. The box is 100% recyclable.

Disposal.

The boxes are disposed in the plastic. Polypropylene incinerated at higher temperatures than 900 °C, has carbon dioxide (CO₂) and water (H₂O) as residues released into the atmosphere. The product is chemically inert, it doesn't pollute either the air or groundwater.

Warranty on manufacturing defects.

With the exclusion of any legal claim, POLIBOX® Srl provides free of charge repair or replacement within the warranty period of the law to all the defect found parts, provided it is shown, that the defect is not derived from uses different from the ones described in this manual, from overuse or from use contrary to the detailed instructions in the preceding paragraphs. The warranty is strictly limited to the repair or replacement of parts supplied by us and doesn't accept any claims based on damages to people, property or loss of production.

Handling and transport: due to the type and thickness of the material, the box is lightweight, without sharp edges and protrusions, both to protect the safety of the operators during handling and transport, as well as to avoid accumulation of dirt in the corners. However, it is recommended to use proper hand trolleys; it is possible to use the optional trolley. In general you should observe the company procedures for the correct handling of loads.

Food safety: polypropylene is a material, suitable for contact with food substances. It doesn't release either smell, or taste to foods and it can be easily washed and sanitized after use.

The boxes Polibox® are suitable to protect the food against thermal stresses, due to the insulating properties of the polymer foam, which has a coefficient of resistivity (λ) of 0.039 W / mk and ensures a thermal loss according to standard UNI EN 12571:1999.

Cleaning instructions: the isothermal box can be washed and sanitized in a dishwasher, in industrial cleaning centres, with direct water jet, with high-pressure machines, with steam machines (up to 100°C) or by hand. It is recommended not to immerse the container for washing. All detergents and disinfectants can be used for the cleaning provided they don't contain products derived from petrol and trichloroethylene. It is recommended to wash the box both internally and externally in order to ensure a perfect hygiene level. Very important: the box has to be completely dry after washing; the drying has to be carried out with overturned and open box.

Reaction to fire: the isothermal box has a 1 class fire reaction and has to be kept away from open fire. It cannot be exposed to higher temperatures than 100°C.

Mode d'emploi et maintenance.

Le conteneur isotherme Polibox® est utilisé pour maintenir les produits à température contrôlée et est facilement transportable. Le conteneur isotherme ne doit pas être utilisé directement au four ou sur les plaques de cuisson. Peuvent être placés dans le conteneur des produits thermosensibles et thermo-périssables contenus dans des emballages prévus à cet effet ou dans des préemballages hygiéniques, des barquettes ou petites assiettes thermo soudées, des bacs gastronomes en acier, polycarbonate ou polypropylène.

Avant la première utilisation du Polibox® laver le conteneur, y compris le couvercle, en suivant les modalités reportées dans le paragraphe Instructions pour le nettoyage. Il est recommandé de le poser sur une surface plane et propre. Les produits thermosensibles et thermo-périssables doivent être placés dans des conteneurs qui peuvent se fermer afin d'éviter des renversements ou des pertes de substances. Placer les emballages spéciaux à l'intérieur du Polibox®, en prenant soin de remplir toute la surface basse et de répartir uniformément le poids ; fermer le Polibox® avec le couvercle prévu à cet effet. Afin de garantir la fonctionnalité de la tenue thermique, il est nécessaire que le Polibox® reste fermé avec son couvercle jusqu'au moment de la livraison du produit.

Température: les produits placés à l'intérieur du Polibox® doivent avoir une température non supérieure à 100°C. L'on peut appliquer sur le Polibox® un thermomètre digital (en option) afin de contrôler les températures. Pour un maintien régulier de la température il conviendra de suivre les prescriptions de la norme UNI EN 12571.

Prise en main de la charge: afin de garantir une bonne prise en main de la charge, le Polibox® a des cavités sur les côtés opposés ; il est en outre possible d'utiliser les sangles de sécurité prévues à cet effet (en option).

Recyclage.

Les conteneurs peuvent être collectés dans des stations de recyclage et broyés. Normalement, le produit qui en ressort est employé pour produire de nouveaux emballages ou manufactures qui trouvent une application dans le secteur du bâtiment tels que les composantes d'allègement. Le récipient est 100% recyclable.

Traitement.

Les récipients se jettent dans le plastique. Le Polypropylène incinéré à des températures supérieures à 900°C, émet dans l'atmosphère des résidus de dioxyde de carbone (CO₂) et de l'eau (H₂O). Le produit est chimiquement inerte, il ne pollue ni l'air ni les nappes phréatiques.

Garantie sur les défauts de production.

En excluant toutes prétentions légales, la société POLIBOX® Srl s'engage à assurer la réparation ou le remplacement gratuit, pendant la période de garantie légale, de toutes les parties défectueuses, pourvu qu'il soit démontré que le défaut n'est pas la conséquence d'utilisations différentes par rapport à celles décrites dans le présent manuel, d'utilisations excessives ou d'un usage non conforme aux instructions détaillées dans les paragraphes précédents. La garantie est strictement limitée aux réparations ou remplacements de parties que nous avons fournies et il ne sera accepté aucune réclamation en raison de dommages aux personnes, à la propriété ou perte d'exploitation.

Déplacements et transports: grâce à la typologie et à l'épaisseur du matériau, le récipient est léger, sans aspérités et angles vifs et ce, à la fois pour sauvegarder la sécurité des opérateurs pendant les déplacements et le transport et pour éviter des accumulations de saleté dans les angles. Il est en tous cas recommandé de se servir de chariots manuels spéciaux ; il est possible d'utiliser le petit chariot en option. En général, il convient de s'en tenir aux procédures d'entreprises pour un déplacement correct des charges.

Sécurité des aliments: le polypropylène est un matériau adapté au contact alimentaire. Il ne transfère ni odeurs, ni saveurs aux aliments et est facile à laver et à désinfecter après usage. Les conteneurs Polibox® sont conçus pour protéger les aliments des sollicitations thermiques grâce aux propriétés isolantes du polymère expansé, qui possède un coefficient de résistance (λ) de 0,039W/mk et garantit une chute de température selon la norme UNI EN 12571.

Instructions pour le nettoyage: le conteneur isotherme peut être lavé et désinfecté au lave-vaisselle, dans des centrales de nettoyage industrielles à jet d'eau direct, au moyen de machines à haute pression, de machines à vapeur (jusqu'à 100°C) ou à la main. Il est recommandé de ne pas laver le produit par immersion. Pour le nettoyage, on peut utiliser tous les détergents et désinfectants pourvu qu'ils ne contiennent pas de produits dérivés des benzènes et trioléines. Il est conseillé de laver le conteneur à l'intérieur comme à l'extérieur afin d'assurer un parfait niveau d'hygiène. Très important : après lavage, le récipient doit être totalement sec ; le séchage doit être effectué avec le récipient à l'envers et ouvert.

Réaction au feu: le conteneur isotherme est en classe 1 pour la réaction au feu et doit être tenu éloigné des flammes vives. Il ne peut être exposé à des températures supérieures à 100°C

Manual de uso y mantenimiento.

El contenedor isotérmico Polibox® debe ser utilizado para mantener los productos a temperatura controlada, siendo fácilmente transportable. El contenedor isotérmico no debe ser utilizado directamente en hornos o sobre cocinas. En el contenedor pueden ser colocados productos termosensibles y perecederos en sus embalajes específicos, cubetas o platos termosellados, recipientes gastronorm en acero, policarbonato y polipropileno.

Antes de utilizar el Polibox® por primera vez es aconsejable lavar el contenedor, incluida la tapa, de acuerdo con las indicaciones de la sección Instrucciones para la limpieza. Se recomienda colocarlo sobre una superficie lisa y limpia. Los productos termosensibles y perecederos deben ser introducidos en sus específicos recipientes con tapa de modo que se eviten desprendimientos o pérdidas del producto. Colocar los recipientes en el interior del Polibox®, procurando cubrir toda la superficie de la base y distribuir uniformemente el peso; cerrar el Polibox® con su tapa. Para garantizar la correcta funcionalidad térmica, es necesario que el Polibox® permanezca cerrado con su tapa desde el momento de su preparación hasta la entrega final del producto.

Temperatura: los productos colocados en el interior del Polibox® deben tener una temperatura no superior a 100°C. Al Polibox® puede serle aplicado un termómetro digital (accesorio) para el control de la temperatura. Para el correcto mantenimiento de la temperatura es necesario seguir las prescripciones de la norma UNI EN 12571.

Carga: para garantizar un buen agarre del Polibox® éste presenta unas ranuras sobre los lados opuestos; también es posible utilizar las correas de seguridad específicas (opcionales).

Reciclaje.

Los contenedores pueden ser recogidos y eliminados en plantas de reciclaje. El producto derivado viene normalmente empleado para producir nuevos embalajes o manufacturados con aplicación en el sector de la construcción. El contenedor es reciclable al 100%.

Eliminación.

Los contenedores se eliminan como plástico. El Polipropileno incinerado a temperaturas superiores a 900°C produce como residuos en la atmósfera anhídrido carbónico (CO₂) y agua (H₂O). El producto es químicamente inerte, no contamina ni el aire ni las faldas acuíferas.

Garantía sobre defectos de fabricación.

Con la exclusión de cualquier reclamación legal, POLIBOX® Srl garantiza la reparación o sustitución gratuita, dentro del período de garantía legal, de todas las partes que resulten defectuosas, siempre que se demuestre que el defecto no deriva de un uso diverso a los descritos en el presente manual, de malos usos excesivos o de un uso no conforme a las instrucciones indicadas en los párrafos anteriores. La garantía está estrictamente limitada a la reparación o sustitución de los elementos suministrados por nuestra empresa y no será admitida ninguna reclamación por daños en las personas, en la propiedad o por pérdida de producción.

Movimentación y transporte: gracias a la tipología y al espesor del material, el contenedor es ligero, sin salientes ni aristas, con lo que se tutela la seguridad de los operadores durante su movimentación y transporte, al mismo tiempo que se evita la acumulación de suciedad en los bordes. Se recomienda en cualquier caso la utilización de los carros específicos opcionales disponibles para cada modelo. En general deben seguirse las normas para la adecuada movimentación de cargas.

Seguridad de los alimentos: el polipropileno es un material idóneo para el contacto con sustancias alimentarias. No cede olores ni sabores a los alimentos y se puede lavar y desinfectar fácilmente después de su utilización. Los contenedores Polibox® son ideales para proteger a los alimentos de golpes e impactos térmicos gracias a las propiedades aislantes del polímero expandido, el cual posee un coeficiente de resistencia (lambda) de 0,039W/mk y garantiza una caída térmica conforme a la normativa UNI EN 12571.

Instrucciones para la limpieza: el contenedor isotérmico puede ser lavado y sanificado en lavavajillas, en centros de lavado industrial, con chorros de agua directos, con máquinas de alta presión, con máquinas de vapor (hasta 100°C) o a mano. Se recomienda de no lavar el contenedor por inmersión. En la limpieza pueden ser empleados todo tipo de detergentes y desinfectantes siempre que no contengan productos derivados del benceno o tricloroetileno. Se recomienda lavar el contenedor tanto interna como externamente para asegurar un perfecto nivel de higiene. Muy importante: después de su lavado el contenedor debe secarse completamente; el secado debe realizarse colocando el contenedor abierto boca abajo.

Reacción al fuego: el contenedor isotérmico tiene una clase 1 de reacción al fuego y debe mantenerse alejado de llamas vivas. No puede ser expuesto a temperaturas superiores a los 100°C

Benutzerhandbuch und Wartung.

Der isotherme Polibox® Behälter dient zur kontrollierten Temperaturerhaltung der Lebensmittelprodukte und ist leicht zu transportieren. Der isotherme Behälter darf nicht direkt in Öfen oder auf Herde eingesetzt werden. In dem Behälter können schnell verderbliche und wärmeempfindliche Produkte untergebracht werden, die in geeigneten Verpackungen oder hygienisch vorgepackt sind, sowie heißgesiegelte Schalen oder Tellerchen, Gastronormbehälter aus Stahl, Polycarbonat und Polypropylen. Vor dem ersten Gebrauch von Polibox®, den Behälter inkl. Deckel gründlich reinigen, wie im Absatz „Reinigungseinleitung“ angegeben. Es wird empfohlen, ihn auf eine saubere, ebene Fläche zu stellen. Die schnell verderblichen und wärmeempfindlichen Produkte müssen in speziellen verschlüsselten Behältern verpackt sein, zur Verhinderung von Verschütten oder Auslaufen von Substanzen. Die entsprechenden Behälter in Polibox® legen, und dabei beachten, dass die gesamte Grundfläche ausgefüllt und das Gewicht gleichmäßig verteilt sind; den Polibox® mit dem entsprechenden Deckel schließen. Zur Erhaltung der korrekten Funktion des Wärmewiderstandes, ist es notwendig, dass der Polibox® mit dem entsprechenden Deckel, vom Zeitpunkt der Verpackung bis zum Zeitpunkt der Produktabgabe verschlossen bleibt.

Temperatur: Die Produkte, die im Polibox® untergebracht sind, müssen eine Temperatur nicht über 100°C haben. Dem Polibox® kann ein digitaler Thermometer (optional) für die Temperaturregelung angebracht werden. Zur richtigen Temperaturerhaltung den Anforderungen der Norm DIN EN ISO 12571 folgen.

Handhabung von Lasten: Zur Gewährleistung einer guten Handhabung von Lasten, verfügt Polibox® über Rillen auf den gegenüberliegenden Seiten; es ist außerdem möglich, die entsprechenden Sicherheitsgurte (optional) zu verwenden.

Recycling.

Die Behälter können in Recyclinganlagen gesammelt und zermahlen werden. Das resultierende Produkt wird normalerweise zur Herstellung von neuen Verpackungen oder Produkten verwendet, die in der Bauindustrie als Entlastungskomponenten eingesetzt werden. Der Behälter ist zu 100% recyclebar.

Entsorgung.

Die Behälter werden in der Kunststoffmülltonne entsorgt. Das bei Temperaturen oberhalb von 900° C verbrannte Polypropylen setzt als Rückstände in der Atmosphäre Kohlendioxid (CO₂) und Wasser (H₂O) frei. Das Produkt ist chemisch inert und verunreinigt weder die Luft noch das Grundwasser.

Garantie auf Fabrikationsfehler.

Mit dem Ausschluss jeglichen rechtlichen Anspruchs, gewährleistet POLIBOX® Srl die Reparatur oder den kostenlosen Austausch innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit aller defekten Teile, sofern nachgewiesen wird, dass der Mangel durch unsachgemäße oder falsche Nutzung als die in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen, verursacht wurde. Die Garantie bezieht sich ausschließlich auf die Reparatur oder Ersatz von Teilen, die von uns geliefert wurden. Keine Ansprüche aus Personen- oder Sachschäden, aus Eigentum oder Verlust der Produktion, werden anerkannt.

Transport und Handhabung: Aufgrund der Art und der Dicke des Materials ist der Behälter leicht, frei von scharfen Kanten und Vorsprüngen, damit die Sicherheit der Bediener bei seinem Handling und Transport gewährleistet werden kann, sowie die Ansammlung von Schmutz in den Ecken vermieden werden kann. Es wird empfohlen, die entsprechenden Handwagen zu benutzen; es ist auch möglich den optionalen Transportwagen zu benutzen. Generell sollte man den Unternehmensvorschriften zur richtigen Handhabung von Lasten folgen.

Lebensmittelsicherheit: Das Polypropylen ist ein geeignetes Material für den Kontakt mit Nahrungsmitteln. Es verleiht den Lebensmitteln keine anomalen Gerüche und Geschmäcke und kann nach jedem Gebrauch leicht ausgewaschen und desinfiziert werden. Dank den isolierenden Eigenschaften des expandierten Polymers, sind die Polibox® Behälter dazu geeignet, Lebensmittel vor Wärmebeanspruchungen zu schützen. Das Polymer hat einen spezifischen Widerstandstemperaturkoeffizienten (Lambda) von 0,039 W/mK und gewährleistet einen Wärmeverlust nach den DIN EN ISO 12571 Normen.

Reinigungsanleitungen: Der isotherme Behälter kann in der Spülmaschinen, in industriellen Reinigungen, mit gerichtetem Wasserstrahl, mit Hochdruck-Maschinen, mit Dampfmaschinen (bis 100° C) oder von Hand gewaschen und desinfiziert werden. Bei der Reinigung können alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden, sofern diese keine Produkte aus Benzol und Trichlorethylen enthalten. Zur Gewährleistung von perfekter Hygiene, empfehlen wir den Behälter innen und außen zu reinigen. Wichtiger Hinweis: Nach dem Waschen muss der Behälter vollständig trocken sein; zur Trocknung soll der Behälter offen sein und auf den Kopf gestellt werden.

Feuerreaktion: Der isotherme Behälter hat Feuerreaktionsklasse 1 und muss von offenen Flammen fern gehalten werden. Er kann Temperaturen oberhalb von 100° C nicht ausgesetzt werden.