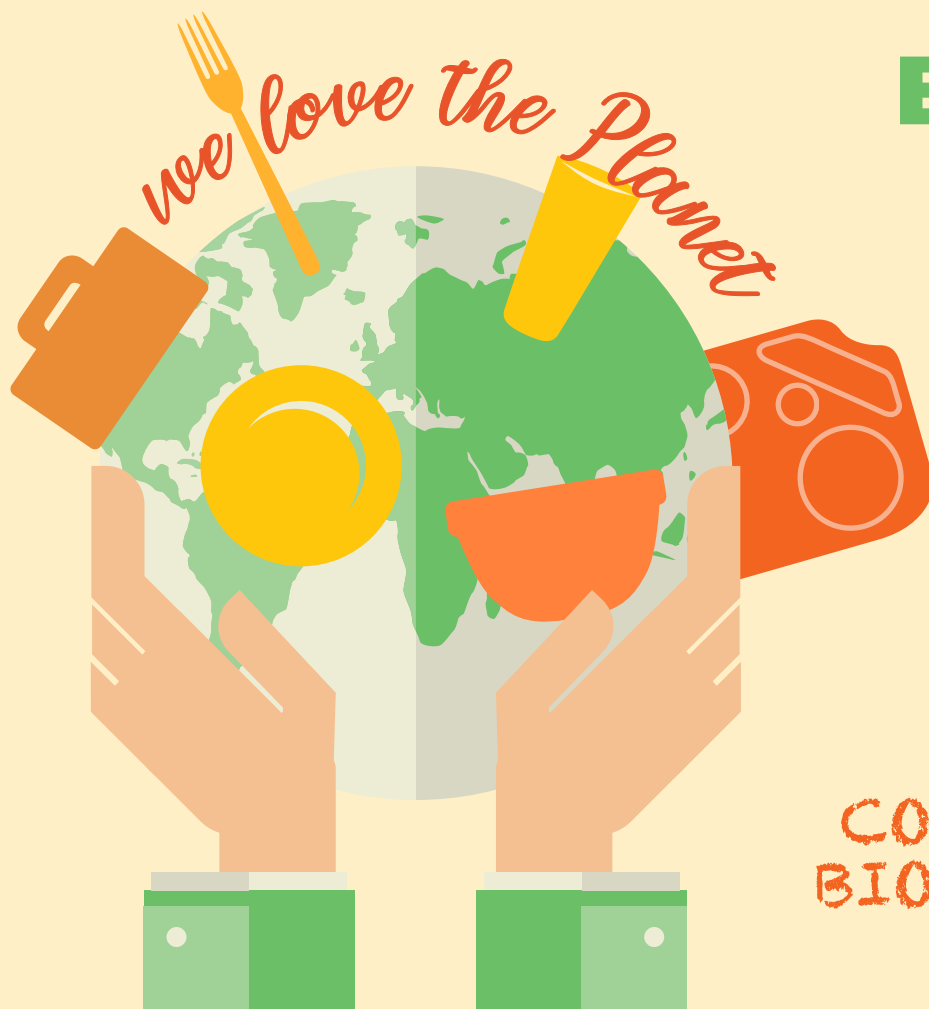


Back to SCHOOL

Save the Planet



SAVE THE NATURE BE GREEN



LINEA DI
STOVIGLIE
MONOUSO,
COMPOSTABILI E
BIODEGRADABILI



È TEMPO DI RITORNARE A SCUOLA... IN SICUREZZA!

SDS ha ideato una serie di soluzioni che permetteranno di seguire le più scrupolose regole in materia di igiene e sicurezza durante la somministrazione dei pasti.

Scoprite la completa gamma di contenitori monopasto, per monoporzioni o per vassoi preconfezionati pronti per la distribuzione.

Semplifichiamo il vostro lavoro, questa è la modalità di agire da oltre 25 anni del gruppo SDS e la garanzia certa di poter contare su una struttura aziendale solida, che insieme alle migliori aziende italiane, propone sempre soluzioni che abbiano come elemento fondante il giusto equilibrio con le esigenze di tutti, bambini, scuole e aziende.

BUONE PRATICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La guida essenziale per tutte le strutture scolastiche che cercano di attuare le migliori pratiche di pulizia, igiene, sicurezza e somministrazione degli alimenti.

I corridoi delle strutture scolastiche sono tra le aree maggiormente trafficate.

In questo contesto, le ricadute post-pandemia si rifletteranno in un continuo bisogno di ottimizzare gli spazi e di mantenere alti livelli di pulizia e di igiene.



CONSIGLIO!



Comunicare in modo chiaro al personale e agli studenti le vostre procedure di igiene delle mani, pulizia, sicurezza e somministrazione dei pasti promuove la loro attuazione e favorisce cambiamenti duraturi nel comportamento, contribuendo alla sicurezza di tutti.



Istituzioni come il Centro per il controllo delle malattie (CCM) e l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) forniscono linee guida per aiutare le strutture ad attrezzarsi e prepararsi per tornare a essere pienamente operative.



DISTRIBUZIONE DEI PASTI

A causa della pandemia da COVID19 la distribuzione dei pasti all'interno delle mense scolastiche dovrà essere riveduta e corretta. Sarà necessario quindi:

- ✓ Confezionare il pasto
- ✓ Mantenerlo alla corretta temperatura
- ✓ Consegnarlo al bambino che potrà consumarlo in classe dove le misure di sicurezza sono garantite.



TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti devono essere raccolti con maggiore frequenza, ma non devono diventare fonte di infezione. Per mitigare il rischio, le strutture scolastiche devono:

- ✓ Rimuovere tutti i contenitori di rifiuti aperti in tutta la struttura.
- ✓ Distribuire contenitori per rifiuti muniti di coperchio, che isolano i rifiuti potenzialmente infettivi.
- ✓ I bidoni devono essere puliti quando vengono svuotati per rimuovere eventuali minacce virali persistenti.
- ✓ Trattare tutti i rifiuti raccolti nella struttura come se fossero infettivi.



IGIENE DELLE MANI

Le strutture scolastiche richiedono, per loro stessa natura, un'interazione tra le persone, ma devono impedire che l'infezione si diffonda. Dovrebbero quindi:

- ✓ Verificare i bagni del personale e degli studenti, aggiornando la segnaletica e le relative guide di conseguenza.
- ✓ Pianificare riunioni o sessioni di domande e risposte per affrontare eventuali preoccupazioni.
- ✓ Disporre e mantenere delle postazioni per il lavaggio delle mani con acqua e sapone dove possibile.
- ✓ Offrire gel disinfettanti per le mani come alternativa ad acqua e sapone



PULIZIA

Saranno necessarie pratiche di pulizia aggiornate per affrontare le minacce virali in corso e le strutture scolastiche dovranno:

- ✓ Verificare nel dettaglio le aree riservate al personale e agli studenti prima della riapertura, per valutare i rischi.
- ✓ Assicurarsi che i materiali e le attrezzature delle aule vengano puliti dopo l'uso.
- ✓ Includere le pratiche di pulizia nelle ore di lezione per sostenere l'educazione sul COVID-19.
- ✓ Migliorare le pratiche di pulizia per i punti a maggior contatto e quindi più a rischio di contaminazione.



SICUREZZA

Mantenere la distanza sociale è fondamentale, in quanto chiunque potrebbe essere portatore di COVID-19 senza sintomi, per cui le strutture scolastiche devono garantire il distanziamento sociale nei seguenti modi:

- ✓ Scaglionando l'inizio e la fine della giornata scolastica.
- ✓ Dispiegando barriere nelle aree ad alto traffico per ridurre al minimo il flusso di personale e studenti.
- ✓ Ridisponendo i posti a sedere e i banchi nelle aule e nelle sale per garantire 2 metri di spazio tra ogni persona.

Sistema sporzionamento pasti PAG 7

Vassoio a 6 scomparti PAG 21

Linea lunch box PAG 24

Linea etichette PAG 28

Linea stoviglie PAG 30

Linea armadi e carrelli PAG 40

Linea rifiuti PAG 50

Igiene delle mani e pulizia PAG 57

ASDS
simplify your work



Back to SCHOOL
Save the Planet

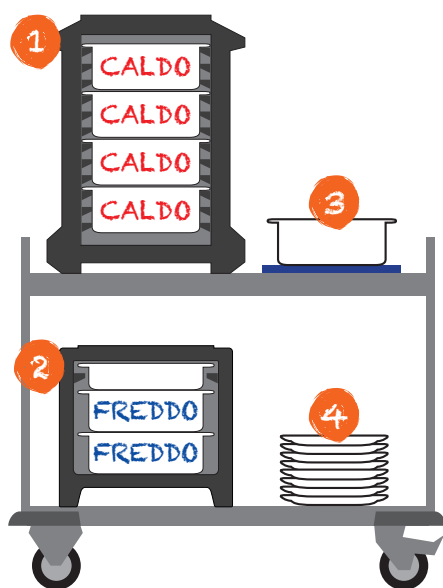


SISTEMA PER SPORZIONAMENTO PASTI ALL'INTERNO DELLA CLASSE

GLI OBIETTIVI CHE CI SIAMO POSTI SONO STATI:

- ✓ sistema compatto che garantisca il mantenimento delle temperature dei cibi e un comodo sporzionamento
- ✓ basso consumo di energia elettrica per il mantenimento dei prodotti caldi $+65^{\circ}/+75^{\circ}\text{C}$ (consumo 50 Watt)
- ✓ leggerezza dei contenitori per una facile movimentazione
- ✓ rispetto dell'ambiente (contenitori riutilizzabili, monomaterici e riciclabili al 100%)
- ✓ certificazione della ecocompatibilità con studio LCA per rispetto dei C.A.M. 2020

La scelta delle componenti del sistema è il frutto della esperienza di 25 anni di lavoro a fianco dei cuochi



IL SISTEMA È COMPOSTO DA:

- Carrello di servizio a due ripiani in acciaio inox AISI 304 alimentare con profili da 6 mm
- Contenitore isotermico attivo POLIBOX PORTER GN SMATH HEATER con consumo elettrico di 50 Watt
- Contenitore isotermico passivo PORTER MINI
- Piano in silicone antisdrucchiolo per supportare la GASTORNORM in acciaio in fase di sporzionamento
- Piatti sia monouso che riutilizzabili in materiale plastico

1 PORTER GN SMART HEATER

2 PORTER MINI

3 SPORZIONAMENTO

4 PIATTI VUOTI

La possibilità di muoversi agilmente all'interno dei locali della Scuola (corridoi, aule, aree di Servizio), è fondamentale per non impattare ulteriormente sulle disposizioni per la sicurezza che saranno adottate dai Dirigenti scolastici per garantire uno svolgimento "il più naturale possibile" delle lezioni.

Con la soluzione proposta, un solo operatore, con un solo carrello, potrà agevolmente eseguire le operazioni che garantiranno una esperienza "nuova" a ragazzi che si nutriranno durante la pausa mensa al proprio banco.

I contenitori isotermici, sia quello attivo per il mantenimento della temperatura ottimale del cibo, che quello passivo per i piatti freddi, saranno confezionati direttamente al centro di cottura e consegnati alla scuola, mantenendo quindi le modalità operative standard di appalto, senza, per forza, dover lasciare (tranne i carrelli di servizio), attrezzature nei locali della scuola e senza la necessità di dover preriscaldare eventuali carrelli per ricevere il cibo.

Il consumo energetico del contenitore attivo, il POLIBOX PORTER GN SMART HEATER (50 watt) è pari a quello di una lampadina, permettendo quindi di poter mantenere le pietanze calde utilizzando la potenza elettrica installata nella scuola, senza la necessità di dover avere a disposizione KWh aggiuntivi.

I contenitori sono realizzati con il polipropilene espanso, un materiale con proprietà isoterme eccezionali, leggero, composto per il 98% da aria, sono sanificabili, lavabili, riutilizzabili e totalmente monomaterici, permettendo la riciclabilità al 100% una volta sia necessario smaltirli per fine uso.

Oltretutto i contenitori POLIBOX, unici al mondo, sono stati sottoposti alle procedure previste dalla norme UNI ISO EN 14040 (2006) e 14044 (2018) per lo studio LCA.

La loro leggerezza, il bassissimo consumo elettrico, 50 Watt, la riutilizzabilità e riciclabilità e i dati ottenuti dal LCA, Life Cycle Assessment, il ciclo di vita dalla "culla alla tomba", rendono questo sistema assolutamente conforme alle nuove leggi sui Criteri Ambientali Minimi della Ristorazione 2020.

Questa modalità di servizio, non da ultimo, garantisce anche il basso impatto finanziario rispetto ad ogni altra soluzione presente sul mercato e, soprattutto, la possibilità di utilizzare i contenitori forniti anche quando le procedure di somministrazione del pasto torneranno ad essere quelle standard.



Dim. indicative
carrello: 100 x 60 cm



**SMART
HEATER**

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

(+ sicurezza

(+ green

(+ 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.

COS'È SMART HEATER POLIBOX?



Lo SMART HEATER è un sistema di accumulo di calore - PASSIVO e ATTIVO - che trasforma un contenitore isothermico Polibox® in un avanzato mantenitore/rigeneratore 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 alante. 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 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?

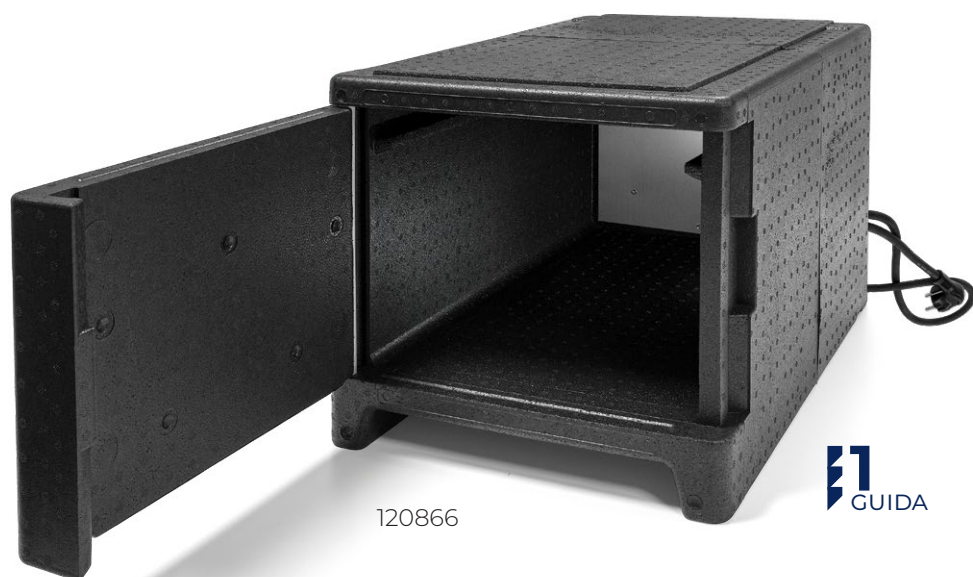
Lo SMART HEATER utilizza dei **riscaldatori modulanti** che autonomamente, e quindi senza bisogno di nessun circuito di controllo o termostato, a secondo della temperatura del cibo inserito nel Polibox® aumentano o diminuiscono il calore generato (fino ad azzerare quasi completamente i consumi).



120137

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 isotermico POLIBOX® in un **avanzato mantenedor/rigeneratore di cibi pronti**.

Basta attaccare la spina ed il contenitore si stabilizza a 65° C autoregolando l'emissione di calore.



120866



PPE
EPP



Prodotto certificato
TÜV



220-240V



50Hz

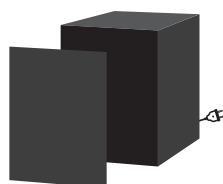


100W
170W

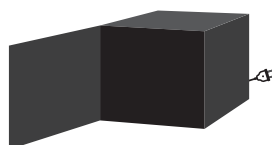


65° C
(resistenza
resistance)

PLUG & PLAY



PLUG & PLAY



Item code	120137	120866
Descrizione	Porter GN Plug & Play	Porter Mini Plug & Play
Dim. esterne (mm)	650 x 500 x 610	605 x 406 x 376
Dim. interne (mm)	540 x 330 x 480	540 x 340 x 267
Capacità	83,0 lt	49,0 lt
Densità	50 g/lt	45 g/lt
Peso	12500 g	4000 g
Colore contenitore	■	■
Colore coperchio	■	■
Conf.	1	1
Pallet	8	24



OPTIONAL

12 Kit TECNO

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



110964



110958



115839



110965



110919

Maniglia laterale



113402

Termometro digitale esterno



110960

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore	Conf.	Pallet
110958	Carrello inox - per Porter MINI	610 x 410 x 125	2970 g	■	1	---
115839	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per Porter GN	680 x 520 x 140	3260 g	■	1	8
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g	■	1	---
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g		1	---
110965	Griglia GN 1/1	530 x 325	1200 g		1	---
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■	1	---
113402	Maniglia singola con molla - per Porter GN	100 x 80	300 g		1	---
110964	Kit TECNO 12 pcs. - per Porter GN	540 x 330	--		1	---

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

facoltà di Medicina Veterinaria

IL SISTEMA FRESCO-CALDO E IL SECONDO PRINCIPIO DELLA TERMODINAMICA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

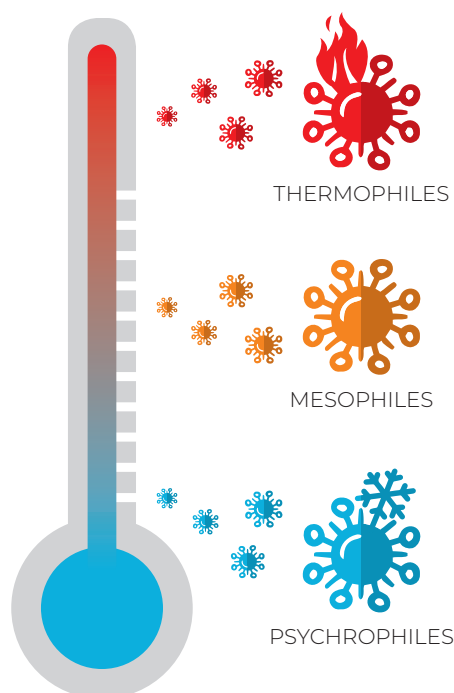
SCOPO DELLO STUDIO SCIENTIFICO

Lo scopo di questo studio è stato quello di valutare in fase preliminare come le nuove tecnologie possano essere a supporto della filiera e dei processi produttivi.

Sfruttando i principi fisici del **secondo principio della termodinamica**, usa gli accumulatori come volani termici, rilasciando calore a intensità e velocità differenti, solo quando la temperatura interna al contenitore scende al di sotto di 65 C.

I sistemi produttivi, in particolare il **fresco caldo** applicati nei centri cottura ad elevata produzione pur inseriti in un disegno spaziale corretto sono affetti da flussi tempo temperatura caratterizzati da momenti non adeguatamente progettati durante i quali si osservano dei **punti critici**.

Gli operatori del settore della ristorazione sono esposti a numerosi inconvenienti che danno luogo ad una **scadente prestazione qualitativa della produzione e ad una potenziale area di rischio microbiologico** a causa della mancata conoscenza di principi fisici, quali ad esempio il **secondo principio della termodinamica**.

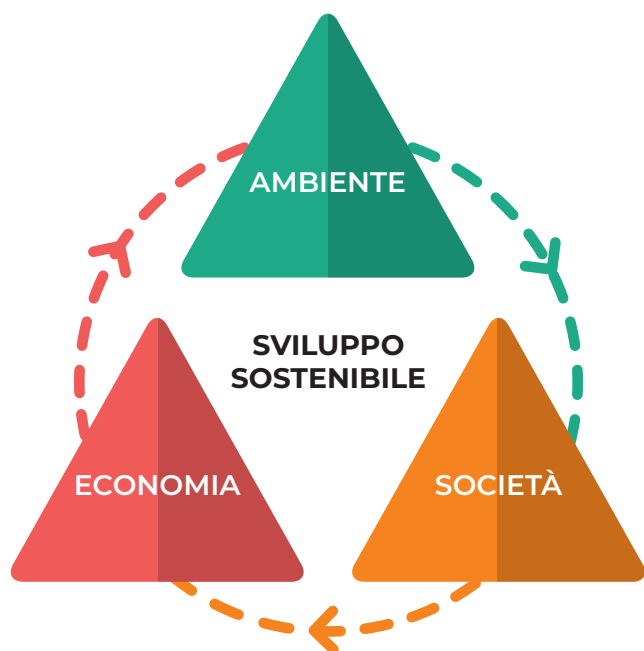


I RISULTATI HANNO MOSTRATO CHE:

Smart Heater rappresenta un ottimo mantentore di temperatura che garantisce stabilità termica coerente e maggiore uguale a 65 C, coerente con la normativa vigente.

Basso consumo elettrico con vantaggi sia dal punto di vista **economico** che della sostenibilità ambientale.

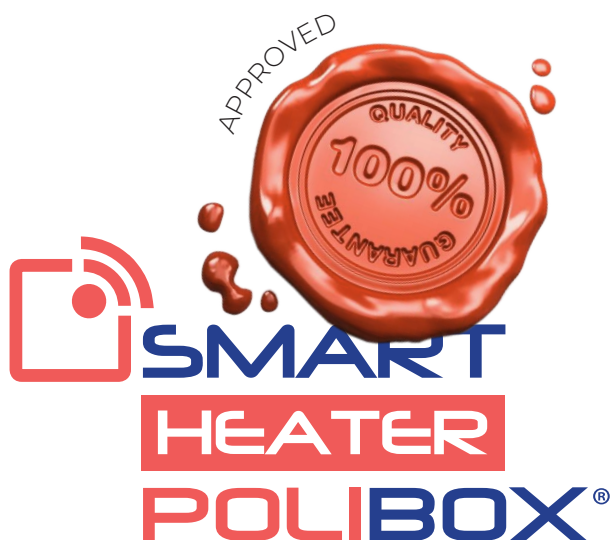
Sostenibilità dato che il polipropilene espanso per le sue caratteristiche intrinseche oltre a garantire elevate prestazioni in termini di isolamento termico e protezione dagli urti, è riciclabile.



CONCLUSIONI

Le nuove tecnologie innovative offrono prestazioni coerenti ai criteri di sicurezza igienico sanitaria oltre che sensoriale, offrendo così agli utilizzatori finali cibi di maggior qualità.

E' comunque da ricordare che la progettazione dei flussi deve considerare la realtà produttiva specifica oltre alle caratteristiche tecniche delle attrezzature in uso ed i parametri tempo temperatura associati ai principi fisici che ne governano l'equilibrio termico.



POLIBOX®

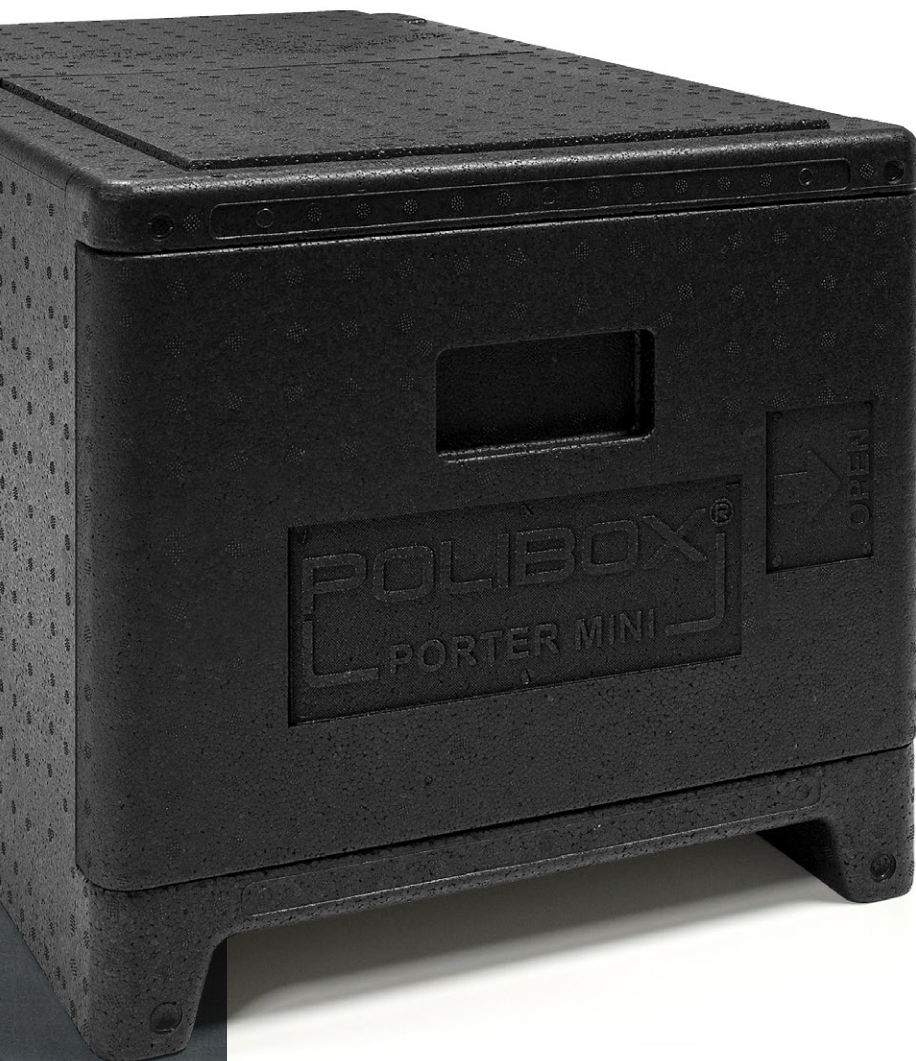


(R)evolutionary

PORTER MINI

110957

Il contenitore isotermico **leggero** e funzionale ad **apertura frontale**.
Trasporta Gastronorm da 1/1 o sottomultipli.

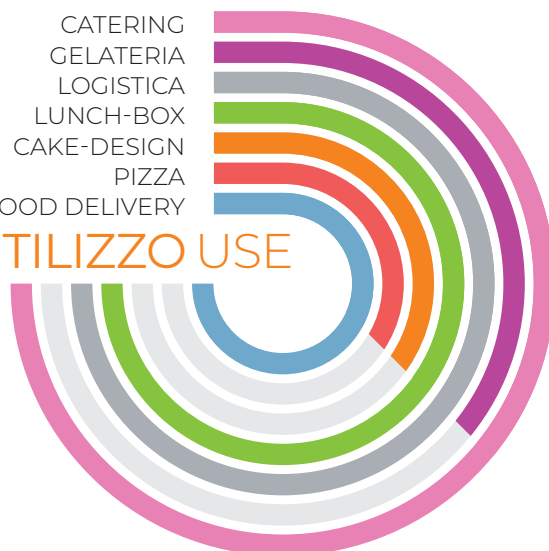


Nuovo sistema di apertura e chiusura easy-open



110957

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



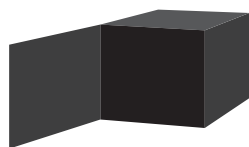
PPE
EPP



Prodotto certificato
TÜV



Sistema Easy Open



Item code	110957
Descrizione	Porter Mini
Dim. esterne (mm)	605 x 406 x 376
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 267
Capacità	49,0 lt
Densità	45 g/lt
Peso	2130 g
Colore contenitore	
Colore porta	
Conf.	1
Pallet	24

CAPACITÀ

Con piastra eutettica



3 x GN 1/1
65 mm



2 x GN 1/1
65 mm



1 x GN 1/1
65 mm



1 x GN 1/1
200 mm



2 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
150 mm

Senza piastra eutettica



2 x GN 1/1
100 mm



1 x GN 1/1
150 mm



1 x GN 1/1
200 mm



4 x GN 1/1
65 mm

1 x GN 1/1
65 mm

1 x GN 1/1
100 mm

1 x GN 1/1
65 mm

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



110958



110965



110959

Termometro digitale esterno

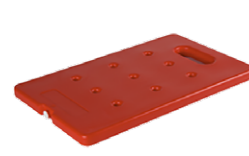


110960



110918

115497



110919

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore	Conf.	Pallet
110958	Carrello inox	610 x 410 x 125	2970 g		1	---
110918	Piastra eutettica GN 1/1 0/-12°C	530 x 325 x 30	4800 g		1	---
115497	Piastra eutettica GN 1/1 0/-21°C	530 x 325 x 30	5100 g		1	---
110919	Piastra eutettica GN 1/1 0 / +65 °C	530 x 325 x 30	3800 g		1	---
110960	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g		1	---
110965	Griglia GN 1/1	530 x 325	1200 g		1	---
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g		10	---

POLIBOX® LUNCH BOX

Contenitori isotermici monopasto per la distribuzione di pietanze nel settore ospedaliero, comunità e mense.



DUE VANI

Il contenitore monopasto pratico ed essenziale.



Cod.	Descrizione	Dim. ext (mm)	Dim. int (mm)	Peso
110988	Due Vani	425 x 265 x 165	380 x 220 x 120	240 g

THERMOKING

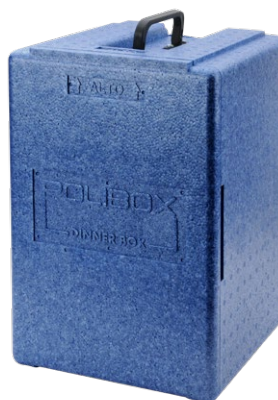
Il contenitore monopasto con coperchio a incastro.



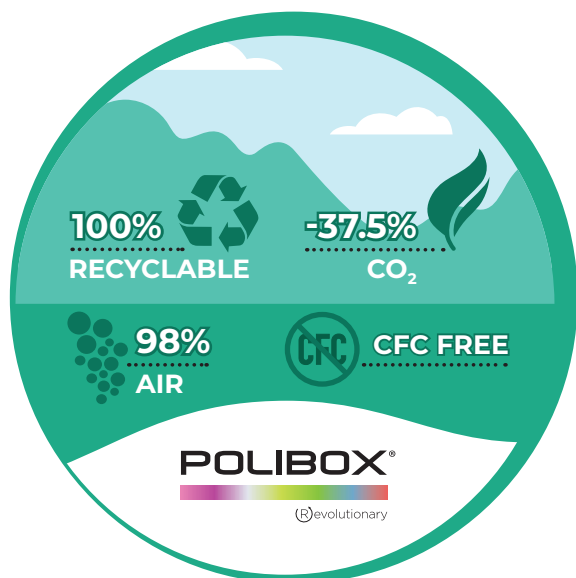
Cod.	Descrizione	Dim. ext (mm)	Dim. int (mm)	Peso
110984	Thermoking	470 x 370 x 185	400 x 300 x 115	704 g

DINNER BOX

Il nuovo contenitore monopasto ad apertura frontale con maniglia.

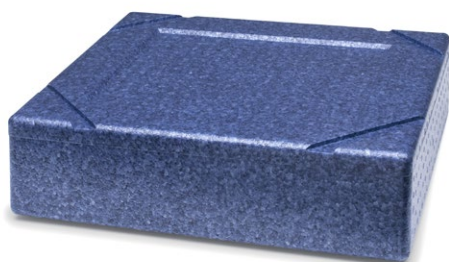


Cod.	Descrizione	Dim. ext (mm)	Dim. int (mm)	Peso
110983	Dinner Box	240 x 250 x 350	200 x 210 x 305	447 g



DOMUS

Il contenitore monopasto versatile e capiente.
Trasporta piattini da 16 x 16 cm.



Cod.	Descrizione	Dim. ext (mm)	Dim. int (mm)	Peso
110986	Domus	440 x 380 x 120	400 x 340 x 70	354 g

MONOKING

Il contenitore monopasto funzionale ed elegante.



Cod.	Descrizione	Dim. ext (mm)	Dim. int (mm)	Peso
110985	Monoking	485 x 350 x 160	420 x 290 x 100	340 g

MIO POLIBOX

Il contenitore isotermico monopasto pratico ed essenziale con tecnologia RFID per il riconoscimento di pasti personalizzati.



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.

Cod.	Descrizione	Dim. ext (mm)	Dim. int (mm)	Peso
120870	Mio Polibox	470 x 370 x 185	400 x 300 x 115	800 g

Analisi del ciclo di vita LCA di un contenitore isotermico innovativo per la conservazione di alimenti:

raccolta e analisi dei dati relativi alla fase di produzione

OBIETTIVO

In seguito alla collaborazione nata tra il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano e l'azienda SDS srl, si è **valutato l'impatto ambientale del ciclo di vita di un contenitore isotermico Polibox**.



POLIBOX®

(R)evolutionary

CHE COSA È IL LIFE CYCLE ASSESSMENT?

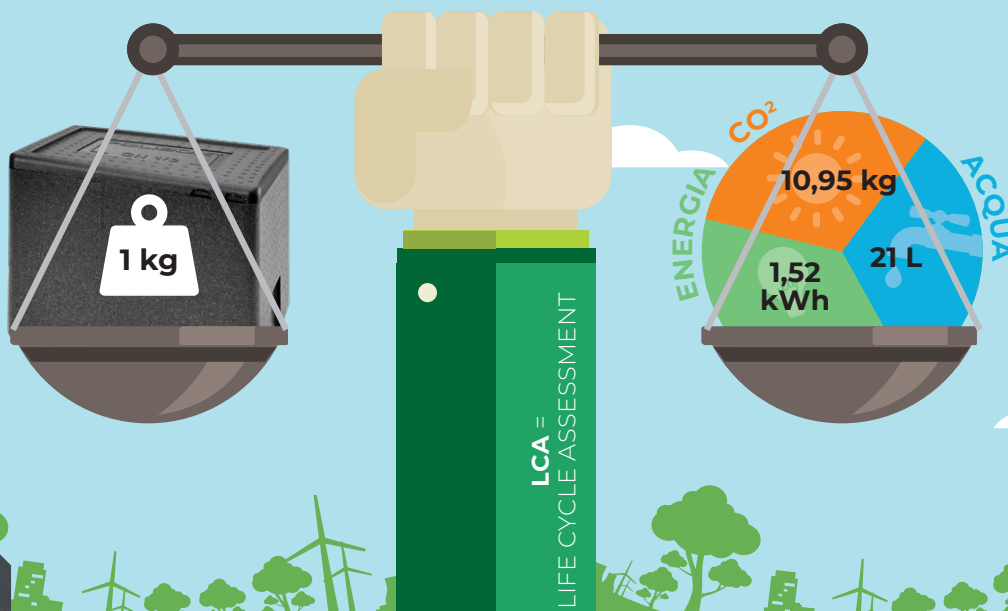
Il **Life Cycle Assessment (LCA)** è uno strumento quantitativo per stimare l'impatto ambientale di un prodotto definito nelle norme ISO 14040:2006 e 14044:2006 ed è fondamentale per le aziende che vogliono prendere decisioni in ambito ambientale.

Le norme ISO fissano la struttura del LCA e definiscono 4 fasi per la sua attuazione:

- Fase 1:** Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione
- Fase 2:** Analisi dell'inventario (LCI Life cycle inventory)
- Fase 3:** Valutazione degli impatti (LCIA life cycle impact assesment)
- Fase 4:** Interpretazione



ridotto impatto ambientale



THE FUTURE IS LCA!

Definito dalle norme ISO 14040:2006 e 14044:2006, è fondamentale per le aziende che vogliono prendere decisioni in ambito ambientale. La sostenibilità di un contenitore Polibox è un dato di fatto!

CHE COSA È IL POLIPROPILENE ESPANSO (PPE)?

I contenitori Polibox® sono ottenuti da polipropilene espanso (PPE). Un materiale atossico, leggero, resistente e 100% riciclabile. Non sono prodotti monouso, si possono utilizzare per movimentare alimenti caldi e freddi, sfusi o in Gastronorm. La sua composizione, 100% polipropilene espanso, permette di non avere altri componenti (e.g. parti in metallo o altre parti in plastica) nella struttura del contenitore.

Il contenitore Polibox® è particolarmente utilizzato nei sistemi tradizionali di ristorazione collettiva.

Il trasporto di Gastronorm 1/1 dalla cucina centralizzata alla sede satellite necessita di contenitori isotermitici per garantire le caratteristiche termiche del prodotto. I vantaggi di Polibox® non sono solo a livello strutturale e di performance del contenitore ma sono soprattutto vantaggi logistici (contenitori più leggeri ed impilabili).

PPE BENEFICI

I vantaggi di utilizzo del contenitore Polibox® non risiedono soltanto nella sua fase di produzione in quanto il materiale utilizzato è solo PPE. Il vantaggio principale lo si identifica nella fase di utilizzo. Il peso ridotto (85% in meno dei contenitori tradizionali) implica una riduzione del carico pari al 27%, questo comporta quindi un risparmio in carburante e di conseguenza una riduzione delle emissioni.



RISULTATI NEL DETTAGLIO

La maggior parte gli impatti riportati in percentuali positive (quindi negative per l'ambiente) sono derivanti dalla fase di estrazione della materia prima o dalla fase di trasformazione per la produzione del Polibox®.

L'unica materia prima utilizzata per la produzione del Polibox® è il polipropilene (PP), un materiale di derivazione petrolchimica e la fase di stampaggio richiede la produzione di vapore ad alte pressioni. Gli impatti derivanti dalla fase di stampaggio sono legati principalmente alla fase di estrazione e combustione di gas e in modo minore alla produzione di energia.

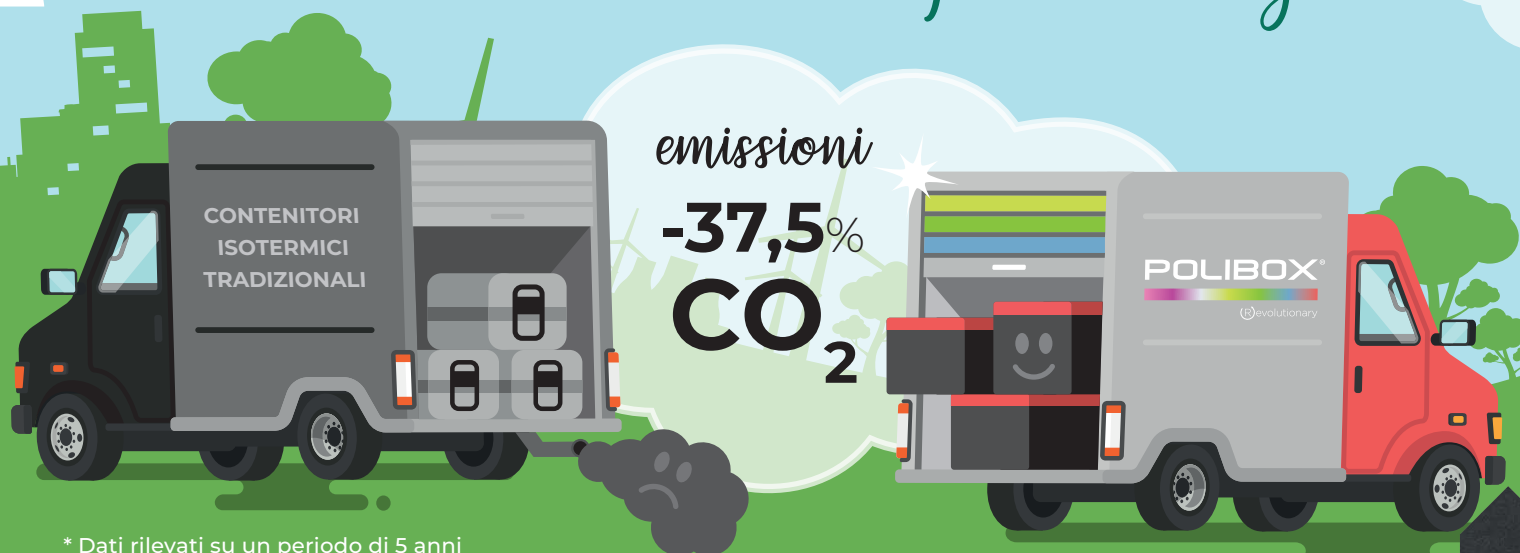
A differenza di altri prodotti presenti sul mercato, il Polibox® non è composto da altre materie prime al di fuori del PPE. L'impatto derivato dallo smaltimento del Polibox® ha incidenza molto bassa se confrontato con l'intero ciclo di vita. Bisogna sottolineare che il contenitore Polibox® essendo 100% PPE, è 100% riciclabile.

QUANTI KG DI CO₂ SI RISPARMIANO?

Considerando la fase di utilizzo, sono stati confrontati due scenari, uno che prevede l'utilizzo di un Polibox®, e l'altro che prevede l'utilizzo di un contenitore isotermitico comune nei 5 anni di vita previsti per questi contenitori.

La produzione di un Polibox® prevede l'emissione di 8.36 kgCO₂, mentre la fase di utilizzo secondo le condizioni definite in precedenza, l'impiego di un Polibox® 151 kg CO₂ implica un risparmio pari a 89 kg CO₂ rispetto a un comune contenitore isotermitico (240 kg CO₂)

*...gli unici contenitori isotermitici
a basso impatto ecologico*



* Dati rilevati su un periodo di 5 anni

LEGAME CALDO

DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

POLIBOX®

(R)evolutionary

Il pasto non necessita di essere mantenuto o rigenerato.

**SENZA
POLIBOX®**



CUCINA CENTRALIZZATA

**CON
POLIBOX®**

Riduzione
peso trasportato

Riduzione
consumo di carburante



CUCINA CENTRALIZZATA

LEGAME REFRIGERATO

DALLA PRODUZIONE ALLA DISTRIBUZIONE

Il pasto non necessita di automezzo attivo: risparmio di gas e carburante per la refrigerazione.

**SENZA
POLIBOX®**



CUCINA CENTRALIZZATA

**CON
POLIBOX®**

Riduzione
peso trasportato

Riduzione
consumo di carburante



CUCINA CENTRALIZZATA

Conforme
UNI EN ISO 12571:1999

180 MIN

-22°C -18°C

+3°C +7°C

+75°C +65°C

BACK TO SCHOOL

VASSOIO
RIUTILIZZABILE
A 6 SCOMPARTI

BACK TO SCHOOL



CONSIGLI!

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Utilizzare contenitori monopasto
o vassoi preconfezionati
previene la diffusione di germi.

VASSOIO RIUTILIZZABILE A 6 SCOMPARTI composizione BIO



VASSOIO 6 SCOMPARTI



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
119224	Vassoio 6 scomparti	PS arancione	452x324

BICCHIERE PLA TRASPARENTE



115724



6625345

Cod.	Descrizione	Materiale	Capacità (ml)
116315	Bicchiere trasparente	PLA	160/170
115724	Bicchiere trasparente	PLA	200/235
123117	Bicchiere imbustato singolarmente	PLA	200/235

BICCHIERE CARTONCINO



122803



3319900

Cod.	Descrizione	Materiale	Capacità (ml)
122803	Bicchiere 6 oz imb. singolarmente	Cartoncino Bio	160/190
123118	Bicchiere 9 oz	Cartoncino Bio	200/250

TRIS POSATE



Cod.	Descrizione
123034	Tris forchetta, coltello e cucchiaio CPLA 165mm c/tovagliolo

CIOTOLE



Cod.	Descrizione	Materiale	Capacità (ml)
119216	Ciotola	Polpa di cellulosa	200
113005	Ciotola	Polpa di cellulosa	400

BACK TO SCHOOL VASSOIO A 6 SCOMPARTI

PIATTO PIANO

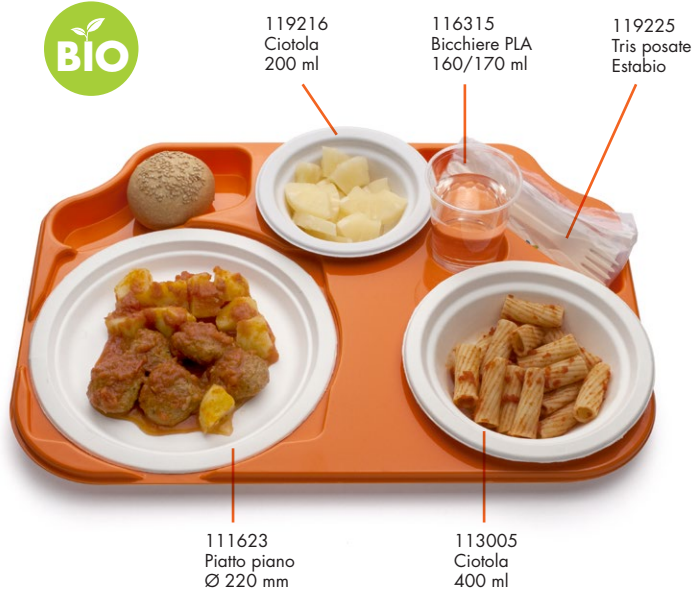


Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
111623	Piatto piano	Polpa di cellulosa	Ø 220

PIATTO BI-SCOMPARTO



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
116141	Piatto bi-scomparto	Polpa di cellulosa	Ø 220



BACK TO SCHOOL

LINEA
LUNCH BOX



SOUP BOWL



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
116417	Ciotola bianca 425 ml	Polpa di cellulosa	Ø 105x83 h
116418	Coperchio bianco	Polpa di cellulosa	Ø 108x11 h

VASSOIO A 5 SCOMPARTI CON COPERCHIO



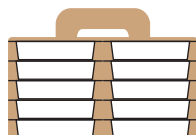
Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
113831	Vassoio a 5 scomparti	Polpa di cellulosa	295x240 x h 40
113832	Coperchio bianco	Polpa di cellulosa	305x250 x h 40

BAULETTO LUNCH BOX

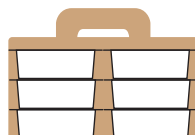


È l'ideale per trasportare le vaschette della linea **FOOD K®** (vedi pag. seguente)

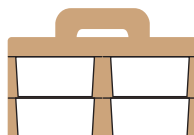
ECCO ALCUNI
POSSIBILI
ABBINAMENTI



10 x FOOD K®
cod. 121810
Vaschetta da 550 cc



6 x FOOD K®
cod. 121811
Vaschetta da 750 cc



4 x FOOD K®
cod. 121812
Vaschetta da 1000 cc



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
121588	Bauletto fondo automatico	Cartoncino	280x200 x h 140

SHOPPER



Cod.	Descrizione	Colore	Dimensioni (mm)
109387	Shopper	avana	320x170x440
120587	Shopper	avana	260x110x290
122844	Shopper carta kraft bianco con maniglia a cordino	bianco	320+130x390h

BIOPAP®

VASCHEFFE MONOUSO,
BIODEGRADABILI, COMPOSTABILI E
RICICLABILI BIOPAP

Adatti al freezer, frigorifero,
forno a microonde
e tradizionale.

Resistenti da -80°C
a +125°C



ADATTA AL
MICROONDE



USO
CALDO



IDEALI PER USO PROFESSIONALE

L'innovativa ed esclusiva linea di contenitori Biopap® è stata appositamente creata per rispondere alle più esigenti richieste di imballaggio alimentare: utilizzabili dal freezer al forno e nel rispetto dell'ambiente.

I contenitori Biopap® sono un sistema igienico per preparare, trasportare, conservare, riscaldare e consumare i cibi.

Le diverse dimensioni e forme si adattano a tutte le necessità.

I contenitori BIOPAP® possono essere stampati sul lato esterno.

SICUREZZA DI APPROVVIGIONAMENTO E RISPETTO DELLE REGOLE

Sia le materie prime che la produzione sono europee e con basso rischio geopolitico.

Così minimizziamo i rischi di interruzione della catena di approvvigionamento garantendo provenienza e rispetto della normativa su sicurezza ambientale e alimentare.

VASCHETTA CARTONCINO BIOPAP® QUADRATA



Cod.	Descrizione	Dimensioni (mm)	Capacità cc
120063	Vaschetta cartoncino quadrata	175x175x38 h	685

VASCHETTA CARTONCINO BIOPAP® RETTANGOLARE



Cod.	Descrizione	Dimensioni (mm)	Capacità cc
121082	Vaschetta cartoncino rettangolare	190x247x37 h	1240
120108	Vaschetta cartoncino rettangolare	190x247x47 h	1545

VASCHETTA CARTONCINO BIOPAP® BISCOMPARTO

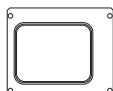


Cod.	Descrizione	Dimensioni (mm)	Capacità cc
123116	Vaschetta cartoncino biscomparto	190x247x37 h	441/654
123115	Vaschetta cartoncino biscomparto	190x247x37 h	545/545

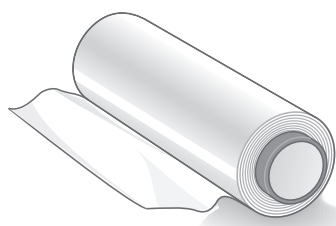
KIT MANUPACK 190

Sigillatrice manuale, compatto leggero e facile da usare.
Compatibile con l'utilizzo di vaschette formato 192x137 mm.



Cod.	Descrizione	Dimensioni (mm)
121805	Sigillatrice manuale inox	600x300 x h 300
121806	Stampo interno compatibile con 1 CLTP 192 x 137 mm	

FILIPACK® pellicola per saldare (pp)



FOOD K® Vaschette termosaldabili

Utilizzo di cartone 100% alimentare, pasta di legno pura, certificato FSC®. Design natura "Kraft".



USO
CALDO



USO
FREDDO



Cod.	Descrizione	Altezza (mm)	Spessore (μ)
121807	Filipack® - lunghezza rotolo MTL300	150	40

Cod.	Descrizione	Dimensioni (mm)
121810	Vaschetta da 550 cc	192x137 x h 27
121811	Vaschetta da 750 cc	192x137 x h 41
121812	Vaschetta da 1000 cc	192x137 x h 57



BACK TO SCHOOL

LINEA ETICHETTE



CONSIGLI!

ETICHETTE ANTI-MANOMISSIONE

Assicuratevi che il cibo sia adeguatamente etichettato e che non venga manipolato prima della consegna.

ETICHETTE

SDS ha realizzato una linea completa di etichette ed etichettatrici per soddisfare le esigenze delle piccole e grandi imprese.

Etichette per la tracciatura degli alimenti, per surgelati, shelf life, allergeni, sigilli di garanzia, bollini adesivi applicabili sulla superficie del prodotto per indicare che è stato pulito e igienizzato... queste e MOLTE ALTRE ANCORA!



Richiedi il CATALOGO
dedicato e scopri
tutta la linea!



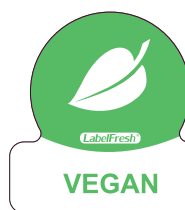
TRACCIATURA DI ALIMENTI

per garantire una sicurezza alimentare ottimale.



BOLLINI ALLERGENI

per facilitare e rendere sicura la gestione dei pasti destinati a soggetti che necessitano di diete speciali.



ETICHETTE SIGILLO

ideali per mantenere inalterate le qualità dei pasti



BACK TO SCHOOL

**LINEA DI
STOVIGLIE**
infrangibili e
colorate.



IDEA!

VELOCIZZA IL SERVIZIO!
IN UN UNICO PIATTO,
TRE PORTATE DIFFERENTI

CARAFFA in polycarbonato

Super resistente per coniugare l'eleganza con l'infrangibilità, con caratteristiche superiori alle più comuni caraffe.

La caraffa in polycarbonato può essere utilizzata per la ristorazione professionale anche all'aperto quando è necessario un prodotto infrangibile.

La caraffa infrangibile può essere lavata senza problemi in lavastoviglie.

- ✓ Riutilizzabile.
- ✓ Lavabile in lavastoviglie.
- ✓ Maneggevole grazie alla comoda impugnatura.
- ✓ Resistente a temperature da -40° a +100° C.



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
120056	Caraffa 0,5 l	PC trasparente	120 x 138 mm
120058	Coperchio blu per caraffa 0,5 l	PC	99 x 14 mm

LINEA DI BICCHIERI

Un tocco di colore per la tua mensa!

✓ Infrangibili

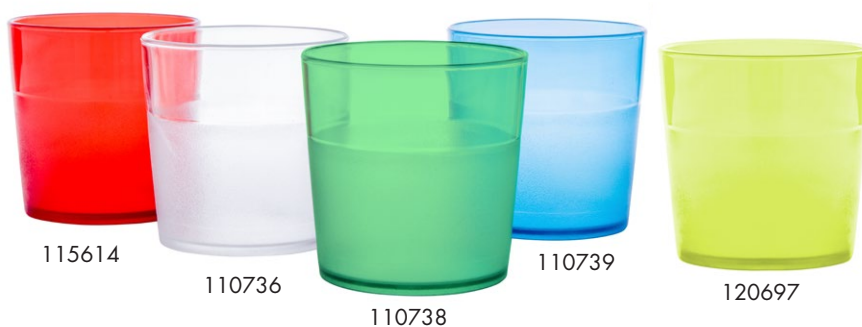


115827



IDEA!

Ecco un modo simpatico e veloce per differenziare i gruppi o le classi in base ai colori di piatti e bicchieri utilizzati!



115614

110736

110738

110739

120697



114631

110741

120698

114632

114630



Impilabili

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110736	Bicchiere 17 cl - trasparente	PC	70 x 70 mm
120697	Bicchiere 17 cl - verde lime	PC	70 x 70 mm
110739	Bicchiere 17 cl - azzurro	PC	70 x 70 mm
115614	Bicchiere 17 cl - rosso	PC	70 x 70 mm
110738	Bicchiere 17 cl - verde	PC	70 x 70 mm
115827	Coperchio per bicchiere	PP	77 x 10 mm

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110741	Bicchiere 25 cl - trasparente	PC	70 x 102 mm
120698	Bicchiere 25 cl - verde lime	PC	70 x 102 mm
114630	Bicchiere 25 cl - azzurro	PC	70 x 102 mm
114631	Bicchiere 25 cl - rosso	PC	70 x 102 mm
114632	Bicchiere 25 cl - verde	PC	70 x 102 mm
115827	Coperchio per bicchiere	PP	77 x 10 mm

BACK TO SCHOOL LINEA STOVIGLIE

POSATE COLORATE



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
116646	Forchetta blu	Copoliestere	20 cm (lung.)
120387	Forchetta rossa	Copoliestere	20 cm (lung.)
120482	Forchetta bianca	Copoliestere	20 cm (lung.)
120486	Forchetta verde	Copoliestere	20 cm (lung.)
119737	Cucchiaino blu	Copoliestere	20 cm (lung.)
120388	Cucchiaino rosso	Copoliestere	20 cm (lung.)
120483	Cucchiaino bianco	Copoliestere	20 cm (lung.)
120487	Cucchiaino verde	Copoliestere	20 cm (lung.)

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
116645	Coltello blu	Copoliestere	20 cm (lung.)
120386	Coltello rosso	Copoliestere	20 cm (lung.)
120481	Coltello bianco	Copoliestere	20 cm (lung.)
120485	Coltello verde	Copoliestere	20 cm (lung.)
120490	Cucchiaino blu	Copoliestere	13,4 cm (lung.)
120489	Cucchiaino rosso	Copoliestere	13,4 cm (lung.)
120484	Cucchiaino bianco	Copoliestere	13,4 cm (lung.)
120488	Cucchiaino verde	Copoliestere	13,4 cm (lung.)

POSATE in polipropilene

Serie di posate in polipropilene ad uso alimentare

- ✓ Per le collettività sensibili
- ✓ Ideali per la sicurezza dei bambini



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110841	Forchetta - grigia	Polipropilene	172x27x16 mm
110842	Cucchiaino - grigia	Polipropilene	173x45x15 mm
110843	Coltello - grigia	Polipropilene	173x26x5 mm
110844	Cucchiaino dolce - grigia	Polipropilene	126x34x11 mm

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
120724	Forchetta - blu	Polipropilene	172x27x16 mm
120723	Cucchiaino - blu	Polipropilene	173x45x15 mm
120725	Coltello - blu	Polipropilene	173x26x5 mm
120726	Cucchiaino dolce - blu	Polipropilene	126x34x11 mm

Serie di PIATTI e campane infrangibili

Mangiare senza preoccupazioni

Troppe mani che si muovono sulla tavola? Riduci al minimo le distrazioni!

Utilizzate i nostri piatti infrangibili: resistono a tutto.

Se trasportate un pasto caldo, inoltre, lo conserverete alla giusta temperatura grazie alle nostre campane.

Gli appositi coperchi aiutano a conservare il cibo caldo più a lungo.

Mangiare senza sporcarsi è possibile grazie al bordo rialzato.

- ✓ Prodotti infrangibili
- ✓ Piatto e campana in abbinamento per trasportare il cibo caldo.
- ✓ Resistenti alle micro-onde e lavabili in lavastoviglie.

PIATTO PIANO



IDONEO ALLE
ALTE TEMPERATURE
(FINO A 120°)

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110823	Piatto piano - bianco	PC	233 x 24 mm
115201	Piatto piano - rosso	PC	233 x 24 mm
115202	Piatto piano - verde	PC	233 x 24 mm
115203	Piatto piano - blu	PC	233 x 24 mm
115204	Piatto piano - giallo	PC	233 x 24 mm

Abbinabili alle **campane per piatti piani**

PIATTO PIANO A DUE SCOMPARTI



 Idoneo a vassoi o
carrelli a termocontatto

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110825	Piatto piano a due scomparti	PC	232 x 21 mm

Abbinabile alle **campane per piatti piani**

CAMPANA PER PIATTI PIANI



110824

 Piatto e campana
in abbinamento

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110824 *	Campana copri piatto	PC	238 x 42 mm
120715	Campana copri piatto	PC	250 x 40 mm

* Piatto non incluso



PIATTO FONDO - 700 CC



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110816	Piatto fondo - bianco	PC	185 x 46 mm
115193	Piatto fondo - rosso	PC	185 x 46 mm
115194	Piatto fondo - verde	PC	185 x 46 mm
115195	Piatto fondo - blu	PC	185 x 46 mm
115196	Piatto fondo - giallo	PC	185 x 46 mm

Abbinabili ai **coperchi per piatti fondi**

COPERCHI PER PIATTI FONDI



110818



110817

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110817	Coperchio per piatto fondo	PP	190 x 9 mm
110818	Coperchio rigido per piatto fondo	PP	190 x 9 mm

PIATTO FONDO - 750 CC CON CAMPANA



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
120718	Piatto fondo da 25 cm	PC	255 x 37 mm
120715	Campana copri piatto	PC	253 x 40 mm

Abbinabile ai **coperchi per piatti fondi**



PIATTO PIANO FRUTTA



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110819	Piatto piano frutta - bianco	PC	206 x 29 mm
115197	Piatto piano frutta - rosso	PC	206 x 29 mm
115198	Piatto piano frutta - verde	PC	206 x 29 mm
115199	Piatto piano frutta - blu	PC	206 x 29 mm
115200	Piatto piano frutta - giallo	PC	206 x 29 mm

Abbinabili alla **campana per piatto piano frutta**

CAMPANA PER PIATTO PIANO FRUTTA



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110820	Campana copri piatto	PC	214 x 72 mm

PIATTO A TRE SCOMPARTI



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
116492	Piatto piano a tre scomparti - bianco	PC	255 x 40 mm
120732	Piatto piano a tre scomparti - avorio	PC	255 x 40 mm
120733	Piatto piano a tre scomparti - azzurro	PC	255 x 40 mm

Abbinabile alle **campana per piatto a tre scomparti**

CAMPANA PER PIATTO A TRE SCOMPARTI



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110815 *	Campana copri piatto	PC	265 x 68 mm
120715 *	Campana copri piatto	PC	253 x 40 mm

* Terrina non inclusa

VASSOIO 1/1 GASTRONORM



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
114436	Vassoio 1/1 Gastronorm	PP con minerali	530 x 325 x 16
120370	Vassoio 1/1 Gastronorm	PP con minerali	530 x 325 x 16

VASSOIO 1/2 GASTRONORM



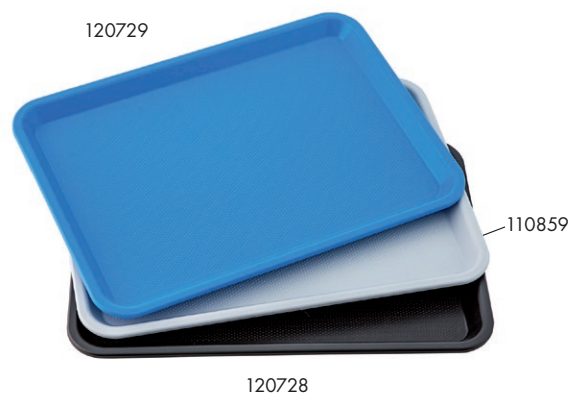
Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110856	Vassoio 1/2 Gastronorm	PP	325 x 265 x 20
120727	Vassoio 1/2 Gastronorm	PP	325 x 265 x 20

VASSOIO 1/1 EURONORM



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
110858	Vassoio 1/1 Euronorm	PP	530 x 370 x 25
114437	Vassoio 1/1 Euronorm	PP	530 x 370 x 25
120730	Vassoio 1/1 Euronorm	PP	530 x 370 x 25
120731	Vassoio 1/1 Euronorm	PP	530 x 370 x 25

VASSOIO 1/2 EURONORM



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
120729	Vassoio 1/2 Euronorm	PP	370 x 265 x 20
110859	Vassoio 1/2 Euronorm	PP	370 x 265 x 20
120728	Vassoio 1/2 Euronorm	PP	370 x 265 x 20

TWIN

Sistema is termico formato da due elementi speculari, utilizzabili come base o coperchio.

Elemento leggero e dal design semplice ed innovativo, realizzato in polipropilene alimentare con interno schiumato in poliuretano espanso, per una migliore tenuta is termica.



Impilabile



Interno schiumato in poliuretano



* Per formare l'elemento Twin (base + coperchio) bisogna acquistare due pezzi



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110849	Base o coperchio is termico	PP + Poliuretano senza CFC	268 x 59 mm
120741	Base o coperchio is termico - grande	PP + Poliuretano senza CFC	300 x 90 mm

ECCO ALCUNI ESEMPI DI CONFIGURAZIONE

Piatto a 3 scomparti 116492



POLIWARE a scomparti

Vassoio multiscamparti in polipropilene

- ✓ Ideale per scuole e comunità in genere.
- ✓ Utilizzabile direttamente senza ausilio di piatti, in quanto conforme al contatto alimentare.



VASSOIO A 6 VANI



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110853	Vassoio a 6 vani	PP	370 x 265 x 25 mm

Abbinabile al **coperchio e porta scheda**

VASSOIO PIATTO UNICO



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
110857	Vassoio piatto unico - verde	PP	370 x 265 x 25 mm
110852	Vassoio piatto unico - azzurro	PP	370 x 265 x 25 mm

Abbinabile al **coperchio e porta scheda**

COPERCHIO E PORTA SCHEDA



1010004000

110855



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni (mm)
1010004000	Coperchio trasparente	PC	354 x 250 x 90 mm
110855	Porta scheda	PP	59 x 22 x 20 mm

BACK TO SCHOOL LINEA STOVIGLIE

VASSOIO A 5 SCOMPARTI



COPERCHIO PER VASSOIO A 5 SCOMPARTI



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
110850	Vassoio a 5 scomparti in PP - azzurro	PP	330x330x35 mm
110851	Vassoio a 5 scomparti in PC - bianco	PC	330x330x35 mm

Abbinabile al **coperchio per vassoio a 5 scomparti**

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
120740	Coperchio per vassoio a 5 scomparti	PC	330x330x35 mm



RIATTIVAZIONE E MANTENIMENTO

FORNI DI RIMESSA E MANTENIMENTO IN TEMPERATURA LEGAME CALDO

Semplicità d'uso:

- ✓ Funzionamento intuitivo.
- ✓ Indicazione permanente del tempo di riscaldamento restante.
- ✓ Passaggio automatico in mantenimento in temperatura.

Igiene:

- ✓ Pulizia facilitata.
- ✓ Guide stampate.
- ✓ Griglia del ventilatore amovibile, lavabile in lavastoviglie.



Sicurezza:

stabilità delle griglie già a partire dal 25% del carico



Compatti:

profondità 665 mm, ingombro minimo



Porta a tenuta stagna

assenza di acqua di condensa durante il riscaldamento



Consumi ridotti:

Tasto «mezzo-carico»

Affidabilità:

Tenuta stagna e isolamento della plancia dei comandi

Protezione standard della scheda elettronica con fusibile



Modularità:

porta reversibile standard

Compatibilità dei volumi

con gli armadi di mantenimento in temperatura Tournus a 10 e 15 livelli

Semplicità di manutenzione



LEXAN MONO-PROGRAMMA

- ✓ tasto avvio/spegnimento
- ✓ tasto mezzo-carico
- ✓ tasto "programma patatine"
- ✓ manopola per regolazione durata
- ✓ schermo LCD con indicazione del tempo restante a fine ciclo
- ✓ indicatori di ciclo (rimessa o mantenimento in temperatura)

FORNI DI RIMESSA IN TEMPERATURA.

Isolamento delle pareti e della porta in lana di vetro.

Interno GN 1/1 interamente arrotondato con guide stampate.

Spazio tra guide: 71 mm.

Porta intera inox **reversibile**, apertura a 210° con giunto compressibile. Forno su supporto con ripiano inferiore (tranne che per i modelli a 5 livelli: supporto in opzione).

Basamenti inox ø 45 mm con piedini.

Pannello di comando a tasti sensibili con display indicante il tempo di riscaldamento restante. Comando start/stop.

Regolazione tempi di funzionamento a rotella. Tasto mezzo-carico.

Dispositivo automatico apertura sfianto di sicurezza.

Allarme sonoro di fine ciclo, **passaggio automatico a modalità di mantenimento in temperatura.**

FORNI MONO-PROGRAMMA:

- ✓ programmazione di un unico tempo di riattivazione.

FORNI MULTI-PROGRAMMA:

- ✓ permettono di gestire simultaneamente 2 o 3 tempi di riattivazione



LEXAN MULTI-PROGRAMMA

A complemento del Forno Mono-programma

- ✓ tasto "umidificazione"
- ✓ tre tasti per selezionare 3 tempi di riscaldamento con un unico scarico

Sistema di riscaldamento elettrico: ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno, passaggio aria attraverso resistenze blindate inox, stagni. Interruzione della ventilazione e del timer all'apertura della porta. Indice di protezione IP 25, lavabile con getto a bassa pressione.

Allacciamento elettrico con scatola, tensione 400 V trifase (commutabile in 230 V per forni a 5 livelli), frequenza 50/60 Hz.



SAPEVATE CHE:
Il forno Tournus a 10 livelli
raggiunge la temperatura
impostata in 33/35 minuti a
seconda delle preparazioni.

TEMP UP - rimessa in temperatura per gli alimenti



Costruzione in acciaio inossidabile alimentare.

Isolamento delle pareti e della porta in lana di vetro. Interno GN 1/1 interamente arrotondato con guide stampate.

- ✓ Spazio tra guide: 71 mm.
- ✓ Porta intera inox reversibile, apertura a 210° con giunto compressibile.
- ✓ Forno su supporto con ripiano inferiore (tranne che per i modelli a 5 livelli: supporto in opzione).
- ✓ Basamenti inox ø 45 mm con piedini.
- ✓ Pannello di comando a tasti sensibili con display indicante il tempo di riscaldamento restante.
- ✓ Comando start/stop.
- ✓ Regolazione tempi di funzionamento a rotella.
- ✓ Tasto mezzo-carico.
- ✓ Dispositivo automatico apertura sfianto di sicurezza.
- ✓ Allarme sonoro di fine ciclo, mantenimento in temperatura.



SISTEMA DI RISCALDAMENTO ELETTRICO:

ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno, passaggio aria attraverso resistenze blindate inox, stagne. Interruzione della ventilazione e del timer all'apertura della porta. Indice di protezione IP 25, lavabile con getto a bassa pressione. Allacciamento elettrico con scatola, tensione 400 V trifase (commutabile in 230 V per forni a 5 livelli), frequenza 50 Hz.



Cod.	Descrizione	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Dimensioni
507604	Temp-UP GN 1/1 a 5 livelli in appoggio	2,26	3,32	665 x 815 x 798 mm
507605	Temp-UP GN 1/1 a 5 livelli su supporto	2,26	3,32	665 x 815 x 1638 mm
507610	Temp-UP GN 1/1 a 7 livelli su supporto	3,13	7,08	665 x 815 x 1638 mm
507615	Temp-UP GN 1/1 a 10 livelli su supporto	4,07	9,87	665 x 815 x 1638 mm
507620	Temp-UP GN 1/1 a 15 livelli su supporto	6,44	14,17	665 x 815 x 1638 mm

Supplementi

507655	Vasca di recupero condensa GN 1/1, con supporto	prof. 40 mm
701962	Cavo di alimentazione senza spina	lung. 2 metri
903814	Vasca patate, GN 1/1	capacità 5 litri, cad.
805081	Griglia inox GN 1/1	

(1) corrispondente al consumo medio per servizio secondo l'accordo AC D40-006 per un ciclo di 60 minuti
(2) corrispondente alla potenza massima impegnata all'avviamento, dimensiona l'impianto elettrico.

Tabella con esempi di riattivazione temperatura al cuore del prodotto da +8° C a + 65° C.

Dim. contenitore (mm)	Forno 5 livelli		Forno 7 livelli		Forno 10 livelli		Forno 15 livelli		Forno 20 livelli	
	Numero di contenitori	Numero di porzioni*	Numero di contenitori	Numero di porzioni*	Numero di contenitori	Numero di porzioni*	Numero di contenitori	Numero di porzioni*	Numero di contenitori	Numero di porzioni*
 225 x 180 x 30 (singolo)	15	15	21	21	30	30	45	45	60	60
200 X 200 X 50 (EN 4)	10	25	14	34	20	50	30	75	40	60.
300 X 200 X 50 (EN 6)	10	36	14	50	20	75	30	112	40	150
176 X 162 X 50 (GN 1/6)	30	52	42	76	60	105	90	165	120	220
265 X 162 X 50 (GN 1/4)	20	52	28	72	40	105	60	165	80	220
325 X 176 X 50 (GN 1/3)	15	52	21	76	30	105	45	165	60	220
325 X 265 X 50 (GN 1/2)	10	52	14	72	20	105	30	165	40	220
530 X 325 X 50 (GN 1/1)	5	52	7	72	10	105	15	165	20	220

* Peso medio di un a porzione: carne da 100 a 120 g. Verdure da 150 a 180 g

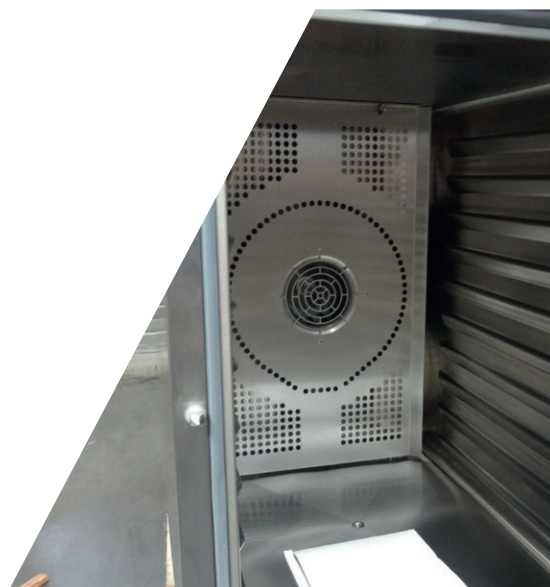
TEMP UP GN 2/1 per una maggiore capacità di carico



507715



903814



Cod.	Descrizione	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Dimensioni
507715	Temp-UP GN 2/1 a 10 livelli con supporto	8,917	18,37	665 x 1193 x 1636 mm
Supplementi				
507655	Vasca di recupero condensa GN 1/1, con supporto			prof. 40 mm
701962	Cavo di alimentazione senza spina			lung. 2 metri
903814	Vasca patate, GN 1/1			capacità 5 litri, cad.
805081	Griglia inox GN 1/1			

(1) corrispondente al consumo medio per servizio secondo l'accordo AC D40-006 per un ciclo di 60 minuti

(2) corrispondente alla potenza massima impegnata all'avviamento, dimensiona l'impianto elettrico.

Armadi mobili di mantenimento in temperatura - Legame Freddo.

Impostazione punto di consegna da 0 a 10°C.

ROLL'Fresh



Semplicità di accesso ai comandi:

possibilità di avvio in tempi differenti, allarme sonoro per funzionamento anomalo, spia manutenzione gruppo frigo.



2 impugnature laterali e una impugnatura posteriore facilitano gli spostamenti.



Ergonomia:

impugnatura agevole dal design esclusivo.



Spostamenti agevoli:

4 ruote girevoli di cui 2 con freno.

Para-colpi perimetrale:

non tracciante, protegge l'armadio e le attrezzature dei locali.



Facilità di carico:

apertura porta a 270°



Pratico:

supporto per registrare le temperature



Igiene:

guide stampate. Evaporatore ad incastro, disposto nella parte superiore dell'armadio.

Manutenzione:

gruppo disposto nella parte bassa del mobile. Stabilità, pareti amovibili: manutenzione e pulizia facilitate.



Efficacia:

areazione del gruppo motore posta sul retro, all'apertura della porta, evita il ritorno di aria calda nella zona refrigerata.

ROLL'FRESH

Armadi mobili di mantenimento in legame freddo. Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. Isolamento delle pareti e della porta con lana di roccia. Interno monoblocco, con angoli e fondo arrotondati, guide stampate, senza saldature.



- ✓ Distanza tra guide: 71 mm.
- ✓ Porta inox, apertura a 270°, giunto compressibile.
- ✓ 2 impugnature laterali e una barra di direzione posteriore.
- ✓ Protezioni paracolpi perimetrali.
- ✓ 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 160 mm con calotta inox per l'armadio GN 2/1, ø 125 mm con calotta in poliammide per l'armadio GN 1/1.
- ✓ Indice di protezione IP 25 per lavaggio con getto in bassa pressione.

Pannello con comandi digitali, integrato nella scocca dell'armadio. Gruppo frigorifero "L'Unité Hermétique" posto nella parte inferiore dell'armadio. Gas refrigerante R134a. Tensione 230V. Frequenza 50 Hz.

Evaporatore ventilato, aria soffiata verso l'alto e posteriormente con ripresa anteriore dall'alto. Vasca di recupero dell'acqua di sbrinamento. Mobile fornito con supporto per registratore di temperatura USB (registratore in opzione).



Gruppo per ambienti con temperature elevate (35°C e 50 % di igrometria).

I Roll'Fresh possono essere utilizzati in condizioni ambientali estreme dove, in particolare, caldo e umidità sono predominanti. Siamo in grado di adattare gli armadi con un gruppo frigorifero per alte temperature ambiente in modo da preservare gli apparecchi a medio e lungo termine.

Realizzazione speciale. Consultateci.



Cod.	Descrizione	Potenza installata (kW) (2)	Volume interno (litri)	Dimensioni
507285	ROLL'Fresh GN 1/1, 10 livelli con porta inox	165	146	522 x 815 x 1395
507295	ROLL'Fresh GN 2/1, 10 livelli con porta inox	165	284	797 x 995 x 1395
507286	ROLL'Fresh GN 1/1, 15 livelli con porta inox	230	215	522 x 815 x 1750
507296	ROLL'Fresh GN 2/1, 15 livelli con porta inox	325	420	727 x 941 x 1786

Opzioni

229527	registratore di temperatura
701961	supplemento per serratura con chiave
701963	supplemento per inversione senso apertura porta*
702190	supplemento per 4 ruote girevoli ø 125 mm, 2 con freno, calotta inox in sostituzione delle ruote con calotta in poliammide
703704	gruppo alta temperatura ambiente (35°C, igrometria 50%)

* necessita di fabbricazione speciale (altezza maggiore di 40 mm)

Armadi mobili di mantenimento in temperatura - Legame Caldo.

ROLL'Service

Armadi mobili di mantenimento in temperatura.

Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. Isolamento delle pareti e della porta con lana di roccia.

Pannello con comandi digitali, integrato nella scocca dell'armadio. Interno monoblocco, con angoli e fondo arrotondati, guide stampate, senza saldature. Distanza tra guide: 71 mm. Porta inox, cieca o con oblò, apertura a 270°, giunto compressibile. 2 impugnature laterali e una barra di direzione posteriore.

Protezioni para-colpi perimetrali salvo per i modelli a 5 livelli che sono dotati di angolari stampati. 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 160 mm con calotta inox per i modelli GN 2/1 20 livelli, ø 125 mm per i modelli GN 2/1 10 e 15 livelli, GN 1/1 10, 15 e 20 livelli e ø 80 mm con calotta in poliammide per i modelli 5 livelli.

Indice di protezione IP 25, per lavaggio con getto in bassa pressione. Certificazione di Igiene Alimentare "NF".

SISTEMA ELETTRICO DI RISCALDAMENTO:

ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno per il passaggio dell'aria nelle resistenze stagne. Canale di ventilazione e diffusione inox. **Temperatura pre-regolata da 60 a 85°C** con termostato elettronico e display digitale. Raggiungimento rapido della temperatura di esercizio, da 20 a 85°C in 25 minuti. Cavo di alimentazione a spirale con presa stampata e supporto. Tensione 230 V, frequenza 50 Hz.60 Hz.



Semplicità di accesso alla plancia comandi:

regolazione della temperatura (range da 60°C a 85°C) e del controllo dell'igrometria (da 35% a 50%), indice di protezione **IP 25**.



2 Impugnature laterali

di manovra e una posteriore facilitano gli spostamenti.



Ergonomia:

impugnatura agevole dal design esclusivo.



Manutenzione:

accesso alle parti tecniche semplificato.

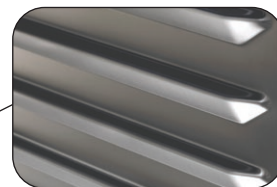
Para-colpi perimetrale non tracciante:

protegge l'armadio e le attrezzature dei locali.



Facilità di carico:

apertura porta 270°



Igiene:

fondo con bordi arrotondati e guide imbutite. Spazio tra le guide: **71 mm**.



Omogeneità della temperatura:

ventilatore centrifugo.



Maneggevoli

4 ruote girevoli di cui 2 con freno.





Raggiungimento rapido temperatura da +20 a +85°C in 20 min
Mantenimento in temperatura per oltre 6 ore
 dallo spegnimento dell'apparecchio



IDEA!

ECCO LA NOSTRA SCELTA
 PER LA DISTRIBUZIONE
 SCOLASTICA

POSSIBILITÀ DI
 PERSONALIZZAZIONE
 DELLE ANTE CON
 PELLICOLE ADESIVE



507331



507431



ALTRI MODELLI DELLA LINEA ROLL'SERVICE



507301



507352



507452



507481



Serratura

Cod.	Descrizione	Consumo elettrico (kWh) (1)	Potenza installata (kW) (2)	Volume interno (litri)	Dimensioni
507301	ROLL'Service GN 1/1, 5 livelli con porta inox	0,22	0,825	77	524 x 817 x 708 mm
507331	ROLL'Service GN 1/1, 10 livelli con porta inox	0,29	0,825	146	528 x 821 x 1134 mm
507351	ROLL'Service GN 1/1, 15 livelli con porta inox	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489 mm
507352	ROLL'Service GN 1/1, 15 livelli con porta vetrata	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489 mm
507381	ROLL'Service GN 1/1, 20 livelli con porta inox	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844 mm
507382	ROLL'Service GN 1/1, 20 livelli con porta vetrata	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844 mm
507431	ROLL'Service GN 2/1, 10 livelli con porta inox	0,410	1,215	285	733 x 941 x 1134 mm
507451	ROLL'Service GN 2/1, 15 livelli con porta inox	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489 mm
507452	ROLL'Service GN 2/1, 15 livelli con porta vetrata	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489 mm
507481	ROLL'Service GN 2/1, 20 livelli con porta inox	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880 mm
507482	ROLL'Service GN 2/1, 20 livelli con porta vetrata	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880 mm

Opzioni

701961	supplemento per serratura con chiave
701963	supplemento per inversione senso apertura porta*
702190	supplemento per 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, Ø 125 mm con calotta inox in sostituzione delle ruote con calotta poliammide

(1) corrispondente al consumo medio per servizio secondo l'accordo AC D40-006 per un ciclo di 60 minuti

(2) corrispondente alla potenza massima impegnata all'avviamento, dimensiona l'impianto elettrico.

* necessita di una fabbricazione speciale, da prevedere al momento dell'ordine.

Carrello di servizio Executive

Il Carrello di servizio Executive rappresenta una soluzione versatile ed esclusiva per l'uso in pubblico nonché per le operazioni di servizio.

Con la capacità del piano superiore incrementata del 20% e la sua struttura in robusto polipropilene riciclabile, di facile pulizia, questo carrello vi accompagnerà nella vostra attività per molti anni.



MANIGLIE ERGONOMICHE ARROTONDATE

Migliorano la manovrabilità e il comfort.

PANNELLI LATERALI CHIUSI

Nascondono il contenuto del carrello.

BORDO PARAURTI RIGIDO ARROTONDATO

Non danneggia le pareti e gli arredi.

BACINELLE MULTIUSO E DA CUCINA

Bacinelle di estrema durata.

- ✓ Rappresentano un pratico strumento di stoccaggio per i carichi più pesanti.
- ✓ Con impugnature, nervature e fondo rinforzati per garantire resistenza e lunga durata.
- ✓ Angoli arrotondati per una facile pulizia.
- ✓ Lavabili in lavastoviglie.



FG335100GRAY

Cod.	Cod. colore	Descrizione	Materiale	Dimensioni	Capacità	Colore
FG9T6800	BLA	Carrello di servizio Executive	Polipropilene	97,0 x 51,0 x 99,0 cm	135 kg	■
FG334900	GRAY	Contenitore multiuso	Polietilene	50,8 x 38,1 x 12,7 cm	17,5 l	■
FG335100	GRAY	Contenitore multiuso	Polietilene	54,6 x 43,5 x 17,8 cm	28,9 l	■

Carrello X-tra™

Carrelli resistenti ed eleganti per la conservazione e il trasporto, ideali per l'uso con il pubblico o per operazioni di servizio.

- ✓ Montanti in metallo e ripiani sagomati, realizzati per offrire una durata superiore e un design esclusivo.
- ✓ Rotelle girevoli da 10,2 cm antitraccia.
- ✓ Ampi ripiani per poter accogliere diversi tipi di accessori e forniture fino a 135 kg.
- ✓ Disponibili con ante provviste di serratura e pannelli laterali.
- ✓ Gli accessori disponibili per il carrello includono contenitori per rifiuti e contenitori multiuso.



BACK TO SCHOOL



1814566

PRODOTTI DUREVOLI

Montanti in alluminio e ripiani prestampati studiati per garantirne la durata e l'aspetto.

STRUTTURA ROBUSTA

I ripiani ampi possono alloggiare numerose apparecchiature e materiali, fino a 135 kg.

RUOTE PREMIUM GIREVOLI

Le ruote girevoli silenziose e antigraffio e la struttura in plastica contribuiscono ad eliminare ulteriormente il rumore.



FG335100GRAY



FG335488BLA



FG335388BLA

Cod.	Cod. colore	Descrizione	Materiale	Dimensioni	Capacità complessiva	Colore
1814566		X-Tra™ Carrello aperto	Polipropilene	103,2 x 50,8 x 96 cm	135 kg; 45 kg per ripiano	■ □
FG335388	BLA	Bidone da rifiuti	Polipropilene	30,5 x 43,2 x 55,9 cm	30,3 l	■
FG335488	BLA	Contenitore multiuso	Polipropilene	30,8 x 43,2 x 26,7 cm	15,1 l	■
FG334900	GRAY	Contenitore multiuso	Polietilene	50,8 x 38,1 x 12,7 cm	17,5 l	■
FG335100	GRAY	Contenitore multiuso	Polietilene	54,6 x 43,5 x 17,8 cm	28,9 l	■

BACK TO SCHOOL

LINEA RIFIUTI



SOLUZIONE MODULARE PER RICICLAGGIO

SLIM JIM® STAZIONE DI RICICLAGGIO

Un riciclaggio più efficace ha un impatto positivo sull'ambiente, aiuta le strutture a mettere in piedi iniziative sulla sostenibilità e può portare ad una riduzione dei costi. È dimostrato che la stazione di riciclaggio Slim Jim® aumenta l'efficacia del riciclaggio.

Soluzioni personalizzate per il riciclaggio. È possibile scegliere tra 7 colori e 4 modalità di apertura dei coperchi per creare una stazione di riciclaggio personalizzata in grado di soddisfare le esigenze di riciclaggio specifiche della propria struttura.

- ✓ Progettati per garantire la praticità
- ✓ Accresce l'efficacia del riciclaggio
- ✓ Dimensionati per adattarsi



BACK TO SCHOOL



7 COLORI

Il codice colore fornisce adeguati suggerimenti visivi sia agli avventori che allo staff agevolando la differenziazione dei rifiuti riciclabili.



4 TIPI DI COPERCHIO

Le forme restrittive dei coperchi assicurano che ogni prodotto riciclabile venga smaltito nel contenitore giusto. Nel caso di contenitori con apertura dall'alto, non sono necessarie guarnizioni.



10 ETICHETTE PER IL FLUSSO DEI RIFIUTI

Le etichette per il flusso dei rifiuti progettate da esperti offrono 3 suggerimenti visivi: il simbolo di riciclaggio, un'icona del flusso dei rifiuti e le scritte che, come è stato dimostrato, aumentano l'efficacia del riciclaggio.



CONNETTORE SNAP-IN

Collega le basi senza l'uso di strumenti o hardware.



INSERTI INCERNIERATI PER COPERCHI

Permettono di smaltire materiali riciclabili di dimensioni elevate.



CANALI DI VENTILAZIONE

Agevolano fino all'80% la rimozione dei sacchi, aumentando la produttività e riducendo il rischio di infortuni per i lavoratori.



PUNTI DI FISSAGGIO

Assicurano i sacchi al bordo del contenitore e permettono sostituzioni rapide grazie anche all'assenza di nodi.

Stazione di riciclaggio SLIM JIM®

Una soluzione modulare per il riciclaggio con funzionalità intelligente, pensata per gli ambienti in cui risiedono gli ospiti.

- ✓ Soluzioni personalizzate per il riciclaggio — È possibile scegliere tra 7 colori e 4 modalità di apertura dei coperchi per creare una stazione di riciclaggio personalizzata in grado di soddisfare le esigenze di riciclaggio specifiche della propria struttura.
- ✓ Canali di ventilazione per la facile rimozione del sacco e punto di fissaggio per assicurare e nascondere il sacco.
- ✓ I componenti si agganciano facilmente senza l'utilizzo di attrezzi.

7 Colori:

Il codice colore fornisce adeguati suggerimenti visivi sia agli avventori che allo staff agevolando la differenziazione dei rifiuti riciclabili.



Caratteristiche speciali



CONNETTORE SNAP-IN
Collega le basi senza l'uso di strumenti o attrezzi.



INSERTI INCERNIERATI PER COPERCHI
Permettono di smaltire materiali riciclabili di dimensioni elevate.



CANALI DI VENTILAZIONE
Agevolano fino all'80% la rimozione dei sacchi, aumentando la produttività e riducendo il rischio di infortuni per i lavoratori.



PUNTI DI FISSAGGIO
Assicurano i sacchi al bordo del contenitore e permettono sostituzioni rapide grazie anche all'assenza di nodi.

OPZIONE 1:

SCELTA TRA I KIT DISPONIBILI

Scegli tra le 9 stazioni di riciclaggio più comuni, combinando gli inserti per i coperchi, i cartelli e le etichette del flusso dei rifiuti.



2 Flussi



3 Flussi



4 Flussi

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni	Tipo di coperchio	Colore
2057605	2 - Comparti / Carta	Polietilene/Polipropilene	54 x 60.96 x 40.25 cm	Apertura Dall'alto • Carta	■ ■
2057610	2 - Comparti / Carta	Polietilene/Polipropilene	54.6 x 61 x 102.2 cm	Apertura Dall'alto • Carta	■ ■
2057733	2 - Comparti / Carta	Polietilene/Polipropilene	54.6 x 61 x 102.2 cm	Apertura Dall'alto • Carta	■ ■
2057607	3 - Comparti / Carta / Plastica	Polietilene/Polipropilene	54.6 x 91.4 x 102.2 cm	Apertura Dall'alto • Carta • Bottiglie/Lattine	■ ■ ■
2057606	3 - Comparti / Carta / Riciclaggio misto	Polietilene/Polipropilene	54.6 x 91.4 x 102.2 cm	Apertura Dall'alto • Carta • Riciclaggio misto	■ ■ ■
2057608	4 - Comparti / Carta / Plastica / Residui organici	Polietilene/Polipropilene	54.6 x 121.9 x 102.2 cm	Apertura Dall'alto (x2) • Carta • Bottiglie/Lattine	■ ■ ■ ■
2057609	4 - Comparti / Carta / Plastica / Vetro	Polietilene/Polipropilene	54.6 x 121.9 x 102.2 cm	Apertura Dall'alto (x2) • Carta • Bottiglie/Lattine	■ ■ ■ ■

OPZIONE 2:

PERSONALIZZA LA TUA SOLUZIONE

CREA LA TUA STAZIONE IN 3 PASSI

- 1 Scegli il numero dei kit iniziale**
- 2 Scegli il colore dei cartelli e i tipi di apertura**
- 3 Seleziona il kit di etichette**

Passo 1 - Scegli il numero del kit iniziale

- ✓ Crea la tua stazione selezionando il kit iniziale che comprende una base, un coperchio e un connettore.



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni
2007913	Kit iniziale (base, coperchio e connettore)	Polietilene	54.6 x 30.5 x 87 cm

Passo 2 - Scegli il colore dei cartelli e i tipi di apertura

- ✓ Le forme restrittive dei coperchi assicurano che ogni prodotto riciclabile venga smaltito nel contenitore giusto. Nel caso di contenitori con apertura dall'alto, non sono necessarie guarnizioni.
- ✓ Gli inserti incernierati del coperchio sono progettati per adattarsi a qualsiasi dimensione.



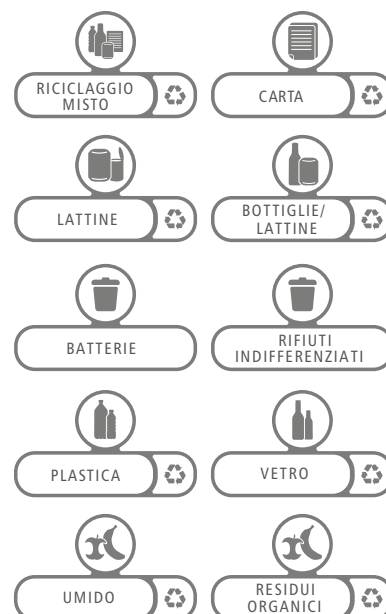
Descrizione	Materiale	Dimensioni (cm)	Blu	Rosso	Giallo	Verde	Nero	Grigio scuro	Marrone
Coperchio chiuso	Polipropilene	41.9 x 20.3 x 1.3	-	2007192	-	2007884	2007892	-	2007900
Bottiglie / Tappi di lattine	Polipropilene	41.9 x 20.3 x 1.3	2007889	2007193	2007881	2007885	2007893	2007897	2007902
Coperchio per La carta	Polipropilene	41.9 x 20.3 x 1.3	2007890	2007194	2007882	2007886	2007894	-	2007903
Coperchio per riciclaggio misto	Polipropilene	41.9 x 20.3 x 1.3	2007891	2007195	2007883	2007887	2007895	2007899	2007904
Cartello	Polipropilene	4.4 x 29.8 x 36.2	2007909	2007905	2007907	2007908	2007910	2007911	2007912

Passo 3 - Seleziona il kit di etichette

- ✓ Assicurati una migliore visibilità del flusso di rifiuti selezionando un colore e un'etichetta per il flusso rifiuti, in base alle necessità della struttura.
- ✓ Per completare il sistema, scegli tra 10 etichette per il flusso dei rifiuti.
- ✓ Le etichette per il flusso dei rifiuti progettate da esperti offrono 3 suggerimenti visivi: il simbolo di riciclaggio, un'icona del flusso dei rifiuti e le scritte che, come è stato dimostrato, aumentano l'efficacia del riciclaggio.

Cod.	Descrizione	Dimensioni
2057734	Kit di etichette - Inglese	0.16 x 24.3 x 14.2 cm
2057735	Kit di etichette - Francese	0.16 x 24.3 x 14.2 cm
2057736	Kit di etichette - Tedesco	0.16 x 24.3 x 14.2 cm
2057737	Kit di etichette - Olandese	0.16 x 24.3 x 14.2 cm
2057738	Kit di etichette - Italiano	0.16 x 24.3 x 14.2 cm
2057739	Kit di etichette - Spagnolo	0.16 x 24.3 x 14.2 cm

*1 kit di etichette = 10 adesivi. - Si consiglia che il numero delle etichette ordinate sia la metà del numero dei kit iniziali. Esempio: 20 kit iniziali = 10 kit di etichette



LEGACY STEP ON

Gestione dei rifiuti cucina e area somministrazione

- ✓ Capacità: da 45 a 87 litri
- ✓ Ultra resistenti, con ampio pedale
- ✓ Coperchio silenzioso
- ✓ Codice colore per un'efficace differenziazione dei rifiuti
- ✓ Facile pulizia e parti di ricambio disponibili



1 MILIONE
DI APERTURE
GARANTITE



FG614400BEIG



FG614500RED



FG614600WHT

Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni	Capacità	Colore
FG614400WHT	Contenitore Step On 45 L	Polietilene	41,3 x 40,0 x 60,0 cm	45 L	☐
FG614400RED	Contenitore Step On 45 L	Polietilene	41,3 x 40,0 x 60,0 cm	45 L	☒
FG614400BEIG	Contenitore Step On 45 L	Polietilene	41,3 x 40,0 x 60,0 cm	45 L	☐
FG614500WHT	Contenitore Step On 68 L	Polietilene	50,2 x 41,0 x 67,3 cm	68 L	☐
FG614500RED	Contenitore Step On 68 L	Polietilene	50,2 x 41,0 x 67,3 cm	68 L	☒
FG614500BEIG	Contenitore Step On 68 L	Polietilene	50,2 x 41,0 x 67,3 cm	68 L	☐
FG614600WHT	Contenitore Step On 87 L	Polietilene	50,2 x 41,0 x 82,6 cm	87 L	☐
FG614600RED	Contenitore Step On 87 L	Polietilene	50,2 x 41,0 x 82,6 cm	87 L	☒
FG614600BEIG	Contenitore Step On 87 L	Polietilene	50,2 x 41,0 x 82,6 cm	87 L	☐

PROGETTO EDUCATIVO

Par Tournus
L'éco Pain

Eco Pane è lo strumento ideato per attuare un progetto educativo con lo scopo di educare gli alunni, fin dalla più giovane età, a ridurre gli sprechi alimentari e modulare le quantità di pane prelevate in funzione delle reali necessità.

All'interno del mobile due cursori permettono di definire il primo il carico iniziale, il secondo l'obiettivo prefissato per un determinato periodo.

Eco Pane, posizionato all'inizio della linea di distribuzione contribuisce a sensibilizzare il personale e gli alunni per diminuire progressivamente lo spreco di cibo non consumato destinando le risorse risparmiate ad altri progetti educativi o organizzativi.

- ✓ Rivestito in acciaio inossidabile su 3 lati.
- ✓ Equipaggiato con 4 ruote girevoli (2 con freno) con para-colpi anulare.
- ✓ La parte superiore (h 1200 mm) è aperta affinché i bambini depositino agevolmente il pane scartato.
- ✓ Nella parte anteriore il carrello è provvisto di una porta a ghigliottina in plexiglas trasparente con impugnatura.
- ✓ Un contenitore in polipropilene traslucido in appoggio su guide inferiori recupera il pane scartato.
- ✓ Il fondo è inclinato per agevolare lo svuotamento.
- ✓ Due cursori magnetici uno **ROSSO** e l'altro **VERDE** indicano il livello minimo e l'obiettivo prefissato o il record minimo raggiunto.



WOW,
DIVENTIAMO
SEMPRE
PIÙ BRAVI!

FERMIAMO
GLI SPRECHI
ALIMENTARI!



BACK TO SCHOOL

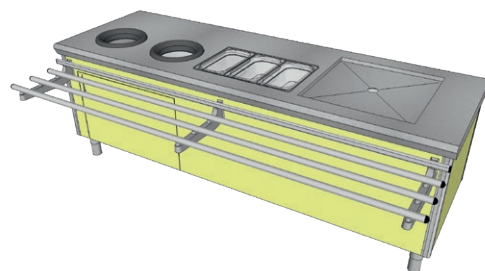
Cod.	Descrizione	Dimensioni
507560	carrello Eco Pane	664 x 468 x 1200



La selezione dei rifiuti viene effettuata sempre più in sala. L'educazione e sensibilizzazione alla raccolta differenziata deve cominciare fin dalla più giovane età. Oltre all'aspetto educativo la pre-selezione permette al personale di svolgere più rapidamente il servizio di lavaggio.

I MOBILI DA SBARAZZO

Sono destinati ad essere addossati contro un muro. Ergonomici, sono equipaggiati con un piano di appoggio per i vassoi. Permettono di selezionare gli scarti, riporre bicchieri e posate agevolando il lavoro del personale. Una porta battente posta sotto il piano di appoggio dei vassoi permette la rotazione dei sacchi.



I MOBILI DI PRE-CERNITA

Sono concepiti per la raccolta differenziata dei rifiuti. Il piano di appoggio per i vassoi semplifica le operazioni di selezione.

Nei mobili centrali i porta-sacco (h 800 mm) sono accessibili dal retro, nei mobili murali i porta-sacco (h 600 mm) sono posti nel vano chiuso con porte battenti poste nella parte frontale del mobile, sotto il piano di appoggio per i vassoi.



I TAVOLI DI PRE-CERNITA

Semplici, senza piano di appoggio vassoi e senza rivestimenti sono adatti alla selezione dei rifiuti in sala. La sostituzione dei sacchi si effettua dalla parte posteriore del tavolo. Sono disponibili nelle versioni murale e centrale con alzata posteriore arrotondata.



IGIENE DELLE MANI E PULIZIA

Aiutare a prevenire la diffusione di germi con efficaci soluzioni per l'igiene delle mani

Il lavaggio delle mani, se eseguito correttamente, è il modo più efficace per rimuovere i germi e aiutare a prevenire la diffusione delle infezioni.

Tutti conoscono i protocolli di igiene: come lavarsi le mani correttamente per 20-30 secondi e l'uso di detergenti igienizzanti per mani a base alcolica è elevata.

E' importante assicurarsi che ogni azienda fornisca le soluzioni appropriate per ridurre al minimo la diffusione di germi.



CONSIGLI!

IGIENE DELLE MANI

Lavare le mani in modo frequente e utilizzare appositi igienizzanti contribuisce a prevenire la diffusione di germi e infezioni.

SCHOOL

SEMPLICE PER NATURA. SEMPLICE PER CONCEZIONE.

UN SISTEMA ECOLOGICO RIVOLUZIONARIO CHE TRASFORMA LA LUCE IN POTENZA



LumeCel™ cattura l'energia dalla illuminazione degli interni
Così come un pannello solare capta energia dal sole, LumeCel™
cattura energia da qualsiasi fonte luminosa artificiale o naturale.

IGIENE AutoFoam

Alimentato tramite la
tecnologia LumeCel™



LumeCel™ è intelligente

Le celle energetiche ricaricabili di LumeCel™ si
avvalgono di una tecnologia particolare. Altamente
efficiente, LumeCel™ immagazzina energia dalla luce,
autoalimentandosi. Di facile installazione e di utilizzo.



LumeCel™ è green

Rispetto ai normali erogatori a pile alcaline, il sistema
ad energia ricaricabile LumeCel™ elimina la necessità
di acquistare, conservare, sostituire e smaltire le batterie
alcaline. In questo modo, si riducono notevolmente i rifiuti.



LumeCel™ è una soluzione auto-sostenibile

Il sistema ad energia ricaricabile LumeCel™ è interamente
autoalimentato.



LumeCel™ fa risparmiare tempo e denaro

Il personale non dovrà più acquistare, conservare, sostituire e
smaltire batterie alcaline. LumeCel è anche praticamente privo
di manutenzione.



250 milioni

Ogni anno chili di batterie alcaline e al litio finiscono nelle discariche.
Con LumeCel non dovete più smaltire batterie!

AUTOFOAM CON TECNOLOGIA LUMECEL™

Sistema di erogazione touch-free alimentato dalla luce

Rubbermaid Commercial Products presenta una tecnologia inedita ed innovativa per l'igiene delle mani touchfree: AutoFoam, alimentato dal sistema ad energia ricaricabile LumeCel™. Una schiuma detergente di qualità in un erogatore touch-free. Più efficiente e senza batterie alcaline.



Perché LumeCel™?

- ✓ LumeCel™ cattura energia dalla normale luce artificiale o naturale.
- ✓ LumeCel™ è la scelta ecosostenibile.
- ✓ LumeCel™ elimina l'utilizzo e lo smaltimento di batterie alcaline.
- ✓ LumeCel™ è energeticamente autonomo.



SENZA BATTERIE ALCALINE

AutoFoam può essere alimentato dal sistema LumeCel™, che elimina la necessità di utilizzare batterie alcaline perchè si autoalimenta con la luce dell'ambiente (sia artificiale che naturale).



MINORI COSTI DI MANUTENZIONE

Ogni sistema AutoFoam LumeCel per l'igiene della pelle è autoalimentato ed è di facile installazione. Non occorre più acquistare, stoccare, sostituire e smaltire le batterie.



SMALTIMENTO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Poiché gli erogatori alimentati con LumeCel™ non richiedono batterie alcaline, si elimina anche la necessità di smaltirle.

Indicatori di livello di carica

L'erogazione touch-free elimina il rischio di infezioni



Basta cambiare batterie!

Autofoam si alimenta grazie al sistema LumeCel che sfrutta l'energia della luce sia naturale che artificiale.

Luce minima richiesta: 300 lux

Traffico	Min. h / Livello	Shot / anno	Ricariche medie/anno
Basso	200	5.500	2
Medio	200	13.000	5
Intenso	200	16.500	6

AUTOFOAM UPGRADE

Per trasformare il vostro attuale sistema AutoFoam e utilizzare la tecnologia LumeCel™, è sufficiente staccare il coperchio frontale del dispenser e sostituirlo con un coperchio riconfigurato LumeCel™. La versione riconfigurata di AutoFoam comprende un nuovo coperchio con pannelli solari, un nuovo astuccio e la cella ad energia ricaricabile LumeCel™.

Il prodotto può differire dall'immagine



Erogatore esistente
Piastra posteriore



Coperchio
riconfigurato



1980825



1980826

Cod.	Descrizione	Dimensioni	Peso	Capacità	Conf
1980825	Erogatore AutoFoam con tecnologia LumeCel™ - Bianco/Bianco	14,0 x 14,0 x 28,5 cm	14,8 kg	45 L	10
1980826	Erogatore AutoFoam con tecnologia LumeCel™ - Nero/Cromo	14,0 x 14,0 x 28,5 cm	14,8 kg	45 L	10
1980786	Coperchio riconfigurato per erogatore AutoFoam con tecnologia LumeCel™ - Bianco/Bianco	14,0 x 14,0 x 28,5 cm	8,8 kg	45 L	10

AUTOFOAM TOUCH-FREE

Massimizzare l'igiene delle mani attraverso l'erogazione senza contatto.

Dispenser

- L'erogazione senza contatto elimina la contaminazione crociata al fine di ridurre la diffusione dei germi
- Disponibile in 1 colore (Nero/Cromo) e in 1 formato (1100 ml)
- Garanzia a vita

Ricariche

- Fino a 2.750 erogazioni per ogni ricarica
- Formulazioni di schiuma di alta qualità da cui si ottiene un sapone idratante, antibatterico senza coloranti né profumi



Cod.	Descrizione	Volume	Dimensioni (cm)
FG750411	Erogatore AutoFoam automatico - Nero/Cromo	1100 ml	14,2 x 14,2 x 28,4
RVU11528	Ricarica AutoFoam - Schiuma detergente antibatterica	1000 ml	26,5 x 16 x 7

FLEX

Dimensioni delle dosi regolabili per soddisfare tutte le esigenze.

Dispenser

- Dose precisa e regolabile (0,4, 0,65, 1,0 ml)
- Disponibile in 2 formati (500 ml o 1300 ml)
- Garanzia a vita

Ricariche

- Fino a 3.250 per ogni ricarica
- RCP offre la più ampia gamma di ricariche con formulazioni ad hoc sia per gli igienizzanti che per i saponi



Cod.	Descrizione	Volume	Dimensioni (cm)
3486589	Flex™ Dispenser manuale - Bianco	500 ml	10 x 12,7 x 22
3486607	Ricarica Flex™ - Sapone antibatterico EnrichedFoam	500 ml	11,13 x 5,08 x 25,4
3486591	Flex™ Dispenser manuale - Bianco	1300 ml	10 x 14,6 x 29,8
3486617	Ricarica Flex™ - Sapone antibatterico EnrichedFoam	1300 ml	12,7 x 6,35 x 33,65

SCHIUMA MANUALE

Perfetto equilibrio tra qualità e valore

Dispenser

- La barra di spinta antimicrobica aiuta a ridurre la contaminazione crociata
- Disponibile in 1 colore (Bianco) e in 1 formato (800 ml)

Ricariche

- Fino a 2.000 erogazioni per ogni ricarica
- Formulazioni di alta qualità senza coloranti né profumi sia per il detergente antibatterico che per quello con emollienti



Cod.	Descrizione	Volume	Dimensioni (cm)
FG450017	Dispenser schiuma manuale - Bianco	800 ml	14 x 12,5 x 26,3
RVU8528	Ricarica AutoFoam manuale - Schiuma detergente antibatterica	800 ml	11 x 5,7 x 21

COLONNA DISPENSER AUTOMATICO

Il dispenser automatico touch-free e la straordinaria schiuma erogata assicurano una protezione totale delle mani, senza risciacquo.

- ✓ Possibilità di programmazione: accendere o spegnere l'allarme.
- ✓ Il design totalmente touch-free aiuta a controllare la diffusione dei germi e la contaminazione crociata.
- ✓ Le ricariche a chiusura ermetica ultraigienica mantengono inalterate le proprietà ed evitano la contaminazione del prodotto.
- ✓ Risparmio automatico: grazie al dispenser ad alta capacità e al funzionamento controllato è possibile ridurre i costi di manutenzione e manodopera.
- ✓ Affidabilità riconosciuta a livello mondiale, grazie alla tecnologia di erogazione d'avanguardia mediante sensore e una pompa di erogazione nuova insieme ad ogni ricarica che garantisce un sistema ultraigienico, anti gocciolamento e antiostruzione.
- ✓ Dose: 0,4 ml



✓ **FINO A 30%**
DI CAPACITÀ IN PIÙ RISPETTO AD ALTRI
SISTEMI A BASE SCHIUMA

✓ **FINO A 5X**
IL NUMERO DI LAVAGGI DELLE MANI
CON UNA TRADIZIONALE RICARICA
BAG-IN-BOX

✓ **FINO A 2750**
DOSI DELLE MANI PER RICARICA



Cod.	Descrizione	Volume	Dimensioni (cm)
FG750824	Igiene delle mani Stazione nera		93 x 38,5 x 19,5
FG750411	Erogatore AutoFoam automatico - Nero/Cromo	1100 ml	14,2 x 14,2 x 28,4
RVU11528	Ricarica AutoFoam - Schiuma detergente antibatterica	1000 ml	26,5 x 16 x 7

LAVA-MANI autonomo

L'unico, l'originale, senza necessità di aggancio alla rete idrica. Costruzione in acciaio inox.

- ✓ 2 ruote fisse, impugnature di trasporto ergonomiche.
- ✓ Vasca 345 x 245 mm, profondità 115 mm.
- ✓ Comando a pedale.
- ✓ 2 taniche da 13 litri (una per l'acqua pulita l'altra per l'acqua sporca).
- ✓ Consegnati con distributore di sapone manuale 500 ml, distributore di asciugamani (un rotolo in ovatta di cellulosa Ø 120 mm, lunghezza 208 mm, fornito), getta-carta agganciabile.
- ✓ Funziona con una pompa elettrica alimentata da due batterie da 6 V fornite.



Sistema di recupero acqua con 2 taniche da 13 litri (una per l'acqua pulita l'altra per l'acqua sporca).

idea

Impugnature di trasporto ergonomiche

Distributore di sapone manuale 500 ml

Distributore di asciugamani (un rotolo in ovatta di cellulosa Ø 120 mm, lunghezza 208 mm, fornito)

2 ruote fisse

Getta-carta agganciabile.

Comando a pedale.

806517

Cod.	Descrizione	Dimensioni (cm)
806517	lava-mani autonomo	415 x 345 x 1200 mm

Sistema di pulizia per pavimenti in microfibra Rubbermaid PULSE™

Pulizia di superfici più ampie in un tempo inferiore grazie alla migliore microfibra sul mercato, al serbatoio integrato e al rilascio controllato di detergente.

- ✓ Pulizia più rapida ed efficace!
- ✓ Pulisce fino a 80m²

CONSIGLI!

PULIZIA

Pulire regolarmente le superfici le mantiene libere da microbi e previene la diffusione di germi.



PUNTA ANTI-SCIVOLO

- ✓ Se appoggiata ad una parete, impedisce all'impugnatura di scivolare o di cadere.

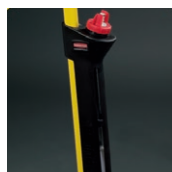
IMPUGNATURA CON DISPOSITIVO DI EROGAZIONE

- ✓ Il dispositivo rosso sull'impugnatura eroga il detergente. Azionamento anche con una sola mano. Consente la riduzione delle LSR (lesioni o danni da sforzo ripetitivo).



RICARICA AGEVOLE

- ✓ Riempire il serbatoio con il detergente. I fori presenti lungo il serbatoio consentono di monitorare facilmente il livello del liquido.



SERBATOIO INTEGRATO DAL DESIGN GRADEVOLE

- ✓ Serbatoio ricaricabile di grande capacità da 0,6 l che consente di pulire fino a 80 m² di superficie.
- ✓ Può essere impiegato solo con acqua e con candeggina o detergente.



MECCANISMO AD ATTACCO RAPIDO

- ✓ Telaio da 40 cm in alluminio in dotazione.

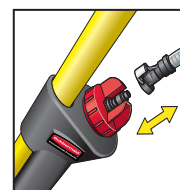
UN SISTEMA MIGLIORE!

- ✓ Camera di contenimento più resistente e senza giunture per una maggiore durata.
- ✓ Connessione ultraresistente tra telaio e Pulse.



EROGAZIONE CONTROLLATA

- ✓ Premere il dispositivo sull'impugnatura per erogare il detergente in tre spruzzi dietro il mop (liquido non nebulizzato per il rispetto dell'ambiente).



TAPPO CLEAN CONNECT



FGQ96958

Cod.	Codice colore	Descrizione	Materiale	Dimensioni (cm)	Colore
FGQ96958	YL00	Rubbermaid Pulse™ Giallo con Telaio Monolaterale	Polipropilene/Alluminio	142.2 x 12.4 x 9.5	
1861160		Rubbermaid Pulse™ Grigio con Telaio Monolaterale	Polipropilene/Alluminio	142.2 x 12.4 x 9.5	
R050669		Kit Rubbermaid Pulse™ Giallo Monolaterale + 2 mop R050650	Polipropilene/Alluminio	142.2 x 12.4 x 9.5	

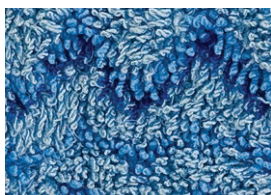
Mop per pulizia a umido in microfibra HYGEN™

È dimostrato che la microfibra elimina i microrganismi con detergenti neutri, per un'efficacia di pulizia superiore senza disinfettanti.

- ✓ Struttura a zigzag in attesa di brevetto per una pulizia totale delle macchie secche.
- ✓ Riduzione del consumo di acqua fino al 90% rispetto ai mop tradizionali.
- ✓ I mop per pulizia a umido da 40 cm con 4 strisce colorate per la codifica colore limitano il rischio di contaminazione incrociata.
- ✓ Sistema di fissaggio in velcro.
- ✓ Il mop ad elevata assorbenza trattiene fino a 0,7 l di liquido.



Striscette di codifica colorate.



67% MICROFIBRA
22% POLIESTERE
11% POLIPROPILENE

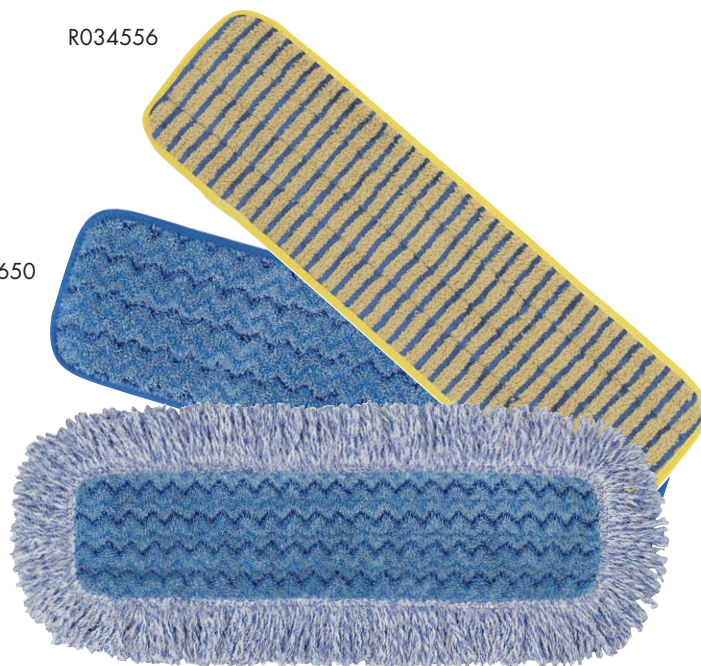


I prodotti Rubbermaid HYGEN™ in microfibra sono resistenti al candeggio, hanno una durata superiore e assicurano un'efficacia di pulizia maggiore rispetto ai concorrenti non resistenti al candeggio.

R034556

R050650

R050647



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni	Colore	Sicuro per sale RM
R050650	Mop per pulizia a umido in microfibra da 40 cm	Microfibra	40.0 x 14.0 x 1.6 cm		✓
R034556	Mop Scrubber in microfibra da 40 cm	Microfibra	40.0 x 14.0 x 1.6 cm		✓
R050647	Mop per pulizia a umido in microfibra elevata assorbenza da 40 cm	Microfibra	40.0 x 14.0 x 1.6 cm		✓

Slim Jim cleaning accessories

Con il nostro micro-sistema Slim Jim pulire gli spazi ristretti, come le mense scolastiche o le aule, diventa semplice!

- ✓ Gli accessori per la pulizia Slim Jim® rendono più facile che mai la raccolta rifiuti mobile e la pulizia all'interno di spazi ristretti. Accessori combinabili per la pulizia, contenitori e carrelli Slim Jim adattabili a qualsiasi spazio.



IDEA!

Grazie al gancio laterale potete trasportare in tutta comodità il vostro Rubbermaid Pulse™



Ganci per attrezzi

I binari per i ganci consentono infinite opzioni per il trasporto di diversi attrezzi di pulizia



Vano di stoccaggio

Il vano di stoccaggio contiene 3 bombole spray, una penna ed una lista di spunta



Punti di fissaggio e canali di ventilazione

Consente una rapida e sicura sostituzione del sacco interno



Vassoio inferiore

Alloggia comodamente i sistemi Pulse in microfibra o le scope



2032940



2032953

Cod.	Descrizione	Dimensioni (cm)	Colore
2032940 *	Rim Caddy nero	87 x 35,9 x 90,8	■
2032955 **	Kit Rim Caddy giallo	87 x 35,9 x 90,8	■
2032953 **	Kit Rim Caddy nero	87 x 35,9 x 90,8	■
2110167 ***	Kit Rim Caddy giallo con gancio pulse	87 X 35,9 x 90,8	■
2110168 ***	Kit Rim Caddy nero con gancio pulse	87 x 35,9 x 90,8	■

Articoli inclusi: * gancio adesivo, gancio grande, gancio a molletta

** gancio adesivo, gancio grande, gancio a molletta, contenitore slim jim ventilato da 87 l nero, carrello trainabile in resina

*** gancio adesivo, gancio grande, gancio a molletta, contenitore slim jim ventilato da 87 l nero, gancio pulse, carrello trainabile in resina

Panni in microfibra

Soluzioni essenziali per la pulizia

- ✓ Contribuisci a mantenere il tuo locale più pulito e più sano grazie alla gamma di panni in microfibra RCP.
- ✓ I panni con superficie ruvida zig-zag brevettati offrono un livello di pulizia superiore con una rimozione dei microbi del 99,9%.



Il panno "Light Duty" Rubbermaid è un prodotto in microfibra di qualità. E' progettato per avere prestazioni di pulizia e rimozione di batteri superiori rispetto ad altri panni tradizionali.

- ✓ Rimuove il 99,9% dei microbi
- ✓ Resiste fino a 200 lavaggi e 100 candeggi
- ✓ Utilizzo versatile per tutte le superfici: per pulizia a umido o per spolverare

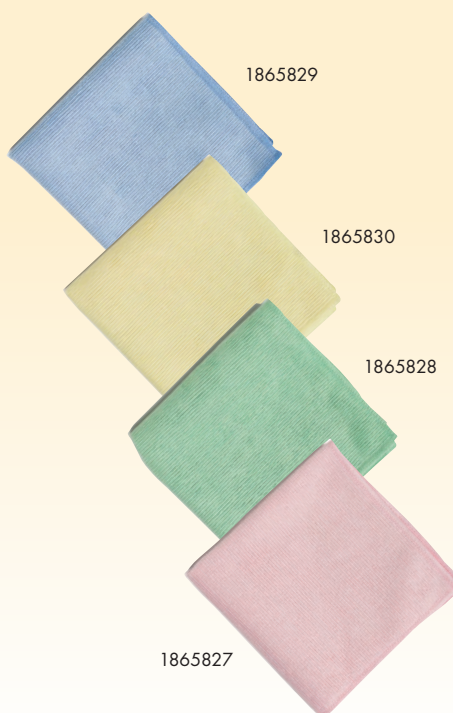
Quando si desidera una pulizia delle superfici rapida, efficiente e ad alte prestazioni, scegli i **panni in microfibra della serie Professional!**

E' possibile mantenere qualsiasi superficie pulita grazie alla versatilità di questi panni.

- ✓ Rimozione efficace di sporco, batteri e allergeni da tutti i tipi di superfici, anche angoli e fessure.
- ✓ Non si rovina con il candeggio e resiste a 300 lavaggi.
- ✓ È stato dimostrato che questa MICROFIBRA di alta qualità è la migliore PER LA RIMOZIONE DEI GERMI eliminando il 99,9% dei microbi per garantire un ambiente più sicuro e pulito.
- ✓ Materiale: 80% microfibra e 20% poliestere.
- ✓ Spessore del panno: 200 g/m².

Test hanno dimostrato che la **microfibra HYGEN™** rimuove il 99,9% o più di virus e batteri solo con acqua. HYGEN™ aiuta a prevenire la contaminazione e riduce il rischio di infezioni associate all'assistenza sanitaria.

- ✓ Il design a zig-zag brevettato è realizzato in poliestere per una maggiore efficacia.
- ✓ Resistenza a 500 lavaggi senza candeggio e a 200 lavaggi con candeggio.
- ✓ Resistenza fino a 90° C durante il lavaggio con acqua calda per la massima igiene senza candeggio.
- ✓ La microfibra di alta qualità a 16 strati penetra più in profondità per una pulizia superiore.
- ✓ I bordi a doppia cucitura sono ultrasensibili e indeformabili.



Cod.	Descrizione	Materiale	Dimensioni	Colore
1820579	Light Commercial Microfiber blu	Microfibra	30,5 x 30,5 x 0,2 cm	Blue
1820580	Light Commercial Microfiber giallo	Microfibra	30,5 x 30,5 x 0,2 cm	Yellow
1820578	Light Commercial Microfiber verde	Microfibra	30,5 x 30,5 x 0,2 cm	Green
1820577	Light Commercial Microfiber rosa	Microfibra	30,5 x 30,5 x 0,2 cm	Pink
1865829	Panno in microfibra leggera blu	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Blue
1865830	Panno in microfibra leggera giallo	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Yellow
1865828	Panno in microfibra leggera verde	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Green
1865827	Panno in microfibra leggera rosso	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Pink
R050651	Panno in microfibra HYGEN blu	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Blue
FGQ62088YL00	Panno in microfibra HYGEN giallo	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Yellow
R050653	Panno in microfibra HYGEN verde	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Green
R050652	Panno in microfibra HYGEN rosso	Microfibra	40,6 x 40,6 x 0,2 cm	Red

Barriere mobili

Assoluta visibilità. Facili da usare, manovrare e riporre.

- ✓ Per uso interno.
- ✓ Composta da 16 pannelli articolati per 4 m di lunghezza.
- ✓ 2 ruote antitraccia per una facile trasportabilità.
- ✓ 4 fascette per chiudere la recinzione quando si ripone.
- ✓ Leggera, con un peso di soli 15 kg.
- ✓ Colori e grafiche certificate e approvate ANSI*.
- ✓ Già assemblata.



FG9S1100YEL



Cavalletti di segnalazione

Leggeri e versatili, rappresentano un forte impegno per la sicurezza dei vostri utenti.

- ✓ Il messaggio "Attenzione" è segnalato in lingua inglese, francese e spagnola, per fornire a tutti un efficace avvertimento.
- ✓ Il particolare design pieghevole permette di agganciarli o trasportarli comodamente su Carrelli per la pulizia e Rim Caddy.



FG611200YEL

Cod.	Cod. colore	Descrizione	Materiale	Dimensioni (cm)	Colore
FG9S1100	YEL	Recinzione mobile	Polietilene	Aperta fino a 4 metri di lunghezza Chiusa 60 x 35 x 100 cm	■
FG611200	YEL	Cavalletto di segnalazione a 2 lati con simbolo multilingua "Caution Wet Floor"	Polipropilene	67,3 x 27,9 x 30,5 cm	■

*ANSI: American National Standard Institute (Istituto Americano di Normalizzazione)



S.D.S. srl

Via Campo dei Fiori, 13
20010 Vittuone (MI) ITALY

Tel. (+39) 02 37074200

Fax (+39) 02 37074208

Email: sds@grupposds.it

www.grupposds.it

Azienda certificata



Le illustrazioni del presente catalogo, nonché le descrizioni e i dati riportati, sono indicativi e possono essere soggetti a modifiche senza preavviso.

Graphic e Design www.sgpcreativa.it
Stampa FAIV Arti grafiche