

STORE YOUR PERFORMANCE

14 | 06



CONTENITORI **ISOTERMICI**
ISOTHERMAL CONTAINERS
CONTENEDORES **ISOTÉRMICOS**
CONTENEURS **ISOTHERMES**
ISOLIERTE BEHÄLTER

SOLUZIONI AVANZATE PER LA RISTORAZIONE



BOX® is now the most established brand in the production and distribution of controlled temperature transport systems of perishable products, in the areas of commercial and collective catering, banqueting, food processing, logistic and pharmaceutical industries.

Our important customers, who for over a decade trust our products, represent the most important confirmation of the validity of our working philosophy, focused on Customer Satisfaction.

Specialization, research and training are constantly updated in order to ensure high quality standards, in full compliance with European safety regulations.

The partnership with our customers, allows us to develop and propose innovative, ergonomic and favourable economically solutions, planning and developing solutions within the industrial production field.

BOX® es hoy la marca más reconocida en la producción y distribución de sistemas para el transporte a temperatura controlada de productos perecederos, en los sectores de la restauración comercial y colectiva, banqueting, agroalimentario, logístico y farmacéutico.

Nuestros destacados Clientes, que desde hace más de una década renuevan su confianza en nuestros productos, representan para nosotros la confirmación más importante de la validez de nuestra filosofía de trabajo, encaminada a la satisfacción del cliente.

Especialización, investigación y formación son constantemente actualizadas para garantizar altos estándares de calidad, en pleno cumplimiento de la normativa europea en materia de Seguridad.

La relación de partnership con nuestros Clientes nos permite desarrollar y proponer soluciones innovadoras, ergonómicas y económicamente ventajosas, estudiando y desarrollando soluciones en el ámbito de la producción industrial.

BOX® est aujourd'hui la marque plus de succès dans les systèmes de production et de distribution pour le transport à température contrôlée de produits périssables dans les zones de commerciale et collective traiteur, banquet, agroalimentaire, pharmaceutique et la logistique.

Nos clients importants, qui pendant plus d'une décennie fait confiance à nos produits, représentent pour nous la plus importante confirmation de la validité de notre philosophie de travail, axé sur la Satisfaction du client.

Spécialisation, de recherche et de formation sont constamment mis à jour afin d'assurer des normes élevées de qualité, en pleine conformité avec la réglementation européenne sur la sécurité.

En partenariat avec nos clients, nous permet d'élaborer et de proposer des solutions innovantes, ergonomiques et économiquement avantageux, étudier et développer des solutions dans le domaine de la production industrielle.

BOX® ist die eingeführtste Marke in der Produktion und in dem Vertrieb von Systemen für den temperaturkontrollierten Transport von verderblichen Produkten in den Bereichen von Restaurant & Catering, Bankett, Lebensmittelverarbeitung, Logistik und Pharmaindustrie.

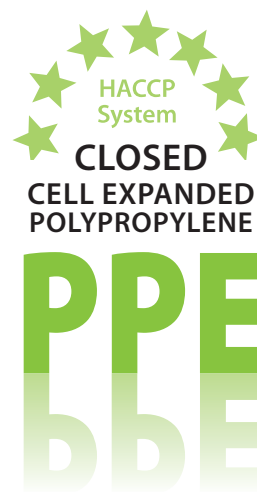
Unsere wichtigen Kunden, die seit über einem Jahrzehnt, auf unsere Produkte vertrauen, gelten als die wichtigste Bestätigung der Gültigkeit unserer auf Kundenzufriedenheit gezielten Arbeitsphilosophie.

Spezialisierung, Forschung und Schulung werden ständig aktualisiert zur Gewährleistung von hohen Qualitätsstandards, in voller Übereinstimmung mit den europäischen Sicherheitsvorschriften.

Die Partnerschaft mit unseren Kunden ermöglicht uns innovative, ergonomische und kostengünstige Lösungen zu entwickeln und anzubieten, indem wir Lösungen im Bereich der industriellen Produktion erforschen und implementieren.



CONTENITORI ISOTERMICI QUALITÀ E SICUREZZA, GARANTITE.



Il polipropilene è un materiale idoneo per il contatto con sostanze alimentari. Non cede odori e sapori anomali agli alimenti ed è facilmente lavabile e sanificabile dopo il suo utilizzo.



The polypropylene is certified as material suitable for contact with nutrients. It does not hand over odours or flavours to foods and it is easy to wash and disinfect after use.

El polipropileno 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.

Le polypropylène est un matériel prévu pour le contact alimentaire. Il ne transmet donc pas d'odeur et ne donne pas de goût aux aliments avec lequel il est en contact.

Bei dem Polypropylen handelt es sich um ein Material, das sich für den Kontakt mit Nahrungsmitteln eignet. Den Lebensmitteln überlässt es weder Gerüche noch Beigeschmäcke, und kann nach seinem Verbrauch leicht gewaschen und entseucht werden.

STORE YOUR PERFORMANCE

I contenitori isotermici Polibox® sono ideali per proteggere gli alimenti da sollecitazioni di tipo meccanico grazie allo spessore e alla struttura del polipropilene espanso cellula chiusa; sono leggeri e privi di sporgenze e spigoli vivi per tutelare la sicurezza degli operatori durante le operazioni di movimentazione e trasporto.

The isothermal containers Polibox®, entirely made of closed-cell expanded polypropylene, are ideal to protect food from mechanical stresses; it is light and free of protrusions and sharp edges in order to guarantee the operators' safety during handling and transport operations.

Los contenedores isotérmicos Polibox® son ideales para proteger a los alimentos de golpes e impactos gracias al espesor y a la estructura del polipropileno expandido a célula cerrada; son ligeros y sin salientes ni aristas para salvaguardar la seguridad del operador durante su movimentación y transporte.

Facilement lavable après utilisation les conteneurs isothermes Polibox® sont idéals pour protéger les aliments. La structure mécanique du polypropylène expansé à cellule fermée lui permet de résister aux sollicitations mécaniques extérieures. Les conteneurs sont légers et dépourvus d'angles saillants afin d'éviter tous risque de blessure lors des opérations de manutention et de transport.

Dank ihrer Dichte und der geschlossenzelligen Struktur des Polypropylen-Schaumstoffs eignen sich die isothermen Behälter Polibox® für die Konservierung von Lebensmitteln, die sie vor mechanischen Belastungen schützen können; sie sind leicht und weisen keine Vorsprünge bzw. scharfe Kante, damit die Sicherheit der Bediener bei ihrem Handling und Transport gewährleistet werden kann.



CRYSTAL



NEXT GENERATION

CERTIFICATO
UNI EN 12571



Interno cristallizzato perfettamente liscio. Bugne interne di appoggio.
Crystallized inside perfectly smooth. Bosses internal support.
Interior cristalizado perfectamente liso. Sillar de apoyo interno.
Intérieur cristallisé parfaitement lisse. Ashlar soutien interne.
Glatt kristallisierten Inneren. Intern bossenwerk support.

Sistema easy open per facilitare l'apertura.

Easy open system.

Sistema easy open para facilitar la apertura.

Le système easy open facilite l'ouverture.

Das Easy open System erleichtert das Öffnen, während die unteren Griffe ein bequemes.



Maniglie ergonomiche inferiori.

Bottom ergonomic handles.

Manillas inferiores ergonómicas.

Poignées ergonomiques inférieures.

Untere, ergonomische Griffe.

Guide per imbracatura elastica.

Top rails for elastic sling.

Guide pour sangle élastique.

Guides pour harnais élastique supérieure.

Transportieren gewährleisten.



Appoggi divisi per il passaggio dell'imbracatura.

Bottom supports.

Apoya en la parte posterior.

Appui sur le fond.

Ruht auf dem boden.

Crystal 240 GN

MADE IN EUROPE 

Il contenitore robusto, leggero con interno cristallizzato perfettamente liscio, rigido e impermeabile secondo le norme UNI EN 12571, con sistema easy open per facilitare l'apertura e dotato di guide superiori per imbracatura elastica.

Crystal GN 1/1 is the strong, light box with Crystallized inside perfectly smooth, rigid and waterproof, according to UNI EN 12571 standard. Easy open system. Top rails for elastic sling.

El contenedor robusto, ligero con interior cristalizado perfectamente liso, rígido e impermeable., conforme a la normativa UNI EN 12571. Sistema easy open para facilitar la apertura.

Le conteneur robuste, léger avec l'intérieur cristallisé parfaitement lisse, rigide et imperméable. et conforme aux réglementations UNI EN 12571. Le système easy open facilite l'ouverture. Guides pour harnais élastique supérieure.

Crystal GN 1/1 ist ein robuster, leichter Behälter und entspricht den UNI EN-Richtlinien 12571. Er unterscheidet sich auf Grund des perfekt, glatt kristallisierten Inneren, starr und wasserundurchlässig, von den anderen Polibox-Behältern. Das Easy open System erleichtert das Öffnen, während die unteren Griffe ein bequemes Transportieren gewährleisten.



CON COPERCHIO COLORATO



Imbracatura
Sling
Sangle
Correas
Hebeseile



P1120000

Gel per la termostatazione.
Heat temperature regulation gel.
Gel para la termostatación.
Gel pour le contrôle de la température.
Gel für die Regulierung der Temperatur.



P11HCGN1

Carrello inox
Inox cart
Carros inox
Chariot inox
Wagen aus Edelstahl



P13000GN

Carrello plastica
Plastic cart
Carros plástico
Chariot plastique
Wagen aus Kunststoff



P1300PGN

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11240CN	Crystal GN 1/1 - Nero	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 L	30 mm	50 g/lt	2200 gr	■	5	50
P11240CO	Crystal GN 1/1 - Orange	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 L	30 mm	50 g/lt	2200 gr	■	5	50
P11240CL	Crystal GN 1/1 - Lemon	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 L	30 mm	50 g/lt	2200 gr	■	5	50
P11240CG	Crystal GN 1/1 - Green	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 L	30 mm	50 g/lt	2200 gr	■	5	50
P11240CM	Crystal GN 1/1 - Magenta	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 L	30 mm	50 g/lt	2200 gr	■	5	50
P13000GN	Carrello inox AISI 304	610 x 410 mm						■	1	---
P1300PGN	Carrello plastica	610 x 410 mm						■	1	---
P1120000	Imbracatura							■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0/ -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0/ +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Basic GN 1/2

Il contenitore isotermico compatto e resistente.
The compact and resistant isothermal box.
El contenedor isotérmico compacto y resistente.
Le conteneur isotherme compact et résistant.
Der kompakte und feste isotherme Behälter.



optional
Inserto in PPE
HOT&COLD SYSTEM
può contenere:
1 piastra **HOT** 0/+85°C
1 piastra **COLD** 0/-21°C



P12H&CGN



P12250NE

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P12200NE	GN 1/2 200	415 x 320 x 285 mm	350 x 270 x 215 mm	20,3 L	30 mm	40 g/lt	701 gr	■	6	60
P12250NE	GN 1/2 250	415 x 320 x 320 mm	350 x 270 x 250 mm	21,6 L	30 mm	40 g/lt	750 gr	■	6	60
P12330NE	GN 1/2 330	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 L	30 mm	40 g/lt	850 gr	■	4	40
P12H&CGN	Hot & Cold System	420 x 330 x 85 mm			33 mm	45 g/lt	169 gr	■	40	400
PMCOLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	325 x 265 x 30 mm						□	1	---
P12HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	325 x 265 x 30 mm						■	1	---

Basic GN 1/1

Il contenitore isotermico leggero ed economico.
The convenient and light isothermal box.
El contenedor isotérmico ligero y económico.
Le conteneur isotherme léger et économique.
Der leichte und billige isotherme Behälter.

optional
Vap System



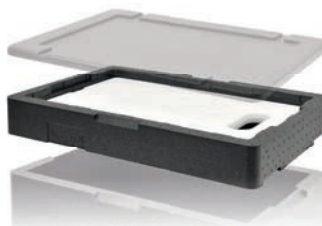
P13000GN



P1300PGN



optional
Inserto in PPE
HOT&COLD SYSTEM
può contenere:
1 piastra **FRESH** 0/-6°C
1 piastra **HOT** 0/+85°C
1 piastra **COLD** 0/-21°C



P11H&CGN



P11100NE

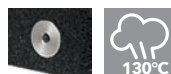


P11HCGN1

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11100NE	110 GN4	600 x 400 x 170 mm	540 x 340 x 110 mm	20,2 L	30 mm	30 g/lt	600 gr	■	6	60
P11150NE	170 GN6	600 x 400 x 230 mm	540 x 340 x 170 mm	31,2 L	30 mm	30 g/lt	700 gr	■	6	60
P11200NE	210 GN8	600 x 400 x 270 mm	540 x 340 x 210 mm	38,6 L	30 mm	30 g/lt	750 gr	■	5	50
P11250NE	280 GN10	600 x 400 x 340 mm	540 x 340 x 280 mm	52,3 L	30 mm	30 g/lt	900 gr	■	4	40
P13000GN	Carrello inox AISI 304	610 x 410 mm						■	1	---
P1300PGN	Carrello plastica	610 x 410 mm						■	1	---
P11H&CGN	Hot & Cold System	605 x 405 x 110 mm			33 mm	45 g/lt	470 gr	■	16	160
P1110000	Imbracatura GN 4 - 6							□	1	---
P1120000	Imbracatura GN 8 - 10							□	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P111CETN	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30 mm						■	1	---
P13000VS	VAP 3000	367 x 470 x 1150 mm						□	1	---
P1304VAL	Valvola VAP 3000							□	1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Universal PN

optional
Vap System



Il contenitore ideale per la veicolazione di piatti termosaldati 180 x 180 mm.
The light and practical isothermal box.
El contenedor isotérmico ligero y funcional.
Le conteneur isotherme léger et fonctionnel.
Der leichte und funktionelle isotherme Behälter.



P11170NE



P13000PN



optional
Inserto in PPE
HOT&COLD SYSTEM
può contenere:
1 piastra **FRESH** 0/-6°C
1 piastra **HOT** 0/+85°C
1 piastra **COLD** 0/-21°C



P1H&CPN



P11HCGN1

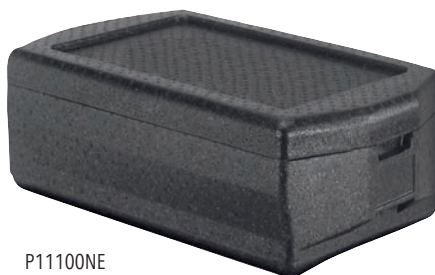
Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11120NE	120 PN1	610 x 430 x 200 mm	545 x 365 x 120 mm	24,0 L	30 mm	30 g/lt	800 gr	■	12	48
P11170NE	170 PN2	610 x 430 x 250 mm	545 x 365 x 170 mm	33,8 L	30 mm	30 g/lt	900 gr	■	10	40
P11215NE	215 PN3	610 x 430 x 295 mm	545 x 365 x 215 mm	42,8 L	30 mm	30 g/lt	1000 gr	■	8	32
P11285NE	285 PN4	610 x 430 x 365 mm	545 x 365 x 285 mm	56,7 L	30 mm	30 g/lt	1100 gr	■	6	24
P13000PN	Carrello inox AISI 304	610 x 440 mm						■	1	---
P11H&CPN	Hot & Cold System	615 x 430 x 115 mm			40,5 mm	45 g/lt	497 gr	■	15	150
P1112000	Imbracatura PN 1 - 2								1	---
P1121500	Imbracatura PN 3 - 4								1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P11ICETN	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30 mm						■	1	---
P13000VS	VAP 3000	367 x 470 x 1150 mm							1	---
P1304VAL	Valvola VAP 3000								1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Plus GN 1/1

optional
Vap System



Il contenitore più robusto con maniglie incorporate.
The sturdy box with incorporated handles.
El contenedor isotérmico ligero y económico.
Le conteneur isotherme léger et économique.
Der leichte und billige isotherme Behälter.



P11100NE



P13000PM



optional
Inserto in PPE
HOT&COLD SYSTEM
può contenere:
1 piastra **FRESH** 0/-6°C
1 piastra **HOT** 0/+85°C
1 piastra **COLD** 0/-21°C



P11H&CPL



P11HCGN1

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11100GN	GN4 PLUS	680 x 445 x 200 mm	560 x 370 x 120 mm	24,9 L	40 mm	40 g/lt	1010 gr	■	6	60
P11150GN	GN6 PLUS	680 x 445 x 250 mm	560 x 370 x 170 mm	35,2 L	40 mm	40 g/lt	1100 gr	■	5	50
P11200GN	GN8 PLUS	680 x 445 x 300 mm	560 x 370 x 220 mm	45,6 L	40 mm	40 g/lt	1500 gr	■	4	40
P13000PM	Carrello inox AISI 304	690 x 590 mm						■	1	---
P11H&CPL	Hot & Cold System	685 x 450 x 110 mm			52,5 mm	45 g/lt	550 gr	■	15	150
P11GN120	Imbracatura PLUS GN4								1	---
P11GN220	Imbracatura PLUS GN6 - GN8								1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P11ICETN	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30 mm						■	1	---
P13000VS	VAP 3000	367 x 470 x 1150 mm							1	---
P1304VAL	Valvola VAP 3000								1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Vap System 3000

Il sistema per il mantenimento della catena del caldo.

The system for the hot chain.

El sistema para el mantenimiento de la cadena del calor.

Le système pour le maintien de la chaîne du chaud.

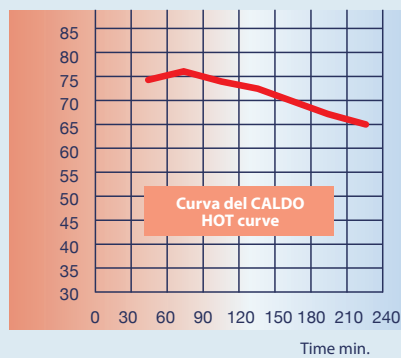
Das System zur Aufbewahrung der Wärmekette.



P13000VS



Prova di isolamento termico effettuato con VAP SYSTEM con prodotti caldi.
Insulation test with VAP system on a sample of hot food.



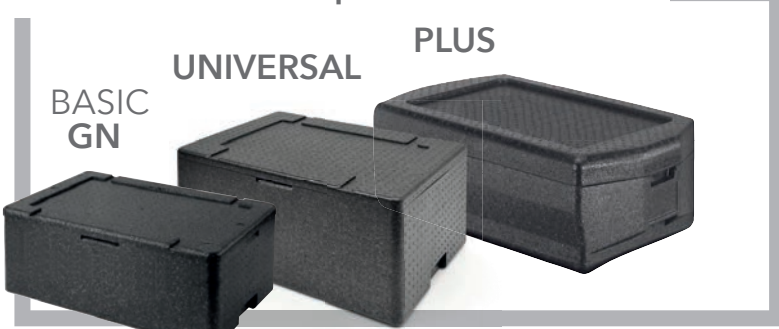
DATI TECNICI | TECHNICAL DATA

Alimentazione	Power supply	230 - 400 V/50 - 60 Hz
Elettropompa	Electropump	0,50 kW
Capacità caldaia	Boiler capacity	8,0 l
Resistenza caldaia	Boiler resistance	6,0 kW
Pressione vapore	Steam pressure	5,5 bar
Produzione vapore	Steam production	8,0 kg/h
Valvola di sicurezza	Safety valve	Ø 1/2"
Capacità serbatoio acqua ..	Water tank capacity	13,0 l
Alimentazione caldaia	Boiler feeding	Ø 3/8"
Scarico caldaia	Boiler unloading	Ø 3/8"



P1304VAL

COMPATIBILITA' | COMPATIBILITY



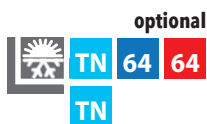
Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P13000VS	VAP 3000	367 x 470 x 1150 mm	-	-	-	-	52	Bianco	1	---
P1304VAL	Valvola VAP 3000	-	-	-	-	-	-	Alluminio	1	---

Maxi

Il contenitore per la pasticceria e l'arte bianca.
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.
Der ideale Behälter für das Konditorei- und Bäckereigewerbe.



P13000PM



optional
Inserto in PPE
HOT&COLD SYSTEM
può contenere:
2 piastre **FRESH** 0/-6°C
1 piastra **HOT** 0/+85°C
1 piastra **COLD** 0/-21°C



P64H&CMX



P64270NE

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Cont.	Pallet
P64080NE	MAXI 80	685 x 485 x 140 mm	625 x 425 x 80 mm	21,3 L	30 mm	30 g/lt	750 gr	■	12	72
P64120NE	MAXI 120	685 x 485 x 180 mm	625 x 425 x 120 mm	31,9 L	30 mm	30 g/lt	800 gr	■	8	48
P64160NE	MAXI 160	685 x 485 x 240 mm	625 x 425 x 160 mm	42,5 L	30 mm	30 g/lt	900 gr	■	6	36
P64210NE	MAXI 210	685 x 485 x 270 mm	625 x 425 x 210 mm	55,8 L	30 mm	30 g/lt	1000 gr	■	8	32
P64270NE	MAXI 270	685 x 485 x 330 mm	625 x 425 x 270 mm	71,7 L	30 mm	30 g/lt	1100 gr	■	4	24
P64310NE	MAXI 310	685 x 485 x 370 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 L	30 mm	30 g/lt	1200 gr	■	4	24
P13000PM	Carrello inox AISI 304	690 x 590 mm						■	1	---
P64H&CMX	Hot & Cold System	695 x 495 x 100 mm			33 mm	45 g/lt	575 gr	■	12	96
P6COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	600 x 400 x 30 mm						□	1	---
P64HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	600 x 400 x 30 mm						■	1	---
P11ICETN	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30 mm						■	1	---

PORTER MINI | ACTIV



3 x GN 1/1
65 mm



2 x GN 1/1
65 mm
1 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
200 mm



2 x GN 1/1
100 mm

capacità con
piastra eutettica
capacity with
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

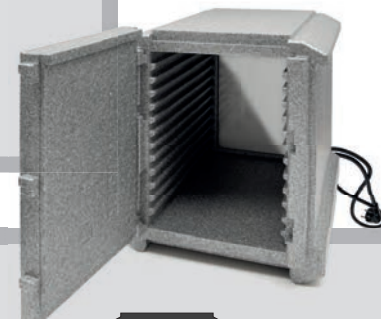
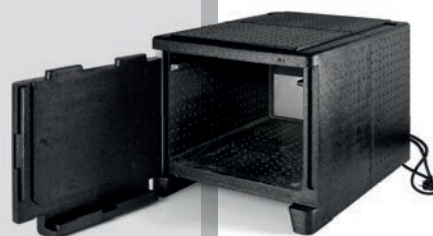


1 x GN 1/1
200 mm
1 x GN 1/1
65 mm

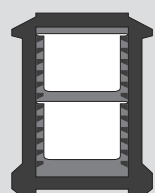


4 x GN 1/1
65 mm

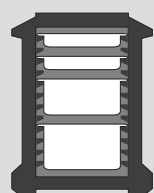
capacità senza
piastra eutettica
capacity without
eutectic plate



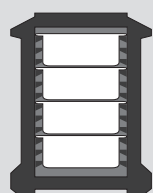
PORTER GN | TECNO | ACTIV



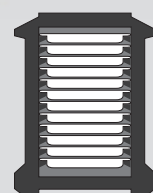
2 x GN 1/1
200 mm



2 x GN 1/1
65 mm
1 x GN 1/1
100 mm
1 x GN 1/1
150 mm

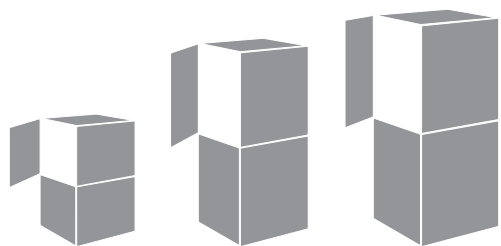


4 x GN 1/1
100 mm



12 x GN
Vassoio

Linea PORTER



Il contenitore isotermico a caricamento frontale.
The front loading isothermal box.
El contenedor de apertura frontal.
Le conteneur isotherme avec ouverture et chargement frontal.
Der isotherme Behälter mit tirnseitiger Öffnung und Aufladung.



Porter Mini

Il contenitore isotermico leggero e funzionale ad apertura frontale.
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.

Behälter leicht und funktionell, mit einer Frontöffnung.



P1300POM



P11HCGN1



PGR11GNC



P11200FN

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11200FN	Porter Mini	605 x 406 x 376 mm	540 x 340 x 267 mm	49,0 L	30 mm	50 g/lt	2150 gr	■	1	24
P1300POM	Carrello inox AISI 304	610 x 410 mm						■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR11GNC	Griglia GN 1/1	530 x 325 mm							1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Porter Mini



Il contenitore ATTIVO con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico.

The ACTIVE container, with electric heating system for heat-maintaining.

El contenedor isotérmico ACTIVO con sistema de calentamiento eléctrico para el mantenimiento térmico.

Le conteneur isotherme ACTIVE, intègre un système de chauffage électrique avec maintien thermique.

Der isothermische Behälter AKTIV, mit elektrischem Erwärmungssystem zum Warmhalten von Speisen.



P1300POM



P11HCGN1



PGR11GNC



P11200FA

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11200FA	Porter Mini Activ	605 x 406 x 376 mm	540 x 340 x 267 mm	49,0 L	30 mm	50 g/lt	2150 gr	■	1	24
P1300POM	Carrello inox AISI 304	610 x 410 mm						■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR11GNC	Griglia GN 1/1	530 x 325 mm							1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Porter GN

Il contenitore isoteramico con apertura e caricamento frontale.
The front loading isothermal box.
El contenedor de apertura frontal.
Le conteneur isotherme avec ouverture et chargement frontal.
Der isotherme Behälter mit tirnseitiger Öffnung und Aufladung.



P11HCGN1

PGR11GNC



Optional

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

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

P11KIT12



P11300FN



P13000PO

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11300FN	Porter GN	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83,0 L	50 mm	45 g/lt	4500 gr	■	1	8
P13000PO	Carrello inox AISI 304	610 x 510 mm						■	1	---
P11KIT12	Kit Salva Guida 12 pcs.	540 x 330 mm								
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR11GNC	Griglia GN 1/1	530 x 325 mm							1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Porter GN TECNO

Il contenitore completo di cestello guide in filo cromato, maniglie laterali e cerniera centrale in acciaio.

The box complete with chromed wire rails rack, side handles and central steel hinge.

El contenedor completo con una estructura de guías cromadas, agarres laterales y bisagra central en acero.

Le conteneur complet avec panier guides en fil chromé, poignées latérales et charnière centrale en acier.

Behälter komplett mit Führungskorb aus verchromtem Draht, seitlichen Griffen und Zentralscharnier aus Stahl.



Cerniera centrale in acciaio.
Central steel hinge.



Maniglie laterali. Side handles.



Cestello guide in filo cromato estraibile.
Chromed wire rails rack.



P11HCGN1

PGR11GNC



La piastra e la bacinella GN non sono incluse.
Plate and GN container are not included.

P11300TC

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11300TC	Porter GN Tecno	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83,0 L	50 mm	45 g/lt	4500 gr	■	1	8
P13000PO	Carrello inox AISI 304	610 x 510 mm						■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR11GNC	Griglia GN 1/1	530 x 325 mm							1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Porter GN



230V 50/60Hz 110W IP64 90°C



Il contenitore ATTIVO con sistema di riscaldamento elettrico per il mantenimento termico.

The ACTIVE container, with electric heating system for heat-maintaining.

El contenedor isotérmico ACTIVO con sistema de calentamiento eléctrico para el mantenimiento térmico.

Le conteneur isotherme ACTIVE, intègre un système de chauffage électrique avec maintien thermique.

Der isothermische Behälter AKTIV, mit elektrischem Erwärmungssystem zum Warmhalten von Speisen.



P13000PO

Optional

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



P11KIT12



12 guide

P11300AG

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11300AG	Porter Activ	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83,0 L	50 mm	45 g/lt	7500 gr	■	1	8
P1300PO	Carrello inox AISI 304	610 x 510 mm						■	1	---
P11KIT12	Kit salva guida 12 pcs.	540 x 330 mm							1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR11GNC	Griglia GN 1/1	530 x 325 mm							1	---

Porter GN



TECNO



230V 50/60Hz 110W IP64 90°C

Il contenitore ATTIVO completo di cestello guide in filo cromato, maniglie laterali e cerniera centrale in acciaio.

The ACTIVE box complete with chromed wire rails rack, side handles and central steel hinge.

El contenedor Activo completo con una estructura de guías cromadas, agarres laterales y bisagra central en acero.

Le conteneur ACTIV complet avec panier guides en fil chromé, poignées latérales et charnière centrale en acier.

AKTIVE Behälter komplett mit Führungskorb aus verchromtem Draht, seitlichen Griffen und Zentralscharnier aus Stahl.



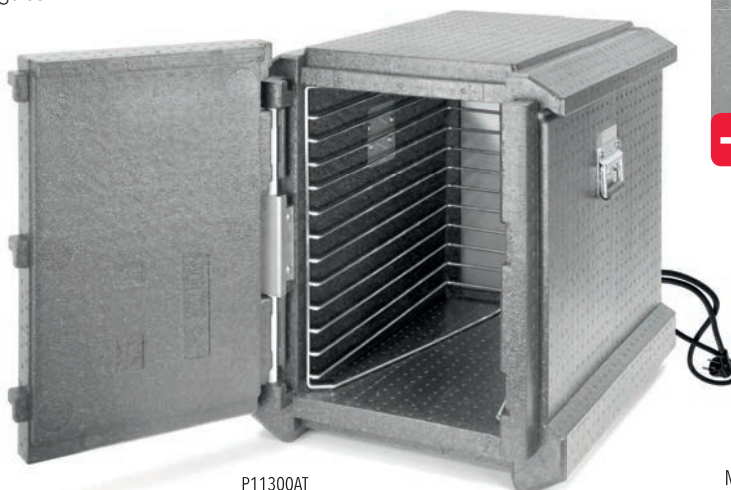
12 guide



Cerniera centrale in acciaio.
Central steel hinge.



Cestello guide in filo cromato estraibile.
Chromed wire rails rack.



P11300AT



Maniglie laterali. Side handles.

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11300AT	Porter Activ Tecno	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83,0 L	50 mm	45 g/lt	7500 gr	■	1	8
P1300PO	Carrello inox AISI 304	610 x 510 mm						■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR11GNC	Griglia GN 1/1	530 x 325 mm							1	---

Porter Maxi

Il box con apertura e caricamento frontale 60x40.

The front loading 60x40 isothermal box.

El contenedor isotérmico de apertura frontal 60x40.

Le conteneur isotherme avec ouverture et chargement frontal 60x40.

Der isotherme Behälter mit stirnseitiger Öffnung und Aufladung.



Le teglie 60 x 40 non sono incluse.
60 x 40 baking pans are not included.



P11HCGN1

PGR6040C



P11KIT09

Optional

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

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



P13000PM



P11600FN

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11600FN	Porter Maxi	720 x 600 x 630 mm	600 x 400 x 500 mm	128,1 L	50 mm	45 g/lt	5150 gr	■	1	6
P1300PM	Carrello inox AISI 304	690 x 590 mm						■	1	---
P11KIT09	Kit Salva Guide 9 pcs.	600 x 400 mm							1	---
P6COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	600 x 400 x 30 mm						□	1	---
P64HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	600 x 400 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR6040C	Griglia 600x400	600 x 400 mm							1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Porter Maxi TECNO

Il contenitore completo di cestello guide in filo cromato, maniglie laterali e cerniera centrale in acciaio.

The box complete with chromed wire rails rack, side handles and central steel hinge.

El contenedor completo con una estructura de guías cromadas, agarres laterales y bisagra central en acero.

Le conteneur complet avec panier guides en fil chromé, poignées latérales et charnière centrale en acier.

Behälter komplett mit Führungskorb aus verchromtem Draht, seitlichen Griffen und Zentralscharnier aus Stahl.

O contendor completo com uma estrutura de guias cromadas,



Cerniera centrale in acciaio.
Central steel hinge.



Maniglie laterali. Side handles.



Cestello guide in filo cromato estraibile.
Chromed wire rails rack.



P11HCGN1



PGR6040C



P11600TC

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11600TC	Porter Maxi Tecno	720 x 600 x 630 mm	600 x 400 x 500 mm	128,1 L	50 mm	45 g/lt	5150 gr	■	1	6
P1300PM	Carrello inox AISI 304	690 x 590 mm						■	1	---
P6COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	600 x 400 x 30 mm						□	1	---
P64HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	600 x 400 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
PGR6040C	Griglia 600x400	600 x 400 mm							1	---
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

COMPLEMENTI IN ACCIAIO

STEEL COMPLEMENTS COMPLEMENTOS EN ACERO COMPLÉMENTS EN ACIER EDELSTAHL COMPLEMENTS

12 9 KIT SALVAGUIDE

Il supporto guida in filo cromato va inserito per proteggere la guida.

The guide holder of chromed wire has to be introduced in order to protect the guide.

El cuerpo de guías cromadas se inserta para proteger las guías en polipropileno.

Le support guides en fil chromé est inséré afin de protéger les guides.

Den Führungshalter aus verchromtem Draht soll eingeführt werden, um die Führung zu schützen.

9 Kit salva guida da 9 pcs.
Per: Porter Maxi

12 Kit salva guida da 12 pcs.
Per: Porter GN / Porter GN Activ



Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne
P11KIT09	Kit salva guida 9 pcs. - Maxi	600 x 400 mm
P11KIT12	Kit salva guida 12 pcs. - GN/GN Activ	540 x 330 mm

VIDEO>>>



PROTEGGE E RINFORZA LE GUIDE.
IT PROTECTS AND STRENGTHENS
THE GUIDES.

PROTEGE Y REFUERZA LAS GUÍAS.
PROTÈGE ET RENFORCE LES GUIDES.
FES SCHÜTZ UND BEFESTIGT DIE SCHIENEN.



per CARGO BOX

Griglia in filo di acciaio HOT&COLD SYSTEM.

HOT&COLD SYSTEM steel wire accessory.

Complementos de acero HOT&COLD SYSTEM.

Complément en fil d'acier HOT&COLD SYSTEM.

HOT&COLD SYSTEM einführendes Stahldraht.

NEW



P8060H&C



P1COLD21



P8060H&C



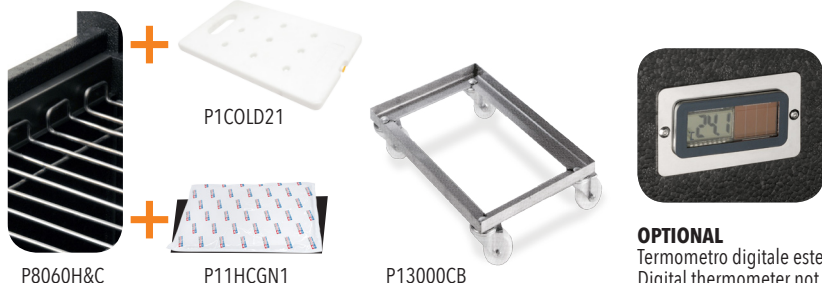
P11HCGN1



Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne
P8060H&C	Insero in filo acciaio HOT & COLD System	705 x 490 x 40 mm
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm
P11HCGN1	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20 mm

Cargo Box

Il contenitore extra resistente conforme Europallet ed Euroll.
 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.
 Der extrafeste Behälter gemäß den von den Normen „Europallet“ und „Euroll“ bestimmten Abmessungen.



OPTIONAL
 Termometro digitale esterno
 Digital thermometer not included

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P806052N	Cargo Box	800 x 600 x 520 mm	680 x 465 x 380 mm	120,2 L	60 mm	45 g/lt	5500 gr	■	1	8
P13000CB	Carrello inox AISI 304	810 x 610 mm						■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
P8060H&C	Inserto in filo acciaio HOT & COLD System	705 x 490 x 40 mm							1	---
P11HCGN1	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

Cargo Box TECNO

Il Cargo Box tecnologico, con cerniere e maniglie in acciaio per il trasporto.

The technological Cargo Box, with stainless steel hinges and handles for carrying.

El Cargo Box tecnológico, con bisagras y asas en acero para el transporte.

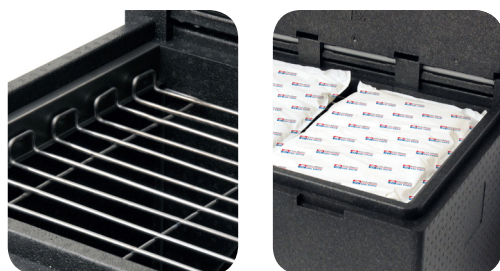
Le Cargo Box technologie, avec charnières et poignées en acier pour le transport.

Die technologische Cargo Box mit Edelstahl Scharniere und Griffe zum Tragen.



Maniglie laterali. Side handles.

OPTIONAL
 Termometro digitale esterno
 Digital thermometer not included



Cerniere in acciaio. Steel hinge.



OPTIONAL H&C Griglia in filo di acciaio + Gel pack GN
 H&C Grid of steel wire + Gel pack GN

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P806052T	Cargo Box Tecno	800 x 600 x 520 mm	680 x 465 x 380 mm	120,2 L	60 mm	45 g/lt	5500 gr	■	1	8
P13000CB	Carrello inox AISI 304	810 x 610 mm						■	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						□	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						■	1	---
P13000PB	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10 mm							1	---
P8060H&C	Inserto in filo acciaio HOT & COLD System	705 x 490 x 40 mm							1	---
P11HCGN1	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	□	1	75

GENIUS system

NEW

GENIUS
DO WHAT YOU WANT

Il sistema modulare dove base e coperchio sono lo stesso elemento e grazie all'inserto estensore è possibile aumentare la capacità.

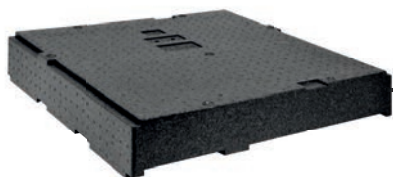
The modular system where the base and lid are the same element and due to the extender insert it is possible to increase capacity.

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.

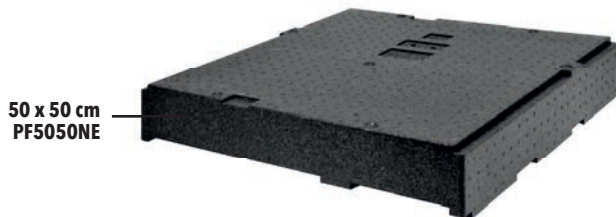
Modulares System, bei dem Boden und Deckel das gleiche Element sind und Kapazitätserhöhung durch den Verlängerungseinsatz.

VIDEO>>



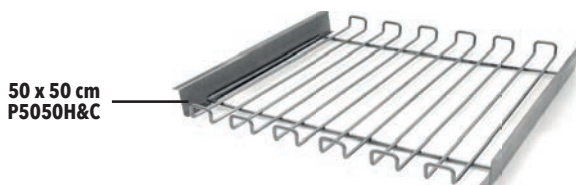
35 x 35 cm
PS3535NE

Base e Coperchio.
Base and Lid.
Base y la Tapa.
Base et le Couvercle.
Boden und Deckel.



50 x 50 cm
PF5050NE

Inserto in filo acciaio.
Steel wire accessory.
Complementos de acero.
Complément en fil d'acier.
Einfügen Stahldraht.



50 x 50 cm
P5050H&C



35 x 35 cm
PG3535GR

Estensore.
Extender.
Extensor.
Extenseur.
Verlängerungseinsatz.



50 x 50 cm
PG5050GR



35 x 35 cm
PS3535NE

Base e Coperchio.
Base and Lid.
Base y la Tapa.
Base et le Couvercle.
Boden und Deckel.



50 x 50 cm
PF5050NE



P13G5050



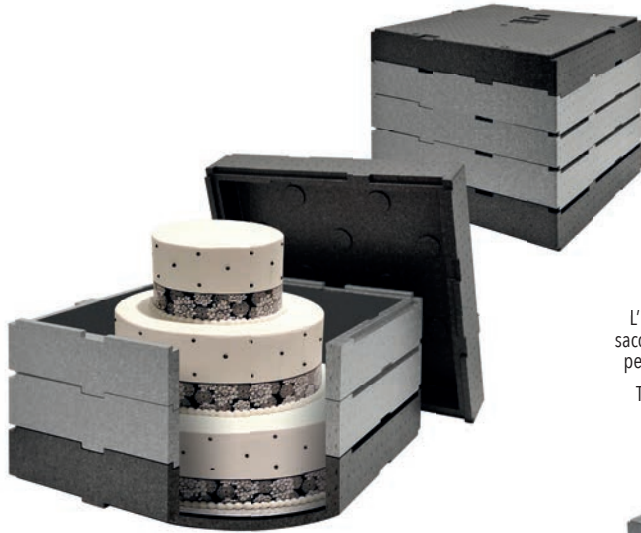
**SISTEMA
NO LIMITS**



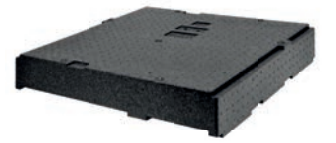
Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
PS3535NE	Base o fondo Genius 35x35	410 x 410 x 75 mm	350 x 350 x 45 mm	---	30 mm	30 g/lt	210 gr	■	18	180
PG3535GR	Estensore Genius 35x35	410 x 410 x 75 mm	350 x 350 x 75 mm	---	30 mm	30 g/lt	210 gr	■	18	180
PF5050NE	Base o fondo Genius 50x50	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	---	30 mm	30 g/lt	400 gr	■	10	80
PG5050GR	Estensore Genius 50x50	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 95 mm	---	30 mm	30 g/lt	400 gr	■	10	80
P5050H&C	Inserto in filo acciaio HOT&COLD SYSTEM	560 x 560 x 50 mm	---	---	---	---	---	---	1	---
P11HCGN1	HOT & COLD Gel Pack GN	530 x 325 x 20 mm	---	---	---	---	1600 gr	□	1	75
P13G5050	Carrello inox AISI 304 - per Genius 50x50	580 x 580 mm	---	---	---	---	---	■	1	---

DOLCISSIMA

35 x 35 cm 50 x 50 cm
PS3535NE PF5050NE



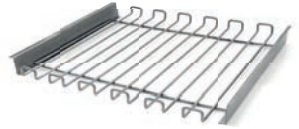
NEW



P11HCGN1
GEL PACK GN



50 x 50 cm
P5050H&C

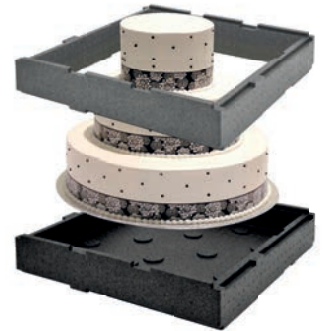


+ OPTIONAL

L'inserto superiore con la griglia e i
sacchetti gel politherm sono specifici
per mantenere la catena del freddo.

The upper insert with the grid and
bags gel politherm are specific to
maintain the cold chain.

50 x 50 cm
PG5050GR
P5050H&C



VIDEO >



FINGER FOOD

50 x 50 cm
PF5050NE



+ OPTIONAL

Base disponibile in 5 versioni diverse:
BASE 09 - BASE 16 - BASE 25
BASE 36 - BASE 49



PIZZA SINGLE

35 x 35 cm
PS3535NE



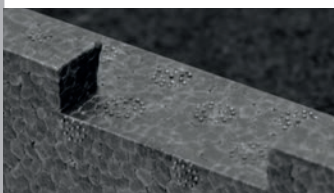
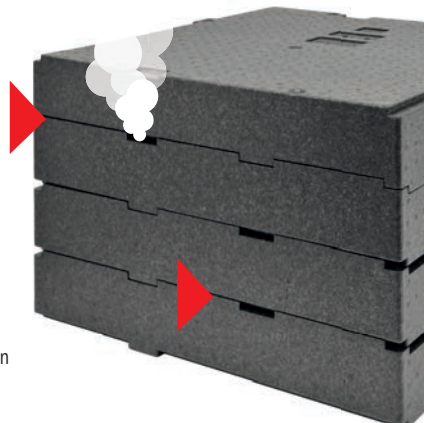
PIZZA FAMILY

50 x 50 cm
PF5050NE



Aperto
Open
Abierto
Ouvrte
Öffnen

Chiuso
Closed
Cerrado
Fermé
Geschlossen



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.

Rotationssystem ermöglicht das Ausströmen von dem Dampf der heißen Pizzen.



+120°C
-40°C



sistema per il mantenimento della catena del freddo, studiato e realizzato completamente in polipropilene espanso, composto da un contenitore Polibox, lo speciale inserto separatore ed una o più piastre refrigeranti.

box® 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.

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.

spécial pour le maintient 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.

System zur Aufrechterhaltung der Kühlkette, vollständig aus expandiertem Polypropylen entwickelt und aus einem Polibox Behälter, einer speziellen Trenneinlage und einer oder mehreren Kühlplatten bestehend.



MADE IN EUROPE



TN
LIGHT



1/1
PERFORMANCE



1/1
TN
SUPER FROST

GASTRONORM

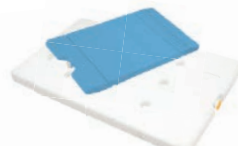
dim. ext. 600 x 400 mm



P11100NE 540 x 340 x 110 mm
P11150NE 540 x 340 x 170 mm
P11200NE 540 x 340 x 210 mm



P11H&CGN



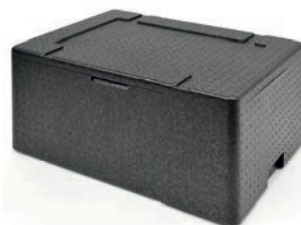
TN P111CETN
1/1 P1COLD21



VG 330 x 165 mm
h 120 - 150 - 170 - 180

UNIVERSAL

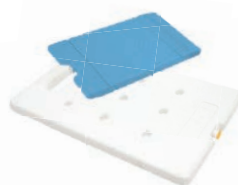
dim. ext. 610 x 430 mm



P11120NE 545 x 365 x 120 mm
P11170NE 545 x 365 x 170 mm
P11215NE 545 x 365 x 215 mm
P11285NE 545 x 365 x 285 mm



P11H&CPN



TN P111CETN
1/1 P1COLD21



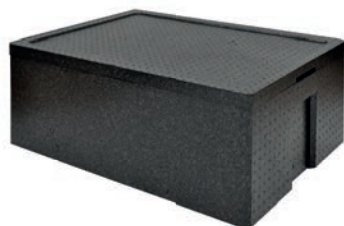
VG 360 x 165 mm
h 70 - 120 - 150 - 180



VG 360 x 250 mm
h 80 - 120 - 150 - 180
+ h 80 Coperchio/Lid

MAXI

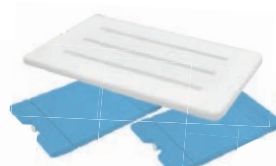
dim. ext. 685 x 485 mm



P64270NE 625 x 425 x 270 mm



P64H&CMX



TN 2 x P111CETN
64 P6COLD21



CP2024 Ø 200 mm
h 240 L.7,5

Hot & Cold



PIASTRE EUTETTICHE

Hot & Cold eutectic plate.
Hot & Cold plaque eutectique.
Hot & Cold plaque eutectique.
Hot & Cold eutektische Platte.



P11ICETN
da 0 a -6°C



PMCOLD21
da 0 a -21°C



P1COLD21
da 0 a -21°C



P6COLD21
da 0 a -21°C

P12HOT85
da 0 a +85°C

P11HOT85
da 0 a +85°C

P64HOT85
da 0 a +85°C

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.

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.

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.

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.

Die **eutektischen Kühlplatten** sind Kältespeicher, die zur Kontrolle Ihrer Kühlkette in allen Bereichen einsetzbar sind.

Die **heiße HOT Platte** sorgt für eine ideale Wärmezufuhr für die gesamte Dauer Ihres Transports. Ideal für den isothermen Transport im Hotel- und Gaststättengewerbe.



NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE LA PIASTRA EUTETTICA!
DO NOT WASH IN THE DISHWASHER THE EUTECTIC PLATE!
NO LIMPIE LA PLACA EUTECTICA EN EL LAVAVAJILLAS!
NE PAS LAVER LA PLAQUE EUTECTIQUE AU LAVE VAISSELLE!
DIE EUTEKTISCHE PLATTE DARF NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEWASCHEN WERDEN!

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11ICETN	Piastra eutettica 0 / -6 °C	380 x 215 x 30 mm						Blue	1	---
PMCOLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	325 x 265 x 30 mm						White	1	---
P12HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	325 x 265 x 30 mm						Red	1	---
P1COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	530 x 325 x 30 mm						White	1	---
P11HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	530 x 325 x 30 mm						Red	1	---
P6COLD21	Piastra eutettica 0 / -21 °C	600 x 400 x 30 mm						White	1	---
P64HOT85	Piastra eutettica 0 / +85 °C	600 x 400 x 30 mm						Red	1	---

Hot & Cold GEL PACK



Gel per la termostatazione. Alta efficienza termica.

Heat temperature regulation gel. High thermal efficiency.

Gel para la termostatación. Alta eficiencia térmica.

Gel pour le contrôle de la température. Haut efficacité thermique.

Gel für die Regulierung der Temperatur. Hoch thermische Effizienz.



HCGP è un sistema di accumulo di freddo capace di regolare la temperatura interna dei contenitori, isoterfici e non, utilizzati per il trasporto dei prodotti deperibili.

Blue Ice® 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.

Blue Ice® 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.

Blue Ice® 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.

Blue Ice® ist ein System zur Akkumulierung und Übertragung der Wärme, das in der Lage ist, die Innentemperatur der thermischen und nicht thermischen Behälter zu regeln, die für den Transport von verderblichen Produkten verwendet werden.

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P11HCGN1	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20 mm					1600 gr	White	1	75
P11HC100	Hot & Cold GEL PACK - Kg 1,000	330 x 157 x 25 mm					1000 gr	White	17	32
P11HC050	Hot & Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 10 mm					500 gr	White	34	32
P11HC025	Hot & Cold GEL PACK - Kg 0,250	197 x 157 x 14 mm					250 gr	White	68	32

Hot & Cold SYSTEM



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

Indispensable accessory for the temperature chain.

El complemento en PPE indispensable para el mantenimiento de la temperatura.

Le complément indispensable pour le maintien de la chaîne de température.

Die unverzichtbares Accessoire für die Aufrechterhaltung der Kühlkette und warm.



P12H&CGN
GN 1/2*
200 - 250 - 330



P11H&CGN
GN 1/1*
GN4 - GN6 - GN8 - GN10



P11H&CPN
UNIVERSAL*
PN1 - PN2 - PN3 - PN4



P11H&CPL
PLUS*
GN4 - GN6 - GN8



P64H&CMX
MAXI*
80-120-160-210-270-310



POSSIBILI ABBINAMENTI SOME EXAMPLE ALGUNOS EJEMPLOS QUELQUES EXEMPLES BEISPIELE

Inserto vuoto
Empty element
Inserto vacío
Vide Complément
Leeres Element
Inserir vazio



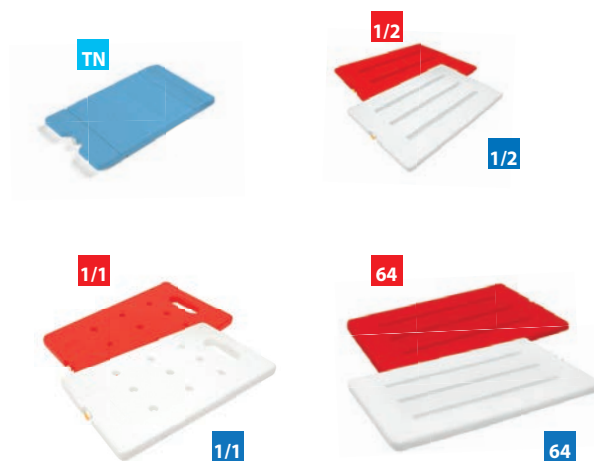
Con piastra TN2200
With TN2200 plate
Con placa TN2200
Avec plaque TN2200
Mit Platte TN2200
Com placa TN2200



Con piastra GN1/1
With GN 1/1 plate
Con placa GN 1/1
Avec plaque GN 1/1
Mit Platte GN 1/1
Com placa GN 1/1



Piastra eutettiche.
Hot & Cold eutectic plate.
Hot & Cold plaque eutectique.
Hot & Cold plaque eutectique.
Hot & Cold eutektische Platte.



Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P12H&CGN	Hot & Cold System - GN 1/2	420 x 330 x 85 mm			33 mm	45 g/lit	169 gr	■	40	400
P11H&CGN	Hot & Cold System - GN 1/1	605 x 405 x 110 mm			33 mm	45 g/lit	470 gr	■	16	160
P11H&CPN	Hot & Cold System - Universal PN	615 x 430 x 115 mm			40,5 mm	45 g/lit	497 gr	■	15	150
P11H&CPL	Hot & Cold System - Plus	685 x 450 x 110 mm			52,5 mm	45 g/lit	550 gr	■	15	150
P64H&CMX	Hot & Cold System - Maxi	695 x 495 x 100 mm			33 mm	45 g/lit	575 gr	■	12	96

Linea Comfort

Contenitori isotermitici 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.

Isotherme Monoportionbehälter für die Lebensmittel-Logistik in Krankenhäusern, Gemeinden und Kantinen.

Dinner Box

NEW



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.

Der Behälter für eine Mahlzeit mit einer Frontöffnung und Griffe.



P10100DB



Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P101004B	Dinner Box	240 x 250 x 350 mm	200 x 210 x 305 mm	---	30 mm	30 g/lt	360 gr	■	12	120
Thermosealing	Termosigillatrice con pellicole e vaschette - 18x18 cm.								72	---

Thermoking

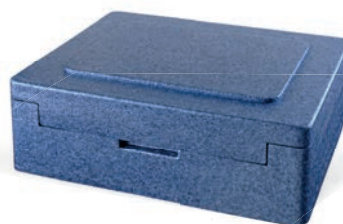
Il contenitore monopasto con coperchio a incastro.

The monomeal-box with release latch lid.

El contenedor individual monoporción con tapadera de encastré.

Le conteneur monobloc avec couvercle a loquet de blocage.

Der Behälter mit Schnappverschluss für eine Mahlzeit.



P10100TK

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P10100TK	Thermoking	470 x 370 x 185 mm	400 x 300 x 115 mm	---	40 mm	30 g/lt	550 gr	■	8	80
Thermosealing	Termosigillatrice con pellicole e vaschette - 18x18 cm.								72	---

Monoking

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.

Der funktionelle und elegante Behälter für eine Mahlzeit.



P10100MB

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P10100MB	Monoking	485 x 350 x 160 mm	420 x 290 x 120 mm	---	30 mm	30 g/lt	350 gr	■	12	120
Thermosealing	Termosigillatrice con pellicole e vaschette - 18x18 cm.								72	---

Domus

Il contenitore monopasto versatile e capiente.

The lightweight and capacious mono-meal box.

El contenedor individual versátil y de gran capacidad.

Le conteneur monobloc simple et incontournable.

Der vielseitige und geräumige Behälter für eine Mahlzeit.



P1012060



P10100DB

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P10100DB	Domus	440 x 380 x 120 mm	400 x 340 x 90 mm	---	25 mm	30 g/lt	230 gr	■	12	120
P1012060	Pietanziera Inox	Ø 120 X H. 60 mm.							72	---
Thermosealing	Termosigillatrice con pellicole e vaschette - 16x16 cm.								72	---

Due Vani

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.

Der praktische und essentielle Behälter für eine Mahlzeit.



P10100DB

Cod.	Descrizione	Dimensioni esterne	Dimensioni interne	Capacità	Spessore pareti	Densità	Peso	Colore	Conf.	Pallet
P101002B	Due Vani	425 x 265 x 165 mm	380 x 220 x 120 mm	---	30 mm	30 g/lt	250 gr	■	18	180
Thermosealing	Termosigillatrice con pellicole e vaschette - 18x18 cm.								72	---

POLIWARE®



THERMOSTEEL®



CATERING &
BANQUETING

COLD LOGISTIC

PIZZA & BAKERY

MEALS
DELIVERY

ICE CREAM



PROMOTIONAL
& VENDING

CASH & CARRY

MADE IN ITALY

