

Descrizione del prodotto. Il contenitore isoteramico Polibox®, realizzato in polipropilene espanso (PPE), è idoneo a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibentanti del polimero espanso, il quale possiede un coefficiente di resistività (Lambda) di 0,039 W/mk che garantisce una caduta termica conforme alla norma UNI EN 12571:1999.

Caratteristiche tecniche. Il polipropilene è espanso con CO₂, senza CFC e HCFC, e non ha agenti di espansione residui. Ha una struttura a celle chiuse che gli conferisce eccellenti caratteristiche di dissipazioni di energia negli urti e di resistenza termica specifica.

Il Polipropilene Espanso ha un ottimo bilancio ecologico e non provoca danni all'ambiente né per effetto produttivo né come materia prima, in quanto:

- è composto prevalentemente da aria (in relazione alla densità può raggiungere il 98% di aria) e solo dal 2% di materiale strutturale di puro idrocarburo
- è riciclabile al 100% e a cicli infiniti senza rilascio di residui nell'ambiente o perdita di caratteristiche chimico-fisiche.
- è un polimero plastico stabile di idrogeno e carbonio.
- Temperatura di esercizio -40 + 120 °C

PPE
EPP



Prodotto
certificato TÜV



Presa della corrente
posizionata sul retro
del contenitore.

Certificazioni.

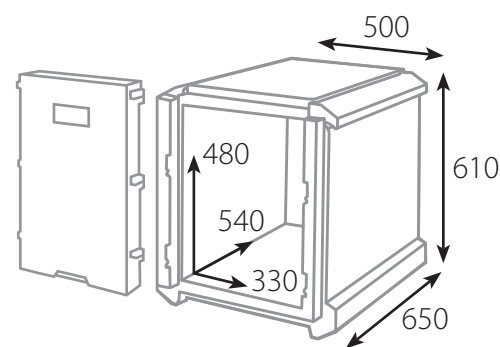
I prodotti POLIBOX® presentano le seguenti certificazioni ottenute presso la Stazione Sperimentale dell'Industria per le conserve alimentari di Parma (SSICA):

- Decadimento freddo-caldo
 - Decadimento in regime di congelamento
- Presso Pack Co Srl:
- Prova di migrazione globale OM6

Dimensioni e misure.

- Impilabile..... ✓
- Colore standard..... ■
- Colore porta..... ■
- Capacità **83,0** lt
- Spessore pareti..... **50** mm
- Densità EPP **50** gr/lt
- Peso..... **12500** gr
- Pezzi per pacco..... **1**
- Pezzi per bancale..... **8**

Peso e dimensioni hanno una tolleranza del +/-10%



220-240V

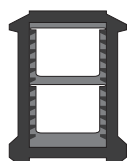


170W

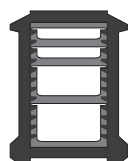


65° C
(resistenza)

capacità



2 x GN 1/1
200 mm



2 x GN 1/1
65 mm
1 x GN 1/1
100 mm
1 x GN 1/1
150 mm



4 x GN 1/1
100 mm



12 x GN
Vassoio