



Polibox lanza el contenedor inteligente 'Smart Heater', con control remoto de temperatura

04-02-2019

SDS Hispánica presenta 'Polibox Smart Heater', la solución más evolucionada para el control de la temperatura de los alimentos en los contenedores isotérmicos Polibox, gracias a una innovación tecnológica que nace una vez más, del objetivo principal de la empresa de simplificar el trabajo de sus clientes.

¿Qué es exactamente?

'Polibox Smart Heater' es un sistema de acumulación de calor pasivo-activo que transforma un contenedor isotérmico Polibox en un avanzado mantenedor/regenerador de comidas preparadas.

Funciona como un equalizador térmico: cuando la temperatura del alimento introducido en el contenedor es superior a la del acumulador térmico (65° C), el exceso de calor resulta absorbido. 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. 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).

El 'Smart Heater' aprovecha así 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.

Es además un producto amigo del medio ambiente, pues no consume prácticamente nada: una vez alcanzados los 65°C el consumo se estabiliza en torno a los 50 W.

¿Y cómo lo hace? 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.

El sistema está disponible en tres versiones con distintas funcionalidades:

– **'Plug & play':**

Es el modelo básico. Basta enchufar el cable y el 'Smart Heater' se estabiliza a 65°C auto-regulando la emisión de calor, gracias a la tecnología de calentamiento innovadora que utiliza un sistema de generadores térmicos autorregulables en combinación con acumuladores de calor y una placa disipadora de calor. Esta modalidad operativa se asegura de consumir la mínima cantidad de energía para estabilizar la temperatura requerida, acumulando también el calor del producto contenido para después liberarlo.

– **'Absolute':**

Es como el modelo anterior pero dotado además de una microcomputadora interna que optimiza el control de la temperatura de los productos contenidos. A través del panel de control del contenedor es posible programar la temperatura deseada y visualizar su temperatura interna. Basta configurar la temperatura de mantenimiento y la microcomputadora asegurará la temperatura definida por el usuario con variaciones de cuatro décimas de grado. El rango de temperatura va desde 20° hasta 70°C con intervalos de 1/10 °C.

– **'IoT (internet of things)':**

Dispone de las funcionalidades anteriores pero además es posible el control remoto del contenedor a través de una app específica instalada en cualquier *smartphone* (Android o IOS). La aplicación permite encender, apagar, programar y controlar la temperatura del 'Polibox Smart Heatre', pudiendo así tener acceso a éste las 24 horas del día, los 365 días del año.

Por último, este sistema revolucionario es compatible además con la solución 'Smart Easy Plus' de SDS diseñada para la trazabilidad de los contenedores isotérmicos Polibox.

Contacta con **SDS / Polibox** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- SDS Hispanica presenta 'Mandarine', un self eco-responsable para los comedores escolares
- Polibox presenta el nuevo 'Crystal Maxi 60x40', el contenedor cristalizado aún más grande
- SDS lanza el 'SmartPolibox', un contenedor inteligente con sistema de identificación RFID
- SDS Hispanica presenta el nuevo catálogo de contenedores isotérmicos Polibox