

CHI SIAMO



Con i marchi **POLIBOX**® e **POLIBOXBAG**® siamo oggi l'azienda leader nella produzione della più completa gamma di contenitori, borse e zaini isotermici per la veicolazione di pasti e alimenti a temperatura controllata.



Proponiamo **SOLUZIONI AVANZATE PER LA RISTORAZIONE**. I nostri settori di riferimento sono la ristorazione commerciale e collettiva, scolastica, ospedaliera. Ci rivolgiamo anche al settore del banquetinq, alla filiera agro-alimentare, alle società di logistica e farmaceutiche.



Ci impegniamo ogni giorno per la valorizzazione del **MADE IN ITALY**. I nostri clienti in Europa e nel mondo sanno che da POLIBOX® possono trovare le migliori produzioni Italiane.

IL NOSTRO IMPEGNO



Il nostro impegno sarà sempre quello di mettere il cliente al centro del suo agire quotidiano offrendo i migliori prodotti, non prescindendo dalla qualità, dalla responsabilità sociale e dalla sostenibilità ambientale. **NOI ABBIAMO GLI INGREDIENTI PER IL TUO SUCCESSO!**



Rivolgiamo da sempre il nostro interesse alla ricerca e sviluppo di materiali e prodotti finiti ed innovativi, intesi sempre come componenti di sistemi integrati. Seguiamo la produzione dei nostri articoli in modo puntuale e totale, dall'acquisto di alcune materie prime al controllo dei processi produttivi delle industrie specializzate che lavorano in partnership.



L'aggiornamento tecnico ed il dialogo costante sono gli stimoli quotidiani che ci permettono di migliorare la qualità del prodotto, il livello di servizio ed il rapporto qualità prezzo, garantendo know-how tecnico e competenze per offrire soluzioni personalizzate ai nostri clienti che ricevono la massima cura in tutte le fasi di vendita e postvendita. La partnership commerciale e produttiva con importanti gruppi nazionali e internazionali, offre la possibilità di garantire soluzioni all'avanguardia.

POLIBOXBAG*

Nel settore della consegna a domicilio dove la competizione si gioca sempre di più sull'alta qualità del servizio e/o degli ingredienti, sull'ampiezza dei menù per il consumo istantaneo e sulle consegne in meno di 30 minuti, abbiamo implementato diversi prodotti che si sono rivelati la chiave vincente per il business del food delivery.

Nasce da questa semplice considerazione la linea POLIBOXBAG®

Una linea appositamente studiata per la consegna professionale di piatti pronti, pizze, sandwich, alimenti e bevande calde o fredde.

La premessa per la realizzazione dei TEST

Le borse e gli zaini isotermici che compongono la gamma POLIBOXBAG® sono articoli funzionali utilizzati per lo stoccaggio temporaneo e il trasporto di alimenti e incorporano proprietà isolanti per mantenere il contenuto fresco o caldo prima del consumo.

Possono variare di dimensioni da piccole borse a zaini più o meno grandi.

Non necessitano di MOCA perché non nascono per il contatto diretto con gli alimenti e fanno riferimento alla norma UNI EN 12546-2, applicabile a tutti i tipi di contenitori isolati per alimenti e / o bevande domestici portatili come scatole, casse e borse, destinati a contenere alimenti e / o bevande generalmente avvolti o imballati nei loro contenitori.

Sebbene questa Norma si riferisca a contenitori che possono essere utilizzati per mantenere il contenuto caldo o freddo, contiene solo una valutazione per la conservazione di articoli freddi, I non valuta quindi l'efficacia dei contenitori per la conservazione a caldo ma richiede che un contenitore "sia progettato in modo tale che sia possibile pulire facilmente e completamente l'articolo".





La norma UNI EN 12546-2

Verifica della capacità dei contenitori

La norma richiede che la capacità nominale dei contenitori sia indicata all'utente con una precisione del ± 5% per i contenitori rigidi e del ± 10% per i contenitori flessibili.

La specifica non cita alcun requisito per le proprietà o la capacità di isolamento, ma solo che le informazioni corrette vengano fornite all'utente finale. Riportiamo di seguito alcune specifiche della realizzazione del test:

La capacità del contenitore, ricavata misurandone le dimensioni, è stabilita in 38 litri;

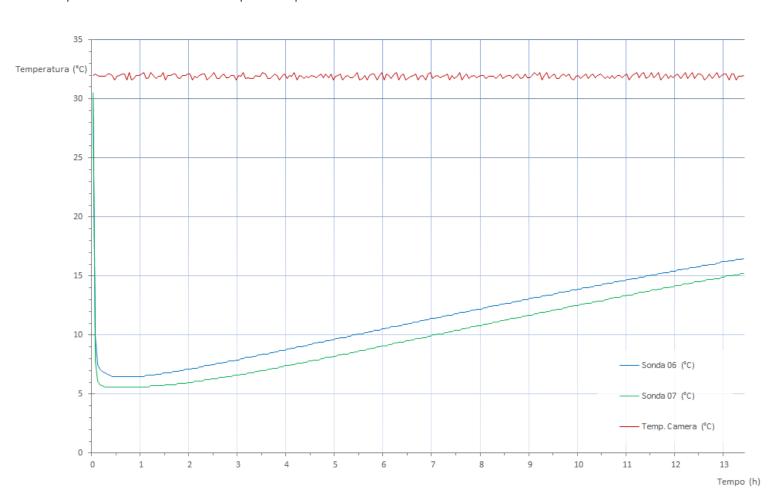
Come massa termica è stata utilizzata acqua contenuta in sacchetti da 0,5 kg condizionata alla temperatura iniziale di +5°C;

La massa d'acqua utilizzata è pari a 19 kg (50% della capacità) sia per il pre-condizionamento del contenitore che per la conduzione del test; In posizione centrale, all'interno del contenitore, sono state collocate due sonde di temperatura anziché una sola come prescritto dalla norma; La prova è stata eseguita secondo la procedura prescritta dalla norma:

- 1) il contenitore vuoto è stato tenuto alla temperatura di +32°C per 24h,
- 2) il contenitore è stato riempito con 19 kg di acqua a +5°C per 5 minuti,
- 3) il contenitore è stato svuotato e riempito con una nuova massa di 19 kg d'acqua a +5°C per l'esecuzione del test.

La temperatura è stata registrata ad intervalli di 3 minuti;

Il tempo massimo rilevato affinché la temperatura si porti da +5 a +15°C è di circa 13h.





(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

