

COLLECTION 2024

POLIBOX®



(R)evolutionary

In Every Corner Of the World



WWW.POLIBOX.COM

I CONTENITORI POLIBOX®



I prodotti alimentari e termo-deperibili hanno necessità di requisiti molto elevati, in particolare: la conservazione in un ambiente sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, la protezione meccanica causata dalla veicolazione degli stessi ed il controllo della temperatura. Oggi l'esigenza delle aziende di ristorazione e catering è avere a cuore gli aspetti ecologici e ambientali. Con i nostri contenitori isotermitici riutilizzabili, non monouso e soprattutto riciclabili al 100%, il nostro impegno è stato, e lo sarà ancor di più nei prossimi anni, fare cultura del prodotto promuovendo la riduzione dell'impatto ambientale.



PPE senza CFC

EPP without CFC
PPE libre de CFC
PPE sans CFC



Basso impatto

Low Impact
Bajo impacto
Faible impact



Ambiente felice

Healthy environment
Ambiente feliz
Environnement heureux

Polibox® Containers

Food and perishable items have very high conservation requirements. They must be maintained in a safe environment regarding health and hygiene. The other important requirement is the mechanical protection caused by the delivery of food products. And finally we have the temperature control. Today the need of HO.RE.CA. and catering companies is caring about ecological and environmental aspects. Our commitment has been and will be, in the coming years, to create product culture by promoting the reduction of environmental impact with our isothermal containers, as they are reusable, not disposable and above all 100% recyclable.

Los Contenedores Polibox®

Los productos alimentarios y perecederos tienen unos requisitos muy exigentes, en particular para su conservación en un ambiente seguro desde el punto de vista higiénico-sanitario, para su protección durante la fase de transporte y para el control de su temperatura. Hoy en día una de las exigencias de las empresas de restauración colectiva y catering es la de prestar atención a los aspectos ecológicos y ambientales, y es por ello que nuestros esfuerzos se han dirigido, y lo harán aún más en los próximos años, a la promoción de una "cultura del producto verde", impulsando la reducción del impacto ambiental con nuestros contenedores isotérmicos, por cuanto estos son reutilizables, no monouso, y, sobre todo, reciclables al 100%

Contenants Polibox®

Les denrées alimentaires et les produits périssables à la chaleur ont des exigences très strictes, en particulier pour la préservation dans un environnement sûr du point de vue de l'hygiène et de la santé, de la protection mécanique causée par leur transmission et du contrôle de la température. Aujourd'hui, le besoin des entreprises de restauration est d'avoir à cœur les aspects écologiques et environnementaux. Notre engagement a été et sera encore plus dans les années à venir de créer la culture du produit en promouvant la réduction de l'impact environnemental avec nos contenants isothermes, car ils sont réutilisables, non jetables et surtout 100% recyclables.



Expanded polypropylene

Expanded Polypropylene used in the production of Polibox® is an ecological material: it is composed of 98% air and is recyclable. The basic material is oil. For the production of EPP, the pearls (form in which the polypropylene is presented at the early step) are swelled up to 50 times their initial volume by putting them in contact with hot water steam and nothing else. Hence chlorofluorocarbons are used neither for production nor for processing. Therefore the EPP does not harm the environment neither for its productive effect nor as a raw material, as it consists of air and only 2% of pure hydrocarbon structural material.

El polipropileno expandido

El Polipropileno Expandido utilizado en la producción de Polibox® es un material ecológico: está compuesto en un 98% de aire y es reciclable. Para la producción del PPE, las perlas son infladas hasta 50 veces su tamaño inicial metiéndolas en contacto exclusivamente con vapor de agua caliente. Por lo tanto, no son utilizados clorofluorocarbonos ni para la producción ni para su transformación. En consecuencia, el PPE no provoca daños en el ambiente ni por efecto productivo ni como materia prima, dado que está constituido de aire y sólo en un 2% de materia estructural de hidrocarburo puro.

Polypropylène expansé

Le polypropylène expansé utilisé dans la production de Polibox® est un matériau écologique: composé à 98% d'air, il est recyclable. Pour la production du PPE, les billes sont gonflées jusqu'à 50 fois leur volume initial en les mettant en contact avec de la vapeur d'eau chaude et rien d'autre. Par conséquent, les chlorofluorocarbures ne sont utilisés ni pour la production ni pour la transformation. Par conséquent, le PPE ne cause pas de dommages à l'environnement, que ce soit par son effet productif ou en tant que matière première, car il est constitué d'air et de seulement 2% de matériau structurel hydrocarboné pur.

IL POLIPROPILENE ESPANSO

Il Polipropilene Espanso utilizzato nella produzione dei Polibox® è un materiale ecologico: è composto al 98% di aria ed è riciclabile. Durante la produzione di PPE, le perle vengono fatte rigonfiare sino a 50 volte il loro volume iniziale mettendole a contatto con vapore acqueo caldo e nient'altro. Non sono utilizzati clorofluorocarburi nè per la produzione nè per la trasformazione. Pertanto il PPE non provoca danni all'ambiente nè per effetto produttivo nè come materia prima, in quanto costituito da aria e solo dal 2% di materiale strutturale di puro idrocarburo.

*Save
the Planet*



PPE BENEFICI

PPE BENEFITS

PPE BENEFICIOS

LES AVANTAGES DU POLYPROPYLENE

RICICLABILITÀ

POLIBOX è riciclabile al 100%

RECYCLABILITY

POLIBOX is 100% recyclable.

RECICLABILIDAD

POLIBOX es 100% reciclable.

RECYCLABLE

Polibox est 100% recyclable

RESISTENZA STRUTTURALE

Supporto strutturale portante grazie al rapporto resistenza/peso elevato.

STRUCTURAL RESISTANCE

Main structural support thanks to the high strength/weight ratio.

RESISTENCIA ESTRUCTURAL

Soporte estructural de apoyo gracias a la alta relación resistencia/peso elevado.

RÉSISTANCE STRUCTURELLE

Soutien structurel grâce au rapport poids/résistance élevé.



LEGGEREZZA

La riduzione della massa del materiale e il numero di componenti minimizzati riducono drasticamente il peso.

LIGHTNESS

The reduction of the mass of the material and the number of minimized components drastically reduce the weight.

LIGEREZA

La reducción de la masa del material y el número de componentes minimizados reducen drásticamente el peso.

LÉGÈRETÉ

la réduction de la masse du matériau et du nombre de composants minimisés réduit considérablement le poids.

ASSORBIMENTO ENERGETICO

La struttura a celle chiuse garantisce il ritorno alla forma originaria in modo controllato dopo le sollecitazioni dinamiche.

ENERGY ABSORPTION

The closed cell structure guarantees a return to the original shape after the dynamic stresses.

ABSORCIÓN DE ENERGÍA

La estructura de células cerradas garantiza un retorno a la forma original de una manera controlada después de las tensiones dinámicas.

ABSORPTION D'ÉNERGIE

La structure cellulaire fermée garantit un retour à la forme d'origine de manière contrôlée après les contraintes dynamiques.

INDICE INDEX

POLIBOX®



(R)evolutionary

Linea POLIBOX

BASIC GN 1/1.....	pag. 6
GASTRO 1/1.....	pag. 8
GASTRO 1/1 OCEANPOLIBOX®.....	pag. 10
BASIC GN 1/2.....	pag. 12
UNIVERSAL PN.....	pag. 14
HANDTOP.....	pag. 16
POWERBOX.....	pag. 18
PLUS GN 1/1.....	pag. 20
CRYSTAL 240 GN.....	pag. 22
MAXI.....	pag. 24
MAXI CRYSTAL.....	pag. 26
CARGO BOX.....	pag. 28
BOXSHOP.....	pag. 30
TROLLEY BOX.....	pag. 32
PORTER MINI.....	pag. 34
PORTER GN.....	pag. 36
PORTER MAXI.....	pag. 38
GENIUS PIZZA SYSTEM.....	pag. 40
PIZZA BOX SHOP.....	pag. 42
FOOD BIKE CESTELLO.....	pag. 44
GENIUS SYSTEM.....	pag. 46
HOT&COLD PIASTRE EUTETTICHE.....	pag. 50
HOT&COLD GEL PACK.....	pag. 51
HOT&COLD SYSTEM.....	pag. 52
TOP GEL SYSTEM.....	pag. 54
CARRELLI CARRY.....	pag. 56
THERMOKING.....	pag. 59
DINNERBOX.....	pag. 60
DOMUS.....	pag. 61
MONOKING.....	pag. 62
DUE VANI.....	pag. 63
MIOPOLIBOX.....	pag. 64
SMART POLIBOX EASYPLUS.....	pag. 66
SMART HEATER POLIBOX.....	pag. 74
SMART POLIBOX SAFELIVERY.....	pag. 84
POLIHEATER IR.....	pag. 86

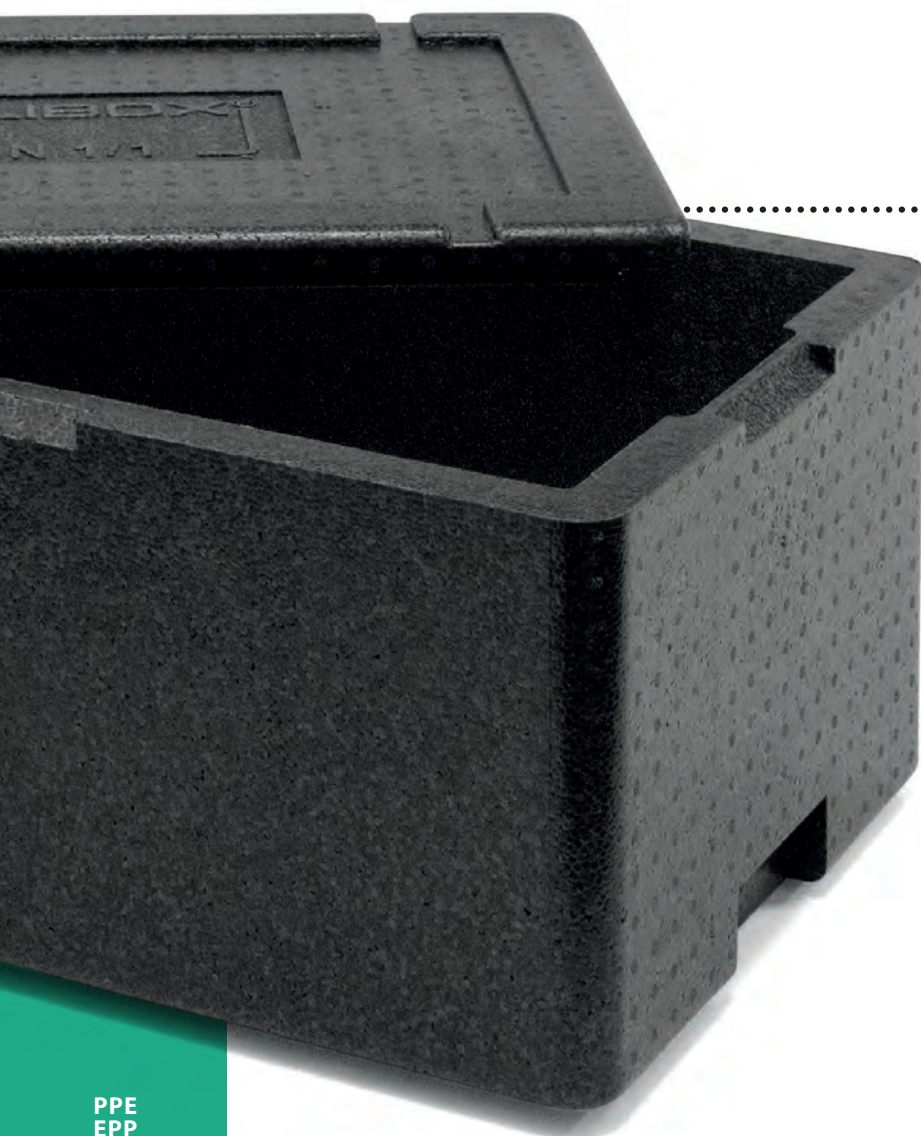
POLIBOX®



(R)evolutionary

BASIC GN 1/1

110927



Il contenitore isotermico **leggero ed economico**.
Trasporta **Gastronorm da 1/1**
o sottomultipli, piatti termosaldati
160 x 160 mm oppure 160 x 176 mm.

The convenient and light
isothermal box.

El contenedor isotérmico ligero
y económico.

Le conteneur isotherme léger
et économique.

PPE
EPP

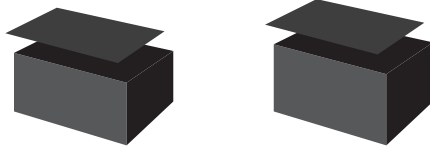


**Abbina il tuo BASIC GN 1/1 alla
Borsa PoliboxBag BAKERY & PIZZA**

Richiedi il catalogo PoliboxBag

UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	



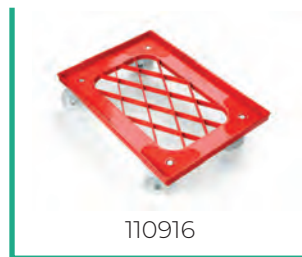
Item code	110926	110927
Cod. EAN	8054317680099	8054317680105
Descrizione	110 GN4	170 GN6
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 170	600 x 400 x 230
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 110	540 x 340 x 170
Capacità	20,2 lt	31,2 lt
Densità	30 g/lt	30 g/lt
Peso	580 g	620 g
Colore contenitore	■	■
Colore coperchio	■	■



OPTIONAL

Può contenere:

- 1 piastra **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **HOT** 0/+65°C
- 1 piastra **COLD** 0/-12°C



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110916	Carrello plastica	600 x 400 x 170	3500 g	■
110930 *	Hot & Cold System GN	605 x 405 x 110	397 g	■
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	□
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	□
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	□
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□

* **SU RICHIESTA ON DEMAND** Ordine minimo 500 pz. Minimum 500 pcs.

POLIBOX®



(R)evolutionary

GASTRO 1/1



124039

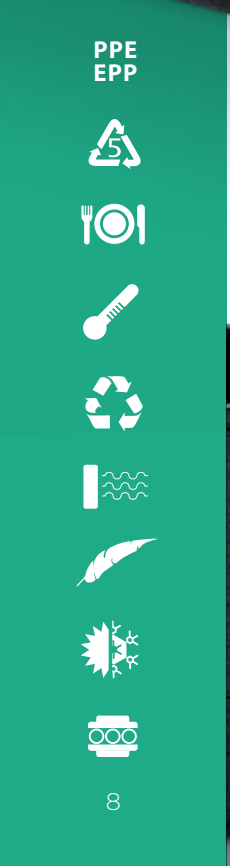
NEW

Il contenitore isotermico **leggero ed economico** con **maniglie alte** e sistema di apertura **easy open**.
Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, piatti termosaldati 160 x 160 mm oppure 160 x 176 mm.

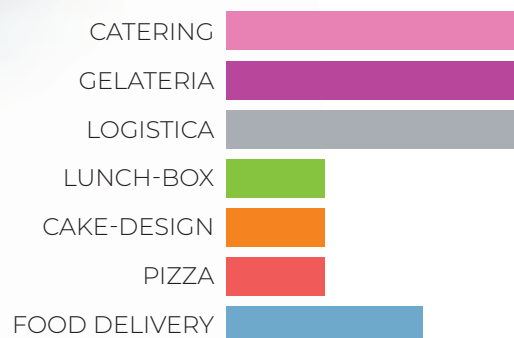
The convenient and light isothermal box with high handles.

El contenedor isotérmico ligero y económico con asa alta.

Le conteneur isotherme léger et économique avec poignées haute.



UTILIZZO USE



Sistema codice colore
Color code system

Possibilità di inserire una scheda colorata nell'apposito spazio per definire la tipologia di alimento ed evitare il rischio di contaminazioni crociate (schede non incluse nel contenitore).

A colored card can be placed in the space provided. It is useful to point out the type of food, thus avoiding the risk of cross-contamination (cards are not included in the container).



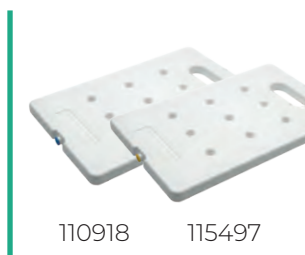
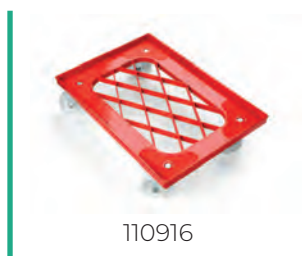
Item code	124039	124040
Cod. EAN	8054317682352	8054317682369
Descrizione	GASTRO GN8	GASTRO GN10
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 270	600 x 400 x 340
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 210	540 x 340 x 280
Capacità	38,6 lt	52,3 lt
Densità	30 g/lt	30 g/lt
Peso	770 g	890 g
Colore contenitore		
Colore coperchio		



Possibilità di aggiungere una targhetta con TAG RFID leggibile sui nostri sistemi SMARTPOLIBOX in CLOUD.

A card with RFID TAG can be added. This card is utterly readable on our SMARTPOLIBOX CLOUD systems.

OPTIONAL



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello plastica	600 x 400 x 170	3500 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary

GASTRO 1/1 OCEAN POLIBOX®

124366

NEW



Il primo contenitore isotermico realizzato con il 15% di materiale riciclato proveniente da reti da pesca.

L'utilizzo di contenitori isotermici realizzati in materiale riciclato, favorisce il recupero degli scarti ed aiuta a ridurre gli sprechi, un ciclo virtuoso che fa bene all'ambiente.

Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, piatti termosaldati 160 x 160 mm oppure 160 x 176 mm.

The first isothermal container made with 15% recycled material from fishing nets.

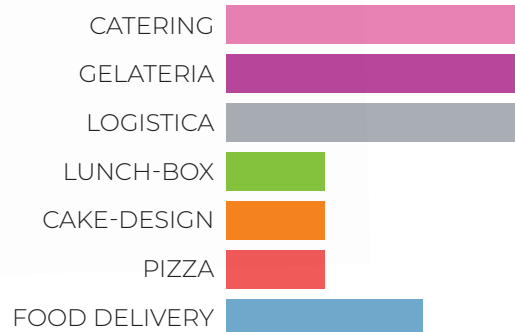
El primer contenedor isotérmico fabricado con al menos 15% de material reciclado procedente de redes de pesca.

Le premier conteneur isotherme fabriqué avec 15% de matériaux recyclés issus de filets de pêche.

PPE
EPP



UTILIZZO USE



Maniglie alte
High handles



Sistema Easy Open
Easy Open System



Sistema codice colore
Color code system
Vedi pag. precedente



NEW



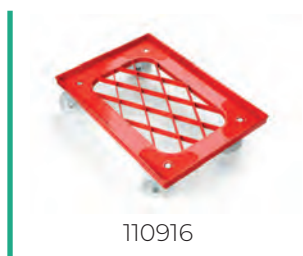
NEW

Item code	124366	124367
Cod. EAN	8054317682376	8054317682383
Descrizione	GASTRO GN8 OceanPolibox®	GASTRO GN10 OceanPolibox®
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 270	600 x 400 x 340
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 210	540 x 340 x 280
Capacità	38,6 lt	52,3 lt
Densità	45 g/lt	45 g/lt
Peso	1100 g	1275 g
Colore contenitore		
Colore coperchio		

© photo: Riccardo Salvatico per CNR / FIM



OPTIONAL



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello plastica	600 x 400 x 170	3500 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary

BASIC GN 1/2



115902

Il contenitore isotermico **compatto e resistente.**
Trasporta **Gastronorm da 1/2.**
Ideale per il trasporto degli accessori per il catering.

The compact and resistant isothermal box.

El contenedor isotérmico compacto y resistente.

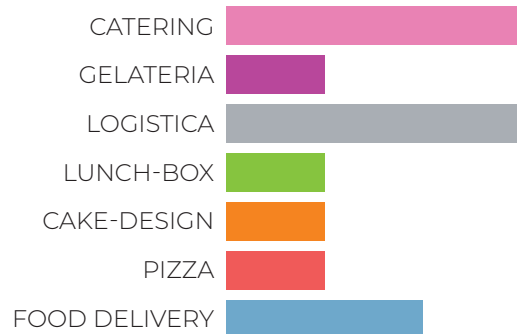
Le conteneur isotherme compact et résistant.

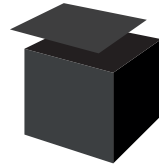
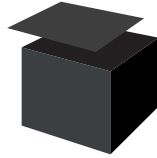
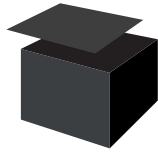
PPE
EPP



115901

UTILIZZO USE





Item code	115900	115901	115902
Cod. EAN	8054317680013	8054317680358	8054317680365
Descrizione	GN 1/2 200	GN 1/2 250	GN 1/2 330
Dim. esterne (mm)	415 x 320 x 285	415 x 320 x 320	415 x 320 x 400
Dim. interne (mm)	350 x 270 x 215	350 x 270 x 250	350 x 270 x 330
Capacità	20,3 lt	21,6 lt	31,2 lt
Densità	38 g/lt	38 g/lt	38 g/lt
Peso	551 g	687 g	727 g
Colore contenitore			
Colore coperchio			

Regime di congelamento

-22°C **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C **+7°C**

Regime di calore

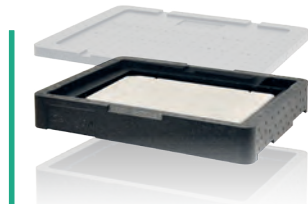
+75°C **+65°C**

180 MIN

Conforme
UNI EN ISO 12571:1999

OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **COLD** 0/-12°C



110923



110924

115925



110993

110992

110991

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110923 *	Hot & Cold System GN 1/2	420 x 330 x 85	169 g	
110924	Piastra eutettica GN 1/2 0/-12°C	325 x 265 x 30	2300 g	
115925	Piastra eutettica GN 1/2 0/-21°C	325 x 265 x 30	2450 g	
110991	Cold GEL PACK - Kg 1,000	330 x 157 x 25	1000 g	
110992	Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 10	500 g	
110993	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 14	250 g	

* **SU RICHIESTA ON DEMAND** Ordine minimo 500 pz. Minimum 500 pcs.

POLIBOX®



(R)evolutionary

UNIVERSAL PN



110936

Il contenitore isotermico **leggero e funzionale**.
Può trasportare **da 24 a 66 piattini termosaldati** 180 x 180 mm.
Può altresí contenere **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli.

The light and practical isothermal box.

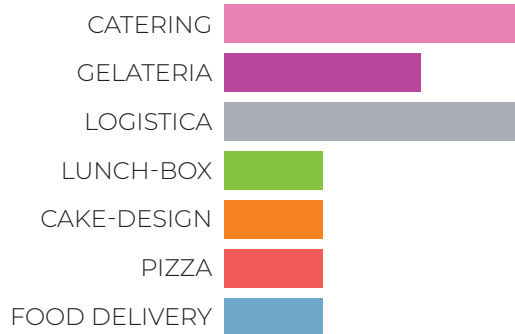
El contenedor isotérmico ligero y funcional.

Le conteneur isotherme léger et fonctionnel.

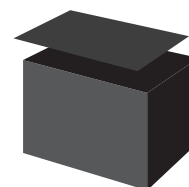
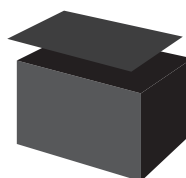
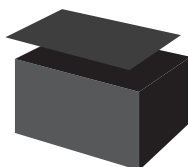
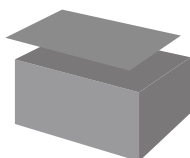


110935

UTILIZZO USE



SU RICHIESTA*
ON DEMAND*



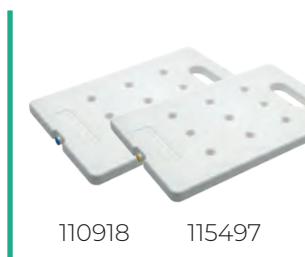
Item code	110933	110934	110935	110936
Cod. EAN	8054317680129	8054317680136	8054317680143	8054317680150
Descrizione	120 PN1	170 PN2	215 PN3	285 PN4
Dim. esterne (mm)	610 x 430 x 200	610 x 430 x 250	610 x 430 x 295	610 x 430 x 365
Dim. interne (mm)	545 x 365 x 120	545 x 365 x 170	545 x 365 x 215	545 x 365 x 285
Capacità	24,0 lt	33,8 lt	42,8 lt	56,7 lt
Densità	30 g/lt	30 g/lt	30 g/lt	30 g/lt
Peso	728 g	830 g	926 g	1100 g
Colore contenitore				
Colore coperchio				

* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

OPTIONAL

Può contenere:

- 1 piastra **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **HOT** 0/+65°C
- 1 piastra **COLD** 0/-12°C



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115838	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 440 x 140	3200 g	
110938 **	Hot & Cold System Universal PN	615 x 430 x 115	470 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

** SU RICHIESTA ON DEMAND Ordine minimo 500 pz. Minimum 500 pcs.

POLIBOX®



(R)evolutionary

HANDTOP



115904

Il contenitore robusto con **maniglie ergonomiche** incorporate per facilitarne la movimentazione. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli.

The new isothermal containers with ergonomic handles.

El nuevo contenedor isotérmico robusto con asas ergonómicas.

Le nouveau conteneur isothermes robuste avec poignées ergonomique.

PPE
EPP



UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	



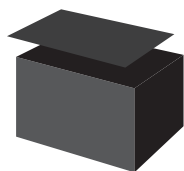
Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles



Sistema Easy Open
Easy Open System



2 pareti laterali rinforzate
2 reinforced side walls



Item code	115904
Cod. EAN	8054317680389
Descrizione	Handtop
Dim. esterne (mm)	715 x 400 x 315
Dim. interne (mm)	550 x 340 x 240
Capacità	45 lt
Densità	38 g/lt
Peso	1238 g
Colore contenitore	■
Colore coperchio	■



OPTIONAL

Regime di congelamento

-22°C **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C **+7°C**

Regime di calore

+75°C **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**



115836



110959



110932



110918 115497



110919

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	■
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	■
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	■
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	■
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

POLIBOX®



(R)evolutionary

POWERBOX



115903

Il nuovo contenitore isotermico robusto con **maniglie alte**.
Trasporta Gastronorm da 1/1 o sottomultipli.

The new isothermal containers with high handles.

El nuevo contenedor isotérmico robusto con asa alta.

Le nouveau conteneur isothermes robuste avec poignées haute.



UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	



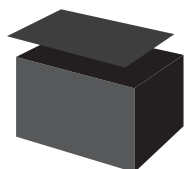
Maniglie alte
High handles



Sistema Easy Open
Easy Open System



2 pareti laterali rinforzate
2 reinforced side walls



Item code	115903
Cod. EAN	8054317680372
Descrizione	Powerbox
Dim. esterne (mm)	645 x 400 x 315
Dim. interne (mm)	550 x 340 x 240
Capacità	45 lt
Densità	38 g/lt
Peso	1180 g
Colore contenitore	■
Colore coperchio	■

OPTIONAL

Regime di congelamento

-22°C  **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C  **+7°C**

Regime di calore

+75°C  **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**



115836



110959



110932



110918 115497



110919

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	■
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	□
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	□
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	□
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□

POLIBOX®



(R)evolutionary

PLUS GN 1/1



110943

Il contenitore **robusto con maniglie incorporate** per facilitarne la movimentazione. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, di altezza max. 215 mm, e **piatti termosaldati** da 180 x 180 oppure da 160 x 176 mm.

The sturdy box with incorporated handles.

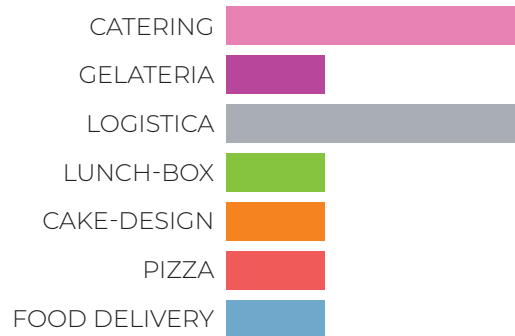
El contenedor isotérmico ligero y económico.

Le conteneur isotherme léger et économique.

PPE
EPP



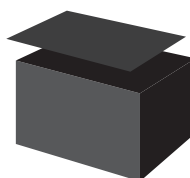
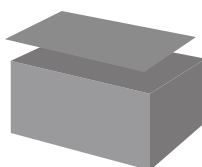
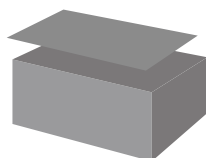
UTILIZZO USE



110941

SU RICHIESTA*
ON DEMAND*

SU RICHIESTA*
ON DEMAND*



Item code	110941	110942	110943
Cod. EAN	8054317680167	8054317680174	8054317680181
Descrizione	GN4 PLUS	GN6 PLUS	GN8 PLUS
Dim. esterne (mm)	680 x 445 x 200	680 x 445 x 250	680 x 445 x 300
Dim. interne (mm)	560 x 370 x 120	560 x 370 x 170	560 x 370 x 220
Capacità	24,9 lt	35,2 lt	45,6 lt
Densità	40 g/lt	40 g/lt	40 g/lt
Peso	1010 g	1160 g	1236 g
Colore contenitore			
Colore coperchio			

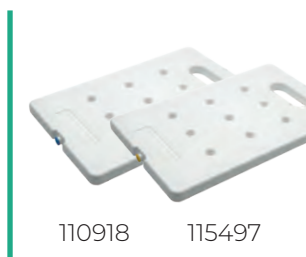
* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.



OPTIONAL

Può contenere:

- 1 piastra **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **HOT** 0/+65°C
- 1 piastra **COLD** 0/-12°C



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	
110945 **	Hot & Cold System PLUS	685 x 450 x 110	575 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	
110989	VAP 3000	367 x 470 x 1150	5200 g	
110990	Valvola VAP 3000		32 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

** SU RICHIESTA ON DEMAND Ordine minimo 500 pz. Minimum 500 pcs.

POLIBOX®



(R)evolutionary

CRYSTAL 240 GN

110913

Il contenitore robusto, leggero, facilmente sanificabile con interno cristallizzato perfettamente **liscio, rigido e impermeabile** secondo le **norme UNI EN 12571:1999**.

Sistema easy open per facilitare l'apertura. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli. Codice colore per differenziare le destinazioni o le tipologie di alimenti.

Crystal GN 1/1 is the strong, light box with Crystallized inside perfectly smooth, rigid and waterproof, according to UNI EN 12571:1999 standard.

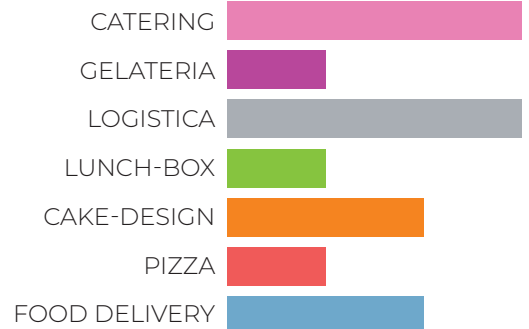
El contenedor robusto, ligero con interior cristalizado perfectamente liso, rígido e impermeable, conforme a la normativa UNI EN 12571:1999.

Le conteneur robuste, léger avec l'intérieur cristallisé parfaitement lisse, rigide et imperméable. et conforme aux réglementations UNI EN 12571:1999.



110913 + Bacinelle GN

UTILIZZO USE



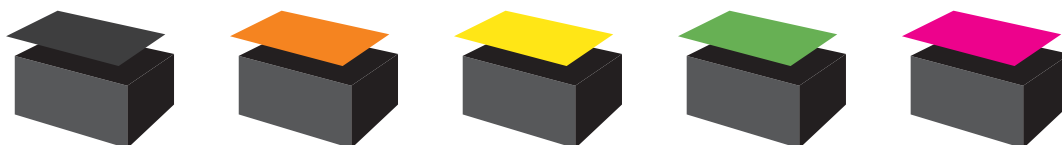
PPE
EPP



Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles



Sistema Easy Open
Easy Open System



Item code	110910	110911	110912	110913	110914
Cod. EAN	8054317680044	8054317680051	8054317680068	8054317680075	8054317680082
Descrizione	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240
Capacità	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt
Densità	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt
Peso	1580 g	1580 g	1580 g	1580 g	1580 g
Colore contenitore	■	■	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■	■	■

Regime di congelamento

-22°C **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C **+7°C**

Regime di calore

+75°C **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**



UNI EN 12571:1999

Interno cristallizzato
perfettamente liscio
Crystallized inside
perfectly smooth

OPTIONAL



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

POLIBOX®



(R)evolutionary

MAXI



110952

Il contenitore ideale per la **pasticceria e l'arte bianca**.
Speciale per chi deve trasportare **teglie da pasticceria** o contenitori in plastica di dimensione 600 x 400 mm.

The specific box for the pastry and baking industry.

El contenedor ideal para pastelería y repostería.

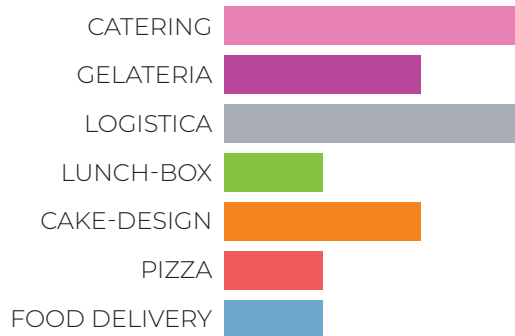
Le conteneur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries.

PPE
EPP

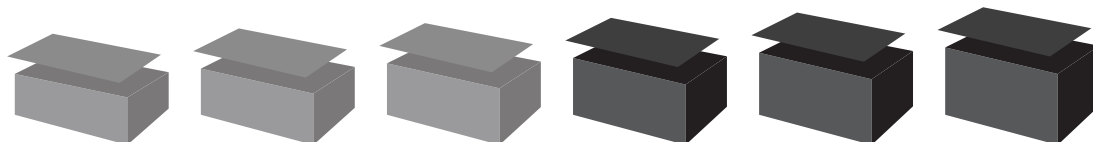


110949 + 110952 + 115840

UTILIZZO USE



SU RICHIESTA* SU RICHIESTA* SU RICHIESTA*
ON DEMAND* ON DEMAND* ON DEMAND*



Item code	110948	110949	110950	110951	110952	110953
Cod. EAN	8054317680198	8054317680204	8054317680211	8054317680228	8054317680235	8054317680020
Descrizione	MAXI 80	MAXI 120	MAXI 160	MAXI 210	MAXI 260	MAXI 310
Dim. esterne (mm)	685 x 485 x 140	685 x 485 x 180	685 x 485 x 240	685 x 485 x 270	685 x 485 x 330	685 x 485 x 370
Dim. interne (mm)	625 x 425 x 80	625 x 425 x 120	625 x 425 x 160	625 x 425 x 210	625 x 425 x 260	625 x 425 x 310
Capacità	21,3 lt	31,9 lt	42,5 lt	55,8 lt	71,7 lt	82,3 lt
Densità	35 g/lt	35 g/lt	35 g/lt	35 g/lt	35 g/lt	38 g/lt
Peso	718 g	987 g	1035 g	1130 g	1280 g	1340 g
Colore contenitore	■	■	■	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■	■	■	■

* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

OPTIONAL

Può contenere:

- 2 piastre **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **COLD** 0/-12°C



115840



110954



110932



110955 115496



110959

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115840	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	700 x 500 x 140	3400 g	■
110954 **	Hot & Cold System MAXI	695 x 495 x 100	550 g	■
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	□
110955	Piastra eutettica 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	□
115496	Piastra eutettica 600x400 0/-21°C	600 x 400 x 30	6300 g	□
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□

** SU RICHIESTA ON DEMAND Ordine minimo 500 pz. Minimum 500 pcs.

POLIBOX®



(R)evolutionary

MAXI CRYSTAL

115829

Il contenitore ideale per la **pasticceria e l'arte bianca**, con interno cristallizzato perfettamente **liscio, rigido e impermeabile** secondo le **norme UNI EN 12571:1999**.

The specific box for the pastry and baking industry. Crystallized inside perfectly smooth. Bosses internal support.

El contenedor ideal para pastelería y repostería. Interior cristalizado perfectamente liso. Sillar de apoyo interno.

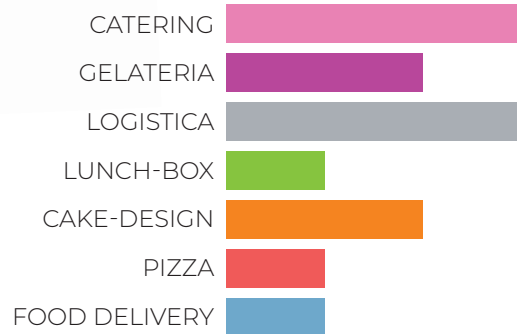
Le conteneur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries. Intérieur cristallisé parfaitement lisse. Ashlar soutien interne.



PPE
EPP



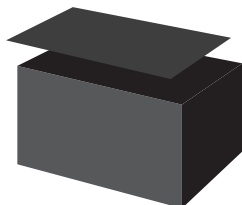
UTILIZZO USE





Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles



Sistema Easy Open
Easy Open System



Item code	115829
Cod. EAN	8054317680327
Descrizione	MAXI Crystal 310
Dim. esterne (mm)	695 x 485 x 385
Dim. interne (mm)	625 x 425 x 310
Capacità	82,3 lt
Densità	70 g/lt
Peso	3000 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

OPTIONAL

Regime di congelamento

-22°C  **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C  **+7°C**

Regime di calore

+75°C  **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**



UNI EN 12571:1999

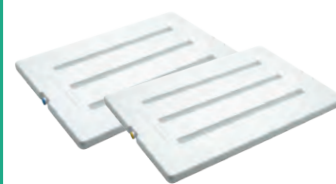
Interno cristallizzato
perfettamente liscio
Crystallized inside
perfectly smooth



110932







115840



110955

115496

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115840	Carrello CARRY in alluminio e ABS	700 x 500 x 140	3400 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110955	Piastra eutettica 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	
115496	Piastra eutettica 600x400 0/-21°C	600 x 400 x 30	6300 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary



CARGO BOX

110973

Il contenitore extra resistente **conforme alla misura europallet ed euroroll**. Indicato per il trasporto, lo stoccaggio e la movimentazione per settori differenziati.

The extra strong box that complies with Europallet and Euroll standards.

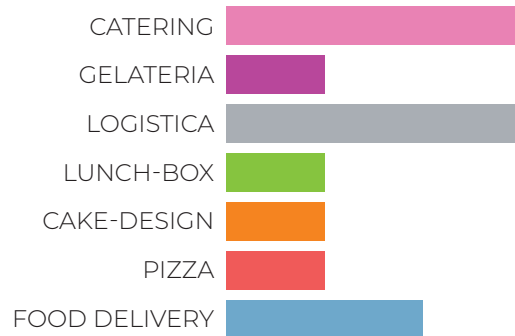
El contenedor extra resistente conforme a las medidas Europalet y Euroroll.

Le conteneur extra résistant conforme à la norme Europalette et Euroroll.

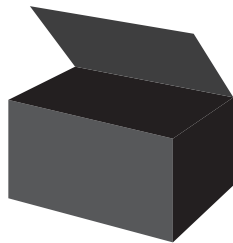
PPE
EPP



UTILIZZO USE



110973 + 113402



Item code	110973
Cod. EAN	8054317680259
Descrizione	Cargo Box
Dim. esterne (mm)	800 x 600 x 520
Dim. interne (mm)	680 x 465 x 380
Capacità	120,2 lt
Densità	45 g/lt
Peso	5400 g
Colore contenitore	■
Colore coperchio	■

OPTIONAL



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115842	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	820 x 620 x 140	4220 g	■
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	□
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	□
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	□
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110959	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20	1600 g	□

POLIBOX®



(R)evolutionary



BOXSHOP

115910

Il contenitore isotermico nato con la vocazione di trasportare le tue prelibatezze ovunque con estrema facilità.

È indispensabile nel settore del **Food Delivery, Cash&Carry,** nel mondo del **catering** e per organizzare i vostri favolosi **picnic** fuori porta.

The new isothermal container that will allow you to transport your goodies at the right temperature.

Es el nuevo contenedor isotérmico que nace con la vocación de transportar tus alimentos, comidas y/o refrigerios a una temperatura correcta.

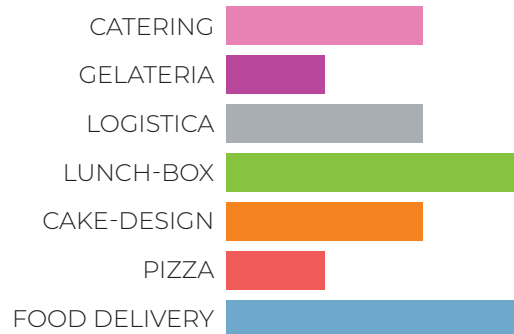
Est le nouveau conteneur isotherme né avec la vocation de réaliser le transport de vos produits à la bonne température.

PPE
EPP



Sistema Easy Open
Easy Open System

UTILIZZO USE





Item code	115910
Cod. EAN	8054317680419
Descrizione	Boxshop con maniglia gialla
Dim. esterne (mm)	415 x 320 x 320
Dim. interne (mm)	350 x 270 x 250
Capacità	21,6 lt
Densità	38 g/lt
Peso	686 g
Colore contenitore	■
Colore coperchio	■

Regime di congelamento

-22°C  **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C  **+7°C**

Regime di calore

+75°C  **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**

OPTIONAL



110924

115925



110993

110992

110991

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110924	Piastra eutettica GN 1/2 0/-12°C	325 x 265 x 30	2300 g	□
115925	Piastra eutettica GN 1/2 0/-21°C	325 x 265 x 30	2450 g	□
110991	Cold GEL PACK - Kg 1,000	330 x 157 x 25	1000 g	□
110992	Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 10	500 g	□
110993	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 14	250 g	□

POLIBOX®



(R)evolutionary

TROLLEY BOX



114244

Il contenitore isotermico in PPE con **sistema trolley**, facile da movimentare. Ideale per il **settore vending** e tutte le situazioni che necessitano un pratico trasporto a temperatura controllata.

The new isothermal container in PPE with trolley system. Easy to handle, it's ideal for the vending sector.

El nuevo contenedor isotérmico en ppe con sistema de "maleta", fácil de mover.

Le nouveau conteneur isotherme en polypropylène expansé avec système trolley, facile à manipuler.

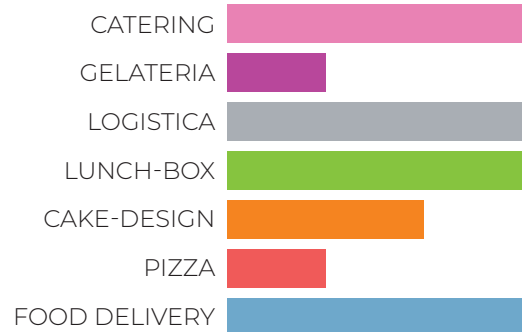
PPE
EPP



Sistema trolley con maniglia estraibile
Trolley system with ergonomic handle



UTILIZZO USE



114244 + 115912

Impilabile con il contenitore Polibox® Pizza BoxShop, con o senza maniglia (115911 / 115912)
Stackable with the Polibox® Pizza BoxShop, with or without handle (115911 / 115912)



Item code	114244
Cod. EAN	8054317680310
Descrizione	Trolley-Box
Dim. esterne (mm)	420 x 420 x 600
Dim. interne (mm)	360 x 360 x 460
Capacità	60 lt
Densità	55 g/lt
Peso	1793 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

Regime di congelamento

-22°C **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C **+7°C**

Regime di calore

+75°C **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**

OPTIONAL



110924 115925



110993 110992 110991

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110924	Piastra eutettica GN 1/2 0/-12°C	325 x 265 x 30	2300 g	
115925	Piastra eutettica GN 1/2 0/-21°C	325 x 265 x 30	2450 g	
110991	Cold GEL PACK - Kg 1,000	330 x 157 x 25	1000 g	
110992	Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 10	500 g	
110993	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 14	250 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary

PORTER MINI

110957

Il contenitore isotermico **leggero** e funzionale ad **apertura frontale**.
Trasporta Gastronorm da 1/1 o sottomultipli.

Ideale per trasportare multiporzioni destinate ai banchi self service.

The light and functional front loading isothermal box.

El contenedor ligero y funcional de apertura frontal.

Le conteneur isotherme léger et fonctionnel à ouverture frontale.



Nuovo sistema di apertura e chiusura easy-open
New Easy open system

PPE
EPP

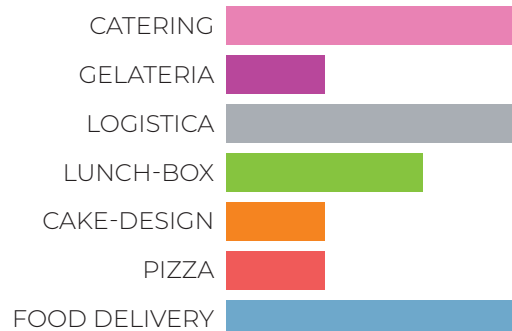


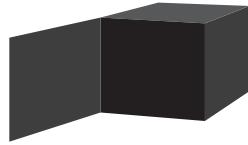
110957



Sistema Easy Open
Easy Open System

UTILIZZO USE





CAPACITY

Item code	110957
Cod. EAN	8054317680242
Descrizione	Porter Mini
Dim. esterne (mm)	605 x 406 x 376
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 267
Capacità	49,0 lt
Densità	60 g/lt
Peso	2130 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

Con piastra eutettica With eutectic plate



3 x GN 1/1
65 mm



2 x GN 1/1
65 mm



1 x GN 1/1
65 mm



1 x GN 1/1
200 mm



2 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
150 mm

Senza piastra eutettica Without eutectic plate



2 x GN 1/1
100 mm



1 x GN 1/1
150 mm



1 x GN 1/1
200 mm



4 x GN 1/1
65 mm

1 x GN 1/1
65 mm

1 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
65 mm

OPTIONAL

Regime di congelamento

-22°C **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C **+7°C**

Regime di calore

+75°C **+65°C**

180 MIN

Conforme
UNI EN ISO 12571:1999



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124894	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	650 x 435	3050 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	
110960	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
110965	Griglia GN 1/1	530 x 325	1200 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary

PORTER GN

110962

Il contenitore isothermico con apertura e **caricamento frontale**, dotato di 12 guide per trasportare **Gastronorm 1/1** o sottomultipli. Adatto all'utilizzo con piastre eutettiche per una maggiore tenuta.

The front loading isothermal box.

El contenedor de apertura frontal.

Le conteneur isotherme avec ouverture et chargement frontal.



Nuovo sistema di apertura e chiusura
New open system



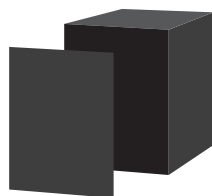
110962 + 115839

UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	

PPE
EPP





CAPACITY



2 x GN 1/1
200 mm



2 x GN 1/1
65 mm




4 x GN 1/1
100 mm



12 x GN
Vassoio

1 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
150 mm

Item code	110962
Cod. EAN	8054317681942
Descrizione	Porter GN
Dim. esterne (mm)	650 x 500 x 610
Dim. interne (mm)	540 x 330 x 480
Capacità	83,0 lt
Densità	50 g/lt
Peso	3800 g
Colore contenitore	
Colore porta	

12 Kit TECNO

Supporto guida in filo cromato va inserito per proteggere la guida.
Chrome wire rail bracket, must be inserted to protect the guide.



110964



115839



110959



110932

Maniglia laterale
Side handle



113402

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960









110918 115497



110919

OPTIONAL

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115839	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 520 x 140	3260 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g	
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g	
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110965	Griglia GN 1/1	530 x 325	1200 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
110964	Kit TECNO 12 pcs.	540 x 330	4200 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary

PORTER MAXI

110969



Il contenitore isotermico con apertura e caricamento frontale. Ideale per trasportare **teglie di pasticceria da 60x40 cm.** Può essere chiuso o aperto anche quando é impilato. Apertura frontale con porta completamente amovibile.

The specific box for the pastry and baking industry.

El contenedor ideal para pastelería y repostería.

Le conteneur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries.



Nuovo sistema di apertura e chiusura
New open system



110969 + 110970

PPE
EPP



UTILIZZO USE

CATERING

GELATERIA

LOGISTICA

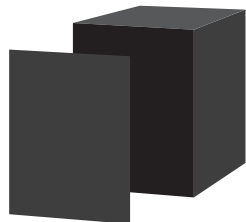
LUNCH-BOX

CAKE-DESIGN

PIZZA

FOOD DELIVERY

19
GUIDE



Item code	110969
Cod. EAN	8054317681966
Descrizione	Porter MAXI
Dim. esterne (mm)	720 x 600 x 630
Dim. interne (mm)	600 x 400 x 500
Capacità	128,1 lt
Densità	50 g/lt
Peso	4700 g
Colore contenitore	■
Colore porta	■

CAPACITY



9 vassoi
600x400mm

9 Kit TECNO

Supporto guida in filo cromato va inserito per proteggere la guida.

Chrome wire rail bracket, must be inserted to protect the guide.



110970

OPTIONAL



115841



110959



110932

Maniglia laterale
Side handle



113402

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960

110956



110955 115496

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115841	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	750 x 610 x 140	3600 g	■
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	□
110955	Piastra eutettica 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	□
115496	Piastra eutettica 600x400 0/-21°C	600 x 400 x 30	6300 g	□
110956	Piastra eutettica 600x400 0/+65°C	600 x 400 x 30	5430 g	■
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110971	Griglia 600x400	600 x 400	1250 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□
110970	Kit TECNO 9 pcs.	600 x 400	4320 g	

POLIBOX®



(R)evolutionary

GENIUS PIZZA SYSTEM

110977



Il sistema modulare dove **base e coperchio sono lo stesso elemento**. Un sistema rivoluzionario, appositamente **pensato per il trasporto di pizze**. Grazie al sistema di rilascio del vapore la pizza mantiene la sua croccantezza.

The modular system where the base and lid are the same element.

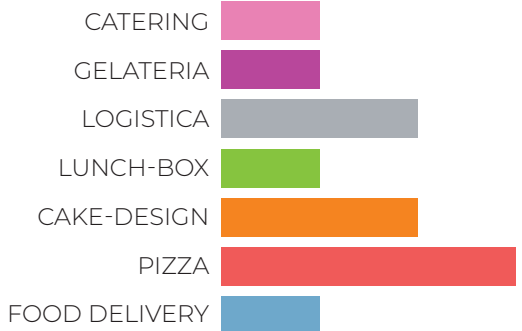
El sistema modular en el que la base y la tapa son el mismo elemento.

Le système modulaire où la base et le couvercle sont le même élément.

PPE
EPP



UTILIZZO USE



Aperto
Open
Abierto
Ouvrte

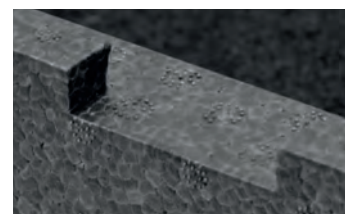
Chiuso
Closed
Cerrado
Fermé

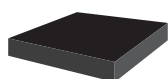
Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.

Rotation system allows the steam from the hot pizzas to exit.

Sistema rotatorio permite la salida del vapor de las pizzas calientes.

Système rotatif permet l'évacuation de la vapeur des pizzas chaudes.





	GENIUS 35x35 - PIZZA SINGLE		GENIUS 50x50 - PIZZA FAMILY	
Item code	110977	120867	110979	116738
Cod. EAN	8054317680433	8054317681973	8054317680457	8054317682307
Descrizione	Base o coperchio	Estensore Genius	Base o coperchio	Estensore Genius
Dim. esterne (mm)	410 x 410 x 75	410 x 410 x 75	570 x 570 x 95	570 x 570 x 95
Dim. interne (mm)	352 x 352 x 45	352 x 352 x 75	510 x 510 x 63	510 x 510 x 95
Capacità	---	---	---	---
Densità	30 g/lt	50 g/lt	50 g/lt	60 g/lt
Peso	202 g	155 g	400 g	250 g
Colore contenitore	■	■	■	■



**Abbina il tuo
GENIUS 35x35 allo
Zaino Pizza BACKPACK BIG**
Richiedi il catalogo PoliboxBag

OPTIONAL



110959



115833



115834

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115833	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 35x35	420 x 420 x 140	2700 g	■
115834	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 50x50	585 x 585 x 140	3250 g	■
110959	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20	1600 g	□

POLIBOX®



(R)evolutionary

PIZZA BOX SHOP

115912



Il contenitore isotermico per il trasporto di **cartoni pizza** (max 36x36 cm). Ideale anche per il trasporto di piatti 18x18 cm termosaldati.

The new isothermal container for the transportation of pizza boxes. It's ideal for the transport of heat-sealed dishes (18x18 cm), too.

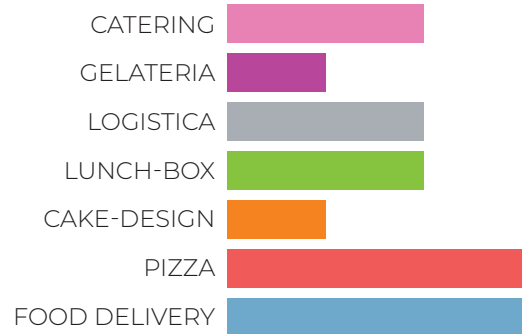
El nuevo contenedor isotérmico para el transporte de cajas de pizza. Ideal también para el transporte de platos termosellados 18x18.

Le nouveau conteneur isotherme pour le transport des boîtes de pizza en carton (MAX 36 x 36cm). Idéal aussi pour le transport des plats 18x18 thermo soudé.



115911

UTILIZZO USE



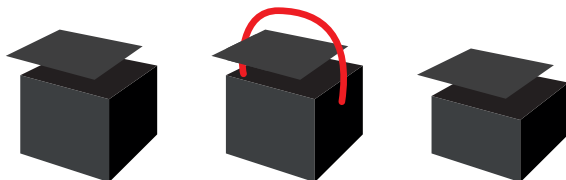
Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.
Rotation system allows the steam from the hot pizzas to exit.



Sistema Easy Open
Easy Open System

PPE
EPP





Item code	115912	115911	124896
Cod. EAN	8054317680426	8054317680037	8054317682482
Descrizione	Pizza BoxShop	Pizza BoxShop con maniglia rossa	Pizza BoxShop
Dim. esterne (mm)	420 x 420 x 345	420 x 420 x 345	420 x 420 x 235
Dim. interne (mm)	360 x 360 x 280	360 x 360 x 280	360 x 360 x 170
Capacità	36 lt	36 lt	22 lt
Densità	38 g/lt	38 g/lt	38 g/lt
Peso	885 g	925 g	550 g
Colore contenitore	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■



116253

Disponibile anche nella versione PoliboxBag Zaino&Box FOOD BIKE

Richiedi il catalogo PoliboxBag

OPTIONAL



110924

115925



110993

110992

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110924	Piastra eutettica GN 1/2 0/-12°C	325 x 265 x 30	2300 g	□
115925	Piastra eutettica GN 1/2 0/-21°C	325 x 265 x 30	2450 g	□
110992	Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 10	500 g	□
110993	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 14	250 g	□
116253 *	PoliboxBag Zaino&Box Food Bike	420 x 420 x 280	1700 g	□

* Richiedi il catalogo PoliboxBag

POLIBOX®



(R)evolutionary

FOOD BIKE CESTELLO

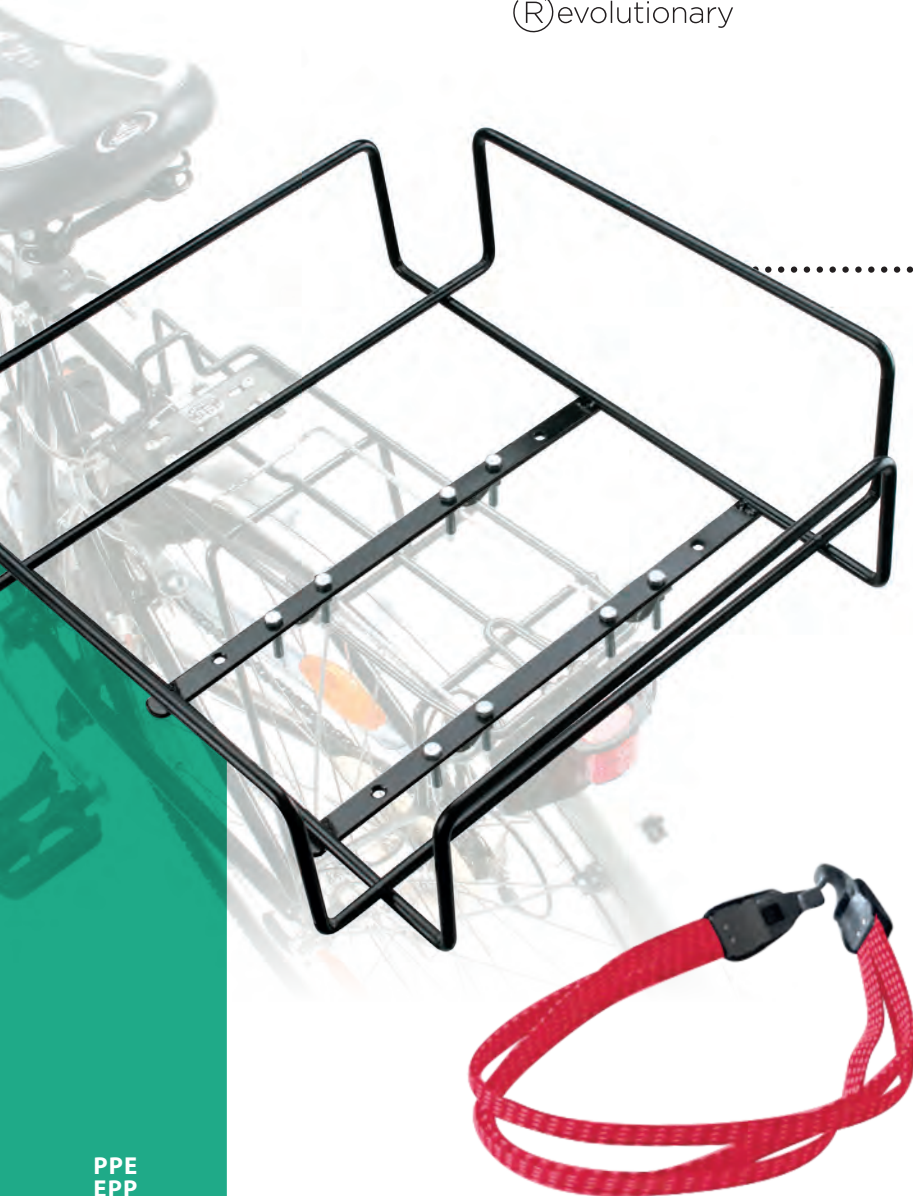
121620

Il kit composto da **cestello ed elastico Food Bike** è ideale per effettuare le consegne a domicilio e per qualsiasi tipologia di attività nel settore delivery. Le dimensioni del cestino sono, infatti, perfette per accogliere i nostri contenitori per pizza: 460x460x160 mm.

The kit consisting of Foodbike basket and elastic is ideal for home deliveries and for any type of activity in the delivery sector. The dimensions of the basket are perfect to put our pizza containers: 460x460x160 mm.

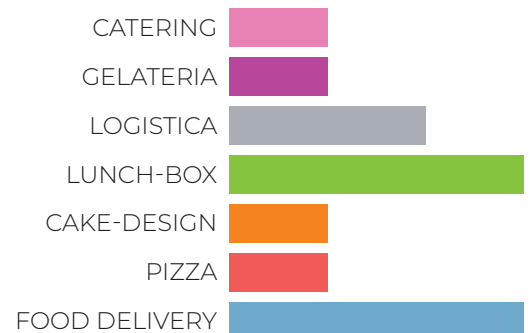
El kit compuesto por cesta y Foodbike elástico es ideal para entregas a domicilio y para cualquier tipo de actividad en el sector de la entrega. Las dimensiones de la cesta son perfectas para acomodar nuestros contenedores de pizza: 460x460x160 mm.

Le kit composé d'un panier Foodbike et d'un élastique est idéal pour les livraisons à domicile et pour tout type d'activité dans le secteur de la livraison. Les dimensions du panier sont, en effet, parfaites pour accueillir nos récipients à pizza: 430x430x160 mm.



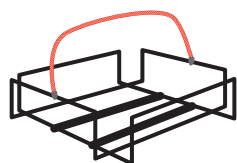
Completo di 8 viti autobloccanti.
Fissaggio viti rotabile di 180°.
Portata massima sul pianale 25 kg.
With 8 self-locking screws.
Fixing screws 180° rolling stock.
Maximum capacity on the platform 25 kg.

UTILIZZO USE



PPE
EPP





Item code	121620
Cod. EAN	8054317682208
Descrizione	Kit Cestello Food Bike + elastico
Dim. esterne cestello (mm)	460 x 460 x 160
Dim. interne cestello (mm)	430 x 430 x 160
Lunghezza elastico (mm)	700
Peso	2100 g
Colore cestello	
Colore elastico	



Il TRIPLO GANCIO ELASTICO offre due possibilità di chiusura



OPTIONAL



115912 *



115911 *

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115912 *	Pizza BoxShop	420 x 420 x 345 / 360 x 360 x 280	885 g	
115911 *	Pizza BoxShop con maniglia rossa	420 x 420 x 345 / 360 x 360 x 280	885 g	

* vedi articolo pag. precedente

GENIUS SYSTEM

POLIBOX®

(R)evolutionary

BASE = COPERCHIO

BASE = LID
BASE = TAPA
BASE = COUVERCLE



ALTEZZA ESTENSIBILE



EXTENSIBLE HEIGHT
ALTURA ESTENSIBILE
HAUTEUR EXTENSIBLE

DOLCISSIMA

35 x 35 cm 50 x 50 cm 80 x 80 cm



114518 + 114533

Il più grande box per il

Cake Design



FINGER FOOD

50 x 50 cm



110979 + 116738

OPTIONAL



Base disponibile in 5 versioni diverse
5 versions of the base available

BASE 09 - BASE 16 - BASE 25
BASE 36 - BASE 49

POLIBOX®



(R)evolutionary

GENIUS SYSTEM

110979



Il sistema modulare dove **base e coperchio sono lo stesso elemento** e grazie all'inserto estensore è **possibile aumentarne la capacità**. Grazie agli estensori il contenitore si adatta alle dimensioni della torta da trasportare.

The modular system where the base and lid are the same element and due to the extender insert it is possible to increase capacity.

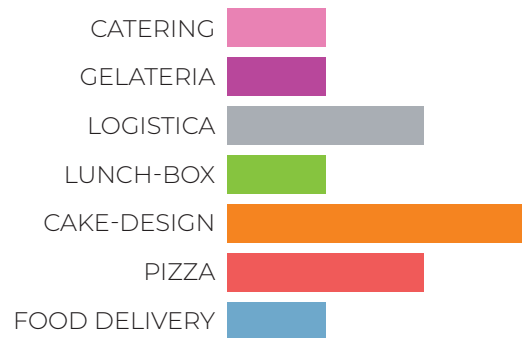
El sistema modular en el que la base y la tapa son el mismo elemento y gracias al inserto extensor es posible aumentar su capacidad.

Le système modulaire où la base et le couvercle sont le même élément et grâce à l'insert superposable il est possible d'augmenter la capacité.

SISTEMA
NO LIMITS



UTILIZZO USE



110979 + 116738

PPE
EPP





	GENIUS 35x35		GENIUS 50x50		GENIUS 80x80	
Item code	110977	120867	110979	116738	114518	114533
Cod. EAN	8054317680433	8054317681973	8054317680457	8054317682307	8054317680471	8054317680501
Descrizione	Base o coperchio	Estensore	Base o coperchio	Estensore	Base o coperchio	Estensore
Dim. esterne (mm)	410 x 410 x 75	410 x 410 x 75	570 x 570 x 95	570 x 570 x 95	875 x 875 x 130	875 x 875 x 130
Dim. interne (mm)	352 x 352 x 45	352 x 352 x 75	510 x 510 x 63	510 x 510 x 95	805 x 805 x 100	805 x 805 x 130
Capacità	---	---	---	---	---	---
Densità	30 g/lt	50 g/lt	50 g/lt	60 g/lt	45 g/lt	60 g/lt
Peso	202 g	155 g	400 g	250 g	1500 g	860 g
Colore contenitore	■	■	■	■	■	■

OPTIONAL



114518 + 114533 + 115835



110959



115833



115834



115835

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115833	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 35x35	420 x 420 x 140	2700 g	■
115834	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 50x50	585 x 585 x 140	3250 g	■
115835	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 80x80	910 x 910 x 140	4500 g	■
110959	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20	1600 g	□

POLIBOX®



(R)evolutionary

HOT&COLD PIASTRE EUTETTICHE



TN 110932 0 / -6°C



Non lavare in lavastoviglie!
Do not wash in the dishwasher!
No limpie en el lavavajillas!
Ne pas laver au lave vaisselle!

Le **piastre eutettiche COLD** sono accumulatori di freddo necessarie per il controllo della vostra catena del freddo in tutte le circostanze. La **piastre calda HOT** garantisce una fornitura di calore per tutta la durata del vostro trasporto. Ideale per il trasporto isoteramico nel settore alberghiero e della ristorazione professionale.

Las **placas eutécticas COLD** son acumuladores de frío necesarios para el control de su cadena de frío autónoma en cualquier circunstancia. Las **placas calientes HOT** le garantizan un aporte de calor durante un enlace caliente de principio a fin de su transporte. Ideal para el transporte isoterma en el sector de la hostelería y de la restauración profesional.

COLD eutectic plates are cold accumulators necessary for the control of your cold chain in all circumstances. The **HOT plate** guarantees heat supply throughout your transportation. Ideal for isotherm transportation in the hotel and professional food service sector.

Les **plaques eutectiques COLD** sont des accumulateurs de froid nécessaires pour la maîtrise de votre chaîne du froid autonome en toutes circonstances.

La **plaque chaude HOT** vous assure un apport de chaud pendant une liaison chaude pour toute la durée de votre transport. Idéal pour le transport isotherme dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration professionnelle.



Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110932	8054317680709	Piastra eutettica FRESH · 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	White
110924	8054317680693	Piastra eutettica GN 1/2 SUPER FRESH · 0 / -12 °C	325 x 265 x 30	2300 g	White
115925	8054317680778	Piastra eutettica GN 1/2 · 0 / -21 °C	325 x 265 x 30	2450 g	White
110925	8054317682468	Piastra eutettica GN 1/2 HOT · 0 / +65 °C	325 x 265 x 30	2440 g	Red
110918	8054317680679	Piastra eutettica GN 1/1 SUPER FRESH · 0 / -12 °C	530 x 325 x 30	4800 g	White
115497	8054317680761	Piastra eutettica GN 1/1 FROZEN · 0 / -21 °C	530 x 325 x 30	5100 g	White
110919	8054317680686	Piastra eutettica GN 1/1 HOT · 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	Red
110955	8054317680716	Piastra eutettica 60x40 SUPER FRESH · 0 / -12 °C	600 x 400 x 30	5900 g	White
115496	8054317680754	Piastra eutettica 60x40 FROZEN · 0 / -21 °C	600 x 400 x 30	6300 g	White
110956	8054317682475	Piastra eutettica 60x40 HOT · 0 / +65 °C	600 x 400 x 30	5430 g	Red



GEL PER LA TERMOSTATAZIONE.

Alta efficienza termica.
Gel Pack è un sistema di accumulo di freddo/caldo capace di regolare la temperatura interna dei contenitori, isotermici e non, utilizzati per il trasporto dei prodotti deperibili.

GEL PARA LA TERMOSTATACIÓN.

Alta eficiencia térmica.
HCGP est un système d'accumulation et de transfert de chaleur est capable de réguler la température interne des conteneurs, isothermes ou non, utilisés pour le transport de denrées périssables.

HEAT TEMPERATURE REGULATION GEL.

High thermal efficiency.
HCGP is a system of accumulation and transfer of heat able to adjust the inner temperature of the boxes, isothermal or not, used for the transport of perishable products.

GEL POUR LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE.

Haut efficacité thermique.
HCGP es un sistema de acumulación y cesión de calor capaz de regular la temperatura interna de los contenedores, isotérmicos o no, utilizados para el transporte de productos perecederos.



110959



Temperatura di esercizio da -18°C a +75°C



110993

110992



Temperatura di esercizio da -18°C a +8°C

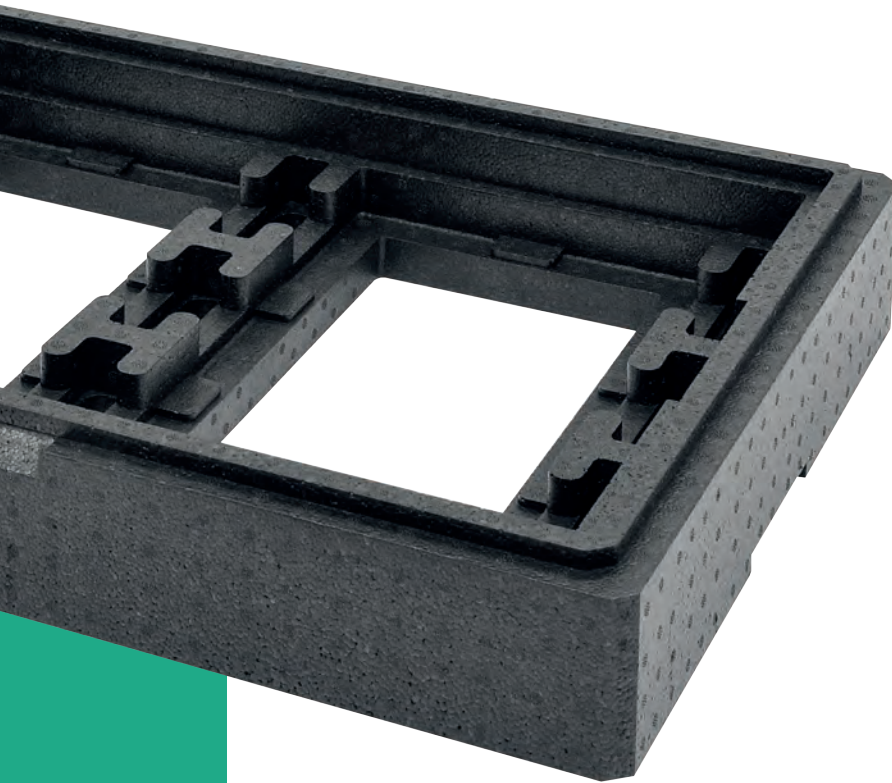
Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110959	8033100721935	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	<input type="checkbox"/>
110991	8054317680952	Cold GEL PACK - Kg 1,000	330 x 157 x 25	1000 g	<input type="checkbox"/>
110992	8054317680969	Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 10	500 g	<input type="checkbox"/>
110993	8054317680976	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 14	250 g	<input type="checkbox"/>

POLIBOX®



(R)evolutionary

HOT&COLD SYSTEM (SU RICHIESTA) (ON DEMAND)



110954

L'inserto in PPE per il **mantenimento della temperatura.**

Accessory for the temperature chain.

El complemento en PPE para el mantenimiento de la temperatura.

Le complément pour le maintien de la chaîne du température.

POSSIBILI ABBINAMENTI

SOME EXAMPLE ALGUNOS EJEMPLOS QUELQUES EXEMPLES BEISPIELE



Inserto vuoto. Empty element.
Inserto vacío. Vide Complément.



Con piastra TN. With TN plate.
Con placa TN. Avec plaque TN.



Con piastra GN 1/1. With GN 1/1 plate.
Con placa GN 1/1. Avec plaque GN 1/1.



Piastre eutettiche. Hot & Cold eutectic plate.
Hot & Cold plaque eutectique. Hot & Cold plaque eutectique.

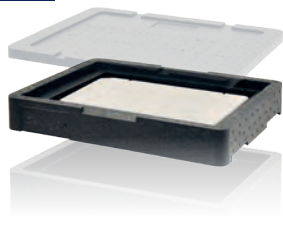
PPE
EPP





Può contenere:

- 1 piastra **SUPER FRESH** 0/-12°C
- 1 piastra **FROZEN** 0/-21°C



110923

Può contenere:

- 1 piastra **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **HOT** 0/+65°C
- 1 piastra **SUPER FRESH** 0/-12°C
- 1 piastra **FROZEN** 0/-21°C



110938

Può contenere:

- 1 piastra **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **HOT** 0/+65°C
- 1 piastra **SUPER FRESH** 0/-12°C
- 1 piastra **FROZEN** 0/-21°C



110945

Può contenere:

- 2 piastre **FRESH** 0/-6°C
- 1 piastra **SUPER FRESH** 0/-12°C
- 1 piastra **FROZEN** 0/-21°C



110954

Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Densità	Peso	Colore
110923 *	8054317680518	Hot & Cold System - GN 1/2	420 x 330 x 85	45 g/lt	169 g	■
110938 *	8054317680532	Hot & Cold System - Universal PN	615 x 430 x 115	45 g/lt	470 g	■
110945 *	8054317680549	Hot & Cold System - Plus	685 x 450 x 110	45 g/lt	575 g	■
110954 *	8054317680556	Hot & Cold System - Maxi	695 x 495 x 100	45 g/lt	550 g	■

* **SU RICHIESTA ON DEMAND** Ordine minimo 500 pz. Minimum 500 pcs.

POLIBOX®



(R)evolutionary

TOPGEL SYSTEM

TOPGEL

Il sistema speciale per il mantenimento della catena del freddo, studiato e realizzato completamente in polipropilene espanso, **composto da un contenitore Polibox®, da una o più piastre refrigeranti o dal Gel Pack.**

Polibox® Top Gel is the special system for cold chain conservation, designed and manufactured completely in expanded polypropylene, composed of a Polibox® container and one or more cooling plates.

Polibox® Top Gel es el sistema especial para el mantenimiento de la cadena del frío, estudiado y realizado completamente en polipropileno expandido, compuesto por un contenedor Polibox® y una o más placas refrigerantes.

Polibox® Top Gel est un système spécial pour le maintien de la chaîne du froid, conçu et construit entièrement en polypropylène expansé, comprenant un conteneur Polibox®, une ou plusieurs plaques eutectiques froides.



PPE
EPP





ESEMPI DI COMPOSIZIONE EXAMPLES OF COMPOSITION



GASTRONORM



110926 540 x 340 x 110 mm
110927 540 x 340 x 170 mm



+ **115832**



110959 - GN 1/1
 H&C GEL PACK



1/1 -12 **110918**
1/1 -21 **115497**



VG 330 x 165 mm
 h 120 - 170



UNIVERSAL



110933 545 x 365 x 120 mm
110934 545 x 365 x 170 mm
110935 545 x 365 x 215 mm
110936 545 x 365 x 285 mm



+ **115838**



110959 - GN 1/1
 H&C GEL PACK



1/1 -12 **110918**
1/1 -21 **115497**



VG 360 x 165 mm
 h 70-120-150-180



VG 360 x 250 mm
 h 80-120
 + h 80 coperchio



MAXI



110952 625 x 425 x 260 mm



+ **115840**



110959 - GN 1/1
 H&C GEL PACK



64 -12 **110955**
64 -21 **115496**



CP2024 Ø 200 mm
 h 240 L.75

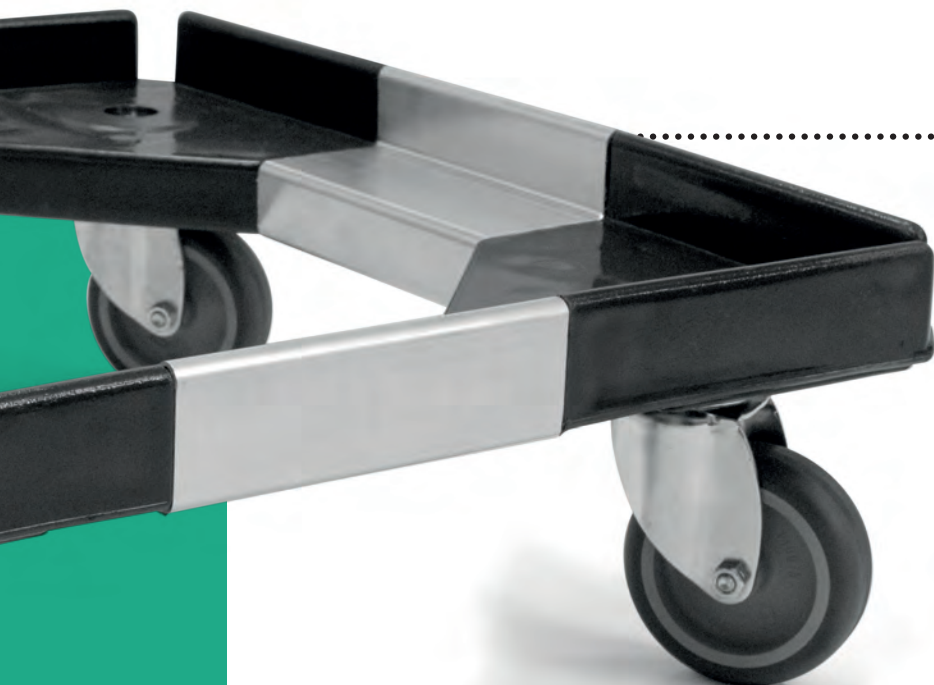
POLIBOX®



(R)evolutionary

CARRELLI CARRY

115832



Nuova linea di carrelli Carry, ideali per trasportare i contenitori isotermici Polibox®.

Carry è robusto, leggero e pratico. Realizzato in alluminio e ABS, garantisce prestazioni eccellenti e facilità di utilizzo.

A new line of carry trolleys, perfect for carrying Polibox® isothermal containers. Carry is strong, light and practical. Made of aluminium and abs, guarantees excellent Performances and easy of use

Nueva línea de carros portátiles carry, perfecta para el transporte de contenedores isotérmicos Polibox®. Carry es fuerte, ligero y práctico. Hecho en aluminio y abs, garantiza un excelente rendimiento y facilidad de uso.

Une nouvelle gamme de chariots portatifs, parfaits pour le transport de conteneurs isothermes Polibox®. Carry est forte, légère et pratique. Fabriqué en aluminium et abs, Garantit une excellente performance et une utilisation facile



Ideale anche per il trasporto di torte a piani

PPE
EPP





Comode ruote girevoli per una pratica movimentazione.

Comfortable turning wheels for an easy handling



115832



115833



115834



115835



115836



115838



115839



115840



115841



115842

Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)
115832	8054317680563	per GN, GN Crystal	620 x 420
124894	8054317682451	per Porter Mini	650 x 435
115833	8054317680570	per Genius 35x35	420 x 420
115834	8054317680587	per Genius 50x50	585 x 585
115835	8054317680594	per Genius 80x80	910 x 910
115836	8054317680600	per Plus, Handtop e Powerbox	680 x 450
115838	8054317680617	per PN Universal	620 x 440
115839	8054317680624	per Porter GN e Porter ACTIV GN	680 x 520
115840	8054317680631	per Maxi e Maxi Crystal	700 x 500
115841	8054317680648	per Porter Maxi	750 x 610
115842	8054317680655	per Cargobox	820 x 620

A richiesta misure personalizzate - Custom sizes on request

Linea **COMFORT**

Contenitori isotermici monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.

Isothermal single-meal boxes for the distribution of main courses in the hospital, community and canteen sectors.

Contenedores isotérmicos individuales para la distribución de comidas en el sector hospitalario, colectividades y comedores.

Conteneurs isothermes pour la distribution d'aliments dans le secteur hospitalier, collectivités et cantines Mono.



POLIBOX®



(R)evolutionary

THERMOKING



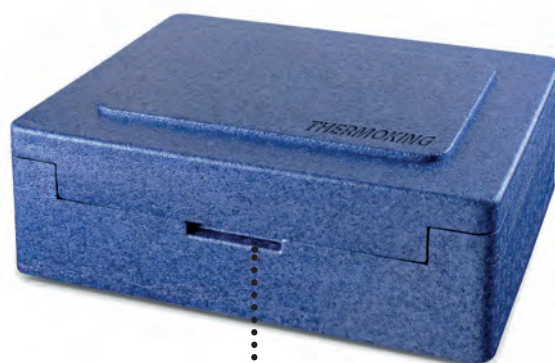
110984

Il contenitore monopasto con coperchio a incastro.

The monomeal-box with release latch lid.

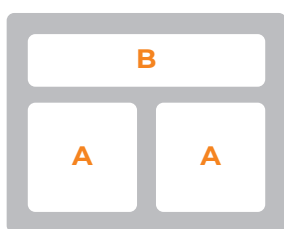
El contenedor individual monoporción con tapadera de encastre.

Le conteneur monobloc avec couvercle a loquet de blocage.



Chiusura a scatto.

Closing system with release latch.

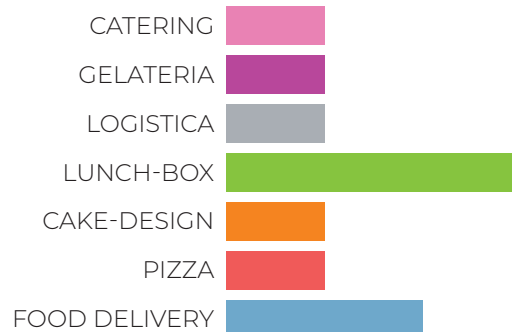


A Scomparto porta piattino
185 x 185 x h 115 mm

B Scomparto porta
bottiglietta + posate
400 x 90 x h 115 mm

Item code	110984
Cod. EAN	8054317680273
Descrizione	Thermoking
Dim. esterne (mm)	470 x 370 x 185
Dim. interne (mm)	400 x 300 x 115
Densità	38 g/lt
Peso	704 g
Colore	

UTILIZZO USE



PPE
EPP



POLIBOX®



(R)evolutionary

DINNER BOX

110983

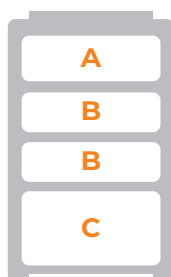


Il nuovo contenitore monopasto ad apertura frontale **con maniglia**.

The new monomeal-box with front loading and handles.

El contenedor individual monoporción con apertura frontal y asa.

Le conteneur monobloc avec ouverture frontale et poignées.



A Scomparto porta piattino
200 x 210 x h 60 mm

B Scomparto porta piattino
200 x 210 x h 50 mm

C Scomparto porta
bottiglietta + posate
200 x 210 x h 100 mm



Pratica maniglia.

With handle.

PPE
EPP



Item code	110983
Cod. EAN	8054317680266
Descrizione	Dinner Box
Dim. esterne (mm)	240 x 250 x 350
Dim. interne (mm)	200 x 210 x 305
Densità	45 g/lt
Peso	447 g
Colore	

UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	

POLIBOX®

(R)evolutionary

DOMUS



110986

Il contenitore monopasto versatile e capiente.

Trasporta piattini da 16 x 16 cm.

The lightweight and capacious mono-meal box.

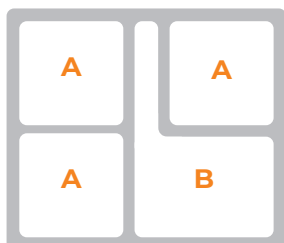
El contenedor individual versátil y de gran capacidad.

Le conteneur monobloc simple et incontournable.

OPTIONAL



110987
Pietanziera inox
Ø 120 x h 60 mm



A Scomparto porta piattino
165 x 165 x h 60 mm

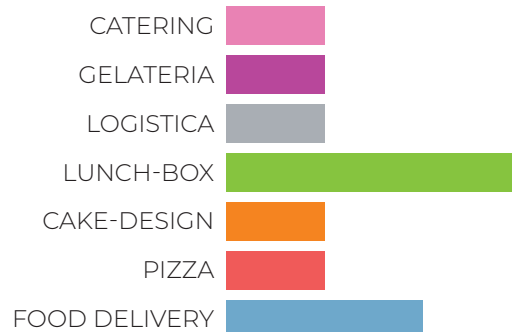
B Scomparto porta
bottiglietta + posate
220 x 160 x h 80 mm

PPE
EPP



Item code	110986
Cod. EAN	8054317680297
Descrizione	Domus
Dim. esterne (mm)	440 x 380 x 120
Dim. interne (mm)	400 x 340 x 70
Densità	30 g/lt
Peso	354 g
Colore	

UTILIZZO USE



POLIBOX®



(R)evolutionary

MONOKING



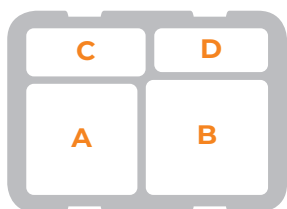
110985

Il contenitore monopasto funzionale ed elegante.

The functional and elegant mono-meal box.

El contenedor individual práctico y elegante.

Le conteneur monobloc fonctionnel et élégant.



- A** Scomparto porta piattino
194 x 194 x h 118 mm
- B** Scomparto porta piattino
214 x 214 x h 118 mm
- C** Scomparto porta
bottiglietta + posate
215 x 85 x h 118 mm
- D** Scomparto porta frutta/panino
185 x 80 x h 118 mm



PPE
EPP



Item code	110985
Cod. EAN	8054317680280
Descrizione	Monoking
Dim. esterne (mm)	485 x 350 x 160
Dim. interne (mm)	420 x 290 x 100
Densità	30 g/lt
Peso	340 g
Colore	

UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	

POLIBOX®



(R)evolutionary

DUE VANI



110988

Il contenitore monopasto pratico ed essenziale.

The practical, lightweight and basic mono-meal box.

El contenedor individual práctico y esencial.

Le conteneur monobloc pratique et essentiel.



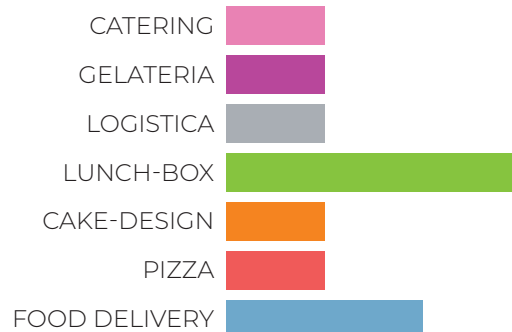
A Scomparto porta piattino
183 x 225 x h 125 mm

PPE
EPP



Item code	110988
Cod. EAN	8054317680303
Descrizione	Due Vani
Dim. esterne (mm)	425 x 265 x 165
Dim. interne (mm)	380 x 220 x 120
Densità	30 g/lt
Peso	240 g
Colore	

UTILIZZO USE





MioPolibox è il contenitore monopasto che può essere utilizzato da tutti i gestori di servizi di ristorazione collettiva che intendono adottare un adeguato ed affidabile prodotto per la somministrazione sicura di menù speciali personalizzati.

I contenitori consegnati dovranno recare l'intestazione chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e della sede dell'utente destinatario al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori o scambi di contenitori. Il contenitore monopasto MioPolibox è stato creato per rispondere a questa esigenza. Il particolare color magenta, che caratterizza questi contenitori, è utilizzato a livello internazionale come codifica per identificare gli allergeni. Questo colore è ideale per distinguere le diete personalizzate. La capacità di raggiungere un livello di identificazione personale molto accurato per la somministrazione delle diete speciali è considerato oggi l'anello più critico della catena.

Al fine di soddisfare questa necessità nasce l'innovativo contenitore MioPolibox equipaggiato con RFID.

MioPolibox is the monomeal isothermal container which can be used by all operators of collective catering services who has the need to adopt an adequate and reliable product to manage customized and special menus. The special menu containers must have the clear and legible heading of the name (name and surname) and address of the recipient user labeled on every single box, in order to avoid mistakes or exchanges. MioPolibox, single-lot container, was created to meet this need. The particular magenta color, that characterizes these boxes, is used internationally as a coding to identify allergens. This color makes it ideal to detect personalized diets. Nowadays, the ability to achieve an accurate level of personal identification for the administration of special diets is considered the weakest link in the chain. In order to satisfy this need, the innovative MioPolibox container equipped with RFID is born.

MioPolibox es el contenedor individual que puede ser utilizado por todos los operadores de servicios de catering colectivo que pretenden adoptar un producto adecuado y confiable para la administración segura de menús especiales personalizados.

Los contenedores entregados deben llevar el título claro y legible del nombre (nombre y apellido) y de la dirección del usuario destinatario para excluir la posibilidad de errores o intercambios de contenedores. El contenedor individual MioPolibox fue creado para satisfacer esta necesidad. El color magenta particular que caracteriza estos contenedores se usa internacionalmente como una codificación para identificar alérgenos. Este color es ideal para distinguir dietas personalizadas. La capacidad alcanzar un nivel muy preciso de identificación personal para la administración de dietas especiales se considera hoy el eslabón más débil de la cadena. El innovador contenedor MioPolibox equipado con RFID nace para responder a estas necesidades.

MioPolibox est le conteneur monobloc pouvant être utilisé par tous les opérateurs de services de restauration collective qui souhaitent adopter un produit adéquat et fiable pour une administration en toute sécurité de menus spéciaux et personnalisés.

Les conteneurs livrés doivent porter l'indication claire et lisible du nom (prénom et nom) et de l'adresse de l'utilisateur destinataire afin d'exclure toute possibilité d'erreur ou d'échange de conteneurs. Le conteneur monobloc MioPolibox a été créé pour répondre à ce besoin. La couleur magenta particulière qui caractérise ces conteneurs est utilisée internationalement comme code d'identification des allergènes. Cette couleur est idéale pour distinguer les régimes personnalisés. La capacité d'atteindre un niveau très précis d'identification personnelle pour la gestion de régimes spéciaux est aujourd'hui considérée comme le maillon le plus faible de la chaîne. Pour éviter cet inconvénient, l'innovant boîtier MioPolibox est équipé de RFID.



POLIBOX®



(R)evolutionary



MIO POLIBOX

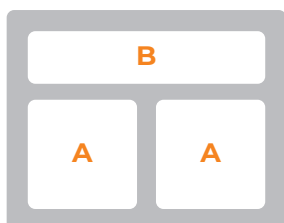
120870

Il contenitore isotermico monopasto pratico ed essenziale con tecnologia RFID per il riconoscimento di pasti personalizzati.

MioPolibox is a practical and essential mono-meal isothermal container with RFID technology for recognizing personalized meals.

MioPolibox es un contenedor isotérmico individual y esencial con tecnología RFID para reconocer comidas personalizadas.

MioPolibox est un conteneur isothermique monobloc, pratique et essentiel, doté de la technologie RFID pour la reconnaissance de repas personnalisés.



A Scoparto porta piattino
185 x 185 x h 115 mm

B Scoparto porta
bottiglietta + posate
400 x 90 x h 115 mm

Item code	120870 *
Cod. EAN	8054317682031
Descrizione	MioPolibox
Dim. esterne (mm)	470 x 370 x 185
Dim. interne (mm)	400 x 300 x 115
Densità	45 g/lt
Peso	800 g
Colore	

*** SU RICHIESTA ON DEMAND**

Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.



Chiusura a scatto.
Closing system with
release latch.

UTILIZZO USE

CATERING	
GELATERIA	
LOGISTICA	
LUNCH-BOX	
CAKE-DESIGN	
PIZZA	
FOOD DELIVERY	

PPE
EPP



SMARTPOLIBOX®

POLIBOX®

(R)evolutionary

Il miglior sistema di tracciabilità al mondo

L'innovazione incontra l'eccellenza.

Il nuovo sistema di identificazione e tracciabilità integrato nella linea Polibox®.

((+ tecnologia

((+ sicurezza

((+ tracciabilità

((+ reportistica



Per soddisfare la crescente richiesta degli operatori del settore alimentare, di poter tracciare dettagliatamente le spedizioni e le consegne di pasti ed alimenti, monitorando gli stessi lungo tutta la catena distributiva nasce **SmartPolibox Easy Plus**.

Grazie all'apposita App e al servizio Cloud è possibile avere il miglior sistema di tracciabilità al mondo.

SMARTPOLIBOX®

✓ Brevettato/Patented



The best tracking system in the world

Innovation meets excellence.

The new identification and traceability system integrated throughout the Polibox® line.

(+ technology (+ security
(+ traceability (+ reporting

To meet the growing demand of food business operators, to be able to track consignments and deliveries of meals and food, monitoring the same along the entire distribution chain **SmartPolibox Easy Plus** is born.

Thanks to the App and the Cloud service you get the best tracking system in the world.

El mejor sistema de trazabilidad del mundo

La innovación encuentra la excelencia.

El nuevo sistema de identificación y trazabilidad integrado en toda la línea Polibox®.

(+ tecnología (+ seguridad
(+ trazabilidad (+ información

Para satisfacer la creciente demanda de los operadores del sector alimentario de poder trazar detalladamente los envíos y las entregas de comidas y alimentos, monitorizándolos a lo largo de toda la cadena de distribución, nace **SmartPolibox Easy Plus**.

Gracias a una específica App y al servicio Cloud es posible obtener el mejor sistema de trazabilidad del mundo.

Le meilleur système de traçabilité au monde

L'innovation rencontre l'excellence.

Le nouveau système d'identification et traçabilité intégré dans toute la ligne Polibox®.

(+ technologie (+ sécurité
(+ traçabilité (+ rapport

Afin de satisfaire la demande croissante des opérateurs du secteur alimentaire concernant la possibilité de tracer en détail les expéditions et les livraisons de repas et d'aliments, en les surveillant tout au long de la chaîne de distribution est né **SmartPolibox Easy Plus**.

Grâce à l'Appli dédiée et au Service Cloud vous pourrez avoir le meilleur système de traçabilité au monde.

COS'È SMARTPOLIBOX EASY PLUS?

WHAT IS SMARTPOLIBOX EASY PLUS?

¿QUÉ ES SMARTPOLIBOX EASY PLUS?

QU'EST-CE QUE SMARTPOLIBOX EASY PLUS?

SMARTPOLIBOX®

SmartPolibox Easy Plus è una soluzione basata su un'App ed una WebApp che dialogano per raccogliere, archiviare e gestire dati di tracciabilità basati sulla firma digitale (Tag) di ogni SmartPolibox.

SMARTPOLIBOX è un marchio registrato da Polibox®, mentre la soluzione informatica è stata sviluppata con Asforil Srl che ne gestisce il servizio e gli sviluppi.

SmartPolibox Easy Plus semplifica in modo intuitivo le procedure di tracciabilità dei contenitori isotermitici SmartPolibox, certificando tramite "E-Signature" i processi operativi normalmente utilizzati per la consegna dei prodotti termolabili.

**Le operazioni che sono state definite sono:
SPEDIZIONE • CONSEGNA • RIENTRO**

SmartPolibox Easy Plus is a solution based on an App and a WebApp that communicate in collecting, storing and managing traceability data based on the digital signature (Tag) of each SmartPolibox.

SMARTPOLIBOX is registered trademarks of Polibox®, while the IT solution was developed by Asforil Srl who manages the service and developments. SmartPolibox Easy Plus simplifies the tracking procedures of SmartPolibox isothermal containers, certifying through E-Signature the operating processes normally used for the delivery of perishable heat products.

The operations that have been defined are:

SHIPPING DELIVERY RETURN

SmartPolibox Easy Plus es una solución basada en una App y una WebApp que interactúan para recoger, archivar y gestionar datos de trazabilidad basados en la firma digital (Tag) de cada SmartPolibox.

SMARTPOLIBOX es una marca registrada de Polibox®, mientras que la solución informática ha sido desarrollada con Asforil Srl quien gestiona el servicio y las actualizaciones. SmartPolibox Easy Plus simplifica de manera intuitiva los procedimientos de trazabilidad de los contenedores isotérmicos SmartPolibox, certificando a través de "E-Signature" los procesos operativos normalmente utilizados para la entrega de productos termolábiles.

Las operaciones predefinidas son:

ENVÍO ENTREGA RETORNO

SmartPolibox Easy Plus est une solution basée sur une Appli et une WebAppli qui dialoguent afin de collecter, archiver et gérer des données sur la traçabilité se basant sur la signature électronique (Tag) de chaque SmartPolibox.

SMARTPOLYBOX est une marque déposée de Polibox®, et la solution informatique a été développée avec Asforil Srl qui en gère le service et le développement. SmartPolibox Easy Plus simplifie de manière intuitive les procédures de traçabilité des conteneurs isothermes SmartPolibox en certifiant par "E-Signature" les processus opérationnels utilisés pour la livraison des produits thermolabiles.

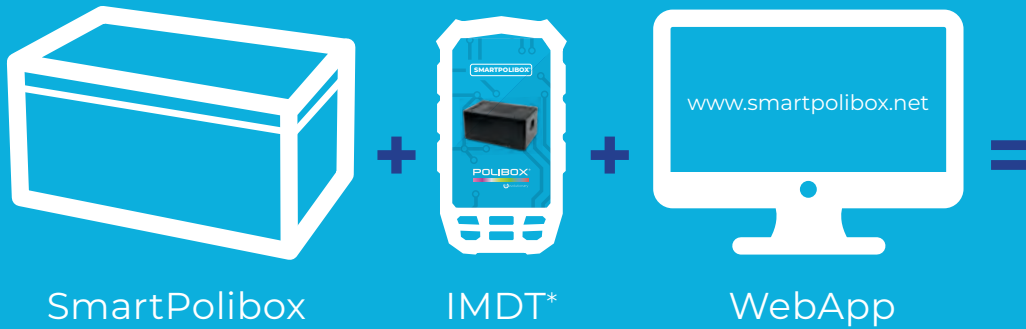
Les opérations qui ont été définies sont:

EXPÉDITION LIVRAISON RETOUR



IL SISTEMA IN BREVE

THE SYSTEM IN BRIEF
ESQUEMA DEL SISTEMA
LE SYSTÈME EN BREF



- **TECNOLOGIA**
TECHNOLOGY
TECNOLOGÍA
TECHNOLOGIE
- **TRACCIABILITÀ**
TRACKING
TRAZABILIDAD
TRAÇABILITÉ
- **SICUREZZA**
SAFETY
SEGURIDAD
SÉCURITÉ
- **REPORTISTICA**
REPORTS
INFORMACIÓN
RAPPORTS



*Intelligent Mobile
Data Terminal

SMARTPOLIBOX®

CRYSTAL 240 GN SMART POLIBOX

119994

Contenitore ideale per la pasticceria e l'arte bianca. E' leggero con interno cristallizzato, perfettamente liscio rigido ed impermeabile complessivo di sistema **SmartPolibox Easy Plus**. Questo sistema prevede l'installazione di un dispositivo **RFID** che permette il tracciamento del contenitore dalla spedizione al ritiro.

The isothermal container suitable for pastry and bakery. It is light with a crystallized inside, perfectly smooth, rigid and waterproof, provided with **SmartPolibox Easy Plus** system. This system is provided with an **RFID** device that allows tracking of the container from shipment to collection.

Es el contenedor ideal para pastelería y panadería. Es ligero con un interior cristalizado, perfectamente liso, rígido e impermeable, completo con el sistema **SmartPolibox Easy Plus**. Este sistema está integrado con un dispositivo **RFID** que permite el seguimiento del contenedor desde el envío hasta la recolección.

Est le récipient idéal pour la pâtisserie et la boulangerie. Léger, avec son intérieur cristallisé, parfaitement lisse, rigide et imperméable, est doté du système **SmartPolibox Easy Plus**. Ce système implique l'installation d'un dispositif **RFID** permettant de suivre le conteneur, de son expédition à sa collecte.



120182 + Bacinelle GN



Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles



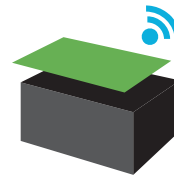
Sistema Easy Open
Easy Open System

PPE
EPP



POLIBOX®

(R)evolutionary



Item code	119994	120179	120182	120180	120181
Cod. EAN	8054317682048	8054317682055	8054317682086	8054317682062	8054317682079
Descrizione	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240
Capacità	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt
Densità	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt
Peso	1580 g	1580 g	1580 g	1580 g	1580 g
Colore contenitore					
Colore coperchio					

OPTIONAL

Regime di congelamento

-22°C **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C **+7°C**

Regime di calore

+75°C **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**



UNI EN 12571:1999

Interno cristallizzato
perfettamente liscio
Crystallized inside
perfectly smooth



115832



110959



120020



120183

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
120020	IMDT - Intelligent Mobile Data Terminal			
120183	Abbonamento annuale al Cloud SMARTPOLIBOX®			

SMARTPOLIBOX®

MAXI CRYSTAL SMART POLIBOX

115847

Il contenitore robusto e leggero con interno cristallizzato, perfettamente liscio rigido e impermeabile con apertura easy open. Questo contenitore è completo di sistema **SmartPolibox Easy Plus**. E' prevista l'installazione di un dispositivo **RFID** che permette il tracciamento del contenitore dalla spedizione al ritiro.

Sturdy and lightweight container with a crystallized inside, perfectly smooth, rigid and waterproof with an easy opening. This container is provided with **SmartPolibox Easy Plus** system. This system is provided with an **RFID** device that allows tracking of the container from shipment to collection.

Es un contenedor resistente y ligero con un interior cristalizado, perfectamente liso, rígido e impermeable con fácil apertura. Este contenedor está integrado con el sistema **SmartPolibox Easy Plus**. Está programado para la instalación de un dispositivo **RFID** que permite el seguimiento del contenedor desde el envío hasta la recolección.

Est un conteneur robuste et léger à l'intérieur cristallisé, parfaitement lisse, rigide et imperméable avec une ouverture facile. Ce conteneur est équipé du système **SmartPolibox Easy Plus** et comprend l'installation d'un dispositif **RFID** permettant le suivi du conteneur de son expédition à sa collecte.



115847



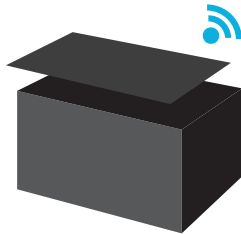
Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles





Sistema Easy Open
Easy Open System

PPE
EPP





Item code	115847
Cod. EAN	8054317680341
Descrizione	MAXI Crystal 310
Dim. esterne (mm)	695 x 485 x 385
Dim. interne (mm)	625 x 425 x 310
Capacità	82,3 lt
Densità	70 g/lt
Peso	3000 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	



OPTIONAL

Regime di congelamento

-22°C  **-18°C**

Regime di refrigerazione

+3°C  **+7°C**

Regime di calore

+75°C  **+65°C**

180 MIN

**Conforme
UNI EN ISO 12571:1999**



UNI EN 12571:1999

Interno cristallizzato
perfettamente liscio
Crystallized inside
perfectly smooth



115840



110932







110955

115496



120020

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115840	Carrello CARRY in alluminio e ABS	700 x 500 x 140	3400 g	
110932	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30	2200 g	
110955	Piastra eutettica 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	
115496	Piastra eutettica 600x400 0/-21°C	600 x 400 x 30	6300 g	
120020	IMDT - Intelligent Mobile Data Terminal			
120183	Abbonamento annuale al Cloud SMARTPOLIBOX®			

SMARTHEATER[®]

by Polibox[®]

POLIBOX[®]

(R)evolutionary

Il sistema di controllo della temperatura più evoluto al mondo

L'innovazione incontra l'eccellenza.

Il nuovo sistema di controllo temperatura integrato nella linea Polibox[®].

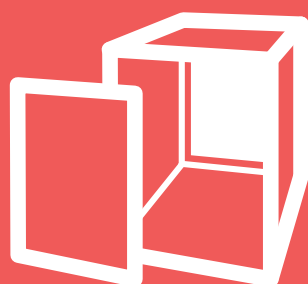
((+ tecnologia ((+ green
((+ sicurezza ((+ controllo

Per soddisfare la crescente richiesta degli operatori del settore alimentare di poter controllare la temperatura di pasti ed alimenti nasce **Smart Heater Polibox**.

Grazie al generatore di calore modulante è possibile avere il sistema di controllo della temperatura più evoluto al mondo.

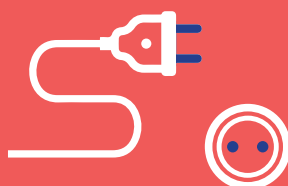
IL SISTEMA

SYSTEM - EL SISTEMA - LE SYSTÈME



Smart Heater

+



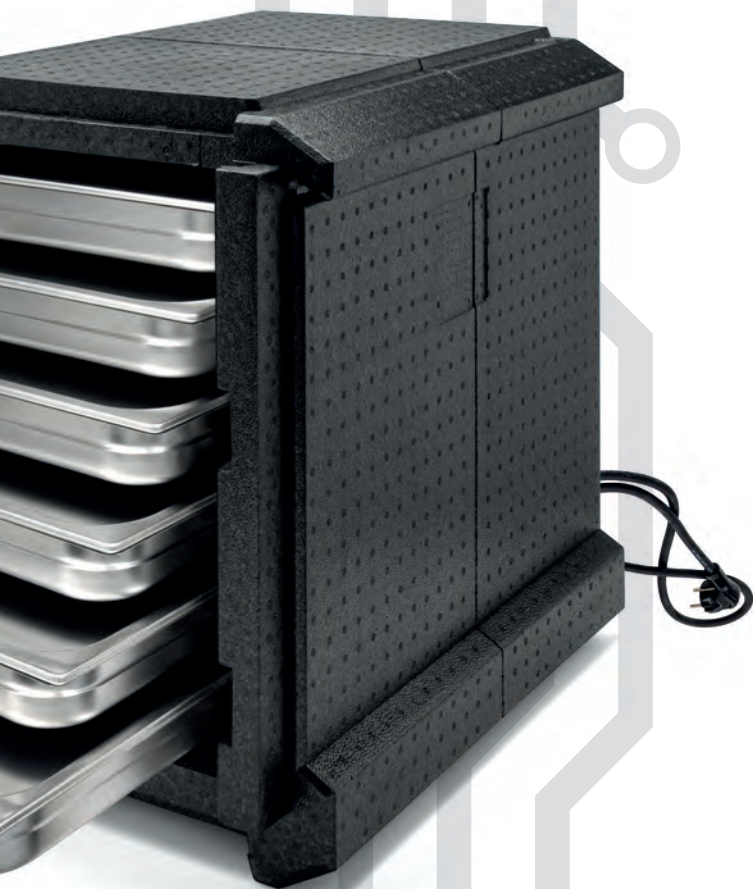
Corrente elettrica
Electricity currents



SMARTHEATER®

by Polibox®

✓ Brevettato/Patented



The most advanced temperature control system in the world

Innovation meets excellence.

The new temperature control system.

(+ technology
(+ security

(+ green
(+ reporting control

To meet the growing demand of food business operators to be able to control the temperature of meals and food **SMART HEATER POLIBOX** was born.

Thanks to the modulating heat generator it is possible to have the most advanced temperature control system in the world.

El sistema de control de la temperatura más evolucionado del mundo

La innovación encuentra la excelencia.

El nuevo sistema de control de la temperatura.

(+ tecnología
(+ seguridad

(+ ecología
(+ control

Para satisfacer la creciente demanda de los operadores del sector alimentario de poder controlar la temperatura de las comidas y alimentos nace **SMART HEATER POLIBOX**.

Gracias al generador de calor modular resulta posible obtener el sistema de control de la temperatura más evolucionado del mundo.

Le système de contrôle de température le plus évolué au monde

L'innovation rencontre l'excellence.

Le nouveau système de contrôle de température.

(+ technologie
(+ sécurité

(+ écologie
(+ contrôle

SMART HEATER POLIBOX est né du besoin croissant des opérateurs du secteur alimentaire de pouvoir contrôler la température des plats et des aliments.

Grâce au générateur de chaleur modulant, vous pouvez bénéficier du système de contrôle le plus évolué au monde.

COS'È SMART HEATER POLIBOX?

SMARTHEATER®
by Polibox®

Lo SMART HEATER è un sistema di accumulo di calore - PASSIVO e ATTIVO - che trasforma un contenitore isothermico Polibox® in un avanzato mantenitore/rigeneratore di cibi pronti.

Accumulo di calore PASSIVO

Lo SMART HEATER funziona da **equalizzatore termico**: quando la temperatura del cibo inserito nel Polibox® è superiore a quella dell'accumulatore termico (65° C), il calore in eccesso viene assorbito.

Accumulo di calore ATTIVO

Collegando alla rete un contenitore vuoto, i generatori termici innalzano parallelamente la temperatura dell'aria nel Polibox® e quella dell'accumulatore termico fino a stabilizzarsi una volta raggiunti i **65°C**.

MANTENIMENTO di CALORE

L'accumulatore dello SMART HEATER rilascia immediatamente energia termica quando la temperatura del cibo inserito nel Polibox® scende sotto quella dell'accumulatore stesso (65° C).

COM'È POSSIBILE?

Lo SMART HEATER sfrutta l'inerzia termica comportandosi come un aliante. Caricandosi d'energia, l'accumulatore si trasforma in un vero e proprio volano termico in grado di cedere calore a velocità e intensità differenti a secondo delle necessita del momento.

ALTRI VANTAGGI

Grazie al **volano termico** offerto dall'accumulatore, lo Smart continua a trasferire calore al cibo (per un periodo prolungato) anche dopo che il contenitore è stato scollegato dalla rete elettrica.

MA QUANTO CONSUMA?

Poco o Niente.

Una volta raggiunti i 65° C il consumo si stabilizza a circa 50 Watt.

COM'È POSSIBILE?

Lo SMART HEATER utilizza dei **riscaldatori modulanti** che autonomamente, e quindi senza bisogno di nessun circuito di controllo o termostato, a secondo della temperatura del cibo inserito nel Polibox® aumentano o diminuiscono il calore generato (fino ad azzerare quasi completamente i consumi).



WHAT IS SMART HEATER POLIBOX?

SMART HEATER is a heat storage system - PASSIVE and ACTIVE - which transforms a Polibox® isothermal container into an advanced ready-to-maintain food processor.

PASSIVE HEAT STORAGE SMART HEATER works as a **thermal equalizer**: when the temperature of the food inserted in Polibox® is higher than the temperature of the storage tank (65°C), the excess heat is absorbed.

ACTIVE HEAT STORAGE By connecting an empty container to the grid, the heat generators raise the air temperature parallel to the Polibox® and the temperature of the storage tank until it reaches **65° C**.

HEAT MAINTENANCE SMART HEATER accumulator immediately releases thermal energy when the temperature of the food in Polibox® falls below the one that of the accumulator (65°C).

¿QUÉ ES SMART HEATER POLIBOX?

El SMART HEATER es un sistema de acumulación de calor PASIVO - ACTIVO que transforma un contenedor isotérmico Polibox® en un avanzado mantenedor / regenerador de comidas preparadas.

Acumulación de calor PASIVO El SMART HEATER funciona como un **ecualizador térmico**: cuando la temperatura del alimento introducido en el Polibox® es superior a la del acumulador térmico (65° C), el exceso de calor resulta absorbido.

Acumulación de calor ACTIVO Conectando a la red eléctrica un contenedor vacío, los generadores térmicos elevan paralelamente la temperatura del aire en el Polibox® y la del acumulador térmico hasta estabilizarse un vez alcanzados los **65°C**.

MANTENIMIENTO de CALOR El acumulador del SMART HEATER libera inmediatamente energía térmica cuando la temperatura del alimento introducido en el Polibox® desciende por debajo de la del mismo acumulador (65°C).

QU'EST-CE QUE SMART HEATER POLIBOX?

SMART HEATER est un système d'accumulation de chaleur - PASSIVE et ACTIVE - qui transforme un conteneur isotherme Polibox® en un mainteneur/régénérateur de plats préparés sophistiqué.

ACCUMULATION DE CHALEUR PASSIVE SMART HEATER fonctionne comme un **égaliseur thermique** : lorsque la température de la nourriture dans le Polibox® est supérieure à celle de l'accumulateur thermique (65° C), la chaleur excessive est absorbée.

ACCUMULATION DE CHALEUR ACTIVE En reliant un conteneur vide au réseau, les générateurs thermiques augmentent parallèlement la température de l'air dans le Polibox® et celle de l'accumulateur thermique jusqu'à se stabiliser une fois que la température de **65°C** est atteinte.

MAINTIEN DE CHALEUR L'accumulateur du SMART HEATER émet immédiatement de l'énergie thermique lorsque la nourriture du Polibox® descend au dessous du niveau de l'accumulateur (65° C).

HOW IS IT POSSIBLE? SMART HEATER exploits thermal inertia acting like a glider. The accumulator, charged with energy, becomes a real thermal flywheel capable of yielding heat at different speeds and intensities according to the needs.

OTHER ADVANTAGES Thanks to the **thermal flywheel** offered by the accumulator, Smart continues to transfer heat to the food (for a prolonged period) even after the container has been disconnected from electricity.

HOW MUCH DOES IT CONSUME? Not much or Nothing. Once reached 65°C, consumption stabilizes at about 50 watts.

HOW IS IT POSSIBLE? SMART HEATER uses **modulating heaters** that autonomously, without the need for any control circuit or thermostat, and depending on the temperature of the food inserted in Polibox® container increase or decrease the heat generated (up to almost completely reduce consumption).

¿CÓMO ES POSIBLE? El SMART HEATER aprovecha la inercia térmica comportándose como un planeador. Cargándose de energía, el acumulador se transforma en un auténtico volante térmico capaz de producir calor a diferentes velocidades e intensidades según las necesidades del momento.

OTRAS VENTAJAS Gracias al **volante térmico** ofrecido por el acumulador, el SMART HEATER sigue transfiriendo calor al alimento (por un periodo prolongado) incluso después de que el contenedor haya sido desconectado de la red eléctrica.

¿PERO CUÁNTO CONSUME? Poco o Nada. Una vez alcanzados los 65°C el consumo se estabiliza en torno a los 50 W.

¿CÓMO ES POSIBLE? El SMART HEATER utiliza **calentadores de modulación** que de manera autónoma, y por tanto sin necesidad de ningún circuito de control o termostato, según la temperatura del alimento introducido en el Polibox® aumentan o disminuyen el calor generado (hasta llevar a 0 prácticamente el consumo).

COMMENT IL FONCTIONNE? SMART HEATER utilise l'inertie à l'instar d'un planeur. En se chargeant d'énergie, l'accumulateur se transforme en un véritable moteur thermique capable de céder de la chaleur à une vitesse et intensité différentes en fonction des besoins du moment.

AUTRES AVANTAGES Grâce au **moteur thermique** offert par l'accumulateur, Smart continue à transférer de la chaleur vers la nourriture (pendant une période prolongée) même après que le contenu ait été relié au réseau électrique.

MAIS COMBIEN IL CONSOMME? Rien ou presque. Une fois la température de 65° C atteinte, la consommation se stabilise à environ 50 Watt.

COMMENT EST-CE POSSIBLE? SMART HEATER utilise des **chauffages modulants** qui, de façon autonome et donc, sans devoir prévoir un circuit de contrôle ou un thermostat, augmentent et diminuent la chaleur générée en fonction de la température de la nourriture introduite dans le Polibox® (jusqu'à réduire complètement la consommation).

SMARTHEATER®

by Polibox®

PORTER MINI SMART HEATER

120866



Il contenitore isotermico, leggero e funzionale ad apertura frontale equipaggiato con un **sistema di accumulo di calore** - passivo e attivo - che trasforma un contenitore isotermico POLIBOX® in un **avanzato mantentore/rigeneratore di cibi pronti**.

Isothermal container, light and functional with an easy front opening **equipped with a heat storage system** - passive and active - which transforms a POLIBOX® isothermal container into an **advanced ready-to-maintain food processor**.

Es un contenedor isotérmico, ligero y funcional con una abertura frontal equipado con **sistema de acumulación de calor**, PASIVO - ACTIVO, que transforma un contenedor isotérmico POLIBOX® en un **avanzado mantenedor/regenerador de comidas preparadas**.

Est un conteneur isothermique, léger et fonctionnel, doté d'une ouverture frontale équipée d'un **système de stockage de la chaleur** - passif et actif - qui transforme un conteneur isotherme POLIBOX® en un outil **avancé de maintenance / régénération des plats préparés**.



120866



Sistema Easy Open
Easy Open System



220-240V



50Hz



100W



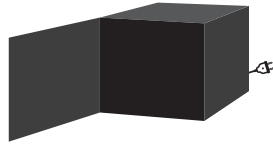
65° C
(resistenza
resistance)

PPE
EPP



POLIBOX®

(R)evolutionary



Item code	120866
Cod. EAN	8054317682123
Descrizione	Porter Mini SMART HEATER
Dim. esterne (mm)	605 x 406 x 376
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 267
Capacità	49,0 lt
Densità	45 g/lt
Peso	4000 g
Colore contenitore	■
Colore coperchio	■

CAPACITY

Senza piastra eutettica
Without eutectic plate



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

OPTIONAL



124894



110919

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960



110965



124879

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124894	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	650 x 435	3050 g	■
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	■
110960	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
110965	Griglia GN 1/1	530 x 325	1200 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□
124879	Cavo multispina per 4 contenitori impilati			

SMARTHEATER®

by Polibox®

PORTER GN SMART HEATER

120137



Ideale per trasportare contenitori GN 1/1 e sottomultipli ed è **completo di un sistema di accumulo di calore** - passivo e attivo - che trasforma un contenitore isothermico POLIBOX® in un **avanzato mantentore/ rigeneratore di cibi pronti**.

The isothermal container suitable to carry GN 1/1 containers and submultiples and it is **provided with a heat storage system** - passive and active - which transforms a POLIBOX® isothermal container into an **advanced ready-to-maintain food processor**.

Es útil para transportar contenedores y submúltiplos GN 1/1 y se completa con un **sistema de acumulación de calor**, PASIVO – ACTIVO, que transforma un contenedor isotérmico POLIBOX® en un **avanzado mantenedor/regenerador de comidas preparadas**.

Est idéal pour le transport de conteneurs GN 1/1 et de sous-multiples. Il est doté d'un **système de stockage de chaleur** - passif et actif - qui transforme un conteneur isothermique POLIBOX® en un système **avancé de maintenance/ régénération des plats préparés**.



120137

PPE
EPP



12
GUIDE



220-240V



50Hz



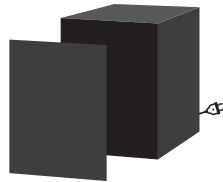
170W



65° C
(resistenza
resistance)

POLIBOX®

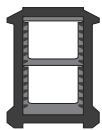
(R)evolutionary



Item code	120137
Cod. EAN	8054317682093
Descrizione	Porter GN SMART HEATER
Dim. esterne (mm)	650 x 500 x 610
Dim. interne (mm)	540 x 330 x 480
Capacità	83,0 lt
Densità	50 g/lt
Peso	6400 g
Colore contenitore	■
Colore coperchio	■

CAPACITY

Senza piastra eutettica
Without eutectic plate



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
Vassoi

12 Kit TECNO

Supporto guida in filo cromato va inserito per proteggere la guida.
Chrome wire rail bracket, must be inserted to protect the guide.



110964

OPTIONAL



115839



124880

Maniglia laterale
Side handle



113402

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115839	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 520 x 140	3260 g	■
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	■
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110965	Griglia GN 1/1	530 x 325	1200 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■
110964	Kit TECNO 12 pcs.	540 x 330	4200 g	
124880	Cavo multispina per 3 contenitori impilati			

SMARTHEATER®

by Polibox®

PORTER MAXI SMART HEATER

124808



Il contenitore isotermico ideale per trasportare teglie di pasticceria da 60x40 cm, **completo di un sistema di accumulo di calore** - passivo e attivo - che trasforma un contenitore isotermico POLIBOX® in un **avanzato mantenero/rigeneratore di cibi pronti**.

The specific box for the pastry and baking industry. It is **provided with a heat storage system** - passive and active - which transforms a POLIBOX® isothermal container into an **advanced ready-to-maintain food processor**.

El contenedor ideal para pastelería y repostería. Se completa con un **sistema de acumulación de calor, PASIVO – ACTIVO**, que transforma un contenedor isotérmico POLIBOX® en un **avanzado mantenedor/regenerador de comidas preparadas**.

Le conteneur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries. Il est doté d'un **système de stockage de chaleur** - passif et actif - qui transforme un conteneur isothermique POLIBOX® en un système **avancé de maintenance/régénération des plats préparés**.



PPE
EPP



19
GUIDE



220-240V



50Hz



170W

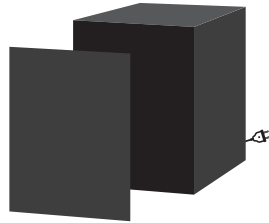


65° C
(resistenza
resistance)

POLIBOX®

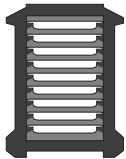


(R)evolutionary



Item code	124808
Cod. EAN	8054317682444
Descrizione	Porter Maxi SMART HEATER
Dim. esterne (mm)	720 x 600 x 630
Dim. interne (mm)	600 x 400 x 500
Capacità	128,1 lt
Densità	50 g/lt
Peso	7300 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

CAPACITY



9 vassoi
600x400mm

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960

9 Kit TECNO

Supporto guida in filo cromato va inserito per proteggere la guida.
Chrome wire rail bracket, must be inserted to protect the guide.



110970

OPTIONAL



115841

Maniglia laterale
Side handle



113402



124880

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115841	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	750 x 610 x 140	3600 g	
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110971	Griglia 600x400	600 x 400	1250 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
110970	Kit TECNO 9 pcs.	600 x 400	4320 g	
124880	Cavo multispina per 3 contenitori impilati			

SAFELIVERY®

POLIBOX®

(R)evolutionary

Il sistema più innovativo per il **delivery** di alimenti, con monitoraggio real-time evoluto

Monitora il tuo pasto a domicilio controllando:

-  **POSIZIONE**
-  **SICUREZZA**
-  **TEMPERATURA**
-  **UMIDITÀ**



Smart Polibox Safelivery non solo permette di monitorare costantemente la posizione durante la consegna dei pasti, rileva anche la temperatura e l'umidità di cibi, alimenti e bevande presenti all'interno del contenitore.

E' dotato inoltre di un innovativo dispositivo **smart lock** pensato per ridurre il rischio di contaminazione durante le fasi di distribuzione e consegna dei cibi. Il contenitore, una volta chiuso dall'operatore della ristorazione, potrà essere aperto solo tramite codice di apertura comunicato esclusivamente al cliente finale, garantendo così elevati profili di Food Safety e Security nel delivery.

SAFELIVERY®

✓ Brevettato/Patented



The most innovative system for food delivery, with advanced real-time tracking

Track your meal at home by checking:



POSITION



TEMPERATURE



SECURITY



HUMIDITY

Smart Polibox Safelivery allows not only the seamless tracking of the box geolocalization during the delivery, but you can check also the food humidity and temperature inside the containers.

The container has an innovative **smart lock** device that reduces the contamination risks during the food delivery. The Safelivery box can be opened only by an opening code sent to the customer, ensuring a high level of food safety and security.

GARANZIA DEL MANTENIMENTO delle proprietà organolettiche del prodotto grazie al rilevamento dei parametri all'interno dello Smart Polibox.

The organoleptic characteristics of the product are granted thanks to the parameters checking inside the Smart Polibox.

TRACCIABILITÀ real-time e certificazione dei dati rilevati lungo il tragitto.

Real time Traceability and certification of the tracking data



MASSIMA SICUREZZA

Ogni pasto arriva al cliente in modo sicuro e garantito grazie al sistema di chiusura smart lock.

The customer receives the food safe and not manipulated by third parties. This system is guaranteed by the Smart Lock device.



POLIHEATER® IR

POLIBOX®

(R)evolutionary

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.

POLIHEATER® IR

NOVITÀ 2024!



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.

POLIBOX®



(R)evolutionary

polibox@polibox.com

www.polibox.com



Via Campo dei Fiori, 13 - Vittuone (MI)

ITALY

Tel. +39 02 37074200

SPAIN / PORTUGAL

Tel. +34 963 694 183

FRANCE

Tel. +33 (0) 384 864 772

EXPORT DEPARTMENT export@polibox.com

Azienda certificata:
UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015



Graphic e Design www.sgpreativa.it
Stampa FAIV Arti grafiche

Le illustrazioni del presente catalogo, nonché le descrizioni e i dati riportati, sono indicativi e possono essere soggetti a modifiche senza preavviso.
All illustrations in this catalog, as well as descriptions, weights, measurements and prices are subject to change without notice.
Las ilustraciones del presente catálogo, así como las descripciones, pesos, medidas y precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.
Les illustrations de ce catalogue, ainsi que les légendes, les poids, les mesures et les prix sont sujets à changement sans préavis.
Die Abbildungen von diesem Katalog wie die Beschreibungen, die Gewichte, die Preise und die Masse können sie sich ohne Vorankündigung.