

**Descrizione del prodotto.** Il contenitore isotermico 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 CO<sub>2</sub>, 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.

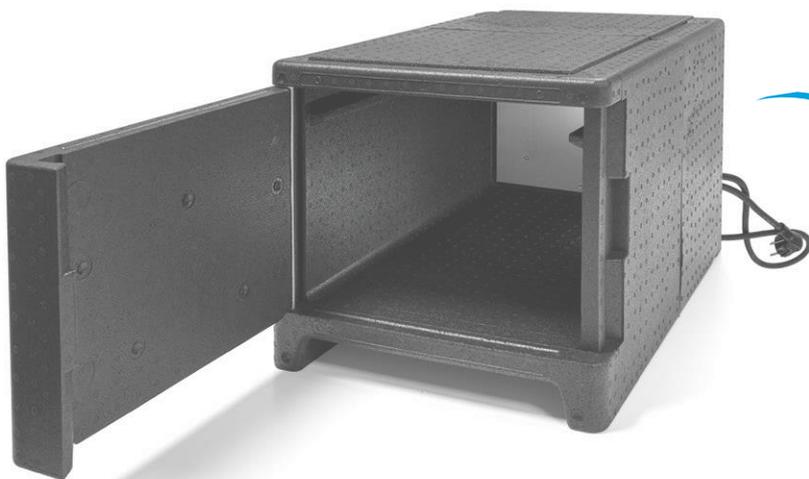
Il Polipropilene Espanso ha un ottimo bilancio ecologico e non provoca danni all'ambiente né per effetto produttivo né come materia prima, in quanto:

- 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.**

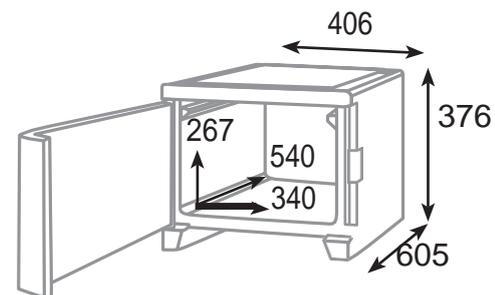
I prodotti POLIBOX® presentano le seguenti certificazioni ottenute presso la Stazione Sperimentale dell'Industria per le conserve alimentari di Parma (SSICA):

- 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 ..... **49,0** lt
- Spessore pareti ..... **30** mm
- Densità EPP ..... **45** gr/lt
- Peso ..... **4000** gr
- Pezzi per pacco ..... **1**
- Pezzi per bancale ..... **24**

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



(resistenza)

capacità



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



1 x GN 1/1  
150 mm  
1 x GN 1/1  
100 mm



1 x GN 1/1  
200 mm  
1 x GN 1/1  
65 mm



4 x GN 1/1  
65 mm