

# DONNÉES TECHNIQUES

**POLIBOXBAG®**

# QUI SOMMES-NOUS



Avec les marques POLIBOX® et POLIBOXBAG®, nous sommes aujourd'hui l'entreprise leader dans la production de la gamme la plus complète de conteneurs, sacs et sacs à dos isothermes pour le transport de repas et d'aliments à température contrôlée.



Nous offrons des SOLUTIONS AVANCÉES POUR LA RESTAURATION. Nos secteurs de référence sont la restauration commerciale et collective, scolaire, hospitalière. Nous adressons également le secteur banquet, de la chaîne agro-alimentaire, de la logistique et des entreprises pharmaceutiques.



Nous nous engageons chaque jour à valoriser le MADE IN ITALY. Nos clients en Europe et dans le monde savent que chez POLIBOX ils peuvent trouver les meilleures productions italiennes.

# NOTRE ENGAGEMENT



Notre engagement sera toujours de mettre le client au centre de son travail quotidien en offrant les meilleurs produits, sans épargner la qualité, la responsabilité sociale et la durabilité environnementale. **NOUS AVONS LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RÉUSSITE !**



Nous avons toujours orienté notre intérêt vers la recherche et le développement de matériaux et de produits finis et innovants, toujours compris comme composants de systèmes intégrés. Nous suivons la production de nos articles de manière ponctuelle et totale, de l'achat de certaines matières premières au contrôle des processus de production des industries spécialisées travaillant en partenariat.



La mise à jour technique et le dialogue constant sont la motivation quotidienne qui nous permet d'améliorer la qualité du produit, le niveau de service et le rapport qualité-prix, garantissant savoir-faire et compétences pour offrir des solutions personnalisées à nos clients qui reçoivent le plus grand soin dans toutes les phases de vente et d'après-vente. Le partenariat commercial et productif avec d'importants groupes nationaux et marchés internationaux, offre la possibilité de garantir des solutions d'avant-garde.

**POLIBOXBAG®**

Dans le secteur de la livraison à domicile où la concurrence se joue de plus en plus sur la qualité du service et/ou des ingrédients, la richesse des menus pour une consommation instantanée et des livraisons en moins de 30 minutes, nous avons mis en place plusieurs produits qui se sont révélés être la clé du succès pour le secteur de la livraison de repas.

La ligne POLIBOXBAG® est née de cette simple considération.

Une ligne spécialement conçue pour la livraison professionnelle de plats cuisinés, pizzas, sandwichs, aliments et boissons chaudes ou froides.

## Le prémisses pour la réalisation des TESTS

Les sacs et sacs à dos isothermes qui composent la gamme POLIBOXBAG® sont des articles fonctionnels utilisés pour le stockage temporaire et le transport des aliments et intègrent des propriétés isolantes pour garder le contenu au frais ou au chaud avant consommation.

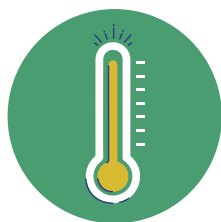
Ils peuvent varier en taille des petits sacs aux sacs à dos plus ou moins grands.

Ils ne nécessitent pas de MOCA parce qu'ils ne sont pas nés pour le contact direct avec les aliments et se réfèrent à la norme UNI EN 12546-2, applicable à tous les types de récipients isothermes ménagers portables pour aliments et/ou boissons tels que boîtes, caisses et sacs, destinés à contenir des aliments et/ou des boissons généralement emballés ou emballés dans leurs contenants.

Bien que cette norme fasse référence à des conteneurs pouvant être utilisés pour garder le contenu au chaud ou au froid, elle ne contient qu'une seule évaluation pour le stockage d'articles froids, l'évalue donc pas l'efficacité des conteneurs pour le stockage au chaud mais exige qu'un conteneur « soit conçu en de manière à ce qu'il soit possible de nettoyer l'article facilement et complètement.



# SÉCURITÉ ISOTHERME



La norma UNI EN 12546-2

## Vérification de la capacité du conteneur

La norme exige que la capacité nominale des contenants soit indiquée à l'utilisateur avec une précision de  $\pm 5\%$  pour les contenants rigides et de  $\pm 10\%$  pour les contenants souples.

La spécification ne mentionne aucune exigence pour les propriétés ou la capacité d'isolation, seulement que les informations correctes soient fournies à l'utilisateur final. Voici quelques spécificités de la mise en œuvre du test :

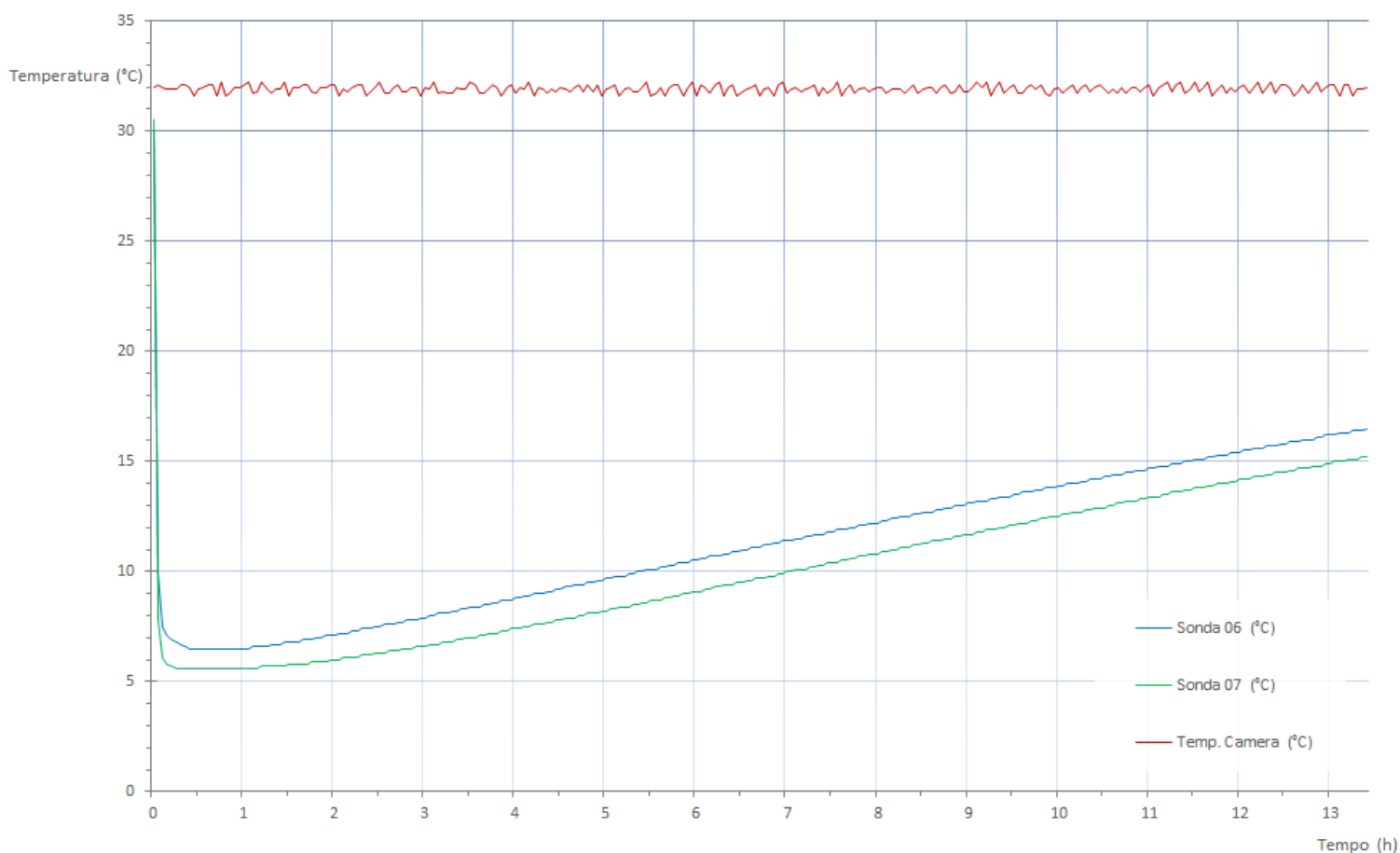
- La capacité du récipient, obtenue en mesurant ses dimensions, est établie à 38 litres ;
- L'eau contenue dans des sacs de 0,5 kg conditionnés à une température initiale de  $+5^{\circ}\text{C}$  a été utilisée comme masse thermique ;
- La masse d'eau utilisée est égale à 19 kg (50% de la capacité) tant pour le pré-conditionnement du récipient que pour la réalisation de l'essai ;
- En position centrale, à l'intérieur du conteneur, deux sondes de température ont été placées au lieu d'une seule comme le prescrit la norme ;

Le test a été réalisé selon la procédure prescrite par la norme :

- 1) le conteneur vide a été maintenu à une température de  $+32^{\circ}\text{C}$  pendant 24h,
- 2) le récipient a été rempli de 19 kg d'eau à  $+5^{\circ}\text{C}$  pendant 5 minutes,
- 3) le récipient a été vidé et rempli d'une nouvelle masse de 19 kg d'eau à  $+5^{\circ}\text{C}$  pour la réalisation de l'essai.

La température a été enregistrée à des intervalles de 3 minutes;

Le temps maximum mis pour que la température passe de  $+5$  à  $+15^{\circ}\text{C}$  est d'environ 13h.





# POLIBOX®



(R)evolutionary

[polibox@polibox.com](mailto:polibox@polibox.com)

[www.polibox.com](http://www.polibox.com)

Headquarter ITALIA  
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](mailto:export@polibox.com)

**PEC** [polibox-srl@pec.it](mailto:polibox-srl@pec.it)

**POLIBOXBAG®**