



COLLECTION 2026

# POLIBOX®



Revolutionizing isothermal logistics  
for a **smarter tomorrow**

# 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



## 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.

PPE



## 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.



## 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
GN SYSTEM .....	pag. 8
GASTRO 1/1.....	pag. 10
GASTRO 1/1 OCEANPOLIBOX®.....	pag. 12
BASIC GN 1/2.....	pag. 14
UNIVERSAL PN.....	pag. 16
HANDTOP.....	pag. 18
POWERBOX.....	pag. 20
PLUS GN 1/1.....	pag. 22
CRYSTAL 240 GN.....	pag. 24
MAXI.....	pag. 26
MAXI CRYSTAL.....	pag. 28
CARGO BOX.....	pag. 30
BOXSHOP.....	pag. 32
BEVERAGE.....	pag. 34
TROLLEY BOX.....	pag. 36
PORTER MINI.....	pag. 38
PORTER GN.....	pag. 40
PORTER MAXI.....	pag. 42
PIZZA BOX SHOP.....	pag. 44
GENIUS SYSTEM.....	pag. 46
HOT&COLD PIASTRE EUTETTICHE.....	pag. 50
HOT&COLD GEL PACK.....	pag. 51
TOPGEL SYSTEM.....	pag. 52
CARRELLI CARRY.....	pag. 54
THERMOKING.....	pag. 57
DINNERBOX.....	pag. 58
DOMUS.....	pag. 59
MONOKING.....	pag. 60
DUE VANI.....	pag. 61
MIOPOLIBOX.....	pag. 62
<b>NEW</b> SMART POLIBOX 2.0 & SENSE POLIBOX®.....	pag. 64
<b>NEW</b> SMART HEATER POLIBOX®.....	pag. 70
X-FOLD BOX.....	pag. 78

**Linea POLIBOXBAG®**..... pag. 84

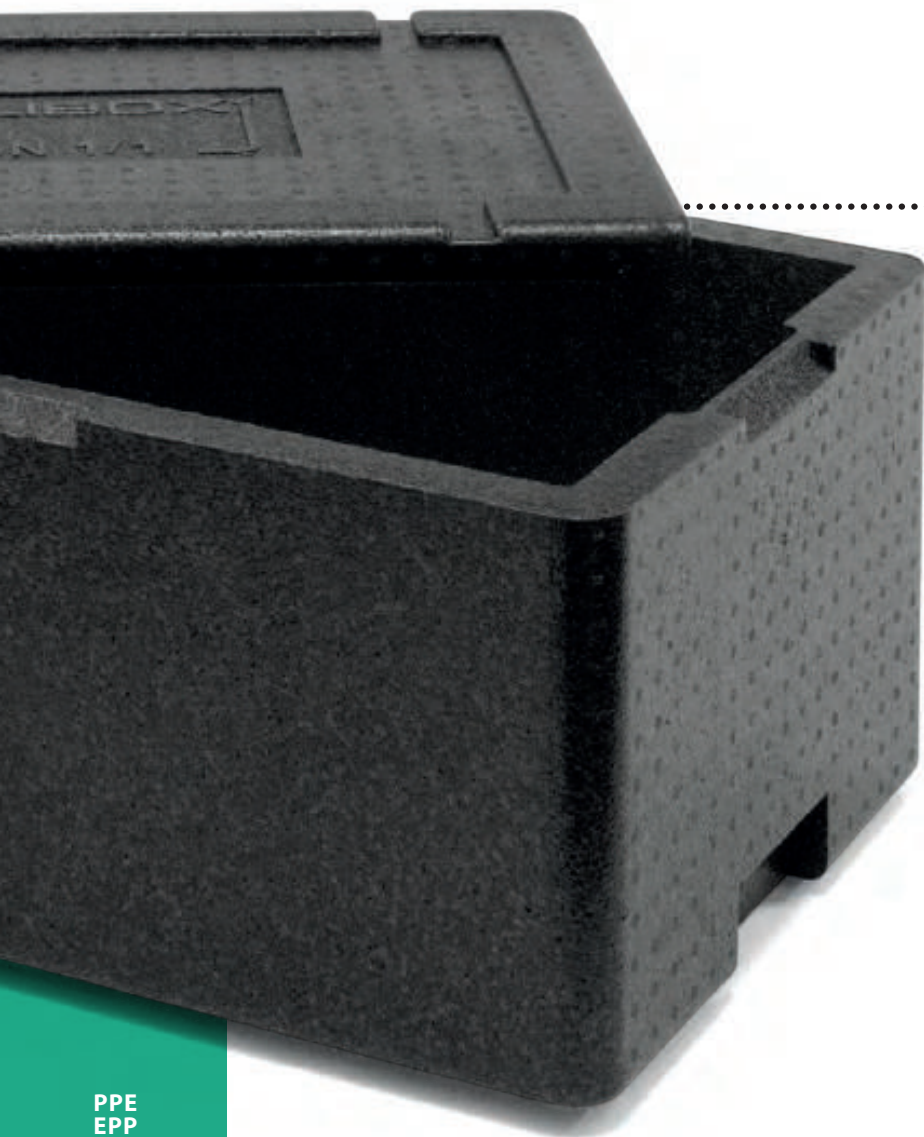
**Linea THERMOSTEEL®**..... pag. 94

# 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.

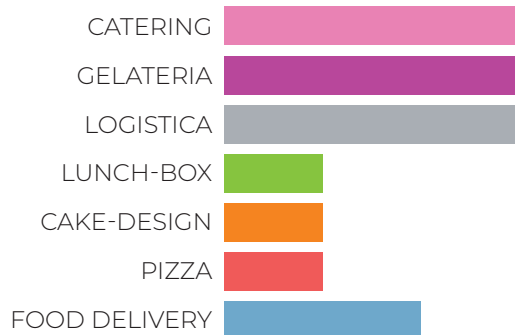
The convenient and light  
isothermal box.

El contenedor isotérmico ligero  
y económico.

Le conteneur isotherme léger  
et économique.



#### UTILIZZO USE

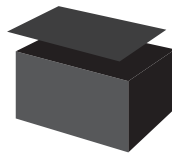
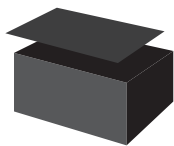


#### Consegne sempre al Top!

Su richiesta è disponibile la borsa POLIBOXBAG® studiata per contenere il tuo Basic GN 1/1.

#### Deliveries at Their Best!

On request, the POLIBOXBAG® designed to hold your Basic GN 1/1 is available.



<b>Item code</b>	<b>110926</b>	<b>110927</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680099	8054317680105
<b>Descrizione</b>	110 GN4	170 GN6
<b>Dim. esterne (mm)</b>	600 x 400 x 170	600 x 400 x 230
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 340 x 110	540 x 340 x 170
<b>Capacità</b>	20,2 lt	31,2 lt
<b>Densità</b>	30 g/lt	30 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	580 g	620 g
<b>Colore contenitore</b>	■	■
<b>Colore coperchio</b>	■	■



## OPTIONAL

Può contenere:  
 · 1 piastra **FRESH**  
 · 1 piastra **COLD** GN1/1



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115832</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
<b>110916</b>	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	■
<b>110930</b>	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	397 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	□
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## GN SYSTEM

**Componi la cassa in base alle tue esigenze!**  
Build your box based on your needs!



### 124959

Contenitore isotermico GN 1/1, senza coperchio. Grazie ai numerosi optional disponibili può essere configurato per soddisfare ogni esigenza.

Isothermal container GN 1/1, without lid. Thanks to the numerous available options, it can be configured to meet every requirement.

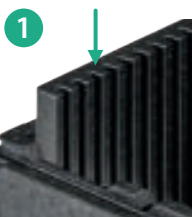
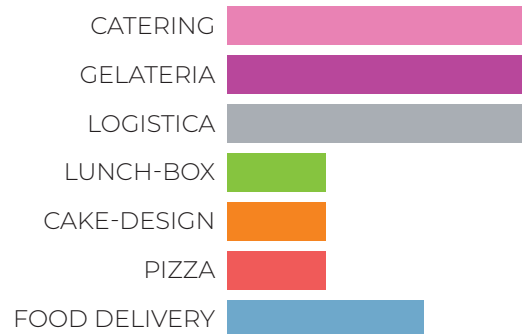
Contenedor isotérmico GN 1/1, sin tapa. Gracias a las numerosas opciones disponibles, puede configurarse para satisfacer todas las necesidades.

Conteneur isotherme GN 1/1, sans couvercle. Grâce aux nombreux options disponibles, il peut être configuré pour répondre à tous les besoins.

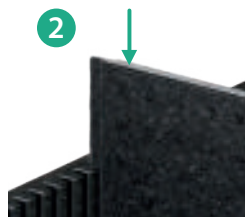


124959 +  
124963 + 124964

### UTILIZZO USE



1  
Posiziona la rastrelliera sui due lati lunghi del contenitore.  
Place the rail board along the two long sides of the container.



2  
Inserisci il divisorio nelle guide della rastrelliera.  
Insert the divider into the guides on the rail board.

**SISTEMA NO LIMITS**



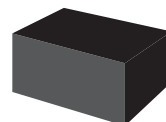
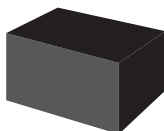
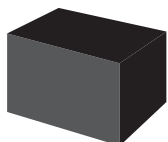
124966

Grazie all'inserito estensore è possibile aumentarne la capacità.

Due to the extender insert it is possible to increase capacity.

PPE  
EPP





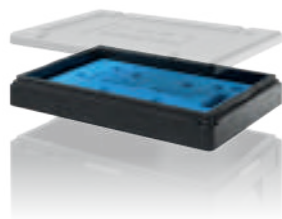
<b>Item code</b>	<b>124959</b>	<b>125025</b>	<b>125026</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682734	8054317682741	8054317682758
<b>Descrizione</b>	Cont. GN 1/1 H 25,4 cm	Cont. GN 1/1 H 19,5 cm	Cont. GN 1/1 H 14,5 cm
<b>Dim. esterne (mm)</b>	600 x 400 x 316	600 x 400 x 257	600 x 400 x 207
<b>Dim. interne (mm)</b>	538 x 338 x 254	538 x 338 x 195	538 x 338 x 145
<b>Capacità</b>	46 lt	35,5 lt	26 lt
<b>Densità</b>	45 g/lt	45 g/lt	45 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	920 g	790 g	630 g
<b>Colore contenitore</b>	■	■	■

## OPTIONAL

Può contenere:  
· 1 piastra **COLD** GN1/1



**NEW**



124969

**NEW**



124985 + 125020 +  
125021 + 125022

Ottimizza al massimo l'utilizzo del contenitore con la rastrelliera ed il divisorio per piatti e bacinelle GN, **solo per art. 124959**. Ogni set permette di trasportare fino a 21 piatti con un diametro massimo di 30 cm.



**NEW**

124963 + 124964

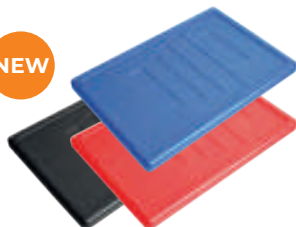
È possibile collegare fino a 5 unità ad incastro trasportando un massimo di 15 bibite. Contiene bicchieri da 237 a 946 ml.

**NEW**



124965

**NEW**



124982 + 124983 + 124984

**NEW**



124966

**NEW**



110916

**NEW**



124945

124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>124963</b>	Rastrelliera in EPP · <b>NEW</b>	538 x 254	160 g	■
<b>124964</b>	Divisorio in EPP · <b>NEW</b>	306 x 265	80 g	■
<b>124969</b>	Inserto Hot & Cold System GN 1/1 · <b>NEW</b>	600 x 400 x 87	265 g	■
<b>124966</b>	Estensore · <b>NEW</b>	599 x 399 x 117	240 g	■
■ 124982 - ■ 124983 - ■ 124984	Coperchio standard GN 1/1 in EPP · <b>NEW</b>	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■
■ 124985 - ■ 125020 - ■ 125021 ■ 125022	Coperchio flip GN 1/1 in EPP · <b>NEW</b>	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■
<b>124965</b>	Porta bevande modulare · <b>NEW</b>	325 x 114 x 124	115 g	■
<b>115832</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
<b>110916</b>	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	□
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## GASTRO 1/1



### 124039

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.

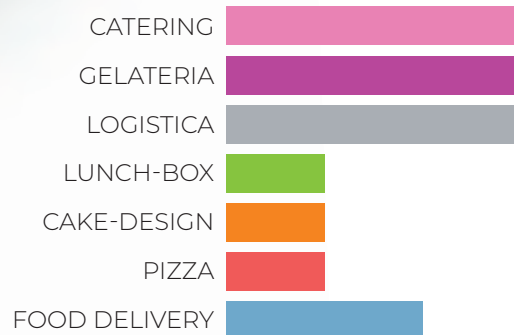
The convenient and light isothermal box with high handles.

El contenedor isotérmico ligero y económico con asa alta.

Le conteneur isotherme léger et économique avec poignées haute.



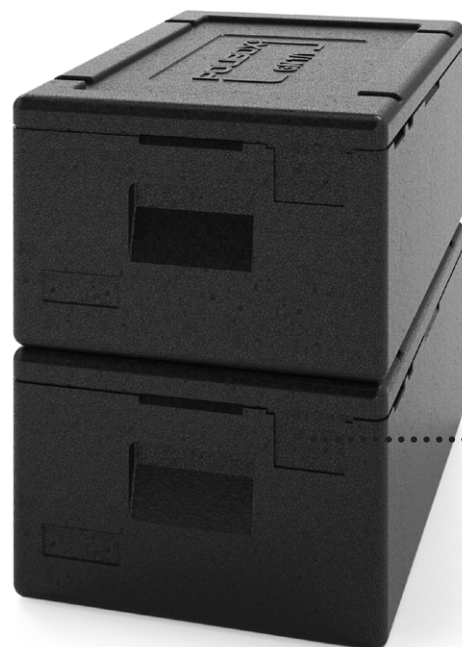
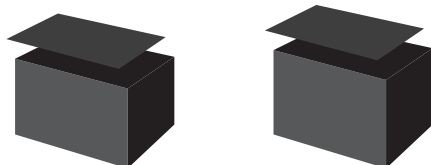
### UTILIZZO USE



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 (±10%)	768 g	976 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

Può contenere:  
 · 1 piastra **FRESH**  
 · 1 piastra **COLD** GN1/1



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110916	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	■
110930	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	397 g	■
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■
124968	Kit sistema codice colore - 5 schede colorate · <b>NEW</b>	--	--	■ ■ ■ ■ ■

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## GASTRO 1/1 OCEAN POLIBOX®

### 124366

**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.

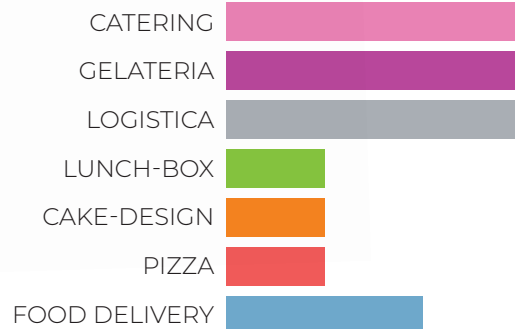
Le premier conteneur isotherme fabriqué avec 15% de matériaux recyclés issus de filets de pêche.



PPE  
EPP



### UTILIZZO USE



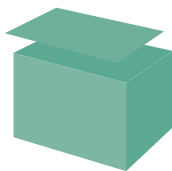
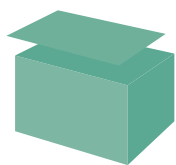
Maniglie alte  
High handles



Sistema Easy Open  
Easy Open System



Sistema codice colore  
Color code system  
Vedi pag. precedente



<b>Item code</b>	<b>124366</b>	<b>124367</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682376	8054317682383
<b>Descrizione</b>	GASTRO GN8 OceanPolibox®	GASTRO GN10 OceanPolibox®
<b>Dim. esterne (mm)</b>	600 x 400 x 270	600 x 400 x 340
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 340 x 210	540 x 340 x 280
<b>Capacità</b>	38,6 lt	52,3 lt
<b>Densità</b>	45 g/lt	45 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	1138 g	1334 g
<b>Colore contenitore</b>		
<b>Colore coperchio</b>		

© photo: Riccardo Salvatico per CNR / FIM



## OPTIONAL

Può contenere:  
 · 1 piastra **FRESH**  
 · 1 piastra **COLD** GN1/1



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115832</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
<b>110916</b>	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	
<b>110930</b>	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	397 g	
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
<b>124968</b>	Kit sistema codice colore - 5 schede colorate · <b>NEW</b>	--	--	

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## BASIC GN 1/2



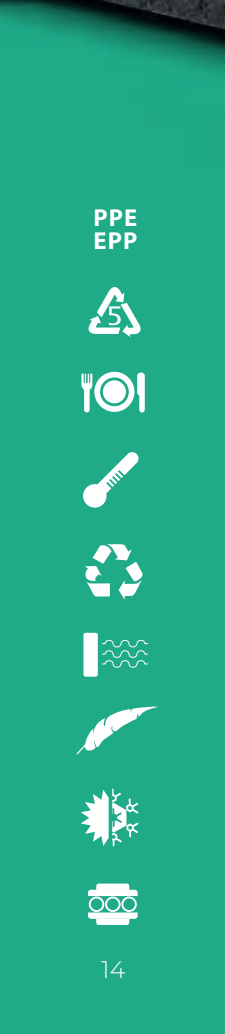
### 115902

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.

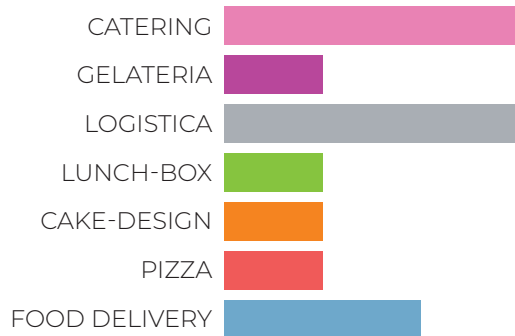
El contenedor isotérmico compacto y resistente.

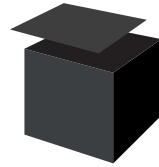
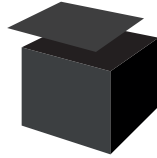
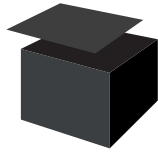
Le conteneur isotherme compact et résistant.



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 (±10%)	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**



115901 + 110923

## OPTIONAL

Può contenere:  
· 1 piastra **COLD** GN 1/2



110923

**NEW**



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110923	Inserto Hot & Cold System GN 1/2	420 x 330 x 85	169 g	
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	

# 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

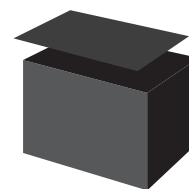
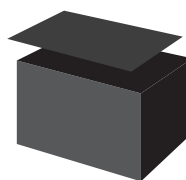
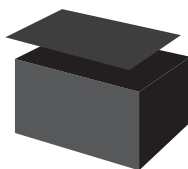
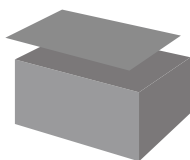
PPE  
EPP



### UTILIZZO USE

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

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 (±10%)	728 g	830 g	926 g	1100 g
Colore contenitore				
Colore coperchio				

\* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

## 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

Può contenere:  
· 1 piastra **FRESH**  
· 1 piastra **COLD GN1/1**



110959



115838



110938



110932



NEW

124957

124945

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115838	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 440 x 140	3200 g	
110938	Inserto Hot & Cold System Universal PN	615 x 430 x 115	470 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

# 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.



#### UTILIZZO USE

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



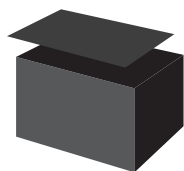
Maniglie ergonomiche  
Ergonomic handles



Sistema Easy Open  
Easy Open System



2 pareti laterali rinforzate  
2 reinforced side walls



<b>Item code</b>	<b>115904</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680389
<b>Descrizione</b>	Handtop
<b>Dim. esterne (mm)</b>	715 x 400 x 315
<b>Dim. interne (mm)</b>	550 x 340 x 240
<b>Capacità</b>	45 lt
<b>Densità</b>	38 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	1238 g
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■

## 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



124945



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115836</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

# POLIBOX®



(R)evolutionary

# POWERBOX



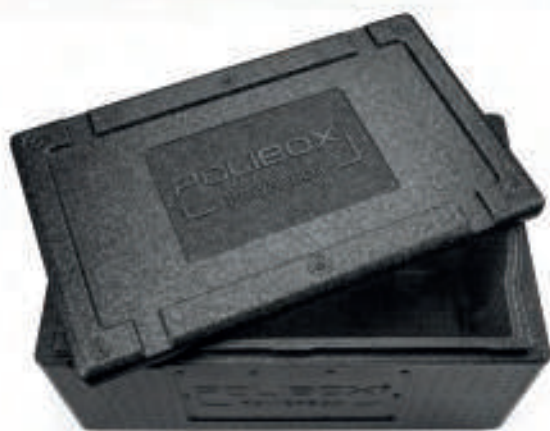
## 115903

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	

PPE  
EPP



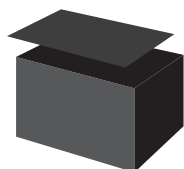
Maniglie alte  
High handles



Sistema Easy Open  
Easy Open System



2 pareti laterali rinforzate  
2 reinforced side walls



<b>Item code</b>	<b>115903</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680372
<b>Descrizione</b>	Powerbox
<b>Dim. esterne (mm)</b>	645 x 400 x 315
<b>Dim. interne (mm)</b>	550 x 340 x 240
<b>Capacità</b>	45 lt
<b>Densità</b>	38 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	1180 g
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■

## 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

**NEW**



124945

**NEW**



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115836</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110959</b>	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.

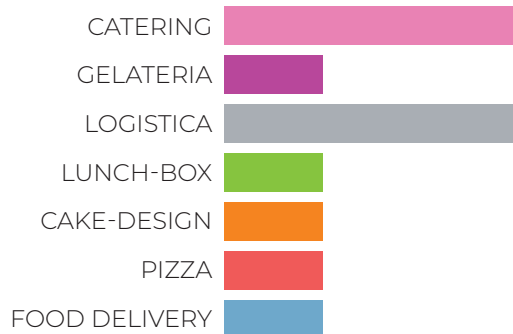
El contenedor isotérmico ligero y económico.

Le conteneur isotherme léger et économique.

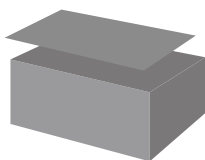


110941

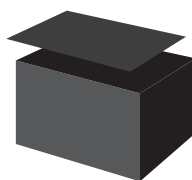
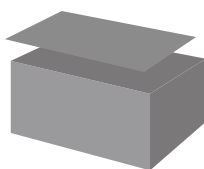
#### UTILIZZO USE



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 (±10%)	1010 g	1160 g	1236 g
Colore contenitore			
Colore coperchio			

\* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.



## OPTIONAL

Può contenere:  
· 1 piastra **FRESH**  
· 1 piastra **COLD** GN1/1



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	
110945	Inserto Hot & Cold System PLUS	685 x 450 x 110	575 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 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	

# 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.

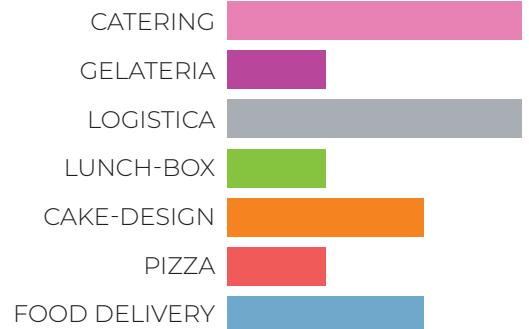
Crystal GN 1/1 is the strong, light box with Crystallized inside perfectly smooth, rigid and waterproof, according to UNI EN 12571:1999 standard.

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.



### UTILIZZO USE



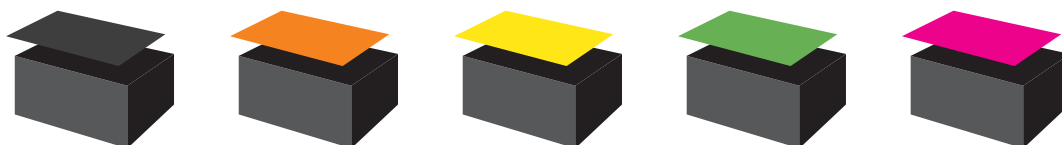
PPE  
EPP



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 (±10%)	1850 g	1850 g	1850 g	1850 g	1850 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

**NEW**



110916



115832

**NEW**

124957



124945



110959

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110916	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## MAXI



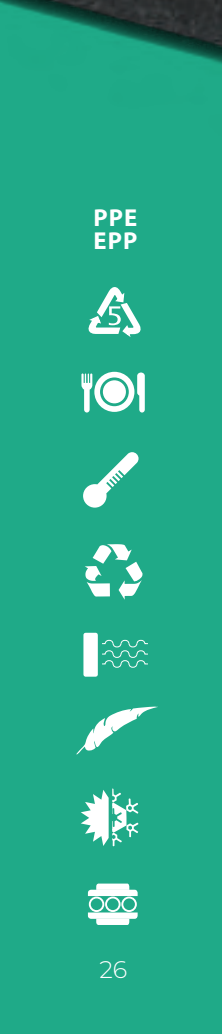
### 110952

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.

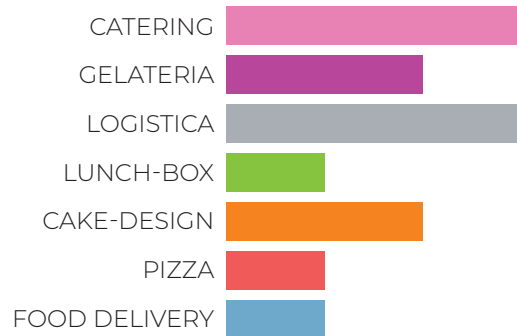
El contenedor ideal para pastelería y repostería.

Le conteneur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries.

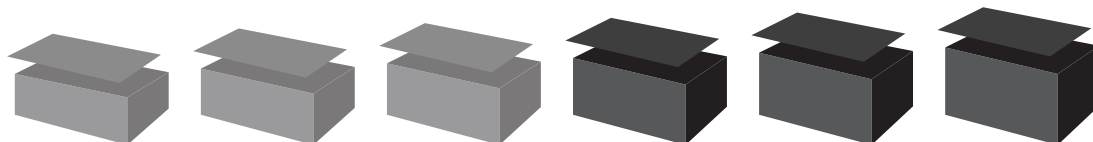


110949 + 110952 + 115840

### 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 (±10%)	848 g	987 g	1035 g	1130 g	1280 g	1384 g
Colore contenitore						
Colore coperchio						

\* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

## 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

Può contenere:  
· 2 piastre **FRESH**  
· 1 piastra **COLD**



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115840	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	700 x 500 x 140	3400 g	
110954	Inserto Hot & Cold System MAXI	695 x 495 x 100	550 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
110955	Piastra eutettica COLD 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

# 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.

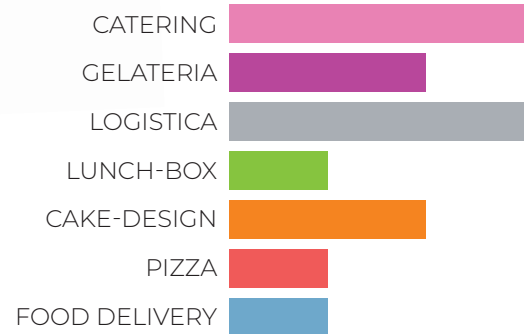
Le conteneur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries. Intérieur cristallisé parfaitement lisse. Ashlar soutien interne.



PPE  
EPP



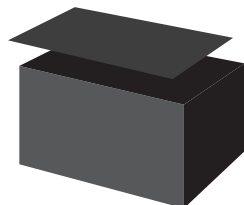
### UTILIZZO USE



Maniglie ergonomiche  
Ergonomic handles



Sistema Easy Open  
Easy Open System



<b>Item code</b>	<b>115829</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680327
<b>Descrizione</b>	MAXI Crystal 310
<b>Dim. esterne (mm)</b>	695 x 485 x 385
<b>Dim. interne (mm)</b>	625 x 425 x 310
<b>Capacità</b>	82,3 lt
<b>Densità</b>	65 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	2540 g
<b>Colore contenitore</b>	
<b>Colore coperchio</b>	



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






110932



115840



110955

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115840</b>	Carrello CARRY in alluminio e ABS	700 x 500 x 140	3400 g	
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
<b>110955</b>	Piastra eutettica COLD 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	

# POLIBOX®



(R)evolutionary



## CARGO BOX

### 110973

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

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

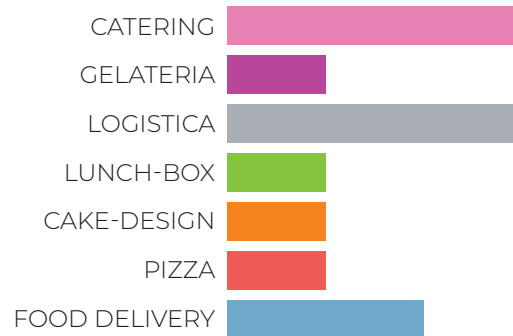
El contenedor extra resistente conforme a las medidas Europalet y Euroll.

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

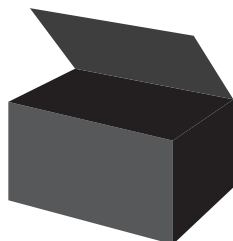
PPE  
EPP



### UTILIZZO USE



110973 + 113402



<b>Item code</b>	<b>110973</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680259
<b>Descrizione</b>	Cargo Box
<b>Dim. esterne (mm)</b>	800 x 600 x 520
<b>Dim. interne (mm)</b>	680 x 465 x 380
<b>Capacità</b>	120,2 lt
<b>Densità</b>	45 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	5400 g
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■

## OPTIONAL

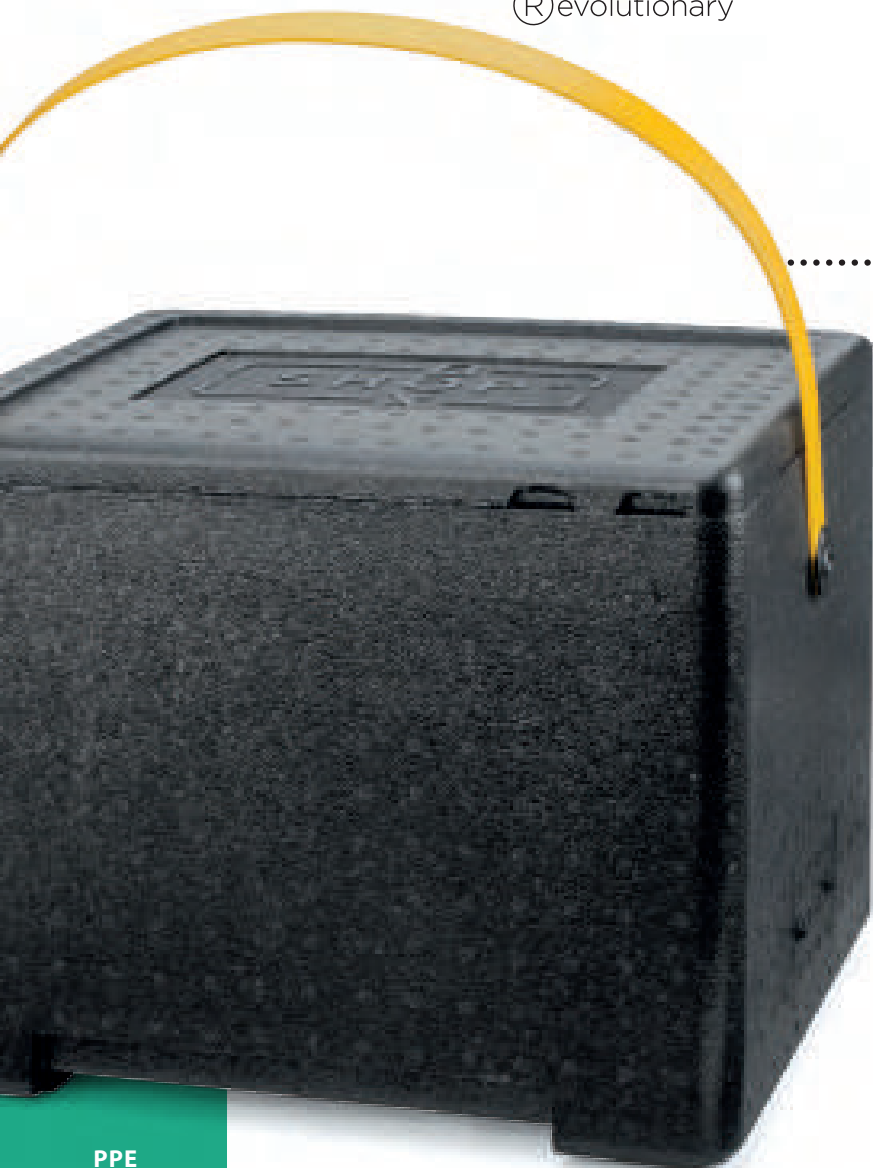


Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115842</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	820 x 620 x 140	4220 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 - <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110960</b>	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
<b>113402</b>	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
<b>110959</b>	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.

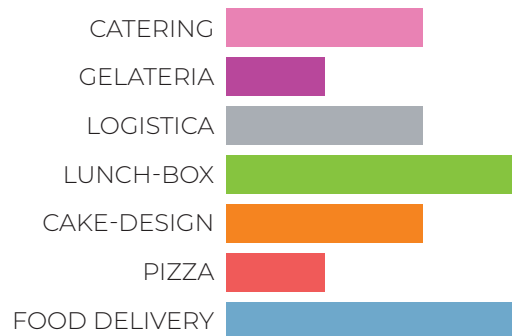
Est le nouveau conteneur isotherme né avec la vocation de réaliser le transport de vos produits à la bonne température.

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 (±10%)	767 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**

**NEW**



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	■

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## BEVERAGE



### 124958

Il contenitore isotermico per contenere oggetti alti, come bottiglie di plastica da 1,5 litri, in posizione completamente verticale. Può contenere fino a 12 bottiglie di vino o bottiglie di plastica da 1,5 litri, vaschette gastronomiche da 1/2 e una varietà di contenitori per asporto. Dotata di pratica maniglia in plastica facile da assemblare.

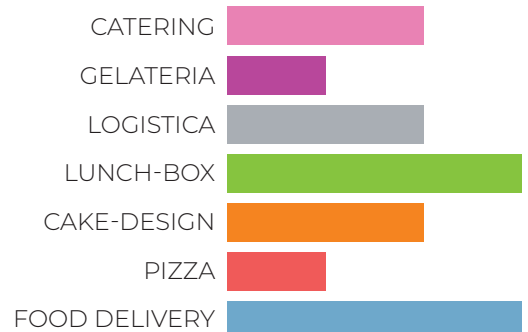
The insulated container designed to hold tall items, such as 1.5-liter plastic bottles, in a fully upright position. It can hold up to 12 wine bottles or 1.5-liter plastic bottles, 1/2 gastronorm pans, and a variety of takeaway containers.

El contenedor isotérmico diseñado para guardar objetos altos, como botellas de plástico de 1,5 litros, en posición completamente vertical. Puede contener hasta 12 botellas de vino o botellas de plástico de 1,5 litros, bandejas gastronorm de 1/2 y una variedad de recipientes para llevar.

Le conteneur isotherme conçu pour contenir des objets hauts, tels que des bouteilles en plastique de 1,5 litre, en position complètement verticale. Il peut contenir jusqu'à 12 bouteilles de vin ou bouteilles en plastique de 1,5 litre, des bacs gastronorm 1/2 et une variété de contenants à emporter.

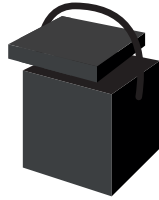


### UTILIZZO USE



PPE  
EPP





Item code	124958
Cod. EAN	099511710997
Descrizione	Beverage con maniglia nera
Dim. esterne (mm)	420 x 335 x 420
Dim. interne (mm)	358 x 273 x 367
Capacità	35 lt
Densità	45 g/lt
Peso (±10%)	1020 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**

**NEW**



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 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.

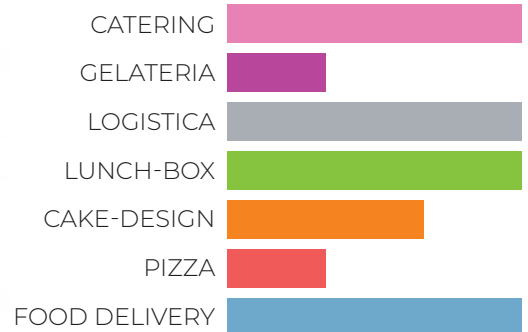
PPE  
EPP



Sistema trolley con maniglia estraibile  
Trolley system with ergonomic handle

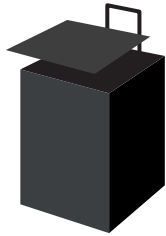


### UTILIZZO USE



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	<b>114244</b>
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 (±10%)	3095 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

**NEW**



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 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

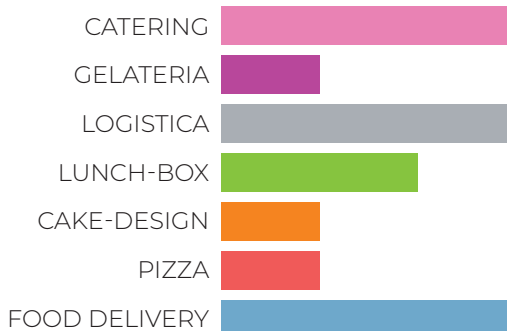


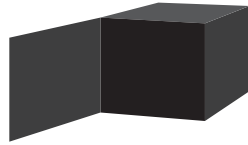
110957



Sistema Easy Open  
Easy Open System

### UTILIZZO USE

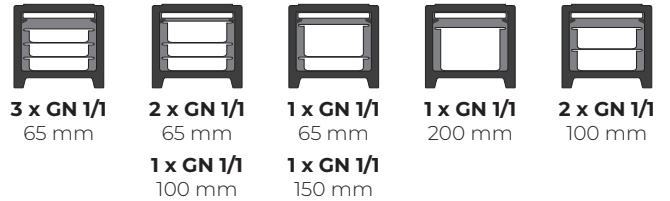




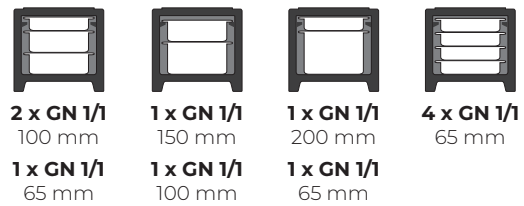
## CAPACITY

<b>Item code</b>	<b>110957</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680242
<b>Descrizione</b>	Porter Mini
<b>Dim. esterne (mm)</b>	605 x 406 x 376
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 340 x 267
<b>Capacità</b>	49,0 lt
<b>Densità</b>	45 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	1710 g
<b>Colore contenitore</b>	
<b>Colore coperchio</b>	

Con piastra eutettica With eutectic plate



Senza piastra eutettica Without eutectic plate



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



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124894	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	650 x 435	3050 g	
110916	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	
110960	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 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



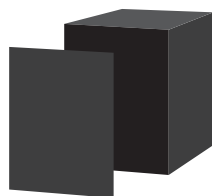
110962 + 115839



### UTILIZZO USE

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

PPE  
EPP





<b>Item code</b>	<b>110962</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317681942
<b>Descrizione</b>	Porter GN
<b>Dim. esterne (mm)</b>	650 x 500 x 610
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 330 x 480
<b>Capacità</b>	83,0 lt
<b>Densità</b>	50 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	4210 g
<b>Colore contenitore</b>	
<b>Colore porta</b>	

## 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

## OPTIONAL

### 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

### TERMOBARRIER

Si inserisce nelle guide per dividere la camera del contenitore e mantenere le temperature separate.  
It fits into the guides to divide the compartment and keep the temperature separate.

**NEW**



125019

Maniglia laterale  
Side handle



113402

Termometro digitale esterno  
Digital thermometer



110960

**NEW**







124957



124945



115839

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115839</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 520 x 140	3260 g	
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	
<b>125019</b>	Inserto TERMOBARRIER · <b>NEW</b>	530 x 327 x 37	370 g	
<b>110960</b>	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
<b>113402</b>	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
<b>110964</b>	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.

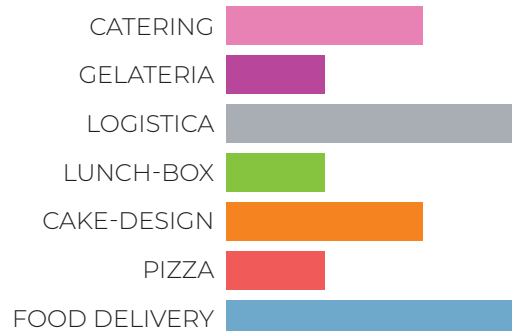


Nuovo sistema di apertura e chiusura  
New open system



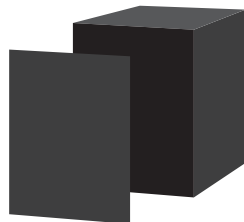
110969 + 110970

### UTILIZZO USE



PPE  
EPP





<b>Item code</b>	<b>110969</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317681966
<b>Descrizione</b>	Porter MAXI
<b>Dim. esterne (mm)</b>	720 x 600 x 630
<b>Dim. interne (mm)</b>	600 x 400 x 500
<b>Capacità</b>	128,1 lt
<b>Densità</b>	50 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	5155 g
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore porta</b>	■

## 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



110955

110956

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115841</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	750 x 610 x 140	3600 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
<b>110955</b>	Piastra eutettica COLD 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	■
<b>110956</b>	Piastra eutettica HOT 600x400 0/+65°C	600 x 400 x 28	4900 g	■
<b>110960</b>	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	■
<b>113402</b>	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	■
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■
<b>110970</b>	Kit TECNO 9 pcs.	600 x 400	4320 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.

PPE  
EPP



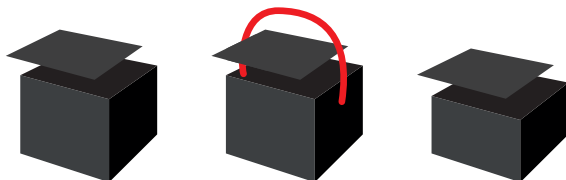
Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.  
Rotation system allows the steam from the hot pizzas to exit.



Sistema Easy Open  
Easy Open System

### UTILIZZO USE





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 (±10%)	885 g	965 g	702 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**



115911

**OPTIONAL**

**NEW**



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	

# GENIUS SYSTEM

POLIBOX®

(R)evolutionary

## BASE = COPERCHIO

BASE = LID  
BASE = TAPA  
BASE = COUVERCLE



## ALTEZZA ESTENSIBILE

EXTENSIBLE HEIGHT  
ALTURA EXTENSIBLE  
HAUTEUR EXTENSIBLE



### PIZZA

35 x 35 cm 50 x 50 cm



110977



110979



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.

**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**.

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

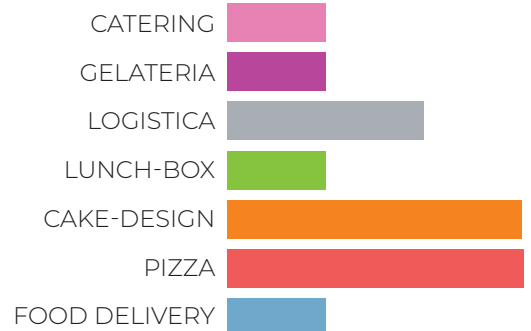
El sistema modular en el que la base y la tapa son el mismo elemento y gracias al inserto extensor es posible aumentar su capacidad.

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

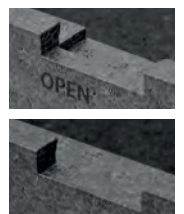


Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.

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.



PPE  
EPP





	GENIUS 35x35		GENIUS 50x50		GENIUS 80x80	
<b>Item code</b>	<b>110977</b>	<b>120867</b>	<b>110979</b>	<b>116738</b>	<b>114518</b>	<b>114533</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680433	8054317681973	8054317680457	8054317682307	8054317680471	8054317680501
<b>Descrizione</b>	Base o coperchio	Estensore	Base o coperchio	Estensore	Base o coperchio	Estensore
<b>Dim. esterne (mm)</b>	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
<b>Dim. interne (mm)</b>	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
<b>Capacità</b>	---	---	---	---	---	---
<b>Densità</b>	30 g/lt	50 g/lt	30 g/lt	60 g/lt	45 g/lt	60 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	202 g	140 g	400 g	330 g	1500 g	860 g
<b>Colore contenitore</b>	■	■	■	■	■	■



**Abbina il tuo GENIUS 35x35  
allo zaino Delivery Backpack grande**

**Match your Genius 35x35 with the  
Large Delivery Backpack**

vedi pagina 88 see page 88

## OPTIONAL



110959



115833



115834



115835

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>115833</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 35x35	420 x 420 x 140	2700 g	■
<b>115834</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 50x50	585 x 585 x 140	3250 g	■
<b>115835</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 80x80	910 x 910 x 140	4500 g	■
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK GN	530 x 325 x 20	1600 g	□

# POLIBOX®



(R)evolutionary

## HOT&COLD PIASTRE EUTETTICHE



Le **piastre eutettiche COLD** sono accumulatori di freddo necessarie per il controllo della vostra catena del freddo in tutte le circostanze.

La **piastra 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.



TN 110932 0 / -5°C



NEW 1/2 124970 -18°C x 8h



NEW 1/2 124971 +85°C x 35/40'



NEW 1/1 124945 -18°C x 8h



NEW 1/1 124957 +85°C x 35/40'



64 110955 0 / -12°C



64 110956 0 / +65°C

Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110932	8054317680709	Piastra eutettica FRESH · 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124970	4337182262190	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · -18°C x 8h <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	
124971	4337182262206	Piastra eutettica HOT GN 1/2 · +85°C x 35/40' <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	
124945	8054317682611	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · -18°C x 8h <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	8054317682628	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · +85°C x 35/40' <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	
110955	8054317680716	Piastra eutettica COLD 60x40 · 0 / -12 °C	600 x 400 x 30	5900 g	
110956	8054317682475	Piastra eutettica HOT 60x40 · 0 / +65 °C	600 x 400 x 28	4900 g	



### 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 14	500 g	<input type="checkbox"/>
110993	8054317680976	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 10	250 g	<input type="checkbox"/>

# 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®, dallo speciale inserto separatore, 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, the special separator insert 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®, el inserto especial separador 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 rehausse spéciale permettant d'insérer une ou plusieurs plaques eutectiques froides.



PPE  
EPP





## ESEMPI DI COMPOSIZIONE EXAMPLES OF COMPOSITION



### GASTRO 1/1

NEW



**124039** 600 x 400 x 270 mm  
**124040** 600 x 400 x 340 mm



+ **110930**



+ **110959** - GN 1/1  
H&C GEL PACK



+ **VG** 330 x 165 mm  
h 120 - 170



+ **110916**



+ **1/1** **124945**



### 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



+ **110938**



+ **110959** - GN 1/1  
H&C GEL PACK



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



+ **115838**



+ **1/1** **124945**



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



### MAXI



**110952** 625 x 425 x 260 mm



+ **110954**



+ **110959** - GN 1/1  
H&C GEL PACK



+ **CP2024** Ø 200 mm  
h 240 L.7,5



+ **115840**



+ **64** **110955**

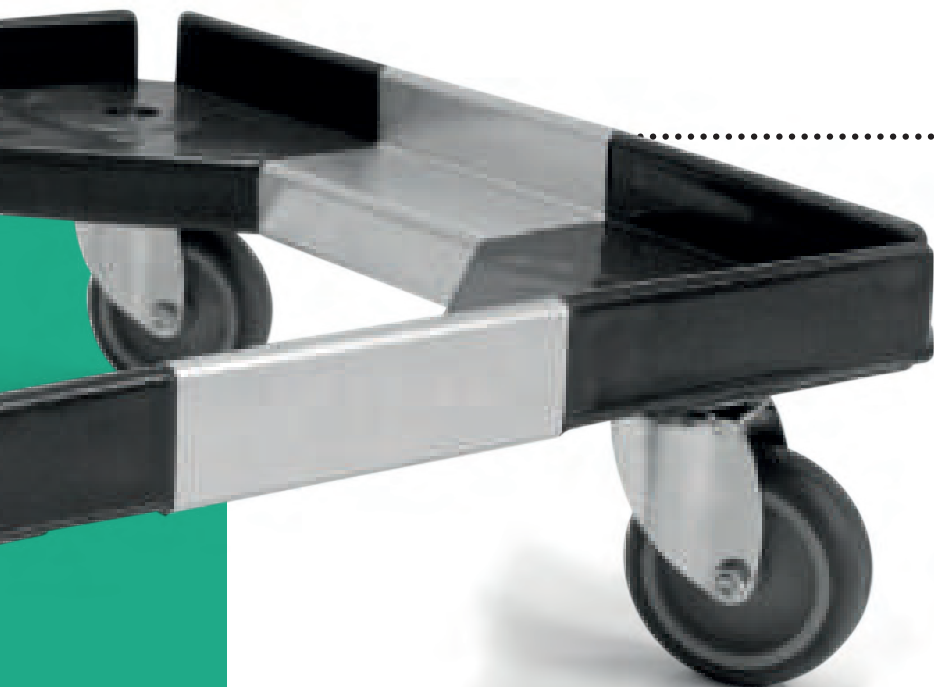
# POLIBOX®



(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)
<b>115832</b>	8054317680563	per GN, GN Crystal	620 x 420
<b>124894</b>	8054317682451	per Porter Mini	650 x 435
<b>115833</b>	8054317680570	per Genius 35x35	420 x 420
<b>115834</b>	8054317680587	per Genius 50x50	585 x 585
<b>115835</b>	8054317680594	per Genius 80x80	910 x 910
<b>115836</b>	8054317680600	per Plus, Handtop e Powerbox	680 x 450
<b>115838</b>	8054317680617	per PN Universal	620 x 440
<b>115839</b>	8054317680624	per Porter GN	680 x 520
<b>125057</b>	8054317682840	per Porter GN Smart Heater	700 x 520
<b>115840</b>	8054317680631	per Maxi e Maxi Crystal	700 x 500
<b>115841</b>	8054317680648	per Porter Maxi	750 x 610
<b>115842</b>	8054317680655	per Cargobox	820 x 620

# 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.

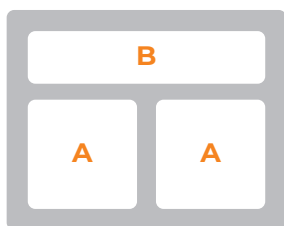
El contenedor individual monoporción con tapadera de encastre.

Le conteneur monobloc avec couvercle a loquet de blocage.



Chiusura a scatto.

Closing system with release latch.

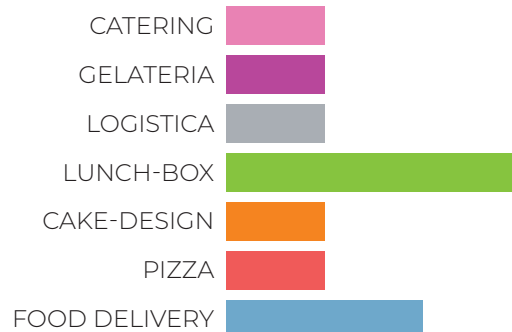


**A** Scomparto porta piattino  
**185 x 185 x h 115 mm**

**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 (±10%)	704 g
Colore	

### UTILIZZO USE



PPE  
EPP



# POLIBOX®



(R)evolutionary

## DINNER BOX



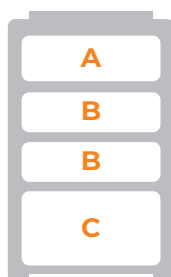
### 110983

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.

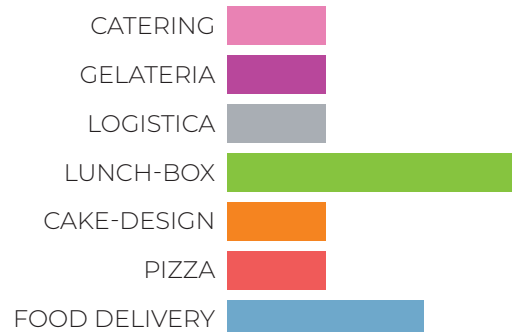
With handle.

PPE  
EPP



Item code	<b>110983</b>
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/lit
Peso (±10%)	447 g
Colore	

### UTILIZZO USE



# POLIBOX®



(R)evolutionary

## DOMUS



### 110986

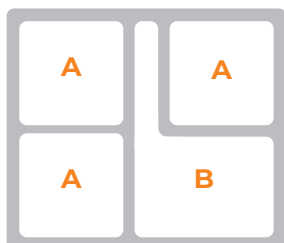
Il contenitore monopasto versatile e capiente.

**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.



**A** Scomparto porta piattino  
**165 x 165 x h 60 mm**

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

### OPTIONAL



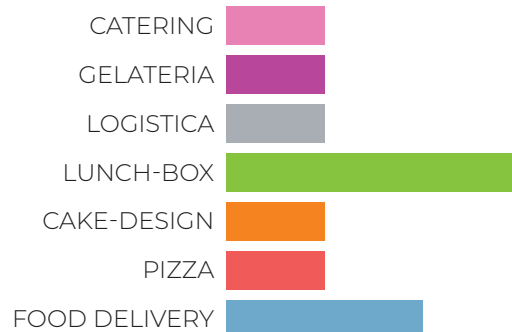
**110987**  
Pietanziera inox  
Ø 120 x h 60 mm

PPE  
EPP



Item code	<b>110986</b>
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 (+10%)	354 g
Colore	

### UTILIZZO USE



# POLIBOX®

(R)evolutionary

# MONOKING



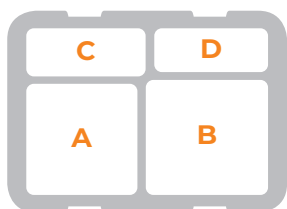
## 110985

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**



<b>Item code</b>	<b>110985</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317680280
<b>Descrizione</b>	Monoking
<b>Dim. esterne (mm)</b>	485 x 350 x 160
<b>Dim. interne (mm)</b>	420 x 290 x 100
<b>Densità</b>	30 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	340 g
<b>Colore</b>	

### UTILIZZO USE

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

PPE  
EPP



# 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.



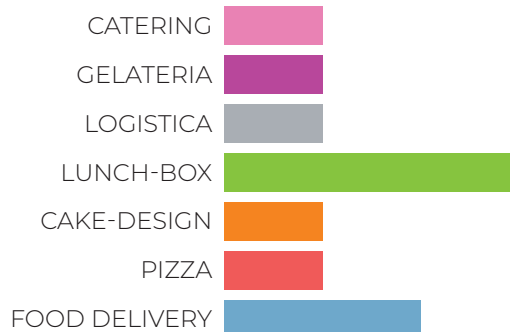
**A** Scomparto porta piattino  
183 x 225 x h 125 mm

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 (+10%)	240 g
Colore	

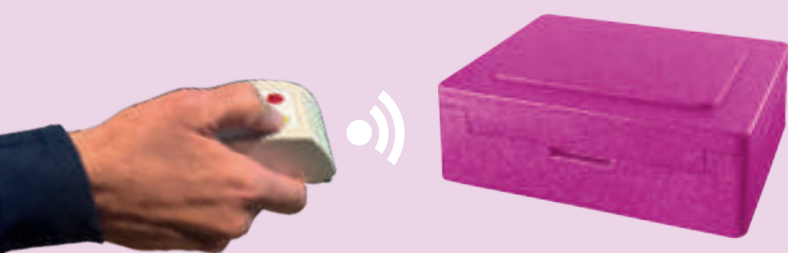
### UTILIZZO USE



# MIO POLIBOX®

**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.**

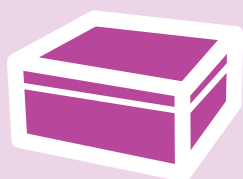
Los contenedores entregados deben llevar el título claro y legible del nombre (nombre y apellido) y de la dirección del usuario destinatario para excluir la posibilidad de errores o intercambios de contenedores. El contenedor individual MioPolibox fue creado para satisfacer esta necesidad. El color magenta 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 debil 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.

## IL SISTEMA

per maggiori informazioni vedi **SMART POLIBOX 2.0** a pagina 64  
For more information, see **SMART POLIBOX 2.0** on page 64.

### SYSTEM - EL SISTEMA - LE SYSTÈME



Mio Polibox

+



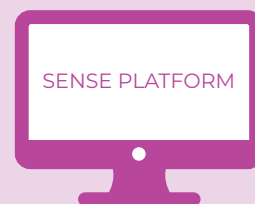
Tag RFID  
UHF

+



Braccialetto  
ArmWay

+



Piattaforma  
Cloud Web

# POLIBOX®



(R)evolutionary



## MIO POLIBOX

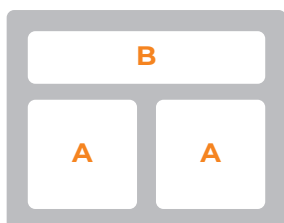
### 120870

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	<b>120870 *</b>
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 (±10%)	833 g
Colore	

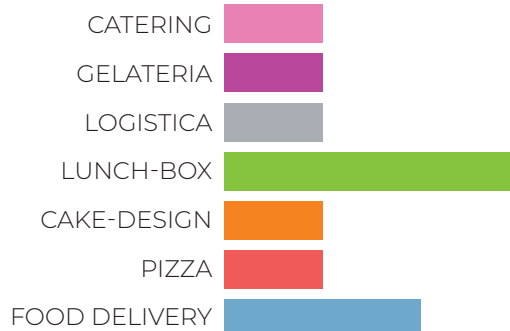
**\* SU RICHIESTA ON DEMAND**

Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.



Chiusura a scatto.  
Closing system with  
release latch.

### UTILIZZO USE



PPE  
EPP



**SMARTPOLIBOX<sup>®</sup>**  
2.0

&

**SENSEPOLIBOX<sup>®</sup>**

## Il controllo totale, sempre e ovunque.

Trasforma la tua logistica con contenitori intelligenti che garantiscono sicurezza, trasparenza e controllo totale per alimenti, pasti e farmaci.

### La vostra logistica più semplice ed efficace

Semplifichiamo la vostra logistica ottimizzando i processi, eliminando le operazioni superflue e trasformando la complessità della tracciabilità in semplicità operativa con massima sicurezza e minimo sforzo.



SMARTPOLIBOX 2.0 & SENSE POLIBOX  
è un ecosistema integrato composto da:

- **Contenitori isotermici intelligenti** dotati di sensori
- **Dispositivi di lettura** per operatori e veicoli
- **Piattaforma Cloud Web** per il controllo totale

### COME FUNZIONA

- 1. EQUIPAGGIATE** i vostri contenitori con la tecnologia SMARTPOLIBOX
- 2. MONITORATE** automaticamente i dati che desiderate raccogliere
- 3. CONTROLLATE** tutto dalla piattaforma Cloud
- 4. TRACCIATE** digitalmente ogni fase della catena distributiva

# POLIBOX®



(R)evolutionary



## Total control, anytime, anywhere.

Transform your logistics with smart containers that ensure safety, transparency, and full control for food, meals, and pharmaceuticals.

### Your logistics made simpler and more effective

We simplify your logistics by optimizing processes, eliminating unnecessary operations, and turning the complexity of traceability into operational simplicity — with maximum security and minimum effort.

#### SmartPoliboX 2.0 & SENSE POLIBOX

An integrated ecosystem composed of:

- Smart isothermal containers equipped with sensors
- Reading devices for operators and vehicles
- Cloud Web Platform for total control

#### How it works

1. **EQUIP** your containers with SMARTPOLIBOX technology
2. **MONITOR** automatically the data you wish to collect
3. **CONTROL** everything from the Cloud platform
4. **TRACK** every step of the distribution chain digitally

## El control total, siempre y en cualquier lugar.

Transforme su logística con contenedores inteligentes que garantizan seguridad, transparencia y control total para alimentos, comidas y medicamentos.

### Su logística más simple y eficaz

Simplificamos su logística optimizando los procesos, eliminando operaciones innecesarias y transformando la complejidad de la trazabilidad en simplicidad operativa, con máxima seguridad y mínimo esfuerzo.

#### SmartPoliboX 2.0 & SENSE POLIBOX

Un ecosistema integrado compuesto por:

- Contenedores isotérmicos inteligentes con sensores
- Dispositivos de lectura para operadores y vehículos
- Plataforma Cloud Web para un control total

#### Cómo funciona

1. **EQUIPE** sus contenedores con la tecnología SMARTPOLIBOX
2. **MONITORE** automáticamente los datos que desee recopilar
3. **CONTROLE** todo desde la plataforma Cloud
4. **RASTREE** digitalmente cada etapa de la cadena de distribución

## Le contrôle total, partout et à tout moment.

Transformez votre logistique avec des conteneurs intelligents qui garantissent sécurité, transparence et contrôle total pour les aliments, les repas et les produits pharmaceutiques.

### Une logistique plus simple et plus efficace

Nous simplifions votre logistique en optimisant les processus, en éliminant les opérations superflues et en transformant la complexité de la traçabilité en simplicité opérationnelle, avec une sécurité maximale et un minimum d'effort.

#### SmartPoliboX 2.0 & SENSE POLIBOX

Un écosystème intégré composé de :

- Conteneurs isothermes intelligents équipés de capteurs
- Dispositifs de lecture pour opérateurs et véhicules
- Plateforme Cloud Web pour un contrôle total

#### Comment ça marche

1. **ÉQUIPEZ** vos conteneurs avec la technologie SMARTPOLIBOX
2. **SURVEILLEZ** automatiquement les données que vous souhaitez collecter
3. **CONTRÔLEZ** tout depuis la plateforme Cloud
4. **TRACEZ** numériquement chaque étape de la chaîne de distribution

# 2 SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

## SMARTPOLIBOX® 2.0

### SMARTPOLIBOX 2.0

#### Perfetta per iniziare subito, con la tecnologia RFID

- Identificazione automatica di ogni contenitore tramite chip RFID
- Tracciabilità completa dei movimenti con dispositivi portatili
- Rilevamento digitale dei parametri e dei processi
- Reportistica dedicata e personalizzabile



#### DISPOSITIVI

##### Braccialeto ArmWAY

Dispositivo indossabile per gli operatori che permette di geolocalizzare i contenitori.

La tecnologia RFID (chip di identificazione a radiofrequenza) permette di leggere automaticamente l'ID di ogni contenitore avvicinando il braccialeto ArmWAY, registrando la posizione GPS.

Semplice da usare: basta avvicinarlo al contenitore per identificarlo.



##### SmartPhone

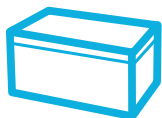
SmartPhone con tecnologia RFID e Bluetooth integrati: identificazione rapida, tracciabilità wireless e interfaccia digitale per il controllo completo di ogni processo.

## SENSEPOLIBOX®

### SENSE POLIBOX

#### Il controllo totale della catena del freddo/caldo

- Monitoraggio automatico di temperatura e umidità con EYE Sensor
- Geolocalizzazione in tempo reale tramite GPS
- Segnalazione di movimento, aperture e chiusure
- Report dettagliati e certificazioni digitali
- Protezione IP67 - Resistente ad acqua e polvere e lavabile fino a 65°C



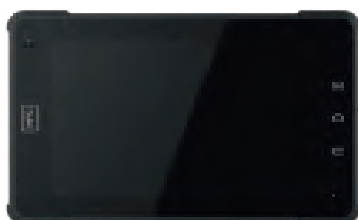
integrato nel contenitore Sense Polibox®



#### DISPOSITIVI

##### SENSORE BLE (Bluetooth Low Energy)

Piccolo sensore wireless che si applica ai contenitori SENSE per trasmettere automaticamente i dati di temperatura, umidità e posizione. Un beacon è un dispositivo bluetooth che comunica costantemente le informazioni raccolte e le invia alla piattaforma Cloud.



##### Tablet

Tablet con tecnologia RFID e Bluetooth integrati: identificazione rapida, tracciabilità wireless e interfaccia digitale per il controllo completo di ogni processo.



Gateway veicolare



##### Localizzatori GPS (Solo per flotte aziendali)

Dispositivi installabili su i veicoli, che leggono automaticamente e periodicamente i dati dai sensori dei contenitori e li inviano alla piattaforma Cloud, fornendo tracciamento completo di mezzo e carico.

## 2 SOLUTIONS FOR EVERY NEED

### SMARTPOLIBOX 2.0

#### Perfect to get started right away, with RFID technology

- Automatic identification of each container via RFID chip
- Complete traceability of movements with portable devices
- Digital detection of parameters and processes
- Dedicated and customizable reporting

#### DEVICES

##### ArmWAY Bracelet

Wearable device for operators that allows geolocation of containers.

RFID technology (radio-frequency identification chip) automatically reads the ID of each container by bringing the ArmWAY bracelet close to it, recording the GPS position.

Simple to use: just bring it close to the container to identify it.

##### SmartPhone

SmartPhone with integrated RFID and Bluetooth technology: fast identification, wireless traceability, and digital interface for full process control.

### SENSE POLIBOX

#### Total control of the cold/hot chain

- Automatic monitoring of temperature and humidity with EYE Sensor
- Real-time geolocation via GPS
- Motion, opening and closing alerts
- Detailed reports and digital certifications
- IP67 protection

#### DEVICES

##### BLE SENSOR (Bluetooth Low Energy)

Small wireless sensor applied to SENSE containers to automatically transmit data on temperature, humidity, and position. A beacon is a Bluetooth device that constantly communicates the collected information and sends it to the Cloud platform.

##### Tablet

Tablet with integrated RFID and Bluetooth technology: fast identification, wireless traceability, and digital interface for full process control.

**GPS Trackers** (For company fleets only)

## 2 SOLUCIONES PARA CADA NECESIDAD

### SMARTPOLIBOX 2.0

#### Perfecta para empezar de inmediato, con tecnología RFID

- Identificación automática de cada contenedor mediante chip RFID
- Trazabilidad completa de los movimientos con dispositivos portátiles
- Detección digital de parámetros y procesos
- Informes dedicados y personalizables

#### DISPOSITIVOS

##### Brazalete ArmWAY

Dispositivo portátil para los operadores que permite geolocalizar los contenedores.

La tecnología RFID (chip de identificación por radiofrecuencia) permite leer automáticamente el ID de cada contenedor acercando el brazalete ArmWAY, registrando la posición GPS.

Fácil de usar: basta acercarlo al contenedor para identificarlo.

##### SmartPhone

SmartPhone con tecnología RFID y Bluetooth integrados: identificación rápida, trazabilidad inalámbrica e interfaz digital para el control completo de cada proceso.

### SENSE POLIBOX

#### El control total de la cadena de frío/calor

- Monitoreo automático de temperatura y humedad con EYE Sensor
- Geolocalización en tiempo real mediante GPS
- Alerta de movimiento, aperturas y cierres
- Informes detallados y certificaciones digitales
- Protección IP67

#### DISPOSITIVOS

##### SENSOR BLE (Bluetooth Low Energy)

Pequeño sensor inalámbrico que se aplica a los contenedores SENSE para transmitir automáticamente los datos de temperatura, humedad y posición.

Un beacon es un dispositivo Bluetooth que comunica constantemente la información recopilada y la envía a la plataforma Cloud.

##### Tablet

Tableta con tecnología RFID y Bluetooth integrados: identificación rápida, trazabilidad inalámbrica e interfaz digital para el control completo de cada proceso.

**Localizadores GPS** (Solo para flotas empresariales)

## 2 SOLUTIONS POUR CHAQUE BESOIN

### SMARTPOLIBOX 2.0

#### Parfaite pour commencer immédiatement, avec la technologie RFID

- Identification automatique de chaque conteneur grâce à une puce RFID
- Traçabilité complète des mouvements avec des dispositifs portables
- Détection numérique des paramètres et des processus
- Rapports dédiés et personnalisables

#### DISPOSITIFS

##### Bracelet ArmWAY

Dispositif portable pour les opérateurs permettant de géolocaliser les conteneurs. La technologie RFID (puce d'identification par radiofréquence) permet de lire automatiquement l'ID de chaque conteneur en approchant le bracelet ArmWAY, en enregistrant la position GPS. Simple à utiliser : il suffit de l'approcher du conteneur pour l'identifier.

##### SmartPhone

SmartPhone avec technologie RFID et Bluetooth intégrées : identification rapide, traçabilité sans fil et interface numérique pour le contrôle complet de chaque processus.

### SENSE POLIBOX

#### Le contrôle total de la chaîne du froid/chaud

- Surveillance automatique de la température et de l'humidité avec le capteur EYE
- Géolocalisation en temps réel via GPS
- Signalement des mouvements, ouvertures et fermetures
- Rapports détaillés et certifications numériques
- Protection IP67

#### DISPOSITIFS

##### CAPTEUR BLE (Bluetooth Low Energy)

Petit capteur sans fil appliqué aux conteneurs SENSE pour transmettre automatiquement les données de température, d'humidité et de position.

Un beacon est un dispositif Bluetooth qui communique en continu les informations collectées et les envoie à la plateforme Cloud.

##### Tablette

Tablette avec technologie RFID et Bluetooth intégrées : identification rapide, traçabilité sans fil et interface numérique pour le contrôle complet de chaque processus.

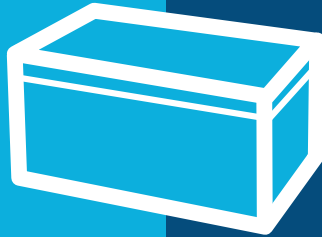
**Localisateurs GPS** (Uniquement pour les flottes d'entreprise)

# I SISTEMI

SYSTEMS - LOS SISTEMAS - LES SYSTÈMES

**SMARTPOLIBOX®**  
2.0

**SENSEPOLIBOX®**



+ SmartPolibox +



## Tag RFID UHF

Inventario e tracciabilità di base.  
Basic inventory and traceability.



## SENSORE BLE

Monitoraggio avanzato e tracciabilità,  
temperatura, umidità e magnet detection.  
Advanced monitoring and traceability,  
temperature, humidity, and magnet detection.

+



- Braccialeto ArmWay
- Smartphone

## Dispositivo di lettura Reading device

- Tablet BLE
- Smartphone
- Gateway veicolare

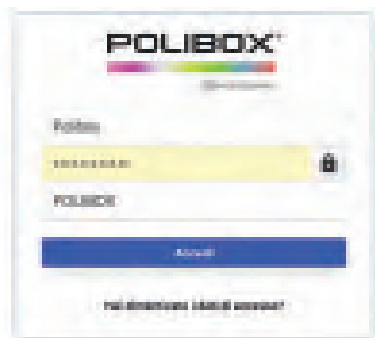
+



## Piattaforma Cloud Web

Una dashboard web intuitiva per il controllo completo  
della logistica e delle condizioni di trasporto delle merci.  
An intuitive web dashboard for full control of logistics and the conditions of goods transportation.

# LA PIATTAFORMA CLOUD WEB



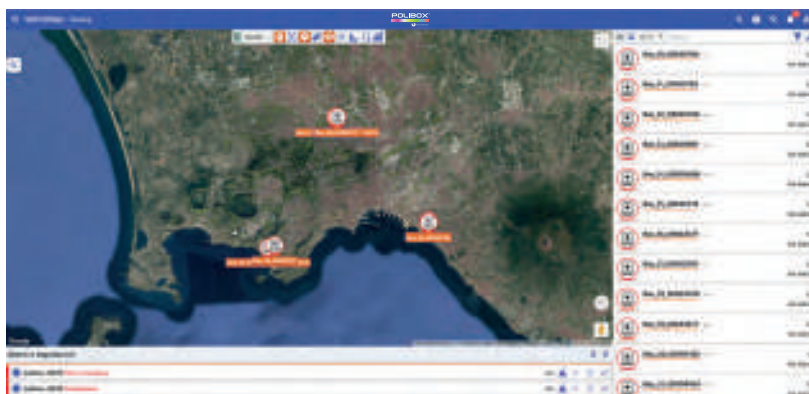
Accesso SENSE PLATFORM

## SENSE PLATFORM

### IL CUORE DEL SISTEMA:

**una dashboard web intuitiva che vi permette di:**

- Monitorare in tempo reale tutti i vostri contenitori
- Controllare temperatura, umidità e percorsi di ogni spedizione
- Generare report automatici e analizzare lo storico dei dati
- Certificare il monitoraggio dei parametri
- Integrarsi con i sistemi gestionali aziendali (ERP, WMS)



Dashboard SENSE PLATFORM

Gateway veicolare



## THE CLOUD WEB PLATFORM

### SENSE PLATFORM

**THE HEART OF THE SYSTEM: an intuitive web dashboard that allows you to:**

- Monitor all your containers in real time
- Control temperature, humidity, and routes of each shipment
- Generate automatic reports and analyze historical data
- Certify parameter monitoring
- Integrate with company management systems (ERP, WMS)

## LA PLATAFORMA CLOUD WEB

### SENSE PLATFORM

**EL CORAZÓN DEL SISTEMA: un panel web intuitivo que le permite:**

- Monitorear en tiempo real todos sus contenedores
- Controlar la temperatura, la humedad y las rutas de cada envío
- Generar informes automáticos y analizar el historial de datos
- Certificar el monitoreo de parámetros
- Integrarse con los sistemas de gestión empresarial (ERP, WMS)

## LA PLATEFORME CLOUD WEB

### SENSE PLATFORM

**LE CŒUR DU SYSTÈME : un tableau de bord web intuitif qui vous permet de :**

- Surveiller en temps réel tous vos conteneurs
- Contrôler la température, l'humidité et les trajets de chaque expédition
- Générer des rapports automatiques et analyser l'historique des données
- Certifier le suivi des paramètres
- S'intégrer aux systèmes de gestion d'entreprise (ERP, WMS)

# 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®.

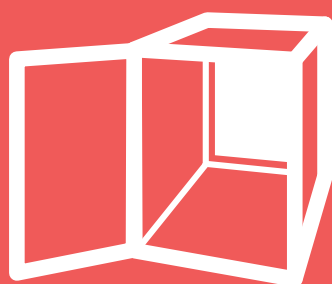
((+ tecnologia    ((+ green  
((+ sicurezza    ((+ controllo

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.

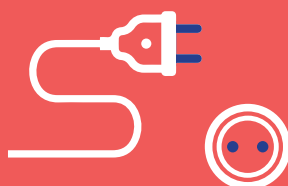
## IL SISTEMA

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

(+ green

(+ security

(+ 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

(+ ecología

(+ seguridad

(+ 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

(+ écologie

(+ sécurité

(+ 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 isoteramico Polibox® in un avanzato mantentore 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 HEATER continua a trasferire calore al cibo (per un periodo prolungato) anche dopo che il contenitore è stato scollegato dalla rete elettrica.

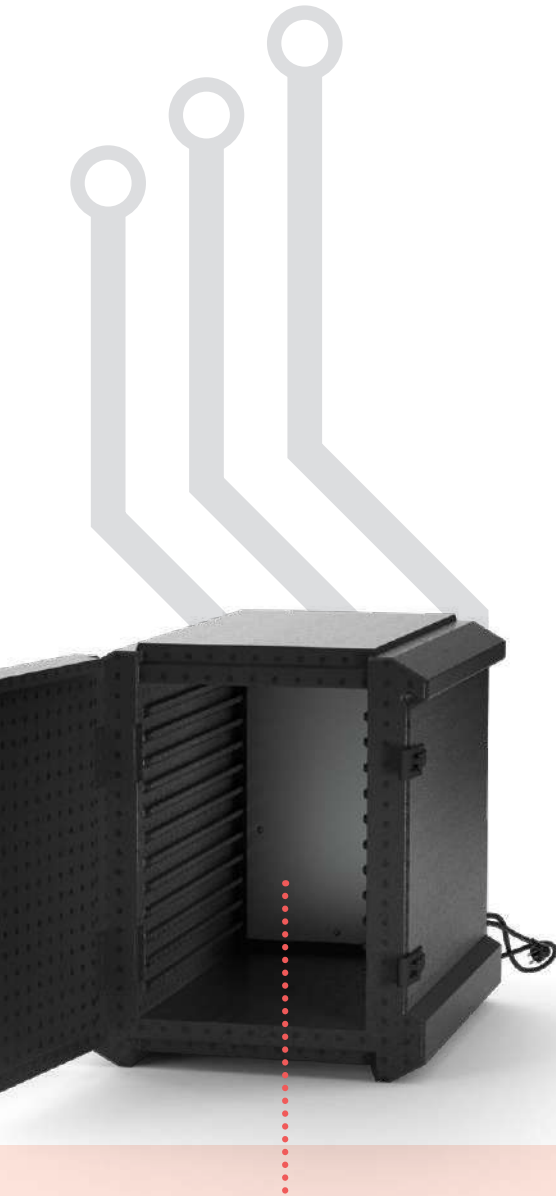
## MA QUANTO CONSUMA?

**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).



## EASY-REMOVE PLATE

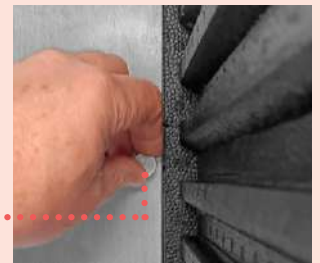
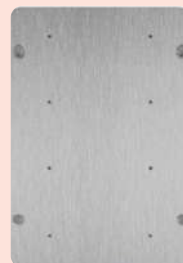
solo per il modello PORTER GN SMART HEATER  
only for model PORTER GN SMART HEATER

Svitando le 4 viti di fissaggio, la piastra può essere facilmente rimossa per **agevolare la pulizia del contenitore**.

By unscrewing the 4 fixing screws, the plate can be easily removed to **facilitate cleaning of the container**.

Desenroscando los 4 tornillos de fijación, la placa puede retirarse fácilmente para **facilitar la limpieza del contenedor**.

En dévissant les 4 vis de fixation, la plaque peut être facilement retirée pour **faciliter le nettoyage du conteneur**.



## 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 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 de plats préparés sophistiqués.

**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 HEATER 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 HEATER 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 modulateurs** 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 GN SMART HEATER

**120059**

**NEW**

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 isoteramico POLIBOX® in un **avanzato mantentore 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 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 des plats préparés**.



120059

**12**  
GUIDE



Piastra Easy Remove  
Easy Remove Plate



220-240VAC



50-60Hz



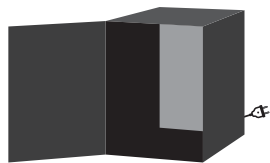
165W



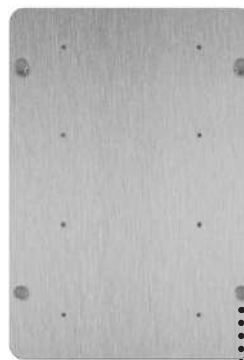
65° C

PPE  
EPP





## PIASTRA EASY-REMOVE EASY-REMOVE PLATE



fronte



retro



Svitando le 4 viti di fissaggio, la piastra può essere facilmente rimossa per agevolare la pulizia del contenitore.

By unscrewing the 4 fixing screws, the plate can be easily removed to facilitate cleaning of the container.

Preso della corrente posizionata sul retro del contenitore.

Power socket located on the back of the container



<b>Item code</b>	<b>120059</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682772
<b>Descrizione</b>	Porter GN SMART HEATER
<b>Dim. esterne (mm)</b>	670 x 500 x 610
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 330 x 480
<b>Capacità</b>	83,0 lt
<b>Densità</b>	60 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	7870 g
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■



Senza piastra eutettica

### CAPACITY

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  
Vassoio

### OPTIONAL



124880

NEW



124957



125057

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>125057</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	700 x 520 x 140	3360 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>113402</b>	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□
<b>124880</b>	Cavo multispina per 3 contenitori impilati			

**SMARTHEATER**<sup>®</sup>  
by Polibox<sup>®</sup>

# 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<sup>®</sup> in un **avanzato mantentore 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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> en un **avanzado mantenedor 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<sup>®</sup> en un **avancé de maintenance des plats préparés**.



 GUIDA

120866



Sistema Easy Open  
Easy Open System



220-240V



50Hz



100W



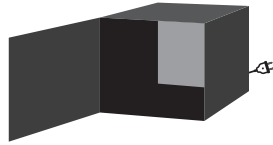
65° C

PPE  
EPP



# POLIBOX®

(R)evolutionary



<b>Item code</b>	<b>120866</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682123
<b>Descrizione</b>	Porter Mini SMART HEATER
<b>Dim. esterne (mm)</b>	605 x 406 x 376
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 340 x 267
<b>Capacità</b>	49,0 lt
<b>Densità</b>	45 g/lt
<b>Peso (±10%)</b>	4000 g
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■



## 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



124894

## OPTIONAL

NEW



124957

Termometro digitale esterno  
Digital thermometer



110960



124879

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>124894</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	650 x 435	3050 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110960</b>	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	□
<b>124879</b>	Cavo multispina per 4 contenitori impilati			

# X-FOLD BOX

# X-FOLD BOX

## 124943



Contenitore isotermico richiudibile e salvaspazio in polipropilene espanso. Pieghevole e impilabile per facilitare lo stoccaggio. Ottimizzazione della chiusura su tutti i lati per migliorare l'isolamento.

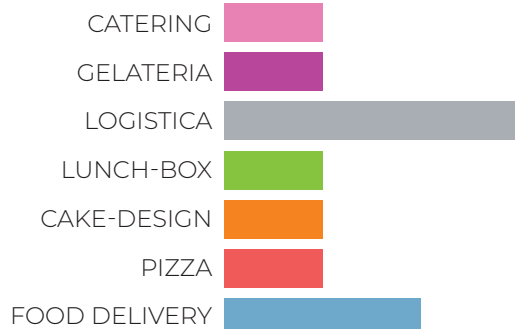
Space-saving insulated box made in EPP. Foldable and stackable for easier storage. Optimization of closure on all sides for the improved insulation.

El contenedor isotérmico fabricado en polipropileno expandido que ahorra espacio. Plegable y apilable para facilitar su almacenamiento. Cierre optimizado en todos los lados para mejorar el aislamiento térmico.

Boîte isotherme peu encombrante en PPE. Pliable et empilable pour un rangement plus facile. Optimisation de la fermeture sur tous les côtés pour une meilleure isolation.



## UTILIZZO USE



### FACILE DA RIPIEGARE E ASSEMBLARE!

- Leggero
- Resistente
- Adatto a tutti i settori
- 100% riciclabile
- Personalizzabile
- Idoneo per il food

### EASY TO FOLD UP AND ASSEMBLE!

- Lightweight
- Resistant
- For all industries
- 100% recyclable
- Customizable
- Contact food

### ¡FÁCIL DE PLEGAR Y MONTAR!

- Ligero
- Resistente
- Para todos los sectores
- 100% reciclable
- Personalizable
- Apto para el contacto alimentario

### FACILE À PLIER ET À ASSEMBLER!

- Léger
- Résistant
- Pour tous les secteurs d'activité
- 100 % recyclable
- Personnalisable
- Contact alimentaire

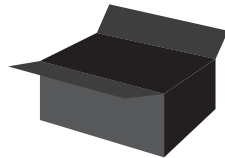
PPE  
EPP



# POLIBOX®



(R)evolutionary



<b>Item code</b>	<b>124943</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682529
<b>Descrizione</b>	X-FOLD Box
<b>Dim. esterne (mm)</b>	600 x 400 x 250
<b>Dim. est. ripiegato (mm)</b>	600 x 400 x 100
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 350 x 180
<b>Peso (±10%)</b>	1100 g / 1250 g coperchio colorato
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■ > Standard ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

\* Tutte le versioni con coperchio colorato sono ON DEMAND (min. 88 pz)  
 All versions with a colored lid are ON DEMAND (min. 88 pcs).



## OPTIONAL



Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110916	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	■
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

# X-FOLD BOX

# X-FOLD BOX PRO

**Componi la cassa in base alle tue esigenze!**  
Build your box based on your needs!

## 124981

Contenitore isotermico richiudibile e salvaspazio in polipropilene espanso. Grazie ai numerosi optional disponibili può essere configurato per soddisfare ogni esigenza.

Space-saving insulated box made in EPP. Thanks to the numerous available options, it can be configured to meet every requirement.

El contenedor isotérmico fabricado en polipropileno expandido que ahorra espacio. Gracias a las numerosas opciones disponibles, puede configurarse para satisfacer todas las necesidades.

Boîte isotherme peu encombrante en PPE. Grâce aux nombreux options disponibles, il peut être configuré pour répondre à tous les besoins.

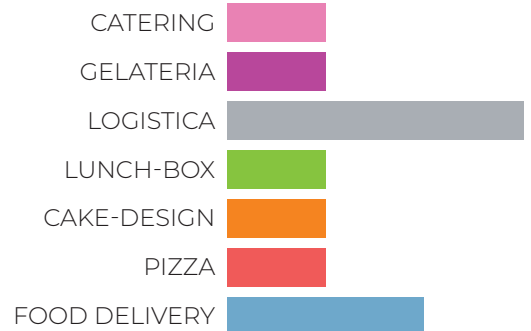


**FACILE DA RIPIEGARE E ASSEMBLARE!**  
EASY TO FOLD UP AND ASSEMBLE!



124982  
+  
124966  
+  
124969  
+  
124981

## UTILIZZO USE



**SISTEMA NO LIMITS**



124966

Grazie all'inserto estensore è possibile aumentarne la capacità.

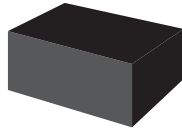
Due to the extender insert it is possible to increase capacity.

PPE  
EPP



# POLIBOX®

(R)evolutionary



<b>Item code</b>	<b>124981</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682710
<b>Descrizione</b>	X-FOLD Box PRO no lid
<b>Dim. esterne (mm)</b>	600 x 400 x 230
<b>Dim. est. ripiegato (mm)</b>	600 x 400 x 100
<b>Dim. interne (mm)</b>	540 x 340 x 200
<b>Peso (±10%)</b>	950 g
<b>Colore contenitore</b>	■

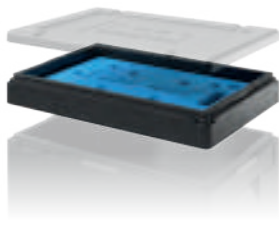
## OPTIONAL

Può contenere:

· 1 piastra **COLD** GN1/1



**NEW**



124969

**NEW**



124985 + 125020 +  
125021 + 125022

**NEW**



124982 + 124983 +  
124984

È possibile collegare fino a 5 unità ad incastro trasportando un massimo di 15 bibite. Contiene bicchieri da 237 a 946 ml.

**NEW**



124965

**NEW**



124966

**NEW**



110916

110932



**NEW**



124945

124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>124969</b>	Inserito Hot & Cold System GN 1/1 · <b>NEW</b>	600 x 400 x 87	265 g	■
<b>124966</b>	Estensore · <b>NEW</b>	599 x 399 x 117	240 g	■
■ 124982 - ■ 124983 - ■ 124984	Coperchio standard GN 1/1 in EPP · <b>NEW</b>	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■
■ 124985 - ■ 125020 - ■ 125021 ■ 125022	Coperchio flip GN 1/1 in EPP · <b>NEW</b>	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■
<b>124965</b>	Porta bevande modulare · <b>NEW</b>	325 x 114 x 124	115 g	■
<b>115832</b>	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
<b>110916</b>	Carrello ABS · <b>NEW</b>	692 x 426 x 167	4500 g	■
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
<b>124945</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3900 g	■
<b>124957</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · <b>NEW</b>	530 x 325 x 30	3260 g	■
<b>110959</b>	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

## X-FOLD BOX

# X-FOLD BOX PIZZA

124986



Contenitore isotermico richiudibile e salvaspazio in polipropilene espanso. Pieghevole e impilabile per facilitare lo stoccaggio. Ottimizzazione della chiusura su tutti i lati per migliorare l'isolamento. Ideale per il trasporto di **cartoni pizza**.

Space-saving insulated box made in EPP. Foldable and stackable for easier storage. Optimization of closure on all sides for the improved insulation. Ideal for transporting pizza boxes.

El contenedor isotérmico fabricado en polipropileno expandido que ahorra espacio. Plegable y apilable para facilitar su almacenamiento. Cierre optimizado en todos los lados para mejorar el aislamiento térmico. Ideal para el transporte de cajas de pizza.

Boîte isotherme peu encombrante en PPE. Pliable et empilable pour un rangement plus facile. Optimisation de la fermeture sur tous les côtés pour une meilleure isolation. Idéal pour le transport de pizza en carton.



### FACILE DA RIPIEGARE E ASSEMBLARE!

- Leggero
- Resistente
- Adatto a tutti i settori
- 100% riciclabile
- Personalizzabile
- Idoneo per il food

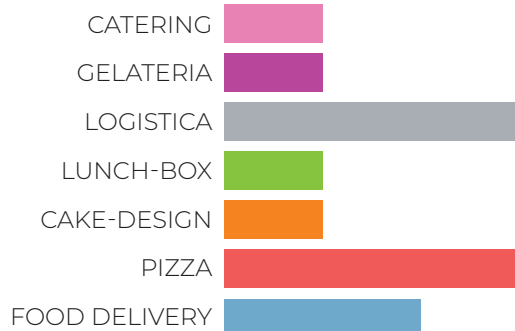
### EASY TO FOLD UP AND ASSEMBLE!

- Lightweight
- Resistant
- For all industries
- 100% recyclable
- Customizable
- Contact food

### ¡FÁCIL DE PLEGAR Y MONTAR!

- Ligero
- Resistente
- Para todos los sectores
- 100% reciclable
- Personalizable
- Apto para el contacto alimentario

### UTILIZZO USE



### FACILE À PLIER ET À ASSEMBLER!

- Léger
- Résistant
- Pour tous les secteurs d'activité
- 100 % recyclable
- Personnalisable
- Contact alimentaire

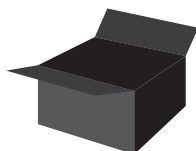
PPE  
EPP



# POLIBOX®



(R)evolutionary



<b>Item code</b>	<b>124986</b>
<b>Cod. EAN</b>	8054317682727
<b>Descrizione</b>	X-FOLD Box PIZZA
<b>Dim. esterne (mm)</b>	400 x 400 x 230
<b>Dim. est. ripiegato (mm)</b>	400 x 400 x 131
<b>Dim. interne (mm)</b>	340 x 340 x 170
<b>Peso (±10%)</b>	700 g / 750 g coperchio colorato
<b>Colore contenitore</b>	■
<b>Colore coperchio</b>	■ > Standard ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ *

\* Tutte le versioni con coperchio colorato sono ON DEMAND (min. 108 pz)  
All versions with a colored lid are ON DEMAND (min. 108 pcs).



## OPTIONAL



110932

NEW



124970

NEW



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
<b>110932</b>	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
<b>124970</b>	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	■
<b>124971</b>	Piastra eutettica HOT GN 1/2 · <b>NEW</b>	325 x 265 x 30	1750 g	■

**POLIBOXBAG®**

# PIZZA BAGS



Le borse POLIBOXBAG® per pizza sono progettate per garantire la consegna sicura e puntuale delle tue pizze più richieste. L'isolamento ad alta densità e i materiali resistenti mantengono la pizza calda e fragrante, dal forno fino al cliente. Leggere, pratiche e robuste, sono ideali per ristoranti, pizzerie e servizi di delivery che puntano a un'esperienza di qualità.

POLIBOXBAG® Pizza Bags are designed to ensure the safe and timely delivery of your most popular pizzas. High-density insulation and durable materials keep pizzas hot and fresh from the oven to the customer. Lightweight, practical, and sturdy, they are ideal for restaurants, pizzerias, and delivery services aiming to provide a premium experience.

Las bolsas POLIBOXBAG® para pizza están diseñadas para garantizar una entrega segura y puntual de tus pizzas más solicitadas. El aislamiento de alta densidad y los materiales resistentes mantienen la pizza caliente y fresca, del horno al cliente. Ligeras, prácticas y robustas, son ideales para restaurantes, pizzerías y servicios de entrega que buscan ofrecer una experiencia de calidad.

Les sacs à pizza POLIBOXBAG® sont conçus pour assurer une livraison sûre et ponctuelle de vos pizzas les plus demandées. L'isolation haute densité et les matériaux résistants gardent la pizza chaude et savoureuse, du four jusqu'au client. Légers, pratiques et robustes, ils sont parfaits pour les restaurants, pizzerias et services de livraison qui recherchent une expérience de qualité.



- Tessuto spesso e robusto in poliestere 600 denari.
- Thick, sturdy 600-denier polyester fabric.
- Il nylon traspirante protegge la qualità del cibo.
- Breathable nylon material protects food quality.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo.
- High-density insulation keeps food hot.
- Cinghie resistenti e tasca porta etichetta.
- Heavy-duty, sewn-in straps and ticket pouch.

MADE IN ITALY

# POLIBOX®

(R)evolutionary



Item code	125006	125007	125008
Cod. EAN	0099511850181	0099511850198	0099511034239
Product code	GBP216110	GBP318110	GBP518110
Materiale	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL
Dim. (mm)	460 x 460 x 165	510 x 510 x 190	495 x 495 x 320
Peso kg	0,880	1,060	1,280

## 125006

- Trasporta fino a 2 scatole pizza da 41 cm oppure 3 scatole da 36 cm.
- Carries two 16" or three 14" pizza boxes.



## 125007

- Trasporta fino a 3 scatole pizza da 46 cm oppure 4 scatole da 41 cm.
- Carries three 18" or four 16" pizza boxes.



## 125008

- Trasporta fino a 5 scatole pizza da 46 cm oppure 6 o più scatole da 41 cm.
- Carries five 18" or six or more 16" pizza boxes.



**POLIBOXBAG®**

# CATERING & DELIVERY BAGS



Le borse Catering POLIBOXBAG® offrono la soluzione perfetta per trasportare pasti multirazione, piatti singoli o vassoi gastronomici in totale sicurezza. Progettate con tessuti rinforzati e isolamento performante, mantengono la temperatura ideale – calda o fredda – durante il trasporto e il servizio. Sono ideali per catering, mense, scuole e consegne a domicilio.

POLIBOXBAG® Catering Bags offer the perfect solution for safely transporting multi-portion meals, individual dishes, or catering trays. Designed with reinforced fabrics and high-performance insulation, they maintain the ideal temperature – hot or cold – during transport and service. They are ideal for catering operations, canteens, schools, and home deliveries.

Las bolsas de Catering POLIBOXBAG® ofrecen la solución perfecta para transportar de manera segura comidas multi-ración, platos individuales o bandejas gastronómicas. Diseñadas con tejidos reforzados y un aislamiento de alto rendimiento, mantienen la temperatura ideal – caliente o fría – durante el transporte y el servicio. Son ideales para catering, comedores, escuelas y entregas a domicilio.

Les sacs de Catering POLIBOXBAG® offrent la solution idéale pour transporter en toute sécurité des repas multi-portions, des plats individuels ou des plateaux traiteurs. Conçus avec des tissus renforcés et une isolation performante, ils maintiennent la température idéale – chaude ou froide – pendant le transport et le service. Ils sont parfaits pour le catering, les cantines, les écoles et la livraison à domicile.



- Tessuto in nylon spesso e resistente.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo o freddo.
- Cinghie resistenti e cucite.
- Ampia tasca porta etichetta.
- Thick, sturdy nylon fabric.
- High-density insulation keeps food hot or cold.
- Heavy-duty, sewn-in straps.
- Ticket pouch.

MADE IN ITALY



Item code	125009	125010	125011	125012	125013
Cod. EAN	0099511850235	0099511851126	0099511850174	0099511850211	0099511850150
Product code	GBD211417110	GBD151212110	GBD211414110	GBD101011110	GBD13913110
Materiale	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL
Dim. (mm)	535 x 353 x 430	380 x 305 x 305	535 x 355 x 355	255 x 255 x 280	330 x 230 x 330
Peso kg	1,400	0,870	1,850	0,670	0,730

## 125009

- Borsa Catering grande
- Large Delivery Bag



## 125010

- Borsa Sandwich
- Sandwich Bag



## 125011

- Borsa Catering grande, con divisorio termico verticale incluso.
- Large Delivery Bag, includes vertical, thermal divider



## 125012

- Borsa Catering piccola
- Small Delivery Bag



## 125013

- Borsa Catering piccola a caricamento dall'alto
- Small top loading Delivery Bag



**POLIBOXBAG®**

# DELIVERY BACKPACKS



Gli zaini termici POLIBOXBAG® sono pensati per i professionisti della consegna urbana. Ergonomici e confortevoli, garantiscono trasporto sicuro e mani libere, offrendo al tempo stesso un'eccellente tenuta isotermica. Le soluzioni modulari interne consentono di separare gli alimenti e mantenerli in perfetto stato fino alla consegna. Compatti e pieghevoli, rappresentano la scelta ideale per rider e servizi di food delivery.

POLIBOXBAG® delivery backpacks are designed for urban delivery professionals. Ergonomic and comfortable, they ensure safe, hands-free transport while offering excellent isothermal retention. Internal modular dividers allow food to be kept separate and secure until delivery. Compact and foldable, they are the ideal choice for riders and food delivery services.

Las mochilas de reparto POLIBOXBAG® están pensadas para los profesionales de la distribución urbana. Ergonómicas y cómodas, garantizan un transporte seguro y manos libres, ofreciendo al mismo tiempo una excelente retención térmica. Los separadores modulares internos permiten mantener los alimentos bien organizados y en perfecto estado hasta la entrega. Compactas y plegables, son la elección ideal para repartidores y servicios de food delivery.

Les sacs à dos de livraison POLIBOXBAG® sont conçus pour les professionnels de la distribution urbaine. Ergonomiques et confortables, ils assurent un transport sûr et laisse les mains libres tout en garantissant un excellent tenu isothermique. Les séparateurs modulaires internes permettent de maintenir les aliments séparés et intacts jusqu'à la livraison. Compacts et pliables, ils représentent le choix idéal pour les livreurs et services de livraison de repas.

- Cinghie laterali per un trasporto a mano confortevole.
- Nastro riflettente per maggiore visibilità e sicurezza.
- 2 fibbie e chiusura a strappo mantengono lo zaino ben chiuso.
- Ampia tasca laterale per oggetti di piccole dimensioni.
- Spallacci imbottiti regolabili per una vestibilità confortevole.
- Fibbie pettorali regolabili in plastica per mantenere lo zaino in posizione.
- Ripiano divisore interno applicabile con bordature in velcro, per mantenere gli alimenti separati.
- Si piega per un ingombro ridotto.
- Side-mounted straps for comfortable hand carrying.
- Reflector tape enhances visibility and safety.
- 2 buckles and hook and loop fastener keep backpack securely closed.
- Large side pocket holds small items.
- Padded shoulder straps adjust to fit comfortably.
- Adjustable, plastic chest buckle holds backpack in place.
- Divider secures with hook and loop strips to safely separate menu items.
- Folds for compact storage.

MADE IN ITALY

# POLIBOX®

(R)evolutionary



<b>Item code</b>	<b>125014</b>	<b>125015</b>
<b>Cod. EAN</b>	0099511049578	0099511049561
<b>Product code</b>	GBBP151417110	GBBP111417110
<b>Materiale</b>	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL
<b>Dim. (mm)</b>	381 x 355 x 430	279 x 355 x 430
<b>Peso kg</b>	2,150	1,700



## 125014

- Zaino Delivery Backpack grande
- Large Delivery Backpack



## 125015

- Zaino Delivery Backpack piccolo
- Small Delivery Backpack



**POLIBOXBAG®**

# ISOTHERMAL COVERS



Le cover isothermiche POLIBOXBAG® rappresentano una soluzione innovativa e affidabile per ottimizzare le performance dei carrelli CAMBRO nella distribuzione e nel mantenimento di bacinelle GN e Teglie 60x40.

Le cover sono progettate per:

- migliorare la tenuta termica dei carrelli durante il trasporto,
- assicurare una protezione aggiuntiva da agenti esterni,
- offrire un design personalizzabile in termini di dimensioni, materiali, finiture e branding.

POLIBOXBAG® isothermal covers represent an innovative and reliable solution to optimize the performance of CAMBRO carts in the distribution and preservation of GN containers and 60x40 trays.

Las fundas isotérmicas POLIBOXBAG® representan una solución innovadora y fiable para optimizar el rendimiento de los carros CAMBRO en la distribución y el mantenimiento de bandejas GN y de 60x40.

Les housses isothermes POLIBOXBAG® représentent une solution innovante et fiable pour optimiser les performances des chariots CAMBRO dans la distribution et le maintien des bacs GN et des plaques 60x40.

**Abbina la cover isothermica POLIBOXBAG® ai carrelli porta bacinelle CAMBRO**

**Pair the POLIBOXBAG® insulated cover with CAMBRO pan carriers.**

- L'isolamento interno in polietilene espanso (EPE) da 3 mm garantisce un'eccellente tenuta isothermica.
- The 3 mm expanded polyethylene (EPE) inner insulation ensures excellent thermal sealing.
- Dotata di tasca trasparente porta documenti con apertura laterale destra.
- Equipped with a transparent document pocket with right-side opening.
- Doppia cerniera di apertura su un lato.
- Personalizzabile (on demand).
- Doppia zip opening on one side.
- Customisable (on demand).





Item code	125016	125017	125018
Cod. EAN	8054317682666	8054317682673	8054317682659
Materiale	PL + EPE 3 mm	PL + EPE 3 mm	PL + EPE 3 mm
Dim. (mm)	440 x 640 x 1530	520 x 700 x 1530	660 x 750 x 1530
Peso kg	3,400	3,800	4,400



## 125016

- Cover isotermica ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 1/1
- Isothermal cover for trolley GN 1/1

Carrello CAMBRO  
porta bacinelle GN 1/1.  
Code **UGNPR11F18480**  
Dim. 73 x 43,8 x 171 cm



## 125017

- Cover isotermica ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta teglie 60x40.
- Isothermal cover for trolley 60x40

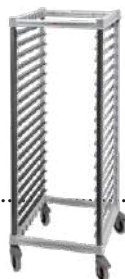
Carrello CAMBRO  
porta teglie 60x40.  
Code **UPR6040F18480**  
Dim. 78,3 x 51,6 x 171 cm



## 125018

- Cover isotermica ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 2/1
- Isothermal cover for trolley GN 2/1

Carrello CAMBRO  
porta bacinelle GN 2/1.  
Code **UGNPR21F36480**  
Dim. 83,5 x 64,5 x 171 cm



**POLIBOXBAG®**

# TRANSPARENT COVERS



Le cover trasparenti POLIBOXBAG® rappresentano una soluzione innovativa e affidabile per proteggere il contenuto durante lo stoccaggio e la movimentazione interna.

Le cover sono progettate per:

- proteggere il contenuto durante la movimentazione e lo stoccaggio,
- assicurare una protezione aggiuntiva da agenti esterni,
- offrire un design personalizzabile in termini di dimensioni, finiture e branding.

The transparent POLIBOXBAG® covers represent an innovative and reliable solution to protect the contents during storage and internal handling.

Las cubierta transparentes POLIBOXBAG® representan una solución innovadora y fiable para proteger el contenido durante el almacenamiento y la manipulación interna.

Les housses transparentes POLIBOXBAG® représentent une solution innovante et fiable pour protéger le contenu pendant le stockage et la manutention interne.

**Abbina la cover  
trasparente POLIBOXBAG® ai  
carrelli porta bacinelle CAMBRO**

**Pair the POLIBOXBAG® transparent  
cover with CAMBRO pan carriers.**



• Struttura in PVC  
PLASTIFICATO

• Doppia cerniera di  
apertura sul lato anteriore

• Personalizzabile  
(on demand).

• Structure in plastic-  
coated PVC.

• Double zipper opening  
on the front side.

• Customisable  
(on demand).



Item code	125062	125063	125064
Cod. EAN	8054317682857	8054317682864	8054317682871
Materiale	PVC PLASTIFICATO	PVC PLASTIFICATO	PVC PLASTIFICATO
Dim. (mm)	440 x 640 x 1530	520 x 700 x 1530	660 x 750 x 1530
Peso kg	1,100	1,300	1,400

## 125062

- Cover trasparente ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 1/1
- Transparent cover for trolley GN 1/1

Carrello CAMBRO  
porta bacinelle GN 1/1.  
Code **UGNPR11F18480**  
Dim. 73 x 43,8 x 171 cm



## 125063

- Cover trasparente ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta teglie 60x40.
- Transparent cover for trolley 60x40

Carrello CAMBRO  
porta teglie 60x40.  
Code **UPR6040F18480**  
Dim. 78,3 x 51,6 x 171 cm



## 125064

- Cover trasparente ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 2/1
- Transparent cover for trolley GN 2/1

Carrello CAMBRO  
porta bacinelle GN 2/1.  
Code **UGNPR21F36480**  
Dim. 83,5 x 64,5 x 171 cm



**THERMOSTEEL®**

# Contenitori cilindrici ISOTERMICI

**111409**



Contenitori cilindrici ISOTERMICI in acciaio INOX AISI 304, con maniglione in acciaio AISI 304

Insulated cylindrical containers in stainless aisi 304 steel, with stainless AISI 304 steel big handle

Contenedores isotérmicos cilíndricos en acero inox aisi 304, con asa en acero AISI 304

Conteneurs isothermes cylindriques en acier inoxydable aisi 304, avec poignée en acier inoxydable aisi 304

AISI 304



Resistente, robusta, indistruttibile  
realizzazione a doppia parete.  
Strong, sturdy, unbreakable,  
made with a special double  
stainless steel wall.



Coperchio a chiusura ermetica.  
Airtight lid.



Guarnizioni in silicone alimentare  
per una più efficace  
tenuta termica.  
Food-grade silicone gaskets  
for a great effective sealing.



Impugnature ergonomiche.  
Ergonomic handles.



Con valvola di sfiato in ottone giallo  
per evitare l'effetto sottovuoto.  
With yellow brass bleed valve to  
prevent vacuum effect.



In acciaio AISI 304  
certificato per alimenti.  
Made in aisi 304 steel,  
for food usage.

# POLIBOX®

(R)evolutionary

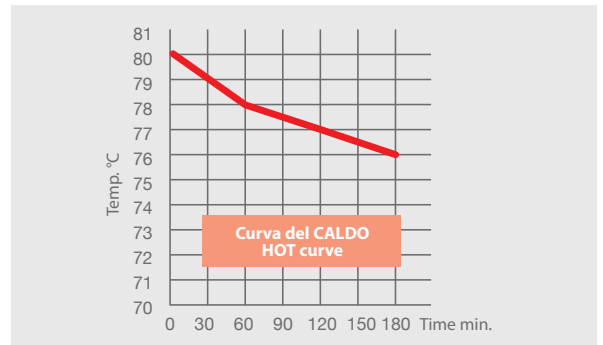


<b>Item code</b>	<b>111407</b>	<b>111409</b>
<b>Cod. EAN</b>	8033100723229	8033100723236
<b>Descrizione</b>	Cont. da 10 Lt.	Cont. da 20 Lt.
<b>Ø mm.</b>	320	320
<b>h mm.</b>	170	300
<b>Peso kg</b>	5,05	6,1

Prova effettuata con contenitore pre-riscaldato con acqua bollente a 80 °C.  
 Tested with pre-heated container feed with boiling water at 80 °C.



Comodo maniglione  
 in acciaio AISI 304



Max performance 105 °C per 4 ore.  
 Maximum performance 105 °C for 4 hours.  
 Máximo rendimiento 105 °C para 4 horas.  
 Performance maximale 105 °C pendant 4 heures.



**THERMOSTEEL®**

# CARRELLI Thermosteel X-PRO



I carrelli Thermosteel rappresentano la soluzione ideale per il trasporto e la distribuzione professionale dei pasti. Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, combinano robustezza, igiene e massima affidabilità. Grazie all'isolamento a doppia parete e ai sistemi di controllo digitale della temperatura, i carrelli garantiscono il mantenimento ottimale degli alimenti, sia caldi che freddi, durante tutte le fasi del servizio.

Thermosteel trolleys are the ideal solution for professional food transport and distribution. Made entirely of AISI 304 stainless steel, they ensure strength, hygiene, and maximum reliability.

Les chariots Thermosteel représentent la solution idéale pour le transport et la distribution professionnelle des repas. Entièrement fabriqués en acier inoxydable AISI 304, ils associent robustesse, hygiène et fiabilité maximale.

Los carros Thermosteel son la solución ideal para el transporte y la distribución profesional de comidas. Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304, ofrecen resistencia, higiene y la máxima fiabilidad.



220-240V



50Hz



- Interamente realizzato in acciaio inox AISI304 18/10, satinato, finitura Scotch Brite;
- Struttura doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore;
- Parti interne raggate con guide portateglie stampate passo 55mm;
- Ante a battente con maniglia, apribile a 270° con guarnizione in gomma;
- Maniglie di spinta posteriori;
- Sistema di chiusura con moschettone forato per lucchetto (opzionale);
- Batticarrello superiore con supporti blu.
- 4 ruote Ø 125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse;
- Paracolpo perimetrale in pvc blu con ammortizzatore antiurto.
- Entirely made of AISI 304 stainless steel 18/10, satin finish, Scotch-Brite finish;
- Double-wall insulated structure for good heat retention;
- Internal rounded corners with stamped tray slides, 55 mm pitch;
- Swing doors with handle, opening to 270°, with rubber gasket;
- Rear push handles;
- Closing system with carabiner featuring a hole for padlock (optional);
- Upper trolley guard with blue supports.
- 4 wheels Ø125 mm, 2 swivelling with brake and 2 fixed;
- Blue PVC perimeter bumper with shock-absorbing protection;

AISI  
304



# POLIBOX®

(R)evolutionary



Item code	124973	124972	124974
Cod. EAN	8054317682680	8054317682697	8054317682703
Descrizione	Carrello versione refrigerata	Carrello versione calda	Carrello versione mista
Dim. (mm)	600 x 800 x 1800	600 x 800 x 1640	600 x 800 x 1820
Power (w)	570	900	900 (caldo) + 350 (freddo)
Capacità vano	20 GN1/1 H40 mm	20 GN1/1 H40 mm	2 x 9 GN1/1 H40 mm
Peso kg	102	82	112

## 124973 - Carrello versione refrigerata

- Controllo della temperatura tramite termostato digitale -2°/+10°C;
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatico;
- Sistema di raffreddamento ventilato.

- Temperature control via digital thermostat -2 °C/+10 °C;
- Automatic defrosting and condensate evaporation;
- Ventilated cooling system.



## 124972 - Carrello versione calda

- Controllo della temperatura tramite termostato digitale +30°/+90°C;
- Sistema di riscaldamento ventilato;
- Saracinesca frontale per regolare il vapore interno.

- Temperature control via digital thermostat +30 °C/+90 °C;
- Ventilated heating system;
- Front damper to adjust internal steam.



## 124974 - Carrello versione mista

- Controllo della temperatura tramite 2 termostati digitali:  
1 per vano riscaldato 30°-90°C e 1 per vano refrigerato -2°/+10°C;
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatico;
- Vano superiore riscaldato e ventilato, vano inferiore refrigerato e ventilato;
- Saracinesca frontale per regolare il vapore interno.

- Temperature control via two digital thermostats:  
1 for heated compartment +30 °C/+90 °C / 1 for refrigerated compartment -2 °C/+10 °C
- Automatic defrosting and condensate evaporation;
- Upper compartment heated and ventilated, lower compartment refrigerated and ventilated;
- Front damper to adjust internal steam.





# POLIBOX®



**EREDI CAIMI S.r.l.**

Imballaggi industriali

Packaging solutions