

POLIBOX®



ONLY BY SDS



SMART

HEATER

POLIBOX®



LA SOLUZIONE PIU' EVOLUTA PER IL
MANTENIMENTO DELLA
TEMPERATURA
DI CIBI, ALIMENTI E BEVANDE
NEI CONTENITORI ISOTERMICI
SMART HEATER



 **SMARTHEATERPOLIBOX®**

Il sistema di controllo
della **temperatura**
più evoluto al mondo

L'innovazione incontra l'eccellenza.

Il nuovo sistema di controllo temperatura.

((+ tecnologia

((+ green

((+ sicurezza

((+ controllo

**#SMART
HEATER
POLIBOX**

**#Plug&Play
#IoT**



Dim. est.: 650x500x610 mm

Dim. int.: 540x330x480 mm

Capacità: 83,0 L

Densità: 50 g/lit

Peso: 12500 gr

Colore: nero

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.



INTRODUZIONE



COS'È ESATTAMENTE

Lo SMART HEATER è un sistema di accumulo di calore - PASSIVO e ATTIVO - che trasforma un contenitore isotermico 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 aliante. Caricandosi d'energia, l'accumulatore si trasforma in un vero e proprio volano termico in grado di cedere calore a velocità e intensità differenti a secondo delle necessita del momento.

ALTRI VANTAGGI

Grazie al **volano termico** offerto dall'accumulatore, lo Smart 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).



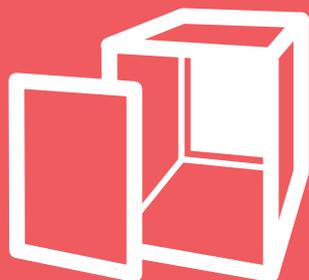
Per soddisfare la crescente richiesta degli operatori del settore alimentare, di poter tracciare dettagliatamente le spedizioni e le consegne di pasti ed alimenti, anche i contenitori SMART HEATER POLIBOX possono essere monitorati lungo tutta la catena distributiva grazie all'apposita App e al servizio Cloud **SMARTPOLIBOX EASY PLUS**. SmartPolibox Easy Plus semplifica in modo intuitivo le procedure di tracciabilità dei contenitori isotermici SmartPolibox, certificando tramite "E-Signature" i processi operativi normalmente utilizzati per la consegna dei prodotti termo deperibili.

Le operazioni definite sono:

SPEDIZIONE • CONSEGNA • RIENTRO

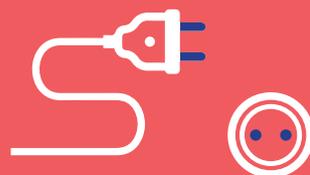


IL SISTEMA **PLUG & PLAY**

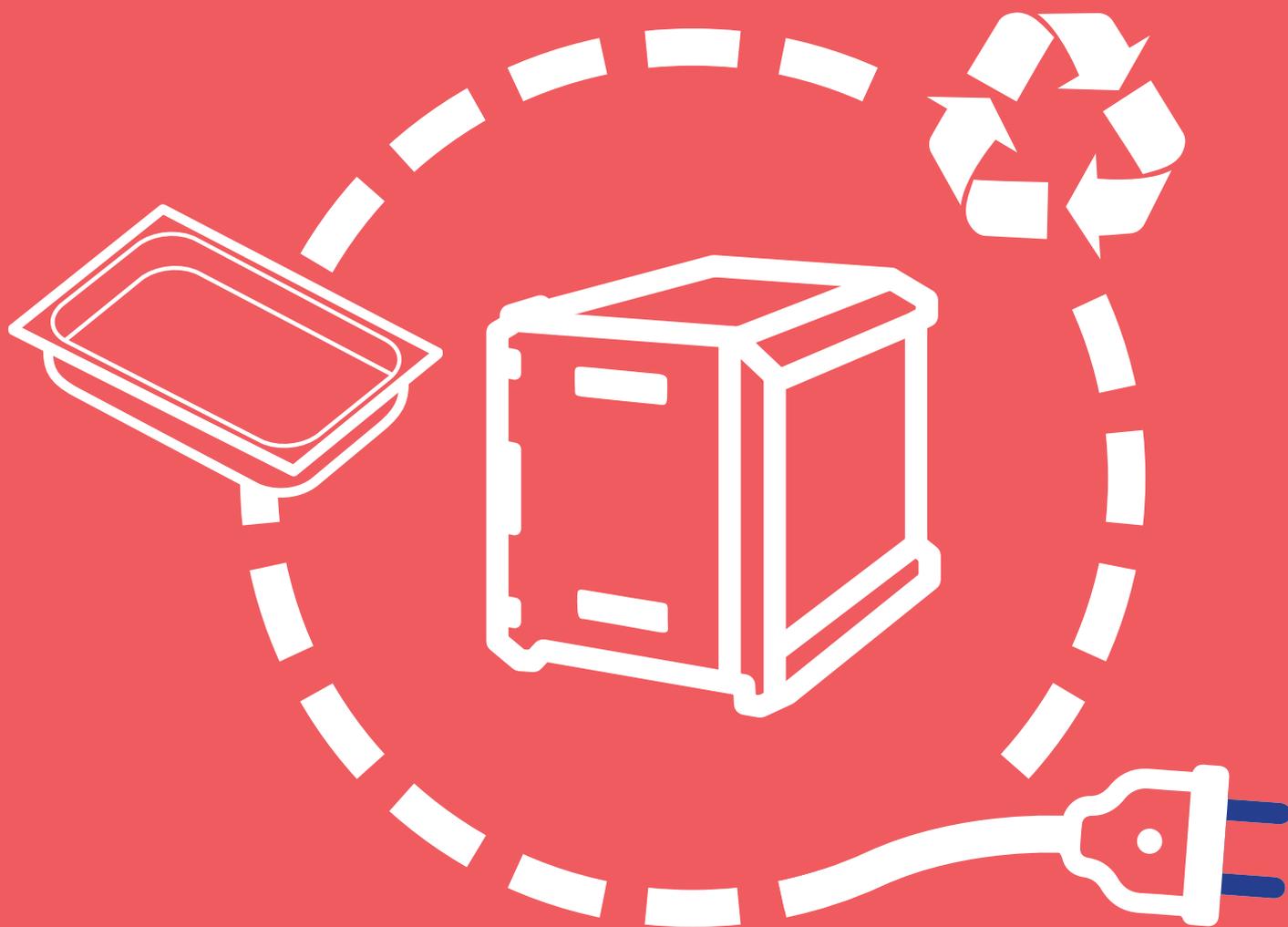


Smart Heater

+



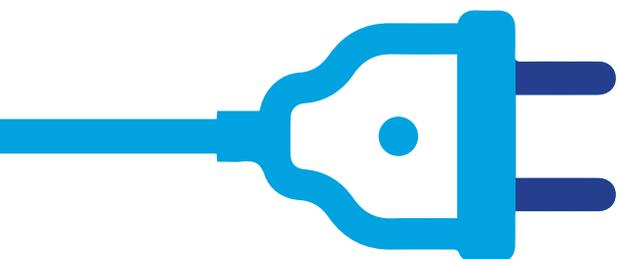
Corrente elettrica





**SMART
HEATER
POLIBOX[®]
PLUG&PLAY**

Il contenitore isotermico in polipropilene espanso SMART HEATER POLIBOX Plug&Play è equipaggiato con una tecnologia riscaldante altamente innovativa che si avvale di un sistema di generatori termici autoregolanti in abbinamento ad accumulatori di calore e ad una piastra dissipatrice. La tensione di alimentazione è di 220 V.



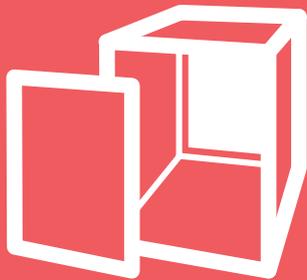
La modalità operativa del sistema riscaldante fa in modo di consumare la minima quantità di energia per stabilizzare la temperatura richiesta, accumulando anche il calore del prodotto contenuto per poi rilasciarlo.

Basta attaccare la spina e lo Smart Heater si stabilizza a 65° C autoregolando l'emissione di calore. L'utilizzatore è libero di concentrarsi su cose a più alto valore aggiunto.

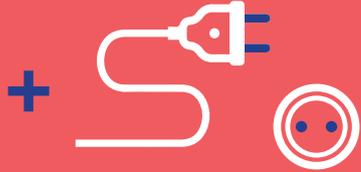


La tensione di alimentazione è di 220 V. Il contenitore è ingegnerizzato per stabilizzarsi autonomamente a una temperatura di 65° C.

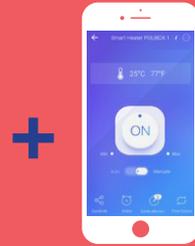
IL SISTEMA IoT



Smart Heater



Corrente elettrica

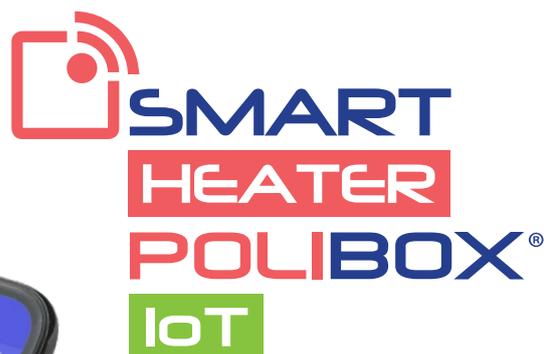


App



Cloud





SMART HEATER POLIBOX® IoT



EWeLink



L'utente può controllare in remoto fino a 8 Smart Heater, anche se posizionati in diverse location. Controllo Manuale, Automatico o Programmato

CONTROLLO MANUALE

Accensione e Spegnimento a distanza

CONTROLLO AUTOMATICO

E' sufficiente impostare la temperatura di mantenimento sull'App e, tramite il cloud, il microcomputer assicurerà la temperatura definita dall'utente.

Il contenitore isotermico in polipropilene espanso SMART HEATER POLIBOX IoT è equipaggiato con una tecnologia riscaldante innovativa che si avvale di un sistema di generatori termici autoregolanti in abbinamento ad accumulatori di calore e ad una piastra dissipatrice.

La modalità operativa del sistema riscaldante fa in modo di consumare la minima quantità di energia per stabilizzare la temperatura richiesta, accumulando anche il calore del prodotto contenuto per poi rilasciarlo.

Un microcomputer interno ottimizza il controllo della temperatura dei prodotti contenuti. Attraverso il collegamento wi-fi che permette la gestione del contenitore da remoto con una APP (Android o IOS) è possibile accendere, spegnere, programmare e controllare la temperatura di SMART HEATER POLIBOX IoT. Attraverso i comandi trasmessi o impostati con il vostro Smartphone, l'APP e il servizio cloud, SMART HEATER POLIBOX IoT sarà disponibile 7 gg su 7 / 24 ore su 24.

Il range di temperatura va da 20° a 70° C con intervalli di 1 grado C.
La tensione di alimentazione è di 220 V.

CONTROLLO PROGRAMMATO

Accensione e Spegnimento in base a un Cronometro (Conto alla rovescia) o Timer (Data e Ora) impostati dall'utente.

APP E CLOUD MULTIUTENTE

Diversi utilizzatori possono controllare e monitorare gli stessi contenitori.

LOGGER

Registrazione ultime 10 azioni manuali (utente) o automatiche/programmate.

POLIBOX[®]



ONLY BY SDS

MADE IN ITALY

www.polibox.com
polibox@polibox.com

È un prodotto



S.D.S. srl

Via Campo dei Fiori, 13
20009 Vittuone (MI) ITALY

Tel. (+39) 02 37074200

sds@grupposds.it • www.grupposds.it

Azienda certificata



Senza autorizzazione le info contenute
in questo manuale non possono essere divulgate.
Le descrizioni e le illustrazioni del presente manuale
possono subire variazioni senza preavviso.

Copyright SDS - Polibox - Asforil 2018

