

QUIÉNES SOMOS



Con las marcas POLIBOX® y POLIBOXBAG® somos hoy en día la empresa líder en la producción de la gama más completa de contenedores, bolsas y mochilas isotérmicas para el transporte de comidas y alimentos a temperatura controlada.



Proponemos SOLUCIONES AVANZADAS PARA LA RESTAURACIÓN. Nuestros sectores de referencia son la restauración comercial y colectiva, escolar y hospitalaria. También nos dirigimos al sector del banqueting, a la cadena agroalimentaria, a empresas logísticas y farmacéuticas.



Nos empeñamos cada día en la valorización del MADE IN ITALY. Nuestros clientes de Europa y de todo el mundo saben que en SDS pueden encontrar los mejores productos italianos.

iNUESTRO COMPROMISO!



Nuestro empeño será siempre el de situar al cliente en el centro de nuestra labor diaria ofreciéndole los mejores productos, sin descuidar la calidad, la responsabilidad social y la sostenibilidad medioambiental. ¡TENEMOS LOS INGREDIENTES PARA TU ÉXITO!



Desde siempre nos hemos centrado en la investigación y el desarrollo de materiales y productos acabados innovadores, entendidos como componentes de sistemas integrados. Seguimos la producción de nuestros artículos de forma puntual y total, desde la compra de determinadas materias primas hasta el control de los procesos de producción de las industrias especializadas con las que trabajamos en relación de partnership.



Las actualizaciones técnicas y el diálogo constante son los estímulos diarios que nos permiten mejorar la calidad del producto, el nivel de servicio y la relación calidad-precio, garantizando know-how técnico y competencias para ofrecer soluciones personalizadas a nuestros clientes, que reciben la máxima atención en todas las fases de venta y posventa. Las asociaciones comerciales y de producción con grandes grupos nacionales e internacionales ofrecen la posibilidad de garantizar soluciones de vanguardia.

POLIBOXBAG*

En el sector del reparto a domicilio, donde la competencia se juega cada vez más en la alta calidad del servicio y/o los ingredientes, en la variedad de los menús para consumo instantáneo y en la rapidez de la entrega (en menos de 30 minutos), hemos implantado varios productos que se han revelado como pieza clave de cualquier negocio food delivery.

La línea POLIBOXBAG® nació de esta simple consideración, una línea específicamente diseñada para el reparto profesional de platos preparados, pizzas, sándwiches, comida y bebidas calientes o frías.

La premisa para la realización de los TEST

Las bolsas y mochilas isotérmicas que componen la gama POLIBOXBAG® son artículos funcionales utilizados para el almacenamiento temporal y el transporte de alimentos e incorporan propiedades aislantes para mantener el contenido fresco o caliente antes de su consumo.

Pueden variar de tamaño, desde bolsas pequeñas a mochilas más o menos grandes.

No requieren de la certificación MOCA porque no están diseñados para el contacto directo con alimentos y están referidos en la norma EN 12546-2, que es aplicable a todos los tipos de contenedores portátiles aislados para alimentos y/o bebidas de uso doméstico, como cajas, cajones y bolsas, destinados a contener alimentos y/o bebidas generalmente envueltos o envasados en sus recipientes.

Aunque esta norma se refiere a contenedores que pueden utilizarse para mantener el contenido caliente o frío, sólo contiene una evaluación para la conservación de artículos fríos, y no valora por tanto la eficacia de los contenedores para la conservación en caliente, pero exige que todo contenedor "esté diseñado de tal forma que el artículo pueda limpiarse fácil y completamente".





La norma UNI EN 12546-2

Verificación de la capacidad de los contenedores

La norma exige que la capacidad nominal de los contenedores se indique al usuario con una precisión de ± 5% para los contenedores rígidos y de ± 10% para los flexibles.

Las especificaciones no mencionan ningún requisito en cuanto a propiedades o capacidad de aislamiento, sólo que se facilite la información correcta al usuario final. A continuación indicamos algunas especificaciones fruto de la realización de los test:

La capacidad del contenedor, obtenida midiendo sus dimensiones, se fija en 38 litros;

Como masa térmica se utilizó agua contenida en bolsas de 0,5 kg acondicionadas a una temperatura inicial de +5°C;

La masa de agua utilizada es de 19 kg (50% de la capacidad) tanto para pre-acondicionar el contenedor como para realizar la prueba;

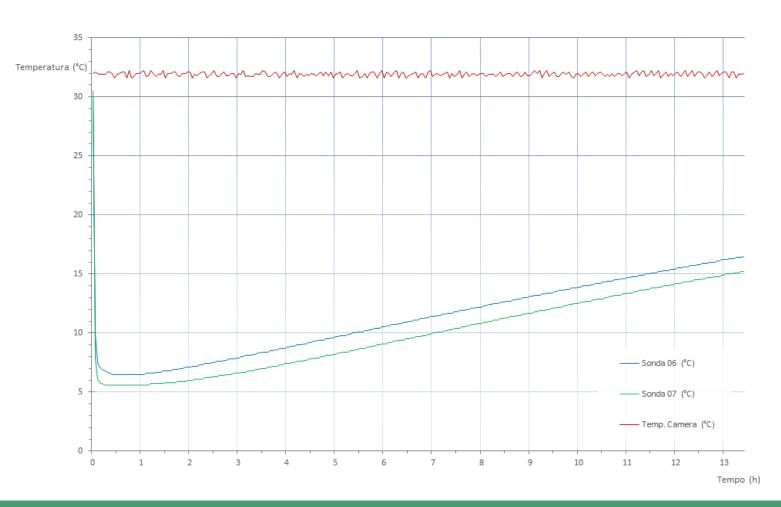
Se colocaron dos sondas de temperatura en el centro del interior del contenedor, en lugar de una sola como prescribe la norma;

La prueba se realizó según el procedimiento prescrito por la norma:

- 1) el contenedor vacío se mantuvo a una temperatura de +32°C durante 24h,
- 2) el contenedor se llenó con 19 kg de agua a +5°C durante 5 minutos,
- 3) el contenedor se vació y se llenó con una nueva masa de 19 kg de agua a +5°C para realización de la prueba.

La temperatura se registró a intervalos de 3 minutos;

El tiempo máximo registrado para que la temperatura aumente de +5 a +15°C es de aproximadamente 13 h.





(R)evolutionary

polibox@polibox.com

www.polibox.com

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

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

