



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



SDS Hispanica presenta el nuevo catálogo de contenedores isotérmicos Polibox

20-11-2015

SDS Hispanica presenta la nueva edición del catálogo de Polibox, una firma especializada en la producción y distribución de contenedores isotérmicos para productos perecederos.

Entre los nuevos contenedores isotérmicos, presentados oficialmente en la pasada edición de la feria italiana Host, la firma destaca los modelos 'Handtop', 'Trolley box', 'Pizza box' y 'Pizza shop'.

'Handtop'

Este robusto contenedor viene a ampliar la línea 'Plus'. Se presenta con una densidad reforzada y está especialmente diseñado para los profesionales del catering más exigentes.

Destaca por sus asas ergonómicas en la parte superior de los laterales, que permiten una sujeción práctica y cómoda, que favorece la seguridad del operador.

Cuenta además con un sistema de apertura *easy open*, paredes reforzadas y puntos internos de apoyo que permiten una mayor circulación del aire, aumentando así el coeficiente isotérmico del contenedor. Varios colores disponibles para la tapa.

'Trolley box'

Es el primer contenedor isotérmico 'tipo maleta' del mercado. Muy fácil de mover, es ideal para el sector del vending y para todas aquellas situaciones con especiales necesidades de practicidad en su transporte.

Capacidad de 60 litros y muy ligero (1,6 kg). Tapa disponible en varios colores.

'Pizza box' y 'Pizza shop'

'Pizza box' y 'Pizza shop' son dos nuevos contenedores isotérmicos para el transporte de cajas de pizza e ideales también para platos termosellados (18x18). 'Pizza box' cuenta con agarres laterales ergonómicos y sistema *easy open*; 'Pizza shop' tiene un asa

adicional superior disponible en varios colores, al igual que la tapa.

Todos los contenedores isotérmicos Polibox, completamente realizados en PPE a célula cerrada, son ideales para proteger a los alimentos de golpes e impactos; son ligeros y sin salientes ni aristas para salvaguardar la seguridad del operador durante su movimentación y transporte. Resistentes, higiénicos, económicos y reciclables al 100 %, se pueden lavar y desinfectar industrialmente con detergentes y desinfectantes, agua caliente y vapor húmedo hasta 110 °C (HACCP System).

El polipropileno expandido (PPE) es un material idóneo para el contacto con sustancias alimentarias. No deja olores ni sabores anómalos en los alimentos y se puede lavar y desinfectar fácilmente después de su utilización.

www.polibox.com/es