

POLIHEATER® IR

POLIBOX®
(R)evolutionary

POLIHEATER® IR

NOVITÀ 2024!

Il POLIBOX® rivoluzionario per il trasporto di pasti pronti CALDI

L'unico contenitore isotermico a pozzetto alimentato a **12 Volt** che mantiene la temperatura di **65 °C costanti** consumando 0,035 Kw (35 Watt), risolvendo definitivamente il problema dei pasti non caldi.



POLIHEATER IR rappresenta un passo avanti significativo nel settore del trasporto e la distribuzione di pasti pronti caldi, sia per quelli già porzionati che per quelli destinati ad essere porzionati in loco. Grazie all'utilizzo innovativo degli **infrarossi per il riscaldamento**, questo contenitore isotermico offre efficienza energetica, sicurezza alimentare e qualità dei cibi senza precedenti.

Con il **POLIHEATER IR**, le aziende di ristorazione collettiva possono affrontare le sfide del trasporto di cibi caldi in modo affidabile ed ecologico, garantendo al contempo la soddisfazione dei clienti e la conformità alle normative vigenti.

The revolutionary POLIBOX® for transporting hot ready meals.

The only 12-volt powered isothermal box that maintains a constant temperature of 65°C while consuming 0.035 kw (35 Watts), solving the problem of unheated meals once and for all.

POLIHEATER IR represents a significant step forward in the transport and distribution of hot ready-to-eat meals, both for those already portioned and those to be divided on site.

Thanks to the innovative use of **infrared for heating**, this isothermal container offers unprecedented energy efficiency, food safety and food quality.

El POLIBOX® revolucionario para el transporte de comidas preparadas calientes

El único contenedor isotérmico alimentado con 12 Voltios que mantiene la temperatura de 65°C constantes, consumiendo 0,035 Kw (35 Watt), resolviendo definitivamente el problema de las comidas no calientes.

POLIHEATER IR representa un avance significativo en el sector del transporte y la distribución de comidas calientes preparadas, tanto para las ya divididas en porciones como para las destinadas a ser repartidas in situ. Gracias al innovador uso de **infrarrojos para el calentamiento**, este contenedor isotérmico ofrece una eficiencia energética, una seguridad alimentaria y una calidad de los alimentos sin precedentes.

Le révolutionnaire POLIBOX® pour le transport de plats cuisinés chauds

Le seul conteneur isotherme alimenté par 12 volts qui maintient la température de 65° Celsius constant, consommation de 0,035 kW (35 watts), résoudre définitivement le problème des repas non chauds.

En conclusion, le **POLIHEATER IR** représente une avancée significative dans le transport et la distribution de plats cuisinés chauds, tant pour ceux déjà mis en portions que pour ceux destinés à être mis en portions sur place. Grâce à l'utilisation innovante de l'**infrarouge pour le chauffage**, ce conteneur isotherme offre une efficacité énergétique, une sécurité alimentaire et une qualité alimentaire sans précédent.