COLLECTION 2026

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

Revolutionizing isothermal logistics for a smarter tomorrow



WWW.POLIBOX.COM

I CONTENITORI POLIBOX®

I prodotti alimentari e termo-deperibili richiedono requisiti particolarmente elevati: la conservazione in un ambiente sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, la protezione durante il trasporto e il controllo della temperatura.
Oggi le aziende della ristorazione e del catering ricercano soluzioni efficienti, affidabili e pensate per un utilizzo professionale prolungato. I nostri contenitori isotermici sono riutilizzabili, non monouso e riciclabili: caratteristiche che da sempre accompagnano il nostro impegno nel diffondere una corretta cultura del prodotto e nel promuovere l'utilizzo di soluzioni durevoli e riutilizzabili.



Polibox® Containers

Food and temperature-sensitive products require particularly high standards: storage in a safe and hygienic environment, protection during transport, and temperature control.

Today, companies operating in the foodservice and catering sectors are looking for efficient, reliable solutions designed for prolonged professional use. Our insulated containers are reusable, non-disposable and recyclable: characteristics that have always reflected our commitment to promoting a responsible product culture and encouraging the use of durable, reusable solutions.

Los Contenedores Polibox®

Los productos alimentarios y termosensibles requieren estándares especialmente elevados: conservación en un entorno seguro desde el punto de vista higiénico-sanitario, protección durante el transporte y control de la temperatura.

Hoy en día, las empresas de restauración y catering buscan soluciones eficientes, fiables y diseñadas para un uso profesional prolongado. Nuestros contenedores isotérmicos son reutilizables, no desechables y reciclables: características que desde siempre acompañan nuestro compromiso de fomentar una correcta cultura del producto y promover el uso de soluciones duraderas y reutilizables.

Contenants Polibox®

Les produits alimentaires et thermosensibles exigent des standards particulièrement élevés : conservation dans un environnement sûr sur le plan hygiénique et sanitaire, protection pendant le transport et contrôle de la température.

Aujourd'hui, les entreprises de restauration et de catering recherchent des solutions efficaces, fiables et conçues pour un usage professionnel prolongé. Nos conteneurs isothermes sont réutilisables, non jetables et recyclables : des caractéristiques qui accompagnent depuis toujours notre engagement à promouvoir une culture responsable du produit et à encourager l'utilisation de solutions durables et réutilisables.

IL POLIPROPILENE ESPANSO

Expanded polypropylene

The Expanded Polypropylene (EPP) used to manufacture Polibox® containers consists of approximately 98% air by volume and 2% polypropylene.
During the production process, EPP beads are expanded to approximately 50 times their original volume using steam.
EPP can also be sent to specific recovery processes designed for this material.

El polipropileno expandido

El Polipropileno Expandido (PPE) utilizado para fabricar los contenedores Polibox® está compuesto aproximadamente por un 98% de aire en volumen y un 2% de polipropileno.
Durante el proceso de producción, las perlas de PPE se expanden hasta alcanzar aproximadamente 50 veces su volumen inicial mediante el uso de vapor de agua.
El PPE también puede destinarse a procesos específicos de valorización previstos para este material.

Polypropylène expansé

Le Polypropylène Expansé (PPE) utilisé pour la fabrication des conteneurs Polibox® est composé d'environ 98 % d'air en volume et de 2 % de polypropylène.
Au cours du processus de fabrication, les billes de PPE sont expansées jusqu'à atteindre environ 50 fois leur volume initial grâce à l'utilisation de vapeur d'eau.
Le PPE peut également être acheminé vers des procédés de valorisation spécifiques adaptés à ce matériau.

Il Polipropilene Espanso (EPP) con cui sono realizzati i POLIBOX® è composto per circa il 98% del suo volume da aria e per il restante 2% da polipropilene.
Durante il processo produttivo, le perle di PPE vengono espanse fino a raggiungere circa 50 volte il loro volume iniziale mediante l'utilizzo di vapore acqueo.
Il PPE può inoltre essere avviato agli specifici processi di recupero previsti per questo materiale.



PPE BENEFICI

PPE BENEFITS
PPE BENEFICIOS
LES AVANTAGES DU POLYPROPYLENE

RICICLABILITÀ
POLIBOX è riciclabile

RECYCLABILITY
POLIBOX is recyclable.

RECICLABILIDAD
POLIBOX es reciclable.

RECYCLABLE
Polibox est recyclable

RESISTENZA STRUTTURALE
Supporto strutturale portante grazie al rapporto resistenza/peso elevato.

STRUCTURAL RESISTANCE
Main structural support thanks to the high strength/weight ratio.

RESISTENCIA ESTRUCTURAL
Soporte estructural de apoyo gracias a la alta relación resistencia/peso elevado.

RÉSISTANCE STRUCTURELLE
Soutien structurel grâce au rapport poids / résistance élevé.



LEGGEREZZA
La riduzione della massa del materiale e il numero di componenti minimizzati riducono drasticamente il peso.

LIGHTNESS
The reduction of the mass of the material and the number of minimized components drastically reduce the weight.

LIGEREZA
La reducción de la masa del material y el número de componentes minimizados reducen drásticamente el peso.

LÉGÈRETÉ
la réduction de la masse du matériau et du nombre de composants minimisés réduit considérablement le poids.

ASSORBIMENTO ENERGETICO
La struttura a celle chiuse garantisce il ritorno alla forma originaria in modo controllato dopo le sollecitazioni dinamiche.

ENERGY ABSORPTION
The closed cell structure guarantees a return to the original shape after the dynamic stresses.

ABSORCIÓN DE ENERGÍA
La estructura de células cerradas garantiza un retorno a la forma original de una manera controlada después de las tensiones dinámicas.

ABSORPTION D'ÉNERGIE
La structure cellulaire fermée garantit un retour à la forme d'origine de manière contrôlée après les contraintes dynamiques.

INDICE
INDEX

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

Linea POLIBOX®

BASIC GN 1/1 ..... pag. 6
GN SYSTEM ..... pag. 8
GASTRO 1/1 ..... pag. 10
GASTRO 1/1 OCEANPOLIBOX® ..... pag. 12
BASIC GN 1/2 ..... pag. 14
UNIVERSAL PN ..... pag. 16
HANDTOP ..... pag. 18
POWERBOX ..... pag. 20
PLUS GN 1/1 ..... pag. 22
CRYSTAL 240 GN ..... pag. 24
MAXI ..... pag. 26
MAXI CRYSTAL ..... pag. 28
CARGO BOX ..... pag. 30
BOXSHOP ..... pag. 32
BEVERAGE ..... pag. 34
TROLLEY BOX ..... pag. 36
NEW PORTER MINI ..... pag. 38
PORTER GN ..... pag. 40
PORTER MAXI ..... pag. 42
PIZZA BOX SHOP ..... pag. 44
GENIUS SYSTEM ..... pag. 46
HOT&COLD PIASTRE EUTETTICHE ..... pag. 50
HOT&COLD GEL PACK ..... pag. 51
TOPGEL SYSTEM ..... pag. 52
CARRELLI CARRY ..... pag. 54
THERMOKING ..... pag. 57
DINNERBOX ..... pag. 58
DOMUS ..... pag. 59
MONOKING ..... pag. 60
DUE VANI ..... pag. 61
MIOPOLIBOX ..... pag. 62
NEW SMART POLIBOX 2.0 & SENSE POLIBOX® ..... pag. 64
NEW SMART HEATER POLIBOX® ..... pag. 70
X-FOLD BOX ..... pag. 78

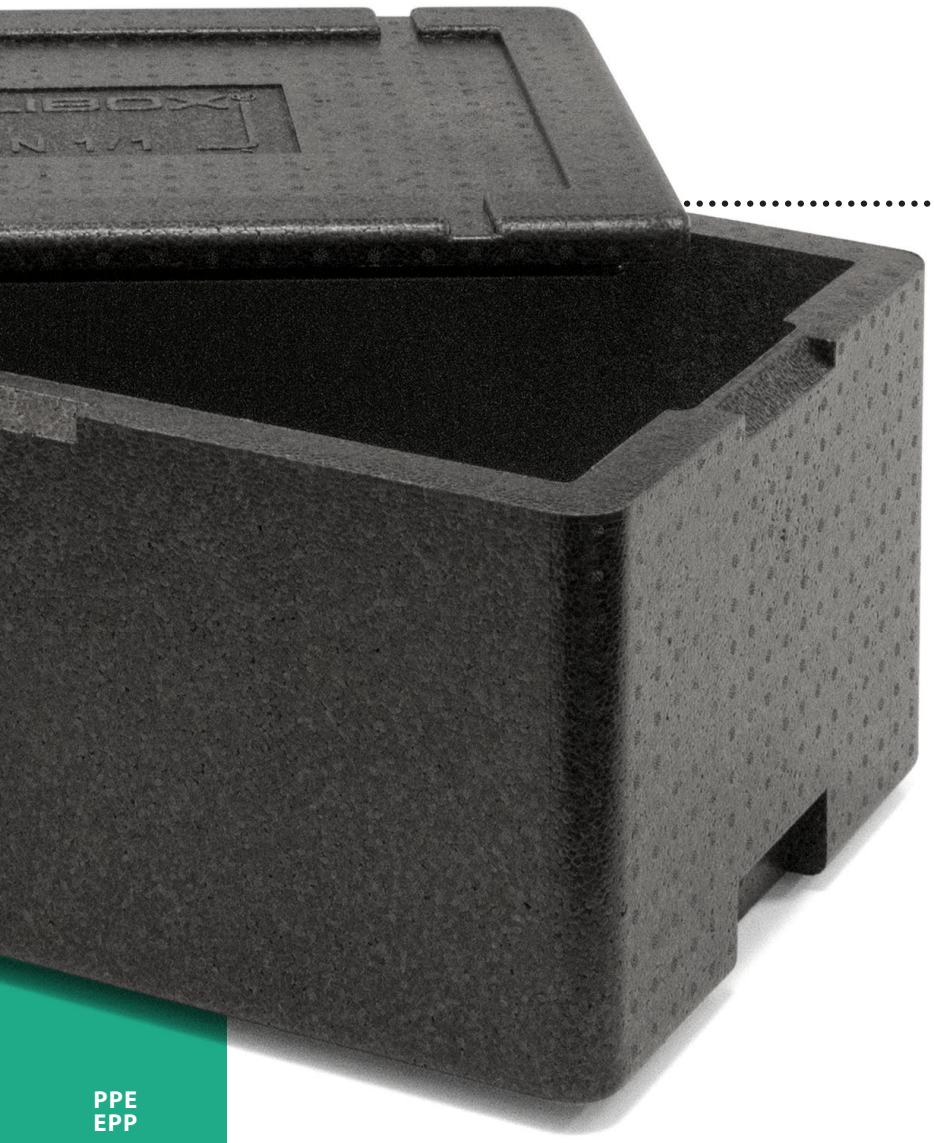
Linea POLIBOXBAG® ..... pag. 84

Linea THERMOSTEEL® ..... pag. 94

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

BASIC **GN 1/1**



110927

Il contenitore isotermico **leggero ed economico**.
Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, piatti termosaldati 160 x 160 mm oppure 160 x 176 mm.

The convenient and light isothermal box.

El contenedor isotérmico ligero y económico.

Le containeur isotherme léger et économique.

PPE
EPP

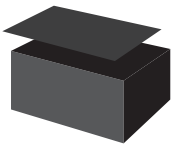
UTILIZZO USE

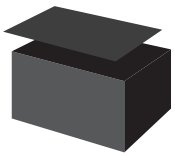
- CATERING
- GELATERIA
- LOGISTICA
- LUNCH-BOX
- CAKE-DESIGN
- PIZZA
- FOOD DELIVERY



Consegne sempre al Top!
Su richiesta è disponibile la borsa POLIBOXBAG® studiata per contenere il tuo Basic GN 1/1.

Deliveries at Their Best!
On request, the POLIBOXBAG® designed to hold your Basic GN 1/1 is available.





Item code	110926	110927
Cod. EAN	8054317680099	8054317680105
Descrizione	110 GN4	170 GN6
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 170	600 x 400 x 230
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 110	540 x 340 x 170
Capacità	20,2 lt	31,2 lt
Densità	30 g/lt	30 g/lt
Peso (±10%)	580 g	620 g
Colore contenitore	■	■
Colore coperchio	■	■



OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **FRESH**
· 1 piastra **COLD** GN1/1

TN 1/1



110959



110916



115832



110930



110932



124945



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	
110930	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	397 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

GN SYSTEM

Componi la cassa in base alle tue esigenze!
Build your box based on your needs!



124959

Contenitore isotermico GN 1/1, senza coperchio. Grazie ai numerosi optional disponibili può essere configurato per soddisfare ogni esigenza.

Isothermal container GN 1/1, without lid. Thanks to the numerous available options, it can be configured to meet every requirement.

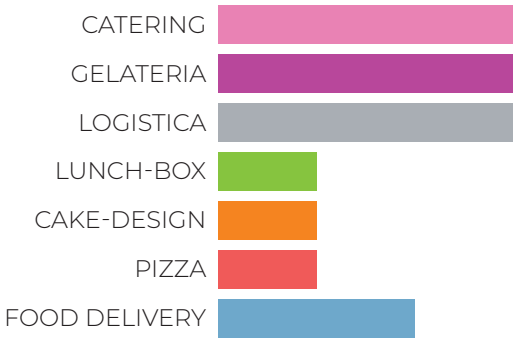
Contenedor isotérmico GN 1/1, sin tapa. Gracias a las numerosas opciones disponibles, puede configurarse para satisfacer todas las necesidades.

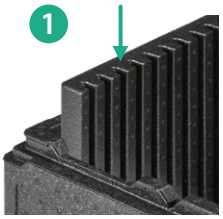
Conteneur isotherme GN 1/1, sans couvercle. Grâce aux nombreux options disponibles, il peut être configuré pour répondre à tous les besoins.



124959 +
124963 + 124964

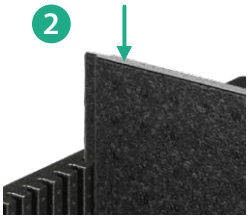
UTILIZZO USE





Posiziona la rastrelliera sui due lati lunghi del contenitore.

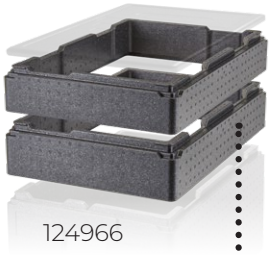
Place the rail board along the two long sides of the container.



Inserisci il divisorio nelle guide della rastrelliera.

Insert the divider into the guides on the rail board.

SISTEMA
NO LIMITS

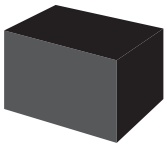
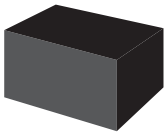
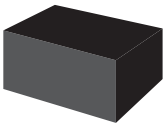


124966

Grazie all'inserto estensore è possibile aumentarne la capacità.

Due to the extender insert it is possible to increase capacity.

PPE
EPP

Item code	124959	125025	125026
Cod. EAN	8054317682734	8054317682741	8054317682758
Descrizione	Cont. GN 1/1 H 25,4 cm	Cont. GN 1/1 H 19,5 cm	Cont. GN 1/1 H 14,5 cm
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 316	600 x 400 x 257	600 x 400 x 207
Dim. interne (mm)	538 x 338 x 254	538 x 338 x 195	538 x 338 x 145
Capacità	46 lt	35,5 lt	26 lt
Densità	45 g/lt	45 g/lt	45 g/lt
Peso (±10%)	920 g	790 g	630 g
Colore contenitore	■	■	■

OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **COLD** GN1/1



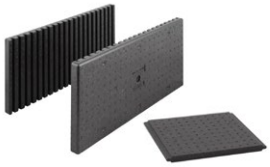


124969



124985 + 125020 + 125021 + 125022

Ottimizza al massimo l'utilizzo del contenitore con la rastrelliera ed il divisorio per piatti e bacinelle GN, **solo per art. 124959**.
Ogni set permette di trasportare fino a 21 piatti con un diametro massimo di 30 cm.



124963 + 124964

È possibile collegare fino a 5 unità ad incastro trasportando un massimo di 15 bibite.
Contiene bicchieri da 237 a 946 ml.



124965



124982 + 124983 + 124984



124966



110916

124957



124945

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124963	Rastrelliera in EPP	538 x 254	160 g	■
124964	Divisorio in EPP	306 x 265	80 g	■
124969	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	265 g	■
124966	Estensore	599 x 399 x 117	240 g	■
■ 124982 - ■ 124983 - ■ 124984	Coperchio standard GN 1/1 in EPP	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■
■ 124985 - ■ 125020 - ■ 125021 ■ 125022	Coperchio flip GN 1/1 in EPP	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■ ■
124965	Porta bevande modulare	325 x 114 x 124	115 g	■
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	■
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	■
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

GASTRO 1/1



124039

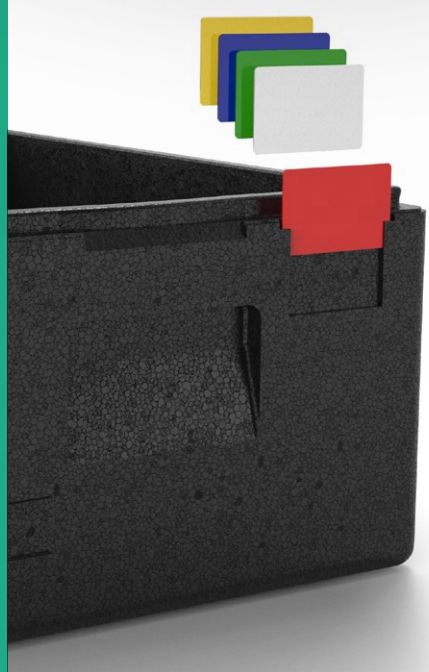
Il contenitore isotermico **leggero ed economico** con **maniglie alte** e sistema di apertura **easy open**. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, piatti termosaldati 160 x 160 mm oppure 160 x 176 mm.

The convenient and light isothermal box with high handles.

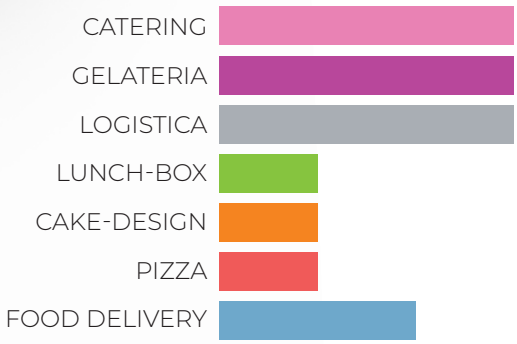
El contenedor isotérmico ligero y económico con asa alta.

Le containeur isotherme léger et économique avec poignées haute.

PPE
EPP



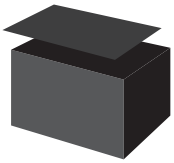
UTILIZZO USE

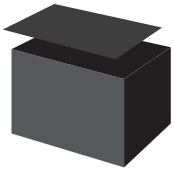


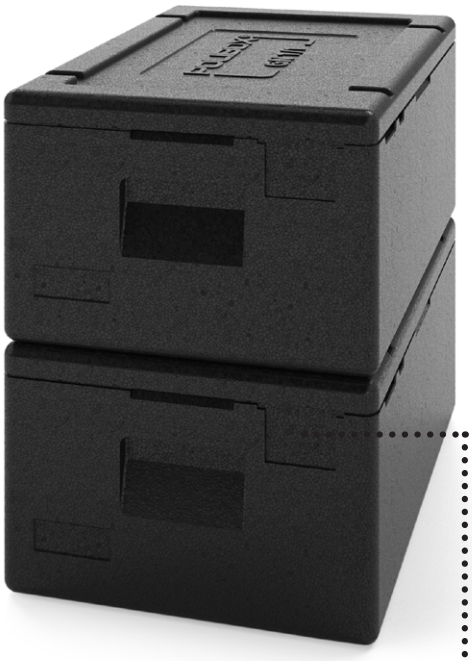
Sistema codice colore
Color code system

Possibilità di inserire una scheda colorata nell'apposito spazio per definire la tipologia di alimento ed evitare il rischio di contaminazioni crociate (schede non incluse nel contenitore).

A colored card can be placed in the space provided. It is useful to point out the type of food, thus avoiding the risk of cross-contamination (cards are not included in the container).







Item code	124039	124040
Cod. EAN	8054317682352	8054317682369
Descrizione	GASTRO GN8	GASTRO GN10
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 270	600 x 400 x 340
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 210	540 x 340 x 280
Capacità	38,6 lt	52,3 lt
Densità	30 g/lt	30 g/lt
Peso (±10%)	768 g	976 g
Colore contenitore		
Colore coperchio		

Possibilità di aggiungere una targhetta con TAG RFID leggibile sui nostri sistemi SMARTPOLIBOX in CLOUD.

A card with RFID TAG can be added. This card is utterly readable on our SMARTPOLIBOX CLOUD systems.

OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **FRESH**
· 1 piastra **COLD** GN1/1

TN 1/1



110959



110916



115832



110930



110932

124957



124945



124968

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	
110930	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	397 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
124968	Kit sistema codice colore - 5 schede colorate	--	--	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

GASTRO 1/1 OCEAN POLIBOX®



124366

Il contenitore isotermico realizzato con il 15% di materiale proveniente da reti da pesca e corde dismesse, che conferiscono il suo colore unico.
Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, piatti termosaldati 160 x 160 mm oppure 160 x 176 mm.

The first insulated container made with 15% material sourced from fishing nets.

El primer contenedor isotérmico fabricado con un 15% de material procedente de redes de pesca.

Le premier conteneur isotherme fabriqué avec 15 % de matériau issu de filets de pêche.

PPE
EPP



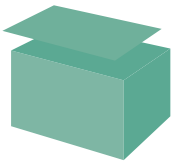
UTILIZZO USE

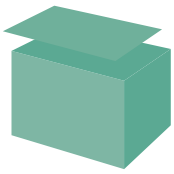
- CATERING
- GELATERIA
- LOGISTICA
- LUNCH-BOX
- CAKE-DESIGN
- PIZZA
- FOOD DELIVERY

Maniglie alte
High handles

Sistema Easy Open
Easy Open System

Sistema codice colore
Color code system
Vedi pag. precedente





Item code	124366	124367
Cod. EAN	8054317682376	8054317682383
Descrizione	GASTRO GN8 OceanPolibox®	GASTRO GN10 OceanPolibox®
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 270	600 x 400 x 340
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 210	540 x 340 x 280
Capacità	38,6 lt	52,3 lt
Densità	45 g/lt	45 g/lt
Peso (±10%)	1138 g	1334 g
Colore contenitore		
Colore coperchio		



OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **FRESH**
· 1 piastra **COLD** GN1/1

TN 1/1



110959



110916



115832



110930



110932

124957



124945



124968

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	
110930	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	397 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
124968	Kit sistema codice colore - 5 schede colorate	--	--	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

BASIC **GN 1/2**



115902

Il contenitore isotermico **compatto e resistente**.
Trasporta **Gastronorm da 1/2**.
Ideale per il trasporto degli accessori per il catering.

The compact and resistant isothermal box.

El contenedor isotérmico compacto y resistente.

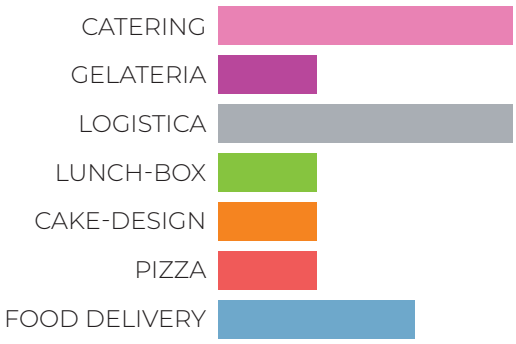
Le containeur isotherme compact et résistant.

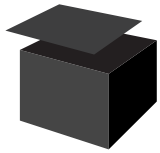
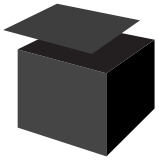
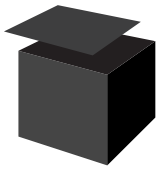
PPE
EPP



115901

UTILIZZO USE



Item code	115900	115901	115902
Cod. EAN	8054317680013	8054317680358	8054317680365
Descrizione	GN 1/2 200	GN 1/2 250	GN 1/2 330
Dim. esterne (mm)	415 x 320 x 285	415 x 320 x 320	415 x 320 x 400
Dim. interne (mm)	350 x 270 x 215	350 x 270 x 250	350 x 270 x 330
Capacità	20,3 lt	21,6 lt	31,2 lt
Densità	38 g/lt	38 g/lt	38 g/lt
Peso (±10%)	551 g	687 g	727 g
Colore contenitore	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■

Regime di congelamento

-22°C ◣ **-18°**C

Regime di refrigerazione

+3°C ◣ **+7°**C

Regime di calore

+75°C ◣ **+65°**C

180 MIN

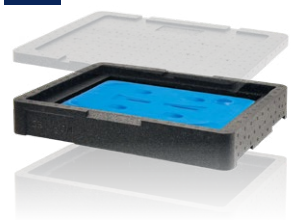
Conforme
UNI EN ISO 12571:1999



115901 + 110923

OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **COLD** GN 1/2



110923



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110923	Inserto Hot & Cold System GN 1/2	420 x 330 x 85	169 g	■
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	■

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

UNIVERSAL PN



110936

Il contenitore isotermico **leggero e funzionale**.
Può trasportare **da 24 a 66 piattini termosaldati** 180 x 180 mm.
Può altresí contenere **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli.

The light and practical isothermal box.

El contenedor isotérmico ligero y funcional.

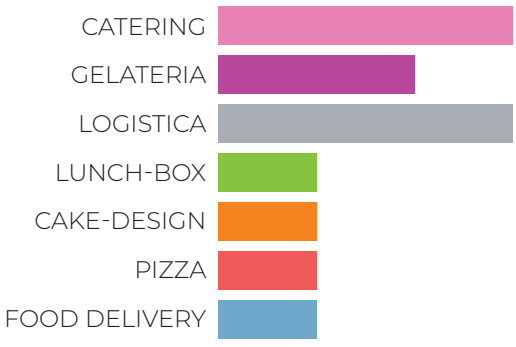
Le containeur isotherme léger et fonctionnel.

PPE
EPP

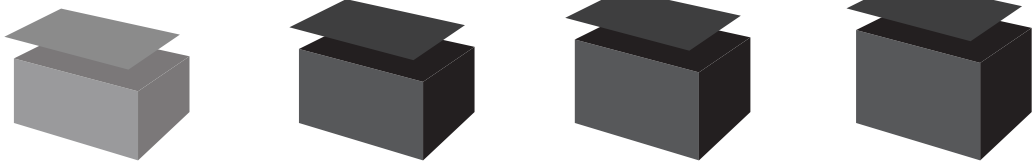


110935

UTILIZZO USE



SU RICHIESTA*
ON DEMAND*



Item code	110933	110934	110935	110936
Cod. EAN	8054317680129	8054317680136	8054317680143	8054317680150
Descrizione	120 PN1	170 PN2	215 PN3	285 PN4
Dim. esterne (mm)	610 x 430 x 200	610 x 430 x 250	610 x 430 x 295	610 x 430 x 365
Dim. interne (mm)	545 x 365 x 120	545 x 365 x 170	545 x 365 x 215	545 x 365 x 285
Capacità	24,0 lt	33,8 lt	42,8 lt	56,7 lt
Densità	30 g/lt	30 g/lt	30 g/lt	30 g/lt
Peso (±10%)	728 g	830 g	926 g	1100 g
Colore contenitore	■	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■	■

* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

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

OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **FRESH**
· 1 piastra **COLD** GN1/1

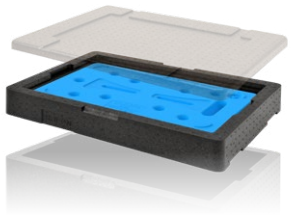
TN 1/1



110959



115838



110938



110932

124957



124945

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115838	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 440 x 140	3200 g	
110938	Inserto Hot & Cold System Universal PN	615 x 430 x 115	470 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

HANDTOP



115904

Il contenitore robusto con **maniglie ergonomiche** incorporate per facilitarne la movimentazione. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli.

The new isothermal containers with ergonomic handles.

El nuevo contenedor isotérmico robusto con asas ergonómicas.

Le nouveau containeur isothermes robuste avec poignées ergonomique.

PPE
EPP



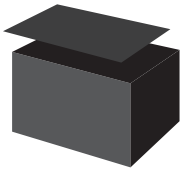
UTILIZZO USE

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

Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles

Sistema Easy Open
Easy Open System

2 pareti laterali rinforzate
2 reinforced side walls



Item code	**115904**
Cod. EAN	8054317680389
Descrizione	Handtop
Dim. esterne (mm)	715 x 400 x 315
Dim. interne (mm)	550 x 340 x 240
Capacità	45 lt
Densità	38 g/lt
Peso (±10%)	1238 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	



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

OPTIONAL



115836



110959



110932



124945



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

POWERBOX



115903

Il nuovo contenitore isotermico robusto con **maniglie alte**.
Trasporta Gastronorm da 1/1 o sottomultipli.

The new isothermal containers with high handles.

El nuevo contenedor isotérmico robusto con asa alta.

Le nouveau containeur isothermes robuste avec poignées haute.

PPE
EPP



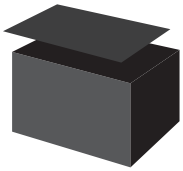
UTILIZZO USE

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

Maniglie alte
High handles

Sistema Easy Open
Easy Open System

2 pareti laterali rinforzate
2 reinforced side walls





Item code	**115903**
Cod. EAN	8054317680372
Descrizione	Powerbox
Dim. esterne (mm)	645 x 400 x 315
Dim. interne (mm)	550 x 340 x 240
Capacità	45 lt
Densità	38 g/lt
Peso (±10%)	1180 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

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

OPTIONAL



115836



110959



110932



124945



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

PLUS **GN 1/1**



110943

Il contenitore **robusto con maniglie incorporate** per facilitarne la movimentazione. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli, di altezza max. 215 mm, e **piatti termosaldati** da 180 x 180 oppure da 160 x 176 mm.

The sturdy box with incorporated handles.

El contenedor isotérmico ligero y económico.

Le containeur isotherme léger et économique.

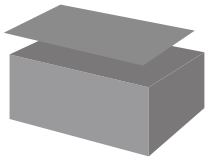
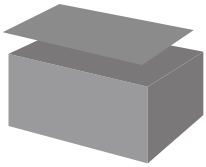
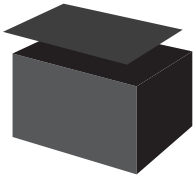
PPE
EPP



110941

UTILIZZO USE

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

	SU RICHIESTA* ON DEMAND*	SU RICHIESTA* ON DEMAND*	
			
Item code	**110941**	**110942**	**110943**
Cod. EAN	8054317680167	8054317680174	8054317680181
Descrizione	GN4 PLUS	GN6 PLUS	GN8 PLUS
Dim. esterne (mm)	680 x 445 x 200	680 x 445 x 250	680 x 445 x 300
Dim. interne (mm)	560 x 370 x 120	560 x 370 x 170	560 x 370 x 220
Capacità	24,9 lt	35,2 lt	45,6 lt
Densità	40 g/lt	40 g/lt	40 g/lt
Peso (±10%)	1010 g	1160 g	1236 g
Colore contenitore	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■

* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **FRESH**
· 1 piastra **COLD** GN1/1




110959


115836

Vap System


110990



110989


110945


110932


124945


124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115836	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 450 x 140	3350 g	
110945	Inserto Hot & Cold System PLUS	685 x 450 x 110	575 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110989	VAP 3000	367 x 470 x 1150	5200 g	
110990	Valvola VAP 3000		32 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

CRYSTAL
240 GN



110913

Il contenitore robusto, leggero, con interno cristallizzato perfettamente liscio, rigido e facilmente sanificabile secondo le **norme uni EN 12571:1999.** Sistema easy open per facilitare l'apertura. Trasporta **Gastronorm da 1/1** o sottomultipli. Codice colore per differenziare le destinazioni o le tipologie di alimenti.

The sturdy, lightweight container features a perfectly smooth, rigid crystallized interior that is easy to sanitize in accordance with UNI EN 12571:1999 standards.

El contenedor, robusto y ligero, cuenta con un interior cristalizado perfectamente liso, rígido y fácil de higienizar conforme a la norma UNI EN 12571:1999.

Le conteneur, robuste et léger, est doté d'un intérieur cristallisé parfaitement lisse, rigide et facile à assainir conformément à la norme UNI EN 12571:1999.

PPE
EPP



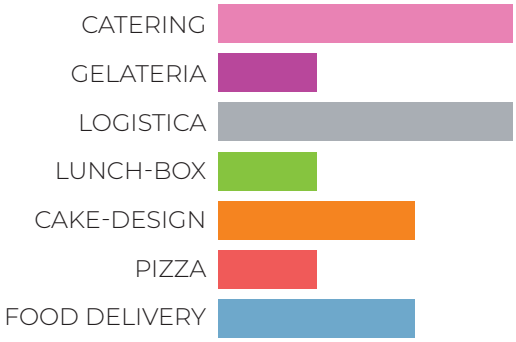


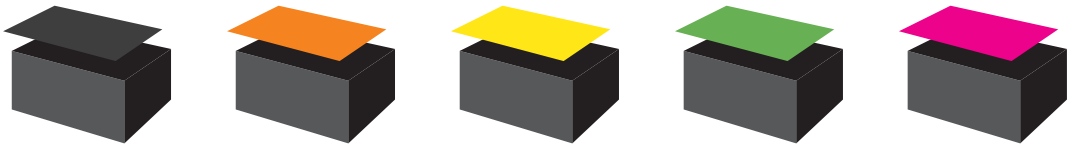
Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles



Sistema Easy Open
Easy Open System

UTILIZZO USE





Item code	110910	110911	110912	110913	110914
Cod. EAN	8054317680044	8054317680051	8054317680068	8054317680075	8054317680082
Descrizione	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1	Crystal GN 1/1
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300	600 x 400 x 300
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240	540 x 340 x 240
Capacità	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt	45,4 lt
Densità	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt	60 g/lt
Peso (±10%)	1850 g	1850 g	1850 g	1850 g	1850 g
Colore contenitore					
Colore coperchio					

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



UNI EN 12571:1999

Interno cristallizzato
perfettamente liscio
Crystallized inside
perfectly smooth

OPTIONAL



110916



115832

124957



124945



110959

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

MAXI



110952

Il contenitore ideale per la **pasticceria e l'arte bianca**. Speciale per chi deve trasportare **teglie da pasticceria** o contenitori in plastica di dimensione 600 x 400 mm.

The specific box for the pastry and baking industry.

El contenedor ideal para pastelería y repostería.

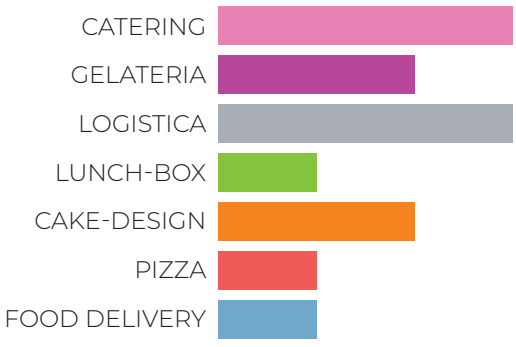
Le containeur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries.

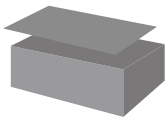
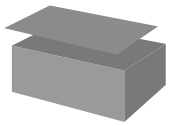
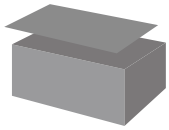
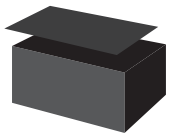
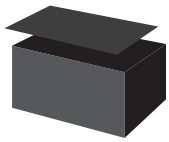
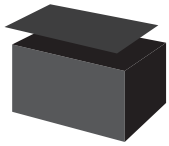
PPE
EPP



110949 + 110952 + 115840

UTILIZZO USE



	SU RICHIESTA* ON DEMAND*	SU RICHIESTA* ON DEMAND*	SU RICHIESTA* ON DEMAND*			
						
Item code	**110948**	**110949**	**110950**	**110951**	**110952**	**110953**
Cod. EAN	8054317680198	8054317680204	8054317680211	8054317680228	8054317680235	8054317680020
Descrizione	MAXI 80	MAXI 120	MAXI 160	MAXI 210	MAXI 260	MAXI 310
Dim. esterne (mm)	685 x 485 x 140	685 x 485 x 180	685 x 485 x 240	685 x 485 x 270	685 x 485 x 330	685 x 485 x 370
Dim. interne (mm)	625 x 425 x 80	625 x 425 x 120	625 x 425 x 160	625 x 425 x 210	625 x 425 x 260	625 x 425 x 310
Capacità	21,3 lt	31,9 lt	42,5 lt	55,8 lt	71,7 lt	82,3 lt
Densità	35 g/lt	35 g/lt	35 g/lt	35 g/lt	35 g/lt	38 g/lt
Peso (±10%)	848 g	987 g	1035 g	1130 g	1280 g	1384 g
Colore contenitore						
Colore coperchio						

* Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

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

OPTIONAL

Può contenere:
· 2 piastre **FRESH**
· 1 piastra **COLD**

TN 64 TN


110932


115840


110954


110955


110959

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115840	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	700 x 500 x 140	3400 g	
110954	Inserto Hot & Cold System MAXI	695 x 495 x 100	550 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
110955	Piastra eutettica COLD 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

MAXI CRYSTAL



115829

Il contenitore ideale per la **pasticceria e l'arte bianca**, con interno cristallizzato perfettamente liscio, rigido e facilmente sanificabile secondo le **norme uni EN 12571:1999.**

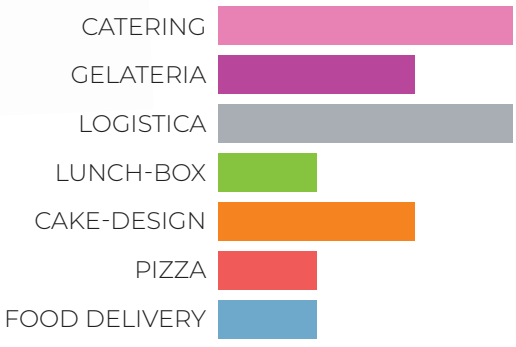
The specific box for the pastry and baking industry. Crystallized inside perfectly smooth. Bosses internal support.

El contenedor ideal para pastelería y repostería. Interior cristalizado perfectamente liso. Sillar de apoyo interno.

Le containeur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries. Intérieur cristallisé parfaitement lisse. Ashlar soutien interne.



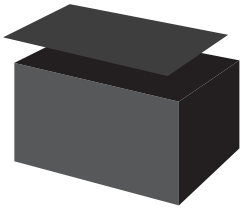
UTILIZZO USE



PPE
EPP

Maniglie ergonomiche
Ergonomic handles

Sistema Easy Open
Easy Open System



Item code	**115829**
Cod. EAN	8054317680327
Descrizione	MAXI Crystal 310
Dim. esterne (mm)	695 x 485 x 385
Dim. interne (mm)	625 x 425 x 310
Capacità	82,3 lt
Densità	65 g/lt
Peso (±10%)	2540 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	



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



UNI EN 12571:1999

Interno cristallizzato perfettamente liscio
Crystallized inside perfectly smooth

OPTIONAL



110932



115840



110955

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115840	Carrello CARRY in alluminio e ABS	700 x 500 x 140	3400 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
110955	Piastra eutettica COLD 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

CARGO **BOX**



110973

Il contenitore extra resistente **conforme alla misura europallet ed euroroll**. Indicato per il trasporto, lo stoccaggio e la movimentazione per settori differenziati.

The extra strong box that complies with Europallet and Euroll standards.

El contenedor extra resistente conforme a las medidas Europalet y Euroroll.

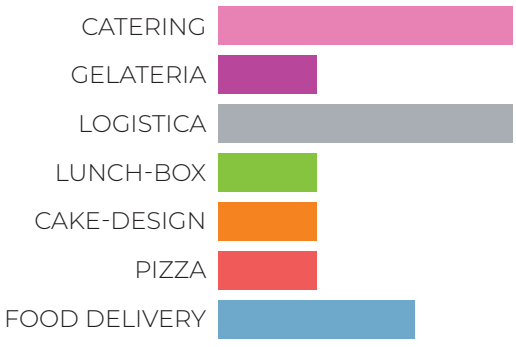
Le containeur extra résistant conforme à la norme Europalette et Euroroll.

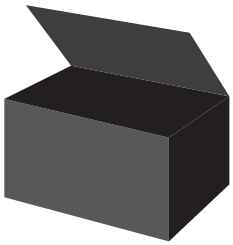
PPE
EPP



110973 + 113402

UTILIZZO USE







Item code	110973
Cod. EAN	8054317680259
Descrizione	Cargo Box
Dim. esterne (mm)	800 x 600 x 520
Dim. interne (mm)	680 x 465 x 380
Capacità	120,2 lt
Densità	45 g/lt
Peso (±10%)	5400 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

OPTIONAL



115842



110959



110932



Maniglia laterale
Side handle



113402

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960

124957



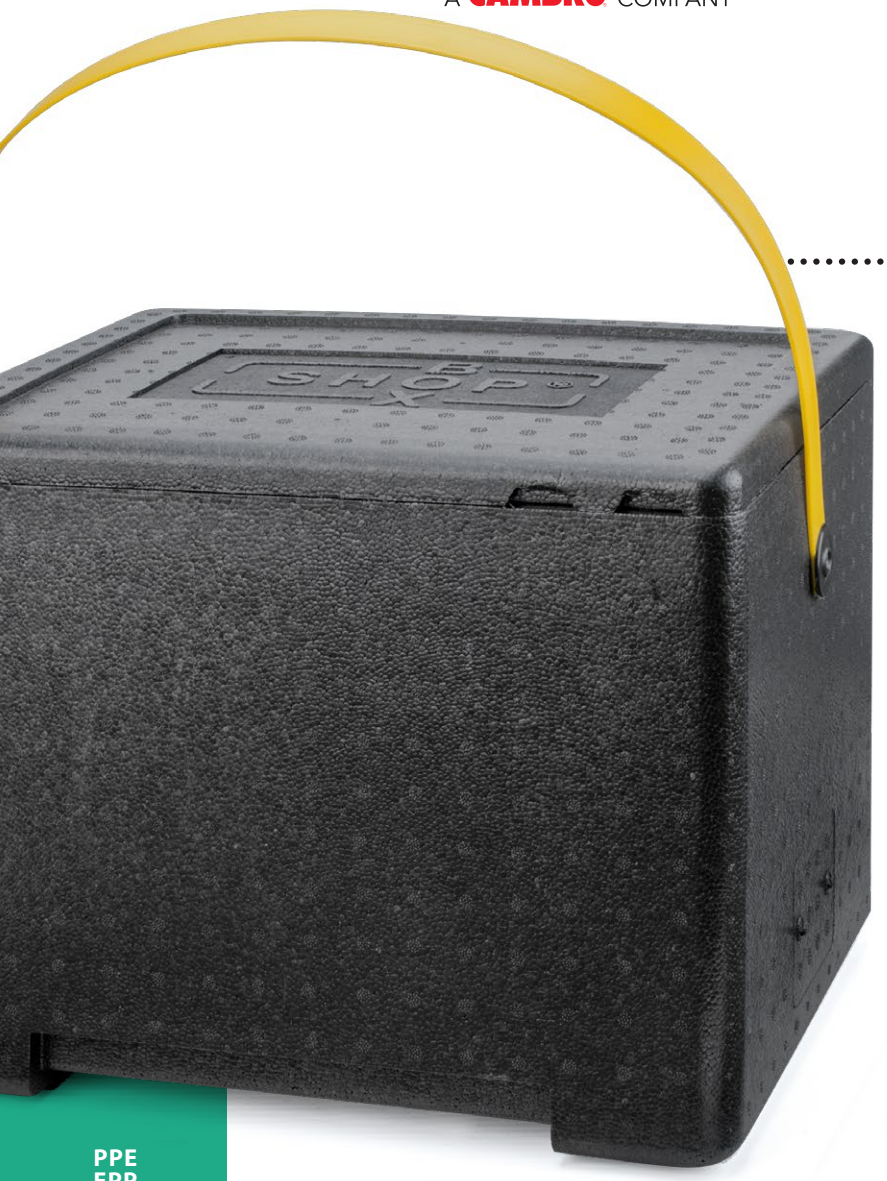
124945

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115842	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	820 x 620 x 140	4220 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK GN	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

BOXSHOP



115910

Il contenitore isotermico nato con la vocazione di trasportare le tue prelibatezze ovunque con estrema facilità.
È indispensabile nel settore del **Food Delivery, Cash&Carry**, nel mondo del **catering** e per organizzare i vostri favolosi **picnic** fuori porta.

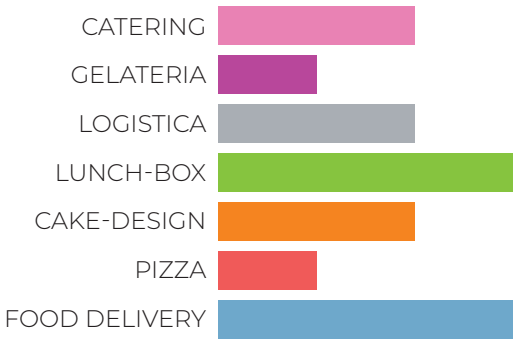
The new isothermal container that will allow you to transport your goodies at the right temperature.

Es el nuevo contenedor isotérmico que nace con la vocación de transportar tus alimentos, comidas y/o refrigerios a una temperatura correcta.

Est le nouveau conteneur isotherme né avec la vocation de réaliser le transport de vos produits à la bonne température.



UTILIZZO USE



PPE
EPP

Sistema Easy Open
Easy Open System



Item code	**115910**
Cod. EAN	8054317680419
Descrizione	Boxshop con maniglia gialla
Dim. esterne (mm)	415 x 320 x 320
Dim. interne (mm)	350 x 270 x 250
Capacità	21,6 lt
Densità	38 g/lt
Peso (±10%)	767 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	



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



OPTIONAL



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

BEVERAGE



124958

Il contenitore isotermico per contenere oggetti alti, come bottiglie di plastica da 1,5 litri, in posizione completamente verticale. Può contenere fino a 12 bottiglie di vino o bottiglie di plastica da 1,5 litri, vaschette gastronorm da 1/2 e una varietà di contenitori per asporto. Dotata di pratica maniglia in plastica facile da assemblare.

The insulated container designed to hold tall items, such as 1.5-liter plastic bottles, in a fully upright position. It can hold up to 12 wine bottles or 1.5-liter plastic bottles, 1/2 gastronorm pans, and a variety of takeaway containers.

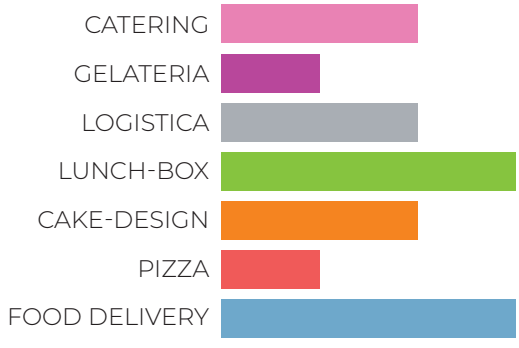
El contenedor isotérmico diseñado para guardar objetos altos, como botellas de plástico de 1,5 litros, en posición completamente vertical. Puede contener hasta 12 botellas de vino o botellas de plástico de 1,5 litros, bandejas gastronorm de 1/2 y una variedad de recipientes para llevar.

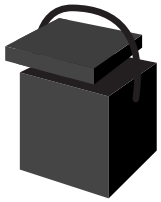
Le conteneur isotherme conçu pour contenir des objets hauts, tels que des bouteilles en plastique de 1,5 litre, en position complètement verticale. Il peut contenir jusqu'à 12 bouteilles de vin ou bouteilles en plastique de 1,5 litre, des bacs gastronorm 1/2 et une variété de contenants à emporter.



PPE
EPP

UTILIZZO USE





Item code	**124958**
Cod. EAN	099511710997
Descrizione	Beverage con maniglia nera
Dim. esterne (mm)	420 x 335 x 420
Dim. interne (mm)	358 x 273 x 367
Capacità	35 lt
Densità	45 g/lt
Peso (±10%)	1020 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	



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



OPTIONAL



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

TROLLEY BOX



114244

Il contenitore isotermico in PPE con **sistema trolley**, facile da movimentare. Ideale per il **settore vending** e tutte le situazioni che necessitano un pratico trasporto a temperatura controllata.

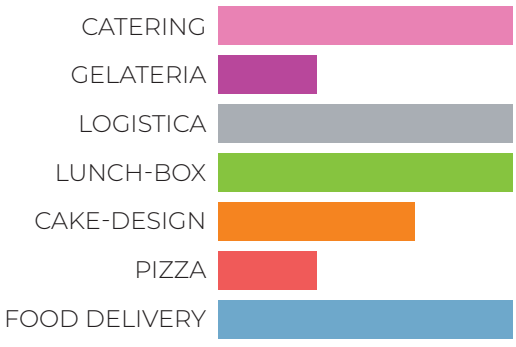
The new isothermal container in PPE with trolley system. Easy to handle, it's ideal for the vending sector.

El nuevo contenedor isotérmico en ppe con sistema de "maleta", fácil de movimentar.

Le nouveau conteneur isotherme en polypropylène expansé avec système trolley, facile à manipuler.

PPE
EPP

UTILIZZO USE



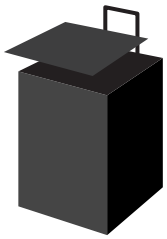




Sistema trolley con maniglia estraibile
Trolley system with ergonomic handle

114244 + 115912

Impilabile con il contenitore Polibox® Pizza BoxShop, con o senza maniglia (115911 / 115912)
Stackable with the Polibox® Pizza BoxShop, with or without handle (115911 / 115912)





Item code	**114244**
Cod. EAN	8054317680310
Descrizione	Trolley-Box
Dim. esterne (mm)	420 x 420 x 600
Dim. interne (mm)	360 x 360 x 460
Capacità	60 lt
Densità	55 g/lt
Peso (±10%)	3095 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

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



OPTIONAL



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

PORTER MINI



125111

NEW

Il contenitore isotermico **leggero** e funzionale ad **apertura frontale**. **Trasporta Gastronorm da 1/1 o sottomultipli.**
Ideale per trasportare multiporzioni destinate ai banchi self service.

The light and functional front loading isothermal box.

El contenedor ligero y funcional de apertura frontal.

Le containeur isotherme léger et fonctionnel à ouverture frontale.

1 GUIDA

UTILIZZO USE

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

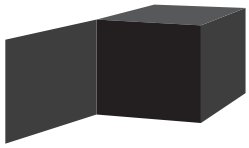




Nuovo sistema di chiusura
- Anta frontale incernierata e chiusura a leva laterale.
- Apertura e accesso facilitati.
- Maggiore praticità nelle operazioni di carico/scarico.
- Chiusura stabile durante la movimentazione.

New closure system
- Hinged front door and side lever closure.
- Easier opening and access.
- Greater convenience during loading and unloading operations.
- Secure closure during handling.

PPE
EPP



Item code	**125111**
Cod. EAN	8054317683038
Descrizione	Porter Mini
Dim. esterne (mm)	625 x 406 x 347
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 267
Capacità	49,0 lt
Densità	60 g/lt
Peso (±10%)	2400 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

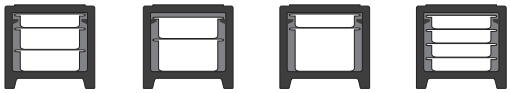
CAPACITY

Con piastra eutettica With eutectic plate



3 x GN 1/1 65 mm | **2 x GN 1/1** 65 mm, **1 x GN 1/1** 100 mm | **1 x GN 1/1** 65 mm, **1 x GN 1/1** 150 mm | **1 x GN 1/1** 200 mm | **2 x GN 1/1** 100 mm

Senza piastra eutettica Without eutectic plate



2 x GN 1/1 100 mm, **1 x GN 1/1** 65 mm | **1 x GN 1/1** 150 mm, **1 x GN 1/1** 100 mm | **1 x GN 1/1** 200 mm, **1 x GN 1/1** 65 mm | **4 x GN 1/1** 65 mm

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

OPTIONAL



124894



110916



110959

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960

124957



124945



110932

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124894	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	650 x 435	3050 g	
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110960	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

PORTER GN



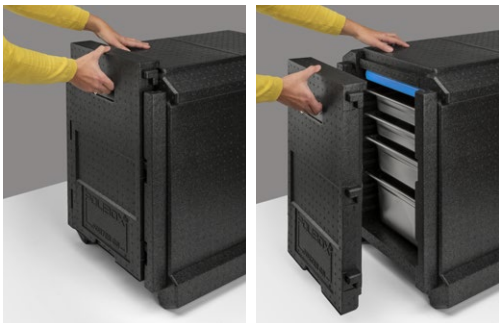
110962

Il contenitore isotermico con apertura e **caricamento frontale**, dotato di 12 guide per trasportare **Gastronorm 1/1** o sottomultipli. Adatto all'utilizzo con piastre eutettiche per una maggiore tenuta.

The front loading isothermal box.

El contenedor de apertura frontal.

Le containeur isotherme avec ouverture et chargement frontal.



Nuovo sistema di apertura e chiusura
New open system



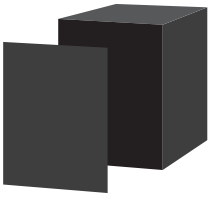
110962 + 115839

12 GUIDE

UTILIZZO USE

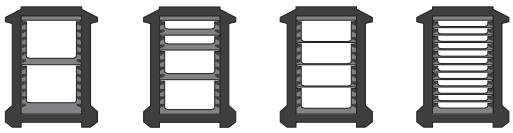
- CATERING
- GELATERIA
- LOGISTICA
- LUNCH-BOX
- CAKE-DESIGN
- PIZZA
- FOOD DELIVERY

PPE
EPP



Item code	**110962**
Cod. EAN	8054317681942
Descrizione	Porter GN
Dim. esterne (mm)	650 x 500 x 610
Dim. interne (mm)	540 x 330 x 480
Capacità	83,0 lt
Densità	50 g/lt
Peso (±10%)	4210 g
Colore contenitore	
Colore porta	

CAPACITY



2 x GN 1/1
200 mm

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

4 x GN 1/1
100 mm

12 x GN
Vassoi

OPTIONAL

TERMOBARRIER
Si inserisce nelle guide per dividere la camera del contenitore e mantenere le temperature separate.
It fits into the guides to divide the compartment and keep the temperature separate.



125019



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



110964



110959



110932

Maniglia laterale
Side handle



113402

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960

124957



124945



115839

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115839	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	680 x 520 x 140	3260 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
125019	Inserto TERMOBARRIER	530 x 327 x 37	370 g	
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
110964	Kit TECNO 12 pcs.	540 x 330	4200 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

PORTER MAXI



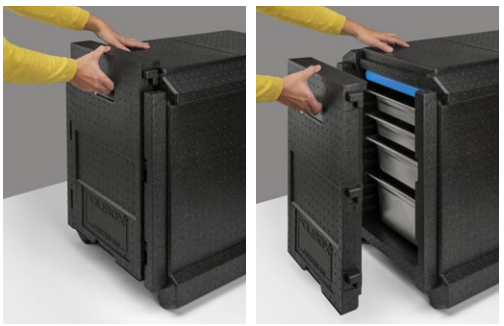
110969

Il contenitore isotermico con apertura e caricamento frontale. Ideale per trasportare **teglie di pasticceria da 60x40 cm**.
Può essere chiuso o aperto anche quando é impilato. Apertura frontale con porta completamente amovibile.

The specific box for the pastry and baking industry.

El contenedor ideal para pastelería y repostería.

Le containeur idéal pour la viennoiserie et les pâtisseries.



Nuovo sistema di apertura e chiusura
New open system

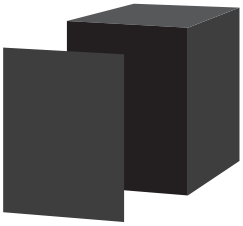


110969 + 110970

UTILIZZO USE

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

PPE
EPP





Item code	**110969**
Cod. EAN	8054317681966
Descrizione	Porter MAXI
Dim. esterne (mm)	720 x 600 x 630
Dim. interne (mm)	600 x 400 x 500
Capacità	128,1 lt
Densità	50 g/lt
Peso (±10%)	5155 g
Colore contenitore	
Colore porta	

CAPACITY



9 vassoi
600x400mm

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



110970

OPTIONAL



115841



110959



110932

Maniglia laterale
Side handle



113402

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960



110955 110956

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115841	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	750 x 610 x 140	3600 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
110955	Piastra eutettica COLD 600x400 0/-12°C	600 x 400 x 30	5900 g	
110956	Piastra eutettica HOT 600x400 0/+65°C	600 x 400 x 28	4900 g	
110960	Termometro digitale -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
110970	Kit TECNO 9 pcs.	600 x 400	4320 g	

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

PIZZA BOX SHOP



115912

Il contenitore isotermico per il trasporto di **cartoni pizza** (max 36x36 cm).
Ideale anche per il trasporto di piatti 18x18 cm termosaldati.

The new isothermal container for the transportation of pizza boxes. It's ideal for the transport of heat-sealed dishes (18x18 cm), too.

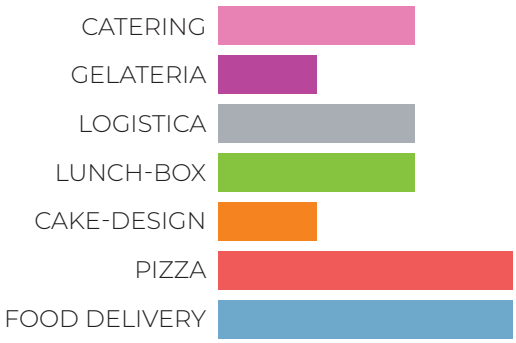
El nuevo contenedor isotérmico para el transporte de cajas de pizza. Ideal también para el transporte de platos termosellados 18x18.

Le nouveau conteneur isotherme pour le transport des boites de pizza en carton (MAX 36 x 36cm). Idéal aussi pour le transport des plats 18x18 thermo soudé.

PPE
EPP

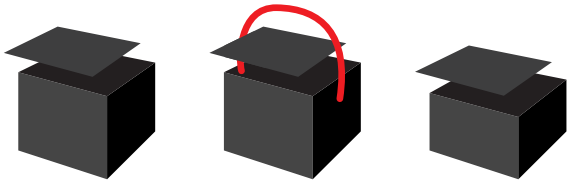


UTILIZZO USE



Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.
Rotation system allows the steam from the hot pizzas to exit.

Sistema Easy Open
Easy Open System





Item code	115912	115911	124896
Cod. EAN	8054317680426	8054317680037	8054317682482
Descrizione	Pizza BoxShop	Pizza BoxShop con maniglia rossa	Pizza BoxShop
Dim. esterne (mm)	420 x 420 x 345	420 x 420 x 345	420 x 420 x 235
Dim. interne (mm)	360 x 360 x 280	360 x 360 x 280	360 x 360 x 170
Capacità	36 lt	36 lt	22 lt
Densità	38 g/lt	38 g/lt	38 g/lt
Peso (±10%)	885 g	965 g	702 g
Colore contenitore	■	■	■
Colore coperchio	■	■	■

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



115911

OPTIONAL



124970

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	■

GENIUS SYSTEM

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

BASE = COPERCHIO

BASE = LID
BASE = TAPA
BASE = COUVERCLE





SISTEMA
NO LIMITS

ALTEZZA ESTENSIBILE

EXTENSIBLE HEIGHT
ALTURA EXTENSIBLE
HAUTEUR EXTENSIBLE

PIZZA

PIZZA

35 x 35 cm 50 x 50 cm



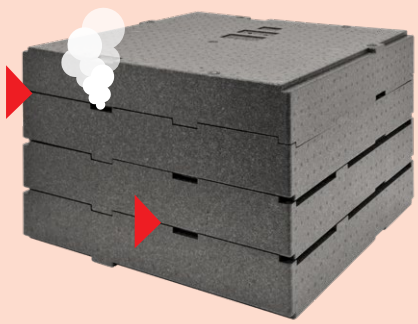
110977



110979

Aperto
Open
Abierto
Ouverte

Chiuso
Closed
Cerrado
Fermé





Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.

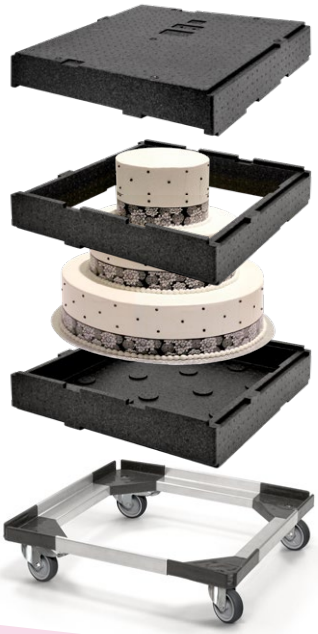
Rotation system allows the steam from the hot pizzas to exit.

Cake Design

DOLCISSIMA

35 x 35 cm 50 x 50 cm 80 x 80 cm



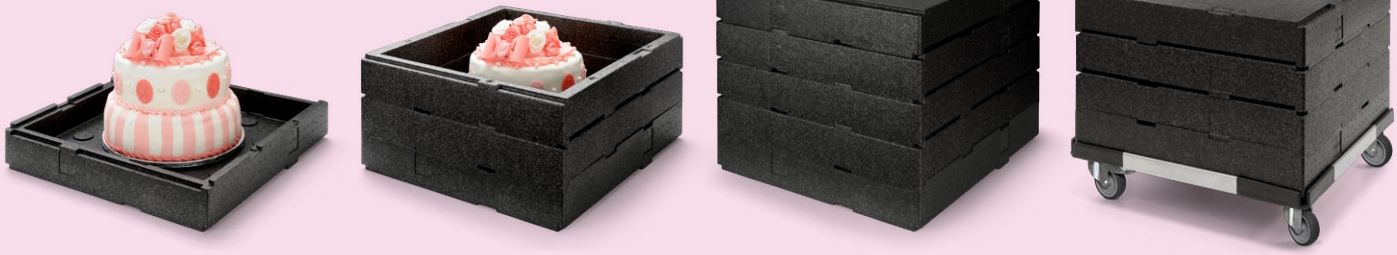


114518 + 114533

Il box per il

Cake Design

VIDEO



Catering

FINGER FOOD

50 x 50 cm





110979 + 116738

OPTIONAL



Base disponibile in 5 versioni diverse
5 versions of the base available

BASE 09 - BASE 16 - BASE 25
BASE 36 - BASE 49

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

GENIUS SYSTEM



110979

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

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

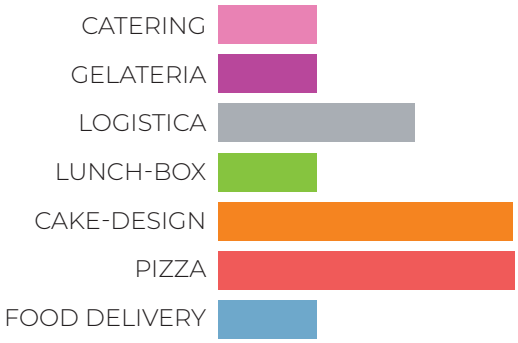
El sistema modular en el que la base y la tapa son el mismo elemento y gracias al inserto extensor es posible aumentar su capacidad.

Le système modulaire où la base et le couvercle sont le même élément et grâce à l'insert superposable il est possible d'augmenter la capacité.

SISTEMA
NO LIMITS

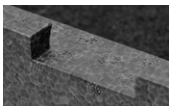


UTILIZZO USE

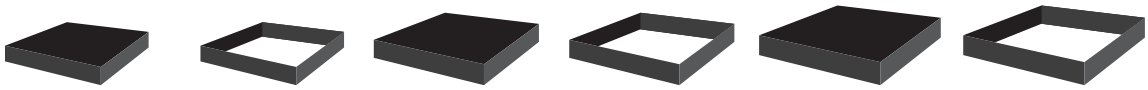


Sistema rotabile, per la fuoriuscita del vapore delle pizze calde.
Rotation system allows the steam from the hot pizzas to exit.
Sistema rotatorio permite la salida del vapor de las pizzas calientes.
Système rotatif permet l'évacuation de la vapeur des pizzas chaudes.





PPE
EPP



	GENIUS 35x35		GENIUS 50x50		GENIUS 80x80	
Item code	**110977**	**120867**	**110979**	**116738**	**114518**	**114533**
Cod. EAN	8054317680433	8054317681973	8054317680457	8054317682307	8054317680471	8054317680501
Descrizione	Base o coperchio	Estensore	Base o coperchio	Estensore	Base o coperchio	Estensore
Dim. esterne (mm)	410 x 410 x 75	410 x 410 x 75	570 x 570 x 95	570 x 570 x 95	875 x 875 x 130	875 x 875 x 130
Dim. interne (mm)	352 x 352 x 45	352 x 352 x 75	510 x 510 x 63	510 x 510 x 95	805 x 805 x 100	805 x 805 x 130
Capacità	---	---	---	---	---	---
Densità	30 g/lt	50 g/lt	30 g/lt	60 g/lt	45 g/lt	60 g/lt
Peso (±10%)	202 g	140 g	400 g	330 g	1500 g	860 g
Colore contenitore	■	■	■	■	■	■



Abbina il tuo GENIUS 35x35 allo zaino Delivery Backpack grande

Match your Genius 35x35 with the Large Delivery Backpack

vedi pagina 88 see page 88

OPTIONAL



110959



115833 / 115834 / 115835

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115833	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 35x35	420 x 420 x 140	2700 g	
115834	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 50x50	585 x 585 x 140	3250 g	
115835	Carrello CARRY in alluminio ed ABS - per 80x80	910 x 910 x 140	4500 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK GN	530 x 325 x 20	1600 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

HOT&COLD PIASTRE EUTETTICHE



Le **piastre eutettiche COLD** sono accumulatori di freddo necessarie per il controllo della vostra catena del freddo in tutte le circostanze. La **piastra calda HOT** garantisce una fornitura di calore per tutta la durata del vostro trasporto. Ideale per il trasporto isotermico nel settore alberghiero e della ristorazione professionale.

Las **placas eutécticas COLD** son acumuladores de frío necesarios para el control de su cadena de frío autónoma en cualquier circunstancia. Las **placas calientes HOT** le garantizan un aporte de calor durante un enlace caliente de principio a fin de su transporte. Ideal para el transporte isotermo en el sector de la hostelería y de la restauración profesional.

COLD eutectic plates are cold accumulators necessary for the control of your cold chain in all circumstances. The **HOT plate** guarantees heat supply throughout your transportation. Ideal for isotherm transportation in the hotel and professional food service sector.

Les **plaques eutectiques COLD** sont des accumulateurs de froid nécessaires pour la maîtrise de votre chaîne du froid autonome en toutes circonstances.
La **plaque chaude HOT** vous assure un apport de chaud pendant une liaison chaude pour toute la durée de votre transport. Idéal pour le transport isotherme dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration professionnelle.



TN 110932 **0 / -5°C**



1/2 124970 **-18°C x 8h**



1/2 124971 **+85°C x 35/40'**



1/1 124945 **-18°C x 8h**



1/1 124957 **+85°C x 35/40'**



64 110955 **0 / -12°C**



64 110956 **0 / +65°C**

Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110932	8054317680709	Piastra eutettica FRESH · 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124970	4337182262190	Piastra eutettica COLD GN 1/2 · -18°C x 8h	325 x 265 x 30	1750 g	
124971	4337182262206	Piastra eutettica HOT GN 1/2 · +85°C x 35/40'	325 x 265 x 30	1750 g	
124945	8054317682611	Piastra eutettica COLD GN 1/1 · -18°C x 8h	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	8054317682628	Piastra eutettica HOT GN 1/1 · +85°C x 35/40'	530 x 325 x 30	3260 g	
110955	8054317680716	Piastra eutettica COLD 60x40 · 0 / -12 °C	600 x 400 x 30	5900 g	
110956	8054317682475	Piastra eutettica HOT 60x40 · 0 / +65 °C	600 x 400 x 28	4900 g	

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

HOT&COLD GEL PACK



GEL PER LA TERMOSTATAZIONE.
Alta efficienza termica.
Gel Pack è un sistema di accumulo di freddo/caldo capace di regolare la temperatura interna dei contenitori, isotermici e non, utilizzati per il trasporto dei prodotti deperibili.

GEL PARA LA TERMOSTATACIÓN.
Alta eficiencia térmica.
HCGP est un système d'accumulation et de transfert de chaleur est capable de réguler la température interne des conteneurs, isothermes ou non, utilisés pour le transport de denrées périssables.

HEAT TEMPERATUR E REGULATION GEL.
High thermal efficiency.
HCGP is a system of accumulation and transfer of heat able to adjust the inner temperature of the boxes, isothermal or not, used for the transport of perishable products.

GEL POUR LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE.
Haut efficacité thermique.
HCGP es un sistema de acumulación y cesión de calor capaz de regular la temperatura interna de los contenedores, isotérmicos o no, utilizados para el transporte de productos perecederos.



110959

-18 / +75°C

Temperatura di esercizio da -18°C a +75°C



110993 110992

-18 / +8°C

Temperatura di esercizio da -18°C a +8°C

Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110959	8033100721935	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
110991	8054317680952	Cold GEL PACK - Kg 1,000	330 x 157 x 25	1000 g	
110992	8054317680969	Cold GEL PACK - Kg 0,500	262 x 157 x 14	500 g	
110993	8054317680976	Cold GEL PACK - Kg 0,250	195 x 157 x 10	250 g	

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

TOPGEL SYSTEM



TOPGEL

Il sistema speciale per il mantenimento della catena del freddo, studiato e realizzato completamente in polipropilene espanso, **composto da un contenitore Polibox®, dallo speciale inserto separatore, da una o più piastre refrigeranti o dal Gel Pack.**

Polibox® Top Gel is the special system for cold chain conservation, designed and manufactured completely in expanded lypropylene, composed of a Polibox® container, the special separator insert and one or more cooling plates.

Polibox® Top Gel es el sistema especial para el mantenimiento de la cadena del frío, estudiado y realizado completamente en polipropileno expandido, compuesto por un contenedor Polibox®, el inserto especial separador y una o más placas refrigerantes.

Polibox® Top Gel est un système spécial pour le maintient de la chaîne du froid, conçu et construit entièrement en polypropylène expansé, comprenant un conteneur Polibox®, une rehausse spéciale permettant d'insérer une ou plusieurs plaques eutectiques froides.





PPE
EPP



ESEMPI DI COMPOSIZIONE EXAMPLES OF COMPOSITION

GASTRO 1/1



124039 600 x 400 x 270 mm
124040 600 x 400 x 340 mm



+ **110930**



+ **110959** - GN 1/1 H&C GEL PACK





+ **110916**



+ **1/1** **124945**

+ **VG** 330 x 165 mm h 120 - 170

UNIVERSAL



110933 545 x 365 x 120 mm
110934 545 x 365 x 170 mm
110935 545 x 365 x 215 mm
110936 545 x 365 x 285 mm



+ **110938**



+ **110959** - GN 1/1 H&C GEL PACK



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



+ **115838**



+ **1/1** **124945**



+ **VG** 360 x 250 mm h 80-120 + h 80 coperchio

MAXI



110952 625 x 425 x 260 mm



+ **110954**



+ **110959** - GN 1/1 H&C GEL PACK





+ **115840**



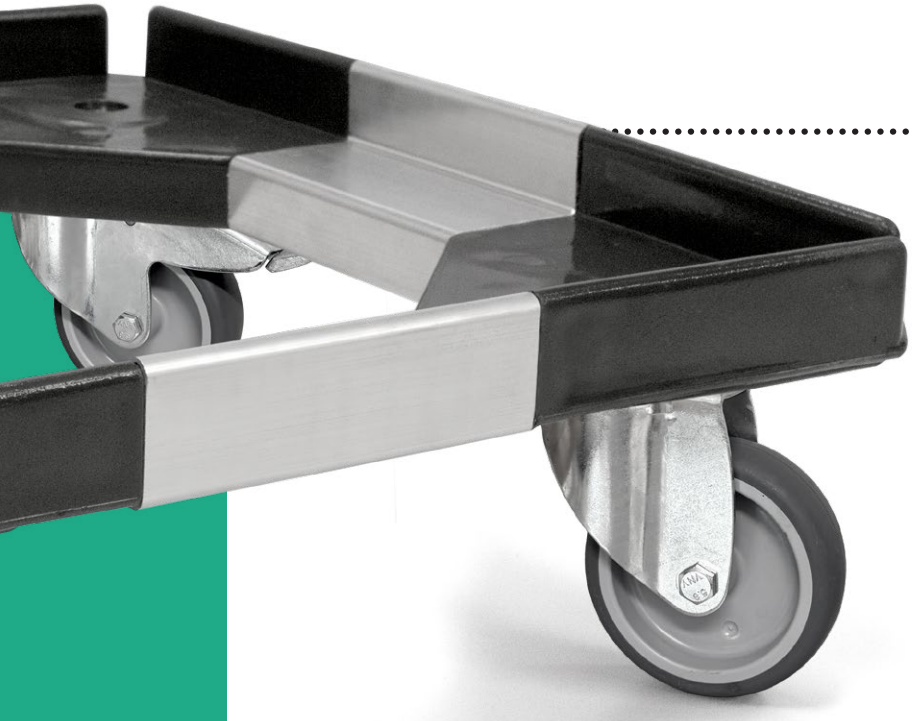
+ **64** **110955**

+ **CP2024** Ø 200 mm h 240 L.7,5

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

CARRELLI CARRY



115832

Nuova linea di carrelli Carry, ideali per trasportare i contenitori isotermici Polibox®.
Carry è robusto, leggero e pratico. Realizzato in alluminio e ABS, garantisce prestazioni eccellenti e facilità di utilizzo.

A new line of carry trolleys, perfect for carrying Polibox® isothermal containers. Carry is strong, light and practical. Made of aluminium and abs, guarantees excellent
Performances and easy of use

Nueva línea de carros portátiles carry, perfecta para el transporte de contenedores isotérmicos Polibox®. Carry es fuerte, ligero y práctico. Hecho en aluminio y abs, garantiza un excelente rendimiento y facilidad de uso.

Une nouvelle gamme de chariots portatifs, parfaits pour le transport de conteneurs isothermes Polibox®. Carry est forte, légère et pratique. Fabriqué en aluminium et abs,
Garantit une excellente performance et une utilisation facile



Ideale anche
per il trasporto
di torte a piani

PPE
EPP



4 ruote girevoli Ø10 cm, in gomma termoplastica e nucleo in polipropilene, di cui **2 con freno**.

4 swivel wheels Ø10 cm, made of thermoplastic rubber with a polypropylene core, 2 of which are equipped with brakes.







Item code	Cod. EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)
115832	8054317680563	per GN, GN Crystal	620 x 420
124894	8054317682451	per Porter Mini	650 x 435
115833	8054317680570	per Genius 35x35	420 x 420
115834	8054317680587	per Genius 50x50	585 x 585
115835	8054317680594	per Genius 80x80	910 x 910
115836	8054317680600	per Plus, Handtop e Powerbox	680 x 450
115838	8054317680617	per PN Universal	620 x 440
115839	8054317680624	per Porter GN	680 x 520
125057	8054317682840	per Porter GN Smart Heater	700 x 520
115840	8054317680631	per Maxi e Maxi Crystal	700 x 500
115841	8054317680648	per Porter Maxi	750 x 610
115842	8054317680655	per Cargobox	820 x 620

A richiesta misure personalizzate - Custom sizes on request

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

Linea **COMFORT**

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

Isothermal single-meal boxes for the distribution of main courses in the hospital, community and canteen sectors.

Contenedores isotérmicos individules para la distribución de comidas en el sector hospitalario, colectividades y comedores.

Conteneurs isothermes pour la distribution d'aliments dans le secteur hospitalier, collectivités et cantines Mono.







POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

THERMOKING



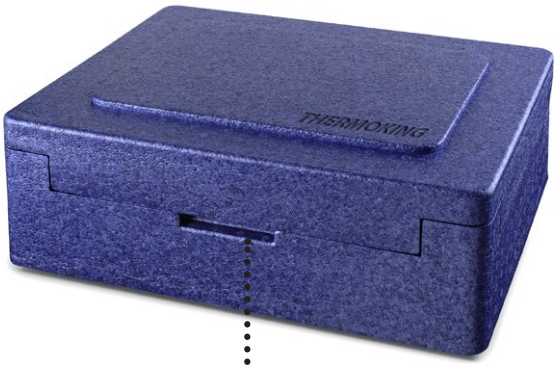
110984

Il contenitore monopasto con coperchio a incastro.

The monomeal-box with release latch lid.

El contenedor individual monoporción con tapadera de encastre.

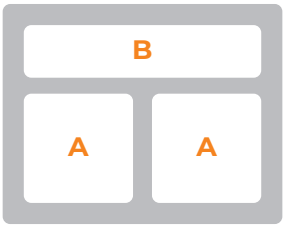
Le containeur monobloc avec couvercle a loquet de blocage.





Chiusura a scatto.

Closing system with release latch.



A Scomparto porta piattino **185** x **185** x **h 115** mm

B Scomparto porta bottiglietta + posate **400** x **90** x **h 115** mm

Item code	**110984**
Cod. EAN	8054317680273
Descrizione	Thermoking
Dim. esterne (mm)	470 x 370 x 185
Dim. interne (mm)	400 x 300 x 115
Densità	38 g/lt
Peso (±10%)	704 g
Colore	

PPE
EPP

UTILIZZO USE

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

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

DINNER BOX



110983

Il nuovo contenitore monopasto ad apertura frontale **con maniglia**.

The new monomeal-box with front loading and handles.

El contenedor individual monoporción con apertura frontal y asa.

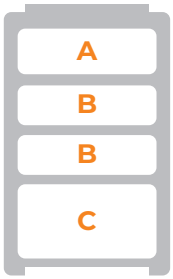
Le containeur monobloc avec ouverture frontale et poignées.





Pratica maniglia.

With handle.



A Scomparto porta piattino **200** x **210** x **h 60** mm

B Scomparto porta piattino **200** x **210** x **h 50** mm

C Scomparto porta bottiglietta + posate **200** x **210** x **h 100** mm

Item code	**110983**
Cod. EAN	8054317680266
Descrizione	Dinner Box
Dim. esterne (mm)	240 x 250 x 350
Dim. interne (mm)	200 x 210 x 305
Densità	45 g/lt
Peso (±10%)	447 g
Colore	

UTILIZZO USE

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

PPE
EPP

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

DOMUS



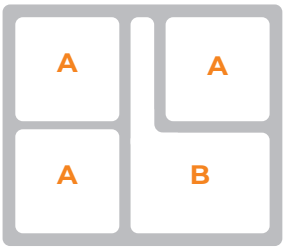
110986

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

The lightweight and capacious mono-meal box.

El contenedor individual versátil y de gran capacidad.

Le containeur monobloc simple et incontournable.



A Scomparto porta piattino **165** x **165** x **h 60** mm

B Scomparto porta bottiglietta + posate **220** x **160** x **h 80** mm

OPTIONAL



110987
Pietanziera inox
Ø 120 x h 60 mm

Item code	**110986**
Cod. EAN	8054317680297
Descrizione	Domus
Dim. esterne (mm)	440 x 380 x 120
Dim. interne (mm)	400 x 340 x 70
Densità	30 g/lt
Peso (±10%)	354 g
Colore	

UTILIZZO USE

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

PPE
EPP

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

MONOKING



110985

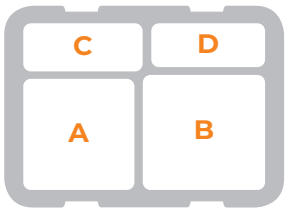
Il contenitore monopasto funzionale ed elegante.

The functional and elegant mono-meal box.

El contenedor individual práctico y elegante.

Le containeur monobloc fonctionnel et élégant.





- **A** Scomparto porta piattino **194** x **194** x **h 118** mm
- **B** Scomparto porta piattino **214** x **214** x **h 118** mm
- **C** Scomparto porta bottiglietta + posate **215** x **85** x **h 118** mm
- **D** Scomparto porta frutta/panino **185** x **80** x **h 118** mm

Item code	**110985**
Cod. EAN	8054317680280
Descrizione	Monoking
Dim. esterne (mm)	485 x 350 x 160
Dim. interne (mm)	420 x 290 x 100
Densità	30 g/lt
Peso (±10%)	340 g
Colore	

UTILIZZO USE

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

PPE
EPP

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

DUE VANI



110988

Il contenitore monopasto pratico ed essenziale.

The practical, lightweightand basic mono-meal box.

El contenedor individual práctico y esencial.

Le containeur monobloc pratique et essentiel.





A Scomparto porta piattino
183 x **225** x **h 125** mm

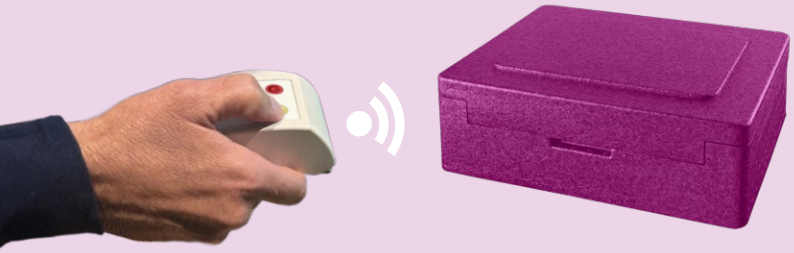
PPE
EPP

Item code	**110988**
Cod. EAN	8054317680303
Descrizione	Due Vani
Dim. esterne (mm)	425 x 265 x 165
Dim. interne (mm)	380 x 220 x 120
Densità	30 g/lt
Peso (±10%)	240 g
Colore	

UTILIZZO USE

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

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.
I contenitori consegnati dovranno recare l'intestazione chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e della sede dell'utente destinatario al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori o scambi di contenitori. Il contenitore monopasto MioPolibox è stato creato per rispondere a questa esigenza. Il particolare color magenta, che caratterizza questi contenitori, è utilizzato a livello internazionale come codifica per identificare gli allergeni. Questo colore è ideale per distinguere le diete personalizzate. La capacità di raggiungere un livello di identificazione personale molto accurato per la somministrazione delle diete speciali è considerato oggi l'anello più critico della catena. Al fine di soddisfare questa necessità nasce l'innovativo contenitore MioPolibox equipaggiato con RFID.



MioPolibox is the monomeal isothermal container which can be used by all operators of collective catering services who has the need to adopt an adequate and reliable product to manage customized and special menus. The special menus containers must have the clear and legible heading of the name (name and surname) and address of the recipient user labeled on every single box, in order to avoid mistakes or exchanges. MioPolibox , single-lot container, was created to meet this need. The particular magenta color, that characterizes these boxes, is used internationally as a coding to identify allergens. This color makes it ideal to detect personalized diets. Nowadays, the ability to achieve an accurate level of personal identification for the administration of special diets is considered the weakest link in the chain. In order to satisfy this need, the innovative MioPolibox container equipped with RFID is born.

MioPolibox es el contenedor individual que puede ser utilizado por todos los operadores de servicios de catering colectivo que pretenden adoptar un producto adecuado y confiable para la administración segura de menús especiales personalizados.
Los contenedores entregados deben llevar el título claro y legible del nombre (nombre y apellido) y de la dirección del usuario destinatario para excluir la posibilidad de errores o intercambios de contenedores. El contenedor individual MioPolibox fue creado para satisfacer esta necesidad. El color magenta particular que caracteriza estos contenedores se usa internacionalmente como una codificación para identificar alérgenos. Este color es ideal para distinguir dietas personalizadas. La capacidad alcanzar un nivel muy preciso de identificación personal para la administración de dietas especiales se considera hoy el eslabón más debil de la cadena. El innovador contenedor MioPolibox equipado con RFID nace para responder a estas necesidades.

MioPolibox est le conteneur monobloc pouvant être utilisé par tous les opérateurs de services de restauration collective qui souhaitent adopter un produit adéquat et fiable pour une administration en toute sécurité de menus spéciaux et personnalisés. Les conteneurs livrés doivent porter l'indication claire et lisible du nom (prénom et nom) et de l'adresse de l'utilisateur destinataire afin d'exclure toute possibilité d'erreur ou d'échange de conteneurs. Le conteneur monobloc MioPolibox a été créé pour répondre à ce besoin. La couleur magenta particulière qui caractérise ces conteneurs est utilisée internationalement comme code d'identification des allergènes. Cette couleur est idéale pour distinguer les régimes personnalisés. La capacité d'atteindre un niveau très précis d'identification personnelle pour la gestion de régimes spéciaux est aujourd'hui considérée comme le maillon le plus faible de la chaîne. Pour éviter cet inconvénient, l'innovant boîtier MioPolibox est équipé de RFID.

IL SISTEMA

per maggiori informazioni vedi **SMART POLIBOX 2.0** a pagina 64
For more information, see **SMART POLIBOX 2.0** on page 64.

SYSTEM - EL SISTEMA - LE SYSTÈME



Mio Polibox + **Tag RFID UHF** + **Braccialetto ArmWay** + **Piattaforma Cloud Web**

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

MIO POLIBOX



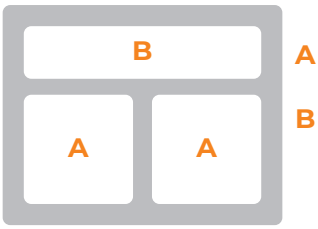
120870

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

MioPolibox is a practical and essential mono-meal isothermal container with RFID technology for recognizing personalized meals.

MioPolibox es un contenedor isotérmico individual y esencial con tecnología RFID para reconocer comidas personalizadas.

MioPolibox est un conteneur isothermique monobloc, pratique et essentiel, doté de la technologie RFID pour la reconnaissance de repas personnalisés.



A Scomparto porta piattino **185** x **185** x **h 115** mm

B Scomparto porta bottiglietta + posate **400** x **90** x **h 115** mm



Chiusura a scatto.
Closing system with release latch.

Item code	**120870 ***
Cod. EAN	8054317682031
Descrizione	MioPolibox
Dim. esterne (mm)	470 x 370 x 185
Dim. interne (mm)	400 x 300 x 115
Densità	45 g/lt
Peso (±10%)	833 g
Colore	

*** SU RICHIESTA ON DEMAND**
Ordine minimo 250 pz. Minimum 250 pcs.

UTILIZZO USE

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

PPE
EPP

SMARTPOLIBOX® 2.0 & SENSEPOLIBOX®

Il controllo totale, sempre e ovunque.

Trasforma la tua logistica con contenitori intelligenti che garantiscono sicurezza, trasparenza e controllo totale per alimenti, pasti e farmaci.

La vostra logistica più semplice ed efficace
Semplifichiamo la vostra logistica ottimizzando i processi, eliminando le operazioni superflue e trasformando la complessità della tracciabilità in semplicità operativa con massima sicurezza e minimo sforzo.





SMARTPOLIBOX 2.0 & SENSE POLIBOX
è un ecosistema integrato composto da:
- **Contenitori isotermici intelligenti** dotati di sensori
- **Dispositivi di lettura** per operatori e veicoli
- **Piattaforma Cloud Web** per il controllo totale

COME FUNZIONA
1. **EQUIPAGGIATE** i vostri contenitori con la tecnologia SMARTPOLIBOX
2. **MONITORATE** automaticamente i dati che desiderate raccogliere
3. **CONTROLLATE** tutto dalla piattaforma Cloud
4. **TRACCIATE** digitalmente ogni fase della catena distributiva

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY



Total control, anytime, anywhere.

Transform your logistics with smart containers that ensure safety, transparency, and full control for food, meals, and pharmaceuticals.

Your logistics made simpler and more effective

We simplify your logistics by optimizing processes, eliminating unnecessary operations, and turning the complexity of traceability into operational simplicity — with maximum security and minimum effort.

SmartPoliboX 2.0 & SENSE POLIBOX
An integrated ecosystem composed of:
· Smart isothermal containers equipped with sensors
· Reading devices for operators and vehicles
· Cloud Web Platform for total control

How it works
1. EQUIP your containers with SMARTPOLIBOX technology
2. MONITOR automatically the data you wish to collect
3. CONTROL everything from the Cloud platform
4. TRACK every step of the distribution chain digitally

El control total, siempre y en cualquier lugar.

Transforme su logística con contenedores inteligentes que garantizan seguridad, transparencia y control total para alimentos, comidas y medicamentos.

Su logística más simple y eficaz

Simplificamos su logística optimizando los procesos, eliminando operaciones innecesarias y transformando la complejidad de la trazabilidad en simplicidad operativa, con máxima seguridad y mínimo esfuerzo.

SmartPoliboX 2.0 & SENSE POLIBOX
Un ecosistema integrado compuesto por:
· Contenedores isotérmicos inteligentes con sensores
· Dispositivos de lectura para operadores y vehículos
· Plataforma Cloud Web para un control total

Cómo funciona
1. EQUIPE sus contenedores con la tecnología SMARTPOLIBOX
2. MONITORE automáticamente los datos que desee recopilar
3. CONTROLE todo desde la plataforma Cloud
4. RASTREE digitalmente cada etapa de la cadena de distribución

Le contrôle total, partout et à tout moment.

Transformez votre logistique avec des conteneurs intelligents qui garantissent sécurité, transparence et contrôle total pour les aliments, les repas et les produits pharmaceutiques.

Une logistique plus simple et plus efficace

Nous simplifions votre logistique en optimisant les processus, en éliminant les opérations superflues et en transformant la complexité de la traçabilité en simplicité opérationnelle, avec une sécurité maximale et un minimum d'effort.

SmartPoliboX 2.0 & SENSE POLIBOX
Un écosystème intégré composé de :
· Conteneurs isothermes intelligents équipés de capteurs
· Dispositifs de lecture pour opérateurs et véhicules
· Plateforme Cloud Web pour un contrôle total

Comment ça marche
1. ÉQUIPEZ vos conteneurs avec la technologie SMARTPOLIBOX
2. SURVEILLEZ automatiquement les données que vous souhaitez collecter
3. CONTRÔLEZ tout depuis la plateforme Cloud
4. TRACEZ numériquement chaque étape de la chaîne de distribution

2 SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA

SMARTPOLIBOX® 2.0

SMARTPOLIBOX 2.0

Perfetta per iniziare subito, con la tecnologia RFID
- Identificazione automatica di ogni contenitore tramite chip RFID
- Tracciabilità completa dei movimenti con dispositivi portatili
- Rilevamento digitale dei parametri e dei processi
- Reportistica dedicata e personalizzabile



DISPOSITIVI

Braccialetto ArmWAY
Dispositivo indossabile per gli operatori che permette di geolocalizzare i contenitori.
La tecnologia RFID (chip di dentificazione a radiofrequenza) permette di leggere automaticamente l'ID di ogni contenitore avvicinando il braccialetto ArmWAY, registrando la posizione GPS.
Semplice da usare: basta avvicinarlo al contenitore per identificarlo.

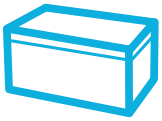


SmartPhone
SmartPhone con tecnologia RFID e Bluetooth integrati: identificazione rapida, tracciabilità wireless e interfaccia digitale per il controllo completo di ogni processo.

SENSEPOLIBOX®

SENSE POLIBOX

Il controllo totale della catena del freddo/caldo
- Monitoraggio automatico di temperatura e umidità con EYE Sensor
- Geolocalizzazione in tempo reale tramite GPS
- Segnalazione di movimento, aperture e chiusure
- Report dettagliati e certificazioni digitali
- Protezione IP67 - Resistente ad acqua e polvere e lavabile fino a 65°C



integrato
nel contenitore
Sense Polibox®



DISPOSITIVI

SENSORE BLE (Bluetooth Low Energy)
Piccolo sensore wireless che si applica ai contenitori SENSE per trasmettere automaticamente i dati di temperatura, umidità e posizione. Un beacon è un dispositivo bluetooth che comunica costantemente le informazioni raccolte e le invia alla piattaforma Cloud.



Tablet
Tablet con tecnologia RFID e Bluetooth integrati: identificazione rapida, tracciabilità wireless e interfaccia digitale per il controllo completo di ogni processo.



Gateway
veicolare



Localizzatori GPS (Solo per flotte aziendali)
Dispositivi installabili su i veicoli, che leggono automaticamente e periodicamente i dati dai sensori dei contenitori e li inviano alla piattaforma Cloud, fornendo tracciamento completo di mezzo e carico.

2 SOLUTIONS FOR EVERY NEED

SMARTPOLIBOX 2.0

Perfect to get started right away, with RFID technology

- Automatic identification of each container via RFID chip
- Complete traceability of movements with portable devices
- Digital detection of parameters and processes
- Dedicated and customizable reporting

DEVICES

ArmWAY Bracelet

Wearable device for operators that allows geolocation of containers.
RFID technology (radio-frequency identification chip) automatically reads the ID of each container by bringing the ArmWAY bracelet close to it, recording the GPS position.
Simple to use: just bring it close to the container to identify it.

SmartPhone

SmartPhone with integrated RFID and Bluetooth technology: fast identification, wireless traceability, and digital interface for full process control.

SENSE POLIBOX

Total control of the cold/hot chain

- Automatic monitoring of temperature and humidity with EYE Sensor
- Real-time geolocation via GPS
- Motion, opening and closing alerts
- Detailed reports and digital certifications
- IP67 protection

DEVICES

BLE SENSOR (Bluetooth Low Energy)

Small wireless sensor applied to SENSE containers to automatically transmit data on temperature, humidity, and position. A beacon is a Bluetooth device that constantly communicates the collected information and sends it to the Cloud platform.

Tablet

Tablet with integrated RFID and Bluetooth technology: fast identification, wireless traceability, and digital interface for full process control.

GPS Trackers (For company fleets only)

2 SOLUCIONES PARA CADA NECESIDAD

SMARTPOLIBOX 2.0

Perfecta para empezar de inmediato, con tecnología RFID

- Identificación automática de cada contenedor mediante chip RFID
- Trazabilidad completa de los movimientos con dispositivos portátiles
- Detección digital de parámetros y procesos
- Informes dedicados y personalizables

DISPOSITIVOS

Brazalete ArmWAY

Dispositivo portátil para los operadores que permite geolocalizar los contenedores.
La tecnología RFID (chip de identificación por radiofrecuencia) permite leer automáticamente el ID de cada contenedor acercando el brazalete ArmWAY, registrando la posición GPS.
Fácil de usar: basta acercarlo al contenedor para identificarlo.

SmartPhone

SmartPhone con tecnología RFID y Bluetooth integrados: identificación rápida, trazabilidad inalámbrica e interfaz digital para el control completo de cada proceso.

SENSE POLIBOX

El control total de la cadena de frío/calor

- Monitoreo automático de temperatura y humedad con EYE Sensor
- Geolocalización en tiempo real mediante GPS
- Alerta de movimiento, aperturas y cierres
- Informes detallados y certificaciones digitales
- Protección IP67

DISPOSITIVOS

SENSOR BLE (Bluetooth Low Energy)

Pequeño sensor inalámbrico que se aplica a los contenedores SENSE para transmitir automáticamente los datos de temperatura, humedad y posición.
Un beacon es un dispositivo Bluetooth que comunica constantemente la información recopilada y la envía a la plataforma Cloud.

Tablet

Tableta con tecnología RFID y Bluetooth integrados: identificación rápida, trazabilidad inalámbrica e interfaz digital para el control completo de cada proceso.

Localizadores GPS (Solo para flotas empresariales)

2 SOLUTIONS POUR CHAQUE BESOIN

SMARTPOLIBOX 2.0

Parfaite pour commencer immédiatement, avec la technologie RFID

- Identification automatique de chaque conteneur grâce à une puce RFID
- Traçabilité complète des mouvements avec des dispositifs portables
- Détection numérique des paramètres et des processus
- Rapports dédiés et personnalisables

DISPOSITIFS

Bracelet ArmWAY

Dispositif portable pour les opérateurs permettant de géolocaliser les conteneurs. La technologie RFID (puce d'identification par radiofréquence) permet de lire automatiquement l'ID de chaque conteneur en approchant le bracelet ArmWAY, en enregistrant la position GPS. Simple à utiliser : il suffit de l'approcher du conteneur pour l'identifier.

SmartPhone

SmartPhone avec technologie RFID et Bluetooth intégrées : identification rapide, traçabilité sans fil et interface numérique pour le contrôle complet de chaque processus.

SENSE POLIBOX

Le contrôle total de la chaîne du froid/chaud

- Surveillance automatique de la température et de l'humidité avec le capteur EYE
- Géolocalisation en temps réel via GPS
- Signalement des mouvements, ouvertures et fermetures
- Rapports détaillés et certifications numériques
- Protection IP67

DISPOSITIFS

CAPTEUR BLE (Bluetooth Low Energy)

Petit capteur sans fil appliqué aux conteneurs SENSE pour transmettre automatiquement les données de température, d'humidité et de position.
Un beacon est un dispositif Bluetooth qui communique en continu les informations collectées et les envoie à la plateforme Cloud.

Tablette

Tablette avec technologie RFID et Bluetooth intégrées : identification rapide, traçabilité sans fil et interface numérique pour le contrôle complet de chaque processus.

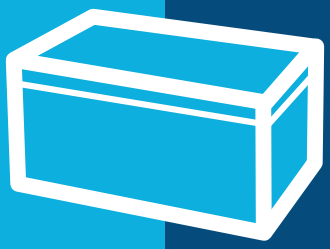
Localisateurs GPS (Uniquement pour les flottes d'entreprise)

I SISTEMI

SYSTEMS - LOS SISTEMAS - LES SYSTÈMES

SMARTPOLIBOX® 2.0

SENSEPOLIBOX®



SmartPolibox

Tag RFID UHF

Inventario e tracciabilità di base.
Basic inventory and traceability.

SENSORE BLE

Monitoraggio avanzato e tracciabilità, temperatura, umidità e magnet detection.
Advanced monitoring and traceability, temperature, humidity, and magnet detection.

· Braccialetto ArmWay
· Smartphone

Dispositivo di lettura
Reading device

· Tablet BLE
· Smartphone
· Gateway veicolare



Piattaforma Cloud Web

Una dashboard web intuitiva per il controllo completo della logistica e delle condizioni di trasporto delle merci.
An intuitive web dashboard for full control of logistics and the conditions of goods transportation.

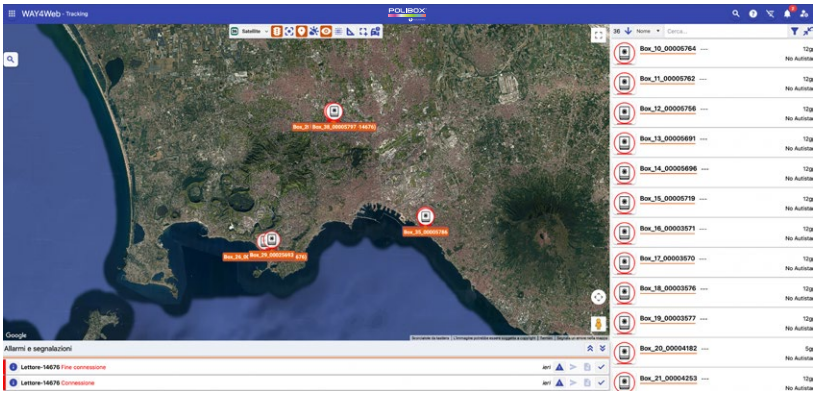
LA PIATTAFORMA CLOUD WEB



Accesso SENSE PLATFORM

SENSE PLATFORM

IL CUORE DEL SISTEMA:
una dashboard web intuitiva che vi permette di:
· Monitorare in tempo reale tutti i vostri contenitori
· Controllare temperatura, umidità e percorsi di ogni spedizione
· Generare report automatici e analizzare lo storico dei dati
· Certificare il monitoraggio dei parametri
· Integrarsi con i sistemi gestionali aziendali (ERP, WMS)



Dashboard SENSE PLATFORM

Gateway veicolare



THE CLOUD WEB PLATFORM

SENSE PLATFORM

THE HEART OF THE SYSTEM: an intuitive web dashboard that allows you to:
· Monitor all your containers in real time
· Control temperature, humidity, and routes of each shipment
· Generate automatic reports and analyze historical data
· Certify parameter monitoring
· Integrate with company management systems (ERP, WMS)

LA PLATAFORMA CLOUD WEB

SENSE PLATFORM

EL CORAZÓN DEL SISTEMA: un panel web intuitivo que le permite:
· Monitorear en tiempo real todos sus contenedores
· Controlar la temperatura, la humedad y las rutas de cada envío
· Generar informes automáticos y analizar el historial de datos
· Certificar el monitoreo de parámetros
· Integrarse con los sistemas de gestión empresarial (ERP, WMS)

LA PLATEFORME CLOUD WEB

SENSE PLATFORM

LE CŒUR DU SYSTÈME : un tableau de bord web intuitif qui vous permet de :
· Surveiller en temps réel tous vos conteneurs
· Contrôler la température, l'humidité et les trajets de chaque expédition
· Générer des rapports automatiques et analyser l'historique des données
· Certifier le suivi des paramètres
· S'intégrer aux systèmes de gestion d'entreprise (ERP, WMS)

SMARTHEATER®
by Polibox®

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

Il sistema di controllo della temperatura più evoluto al mondo

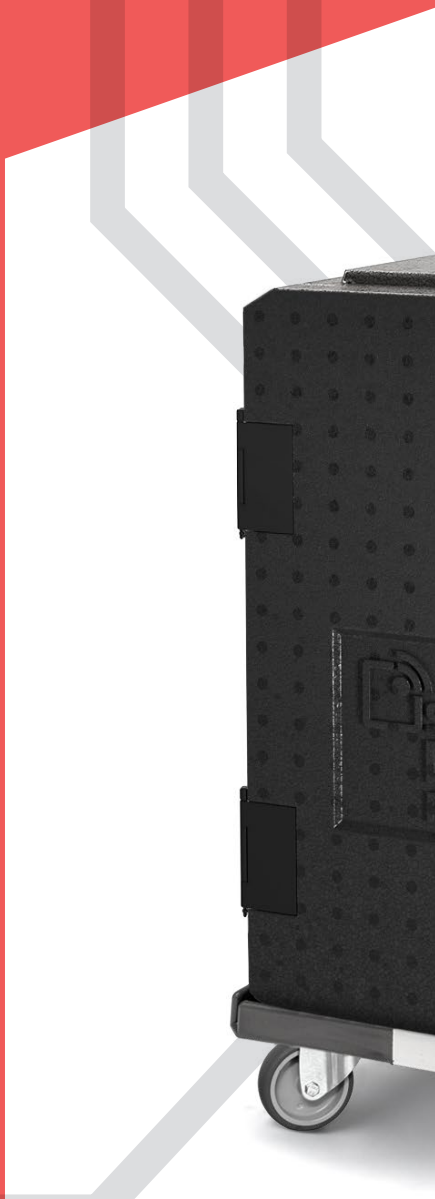
L'innovazione incontra l'eccellenza.

Il nuovo sistema di controllo temperatura integrato nella linea Polibox®.

(+ tecnologia
(+ smart
(+ sicurezza
(+ 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.



IL SISTEMA

SYSTEM - EL SISTEMA - LE SYSTÈME



Smart Heater

Corrente elettrica
Electricity currents

SMARTHEATER®
by Polibox®

✓ Brevettato/Patented



The most advanced temperature control system in the world

Innovation meets excellence.

The new temperature control system.

(+ technology **(+ smart**
(+ security **(+ reporting control**

To meet the growing demand of food business operators to be able to control the temperature of meals and food **SMART HEATER POLIBOX** was born.
Thanks to the modulating heat generator it is possible to have the most advanced temperature control system in the world.

El sistema de control de la temperatura más evolucionado del mundo

La innovación encuentra la excelencia.

El nuevo sistema de control de la temperatura.

(+ tecnología **(+ smart**
(+ seguridad **(+ control**

Para satisfacer la creciente demanda de los operadores del sector alimentario de poder controlar la temperatura de las comidas y alimentos nace **SMART HEATER POLIBOX**.
Gracias al generador de calor modular resulta posible obtener el sistema de control de la temperatura más evolucionado del mundo.

Le système de contrôle de température le plus évolué au monde

L'innovation rencontre l'excellence.

Le nouveau système de contrôle de température.

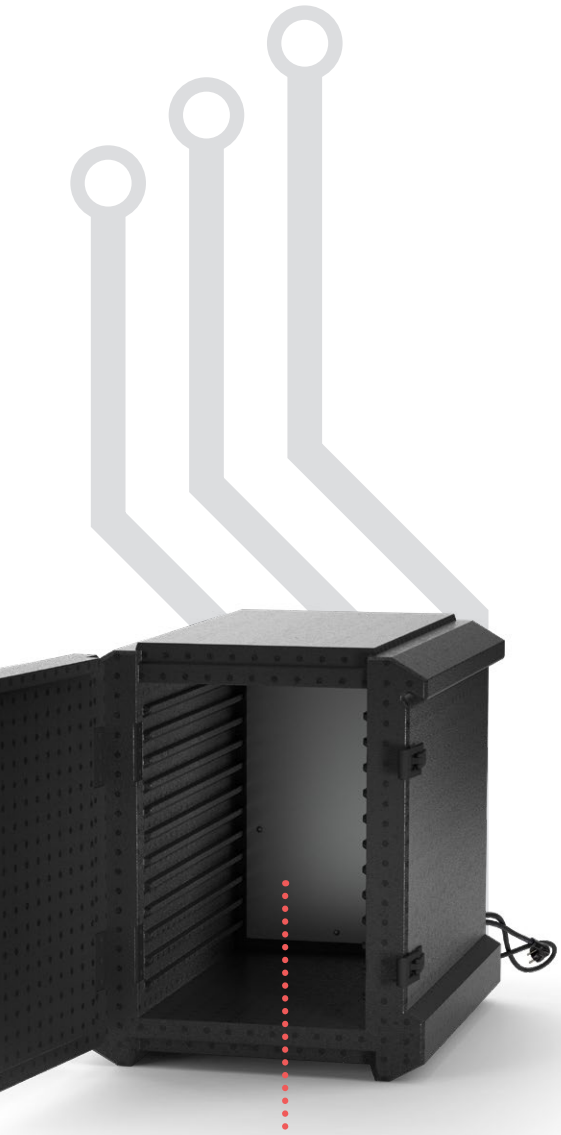
(+ technologie **(+ smart**
(+ sécurité **(+ contrôle**

SMART HEATER POLIBOX est né du besoin croissant des opérateurs du secteur alimentaire de pouvoir contrôler la température des plats et des aliments.
Grâce au générateur de chaleur modulant, vous pouvez bénéficier du système de contrôle le plus évolué au monde.

COS'È SMART HEATER POLIBOX?

SMARTHEATER® by Polibox®

Lo SMART HEATER è un sistema di accumulo di calore - PASSIVO e ATTIVO - che trasforma un contenitore isotermico Polibox® in un avanzato mantenitore 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 HEATER 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).

EASY-REMOVE PLATE

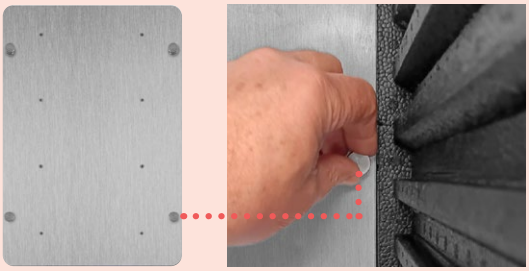
solo per il modello PORTER GN SMART HEATER
only for model PORTER GN SMART HEATER

Svitando le 4 viti di fissaggio, la piastra può essere facilmente rimossa per **agevolare la pulizia del contenitore**.

By unscrewing the 4 fixing screws, the plate can be easily removed to **facilitate cleaning of the container**.

Desenroscando los 4 tornillos de fijación, la placa puede retirarse fácilmente para **facilitar la limpieza del contenedor**.

En dévissant les 4 vis de fixation, la plaque peut être facilement retirée pour **faciliter le nettoyage du conteneur**.



WHAT IS SMART HEATER POLIBOX?

SMART HEATER is a heat storage system - PASSIVE and ACTIVE - which transforms a Polibox® isothermal container into an advanced ready-to-maintain food processor.

PASSIVE HEAT STORAGE SMART HEATER works as a **thermal equalizer**: when the temperature of the food inserted in Polibox® is higher than the temperature of the storage tank (65°C), the excess heat is absorbed.

ACTIVE HEAT STORAGE By connecting an empty container to the grid, the heat generators raise the air temperature parallel to the Polibox® and the temperature of the storage tank until it reaches **65° C**.

HEAT MAINTENANCE SMART HEATER accumulator immediately releases thermal energy when the temperature of the food in Polibox® falls below the one that of the accumulator (65°C).

HOW IS IT POSSIBLE? SMART HEATER exploits thermal inertia acting like a glider. The accumulator, charged with energy, becomes a real thermal flywheel capable of yielding heat at different speeds and intensities according to the needs.

OTHER ADVANTAGES Thanks to the **thermal flywheel** offered by the accumulator, SMART HEATER continues to transfer heat to the food (for a prolonged period) even after the container has been disconnected from electricity.

HOW MUCH DOES IT CONSUME? Not much or Nothing. Once reached 65°C, consumption stabilizes at about 50 watts.

HOW IS IT POSSIBLE? SMART HEATER uses **modulating heaters** that autonomously, without the need for any control circuit or thermostat, and depending on the temperature of the food inserted in Polibox® container increase or decrease the heat generated (up to almost completely reduce consumption).

¿QUÉ ES SMART HEATER POLIBOX?

El SMART HEATER es un sistema de acumulación de calor PASIVO - ACTIVO que transforma un contenedor isotérmico Polibox® en un avanzado mantenedor de comidas preparadas.

Acumulación de calor PASIVO El SMART HEATER funciona como un **ecualizador térmico**: cuando la temperatura del alimento introducido en el Polibox® es superior a la del acumulador térmico (65° C), el exceso de calor resulta absorbido.

Acumulación de calor ACTIVO Conectando a la red eléctrica un contenedor vacío, los generadores térmicos elevan paralelamente la temperatura del aire en el Polibox® y la del acumulador térmico hasta estabilizarse un vez alcanzados los **65°C**.

MANTENIMIENTO de CALOR El acumulador del SMART HEATER libera inmediatamente energía térmica cuando la temperatura del alimento introducido en el Polibox® desciende por debajo de la del mismo acumulador (65°C).

¿CÓMO ES POSIBLE? El SMART HEATER aprovecha la inercia térmica comportándose como un planeador. Cargándose de energía, el acumulador se transforma en un auténtico volante térmico capaz de producir calor a diferentes velocidades e intensidades según las necesidades del momento.

OTRAS VENTAJAS Gracias al **volante térmico** ofrecido por el acumulador, el SMART HEATER sigue transfiriendo calor al alimento (por un periodo prolongado) incluso después de que el contenedor haya sido desconectado de la red eléctrica.

¿PERO CUÁNTO CONSUME? Poco o Nada. Una vez alcanzados los 65°C el consumo se estabiliza en torno a los 50 W.

¿CÓMO ES POSIBLE? El SMART HEATER utiliza **calentadores de modulación** que de manera autónoma, y por tanto sin necesidad de ningún circuito de control o termostato, según la temperatura del alimento introducido en el Polibox® aumentan o disminuyen el calor generado (hasta llevar a 0 prácticamente el consumo).

QU'EST-CE QUE SMART HEATER POLIBOX?

SMART HEATER est un système d'accumulation de chaleur - PASSIVE et ACTIVE - qui transforme un conteneur isotherme Polibox® en un mainteneur de plats préparés sophistiqué.

ACCUMULATION DE CHALEUR PASSIVE SMART HEATER fonctionne comme un **égaliseur thermique** : lorsque la température de la nourriture dans le Polibox® est supérieure à celle de l'accumulateur thermique (65° C), la chaleur excessive est absorbée.

ACCUMULATION DE CHALEUR ACTIVE En reliant un conteneur vide au réseau, les générateurs thermiques augmentent parallèlement la température de l'air dans le Polibox® et celle de l'accumulateur thermique jusqu'à se stabiliser une fois que la température de **65°C** est atteinte.

MAINTIEN DE CHALEUR L'accumulateur du SMART HEATER émet immédiatement de l'énergie thermique lorsque la nourriture du Polibox® descend au dessous du niveau de l'accumulateur (65° C).

COMMENT IL FONCTIONNE? SMART HEATER utilise l'inertie à l'instar d'un planeur. En se chargeant d'énergie, l'accumulateur se transforme en un véritable moteur thermique capable de céder de la chaleur à une vitesse et intensité différentes en fonction des besoins du moment.

AUTRES AVANTAGES Grâce au **moteur thermique** offert par l'accumulateur, SMART HEATER continue à transférer de la chaleur vers la nourriture (pendant une période prolongée) même après que le contenu ait été relié au réseau électrique.

MAIS COMBIEN IL CONSOMME? Rien ou presque. Une fois la température de 65° C atteinte, la consommation se stabilise à environ 50 Watt.

COMMENT EST-CE POSSIBLE? SMART HEATER utilise des **chauffages modulants** qui, de façon autonome et donc, sans devoir prévoir un circuit de contrôle ou un thermostat, augmentent et diminuent la chaleur générée en fonction de la température de la nourriture introduite dans le Polibox® (jusqu'à réduire complètement la consommation).

SMARTHEATER® by Polibox®

PORTER GN SMART HEATER

120059

NEW

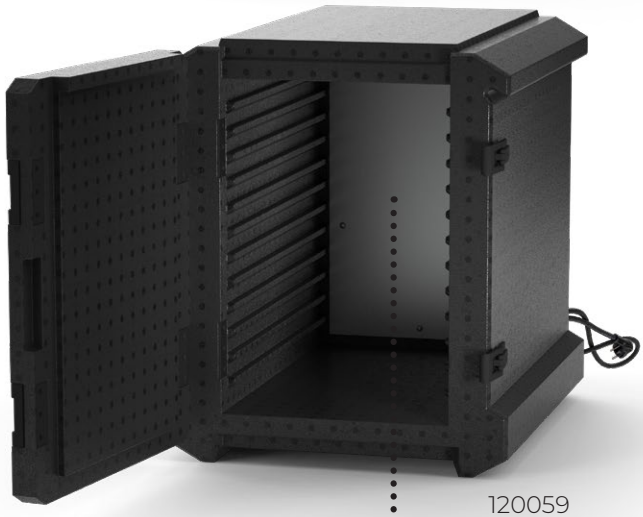


Ideale per trasportare contenitori GN 1/1 e sottomultipli ed è **completo di un sistema di accumulo di calore** - passivo e attivo - che trasforma un contenitore isotermico POLIBOX® in un **avanzato mantenitore di cibi pronti**.

The isothermal container suitable to carry GN 1/1 containers and submultiples and it is **provided with a heat storage system** - passive and active - which transforms a POLIBOX® isothermal container into an **advanced ready-to-maintain food processor**.

Es útil para transportar contenedores y submúltiplos GN 1/1 y se completa con un **sistema de acumulación de calor**, PASIVO – ACTIVO, que transforma un contenedor isotérmico POLIBOX® en un **avanzado mantenedor de comidas preparadas**.

Est idéal pour le transport de conteneurs GN 1/1 et de sous-multiples. Il est doté d'un **système de stockage de chaleur** - passif et actif - qui transforme un conteneur isothermique POLIBOX® en un système **avancé de maintenance des plats préparés.**



120059

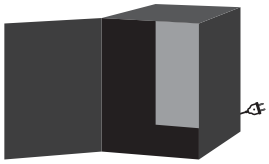
12 GUIDE

Piastra Easy Remove
Easy Remove Plate

220-240VAC | 50-60Hz | 165W | CE | 65° C

PPE
EPP

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY

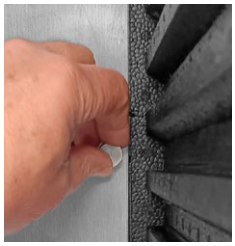


Item code	**120059**
Cod. EAN	8054317682772
Descrizione	Porter GN SMART HEATER
Dim. esterne (mm)	670 x 500 x 610
Dim. interne (mm)	540 x 330 x 480
Capacità	83,0 lt
Densità	60 g/lt
Peso (±10%)	7870 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

PIASTRA EASY-REMOVE
EASY-REMOVE PLATE


fronte


retro



Svitando le 4 viti di fissaggio, la piastra può essere facilmente rimossa per agevolare la pulizia del contenitore.

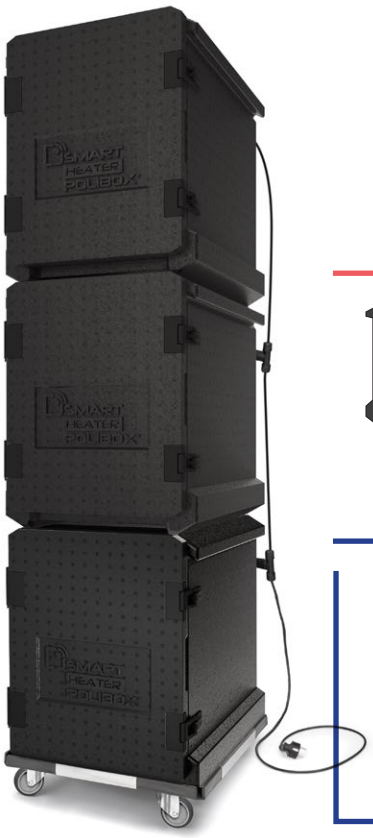
By unscrewing the 4 fixing screws, the plate can be easily removed to facilitate cleaning of the container.

Presa della corrente posizionata sul retro del contenitore.

Power socket located on the back of the container



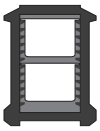




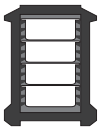
Senza piastra eutettica

CAPACITY

Without eutectic plate


2 x GN 1/1
200 mm


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


4 x GN 1/1
100 mm


12 x GN
Vassoi

OPTIONAL


124880


124957


125057

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
125057	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	700 x 520 x 140	3360 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
113402	Maniglia singola con molla	100 x 80	300 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
124880	Cavo multispina per 3 contenitori impilati			

SMARTHEATER®
by Polibox®

PORTER MINI SMART HEATER

125112

NEW



Il contenitore isotermico, leggero e funzionale ad apertura frontale equipaggiato con un **sistema di accumulo di calore** - passivo e attivo - che trasforma un contenitore isotermico POLIBOX® in un **avanzato mantenitore di cibi pronti**.

Isothermal container, light and functional with an easy front opening **equipped with a heat storage system** - passive and active - which transforms a POLIBOX® isothermal container into an **advanced ready-to-maintain food processor**.

Es un contenedor isotérmico, ligero y funcional con una abertura frontal equipado con **sistema de acumulación de calor**, PASIVO – ACTIVO, que transforma un contenedor isotérmico POLIBOX® en un **avanzado mantenedor de comidas preparadas**.

Est un conteneur isothermique, léger et fonctionnel, doté d'une ouverture frontale équipée d'un **système de stockage de la chaleur** - passif et actif - qui transforme un conteneur isotherme POLIBOX® en un outil **avancé de maintenance des plats préparés**.

GUIDA



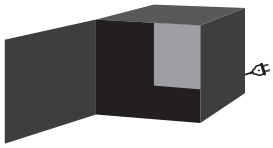
NUOVO SISTEMA DI CHIUSURA
Anta frontale incernierata e chiusura a leva laterale.

NEW CLOSURE SYSTEM
Hinged front door and side lever closure.

220-240V | 50Hz | 100W | CE | 65° C

PPE
EPP

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





Item code	**125112**
Cod. EAN	8054317682123
Descrizione	Porter Mini SMART HEATER
Dim. esterne (mm)	625 x 406 x 347
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 267
Capacità	49,0 lt
Densità	60 g/lt
Peso (±10%)	3610 g
Colore contenitore	
Colore coperchio	

CAPACITY

Senza piastra eutettica
Without eutectic plate



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



1 x GN 1/1
150 mm
1 x GN 1/1
100 mm



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



4 x GN 1/1
65 mm

OPTIONAL



124957



124894

Termometro digitale esterno
Digital thermometer



110960



124879

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124894	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	650 x 435	3050 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110960	Termometro digitale esterno -50/+150 °C	60 x 30 x 10	40 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	
124879	Cavo multispina per 4 contenitori impilati			

X-FOLD BOX

X-FOLD BOX



124943

Contenitore isotermico richiudibile e salvaspazio in polipropilene espanso. Pieghevole e impilabile per facilitare lo stoccaggio. Ottimizzazione della chiusura su tutti i lati per migliorare l'isolamento.

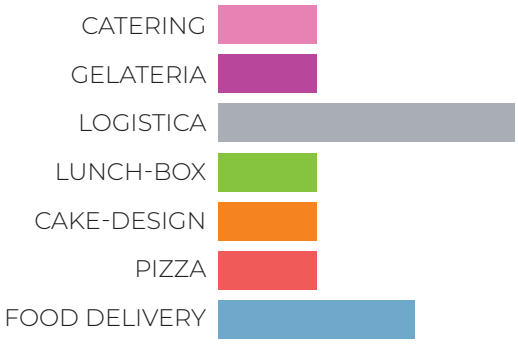
Space-saving insulated box made in EPP. Foldable and stackable foreasier storage. Optimization of closure on all sides for the improvedinsulation.

El contenedor isotérmico fabricado en polipropileno expandido que ahorra espacio. Plegable y apilable para facilitar su almacenamiento. Cierre optimizado en todos los lados para mejorar el aislamiento térmico.

Boîte isotherme peu encombrante en PPE. Pliable et empilable pour un rangement plus facile. Optimisation de la fermeture sur tous les côtés pour une meilleure isolation.



UTILIZZO USE



PPE
EPP

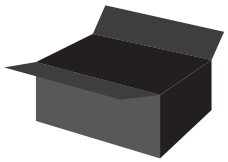
FACILE DA RIPIEGARE E ASSEMBLARE!
- Leggero
- Resistente
- Adatto a tutti i settori
- Riciclabile
- Personalizzabile
- Idoneo per il food

EASY TO FOLD UP AND ASSEMBLE!
- Lightweight
- Resistant
- For all industries
- Recyclable
- Customizable
- Contact food

¡FÁCIL DE PLEGAR Y MONTAR!
- Ligero
- Resistente
- Para todos los sectores
- Reciclable
- Personalizable
- Apto para el contacto alimentario

FACILE À PLIER ET À ASSEMBLER!
- Léger
- Résistant
- Pour tous les secteurs d'activité
- Recyclable
- Personnalisable
- Contact alimentaire

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY



Item code	**124943**
Cod. EAN	8054317682529
Descrizione	X-FOLD Box
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 250
Dim. est. ripiegato (mm)	600 x 400 x 100
Dim. interne (mm)	540 x 350 x 180
Peso (±10%)	1100 g / 1250 g coperchio colorato
Colore contenitore	
Colore coperchio	> Standard *

* Tutte le versioni con coperchio colorato sono ON DEMAND (min. 88 pz)
All versions with a colored lid are ON DEMAND (min. 88 pcs).





OPTIONAL



110959



110916



115832



110932



124945



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	

X-FOLD BOX

X-FOLD BOX PRO

Componi la cassa in base alle tue esigenze!
Build your box based on your needs!



124981

Contenitore isotermico richiudibile e salvaspazio in polipropilene espanso. Grazie ai numerosi optional disponibili può essere configurato per soddisfare ogni esigenza.

Space-saving insulated box made in EPP. Thanks to the numerous available options, it can be configured to meet every requirement.

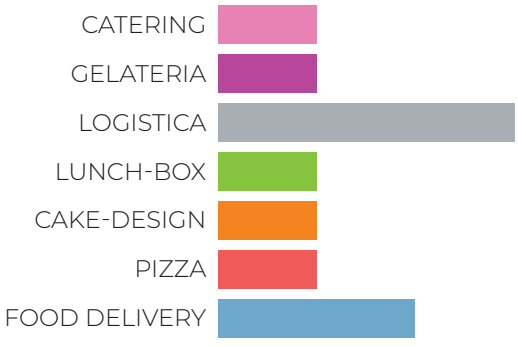
El contenedor isotérmico fabricado en polipropileno expandido que ahorra espacio. Gracias a las numerosas opciones disponibles, puede configurarse para satisfacer todas las necesidades.

Boîte isotherme peu encombrante en PPE. Grâce aux nombreux options disponibles, il peut être configuré pour répondre à tous les besoins.

FACILE DA RIPIEGARE E ASSEMBLARE!
EASY TO FOLD UP AND ASSEMBLE!



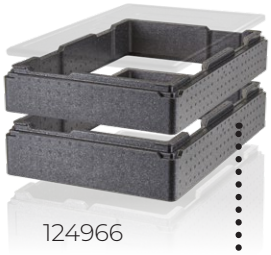
UTILIZZO USE





124982
+
124966
+
124969
+
124981

SISTEMA **NO LIMITS**



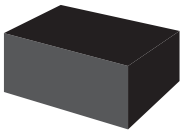
124966

Grazie all'inserto estensore è possibile aumentarne la capacità.

Due to the extender insert it is possible to increase capacity.

PPE
EPP

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY



Item code	**124981**
Cod. EAN	8054317682710
Descrizione	X-FOLD Box PRO no lid
Dim. esterne (mm)	600 x 400 x 230
Dim. est. ripiegato (mm)	600 x 400 x 100
Dim. interne (mm)	540 x 340 x 200
Peso (±10%)	950 g
Colore contenitore	■



OPTIONAL

Può contenere:
· 1 piastra **COLD** GN1/1



124969



124985 + 125020 + 125021 + 125022



124982 + 124983 + 124984

È possibile collegare fino a 5 unità ad incastro trasportando un massimo di 15 bibite.
Contiene bicchieri da 237 a 946 ml.



124965



124966



110916



110932

124957



124945

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
124969	Inserto Hot & Cold System GN 1/1	600 x 400 x 87	265 g	■
124966	Estensore	599 x 399 x 117	240 g	■
■ 124982 - ■ 124983 - ■ 124984	Coperchio standard GN 1/1 in EPP	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■
■ 124985 - ■ 125020 - ■ 125021 ■ 125022	Coperchio flip GN 1/1 in EPP	600 x 400 x 34	280 g	■ ■ ■ ■
124965	Porta bevande modulare	325 x 114 x 124	115 g	■
115832	Carrello CARRY in alluminio ed ABS	620 x 420 x 140	2980 g	■
110916	Carrello ABS	692 x 426 x 167	4500 g	■
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	■
124945	Piastra eutettica COLD GN 1/1	530 x 325 x 30	3900 g	■
124957	Piastra eutettica HOT GN 1/1	530 x 325 x 30	3260 g	■
110959	Hot & Cold GEL PACK - GN 1/1	530 x 325 x 20	1600 g	■

X-FOLD BOX

X-FOLD BOX PIZZA



124986

Contenitore isotermico richiudibile e salvaspazio in polipropilene espanso. Pieghevole e impilabile per facilitare lo stoccaggio. Ottimizzazione della chiusura su tutti i lati per migliorare l'isolamento. Ideale per il trasporto di **cartoni pizza.**

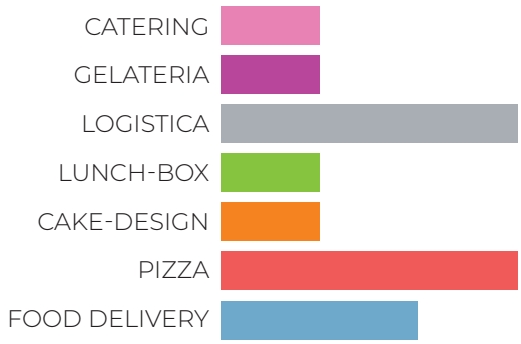
Space-saving insulated box made in EPP. Foldable and stackable foreasier storage. Optimization of closure on all sides for the improvedinsulation. Ideal for transporting pizza boxes.

El contenedor isotérmico fabricado en polipropileno expandido que ahorra espacio. Plegable y apilable para facilitar su almacenamiento. Cierre optimizado en todos los lados para mejorar el aislamiento térmico. Ideal para el transporte de cajas de pizza.

Boîte isotherme peu encombrante en PPE. Pliable et empilable pour un rangement plus facile. Optimisation de la fermeture sur tous les côtés pour une meilleure isolation. Idéal pour le transport de pizza en carton.



UTILIZZO USE



FACILE DA RIPIEGARE E ASSEMBLARE!
- Leggero
- Resistente
- Adatto a tutti i settori
- Riciclabile
- Personalizzabile
- Idoneo per il food

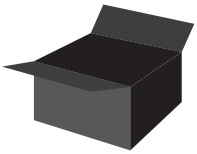
EASY TO FOLD UP AND ASSEMBLE!
- Lightweight
- Resistant
- For all industries
- Recyclable
- Customizable
- Contact food

¡FÁCIL DE PLEGAR Y MONTAR!
- Ligero
- Resistente
- Para todos los sectores
- Reciclable
- Personalizable
- Apto para el contacto alimentario

FACILE À PLIER ET À ASSEMBLER!
- Léger
- Résistant
- Pour tous les secteurs d'activité
- Recyclable
- Personnalisable
- Contact alimentaire

PPE
EPP

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





Item code	**124986**
Cod. EAN	8054317682727
Descrizione	X-FOLD Box PIZZA
Dim. esterne (mm)	400 x 400 x 230
Dim. est. ripiegato (mm)	400 x 400 x 131
Dim. interne (mm)	340 x 340 x 170
Peso (±10%)	700 g / 750 g coperchio colorato
Colore contenitore	
Colore coperchio	> Standard *

* Tutte le versioni con coperchio colorato sono ON DEMAND (min. 108 pz)
All versions with a colored lid are ON DEMAND (min. 108 pcs).



OPTIONAL



110932



124970



124957

Item code	Descrizione	Dimensioni (mm)	Peso	Colore
110932	Piastra eutettica FRESH 0 / -5 °C	375 x 210 x 20	1450 g	
124970	Piastra eutettica COLD GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	
124971	Piastra eutettica HOT GN 1/2	325 x 265 x 30	1750 g	

POLIBOXBAG®

PIZZA BAGS







Le borse POLIBOXBAG® per pizza sono progettate per garantire la consegna sicura e puntuale delle tue pizze più richieste. L'isolamento ad alta densità e i materiali resistenti mantengono la pizza calda e fragrante, dal forno fino al cliente. Leggere, pratiche e robuste, sono ideali per ristoranti, pizzerie e servizi di delivery che puntano a un'esperienza di qualità.

POLIBOXBAG® Pizza Bags are designed to ensure the safe and timely delivery of your most popular pizzas. High-density insulation and durable materials keep pizzas hot and fresh from the oven to the customer. Lightweight, practical, and sturdy, they are ideal for restaurants, pizzerias, and delivery services aiming to provide a premium experience.

Las bolsas POLIBOXBAG® para pizza están diseñadas para garantizar una entrega segura y puntual de tus pizzas más solicitadas. El aislamiento de alta densidad y los materiales resistentes mantienen la pizza caliente y fresca, del horno al cliente. Ligeras, prácticas y robustas, son ideales para restaurantes, pizzerías y servicios de entrega que buscan ofrecer una experiencia de calidad.

Les sacs à pizza POLIBOXBAG® sont conçus pour assurer une livraison sûre et ponctuelle de vos pizzas les plus demandées. L'isolation haute densité et les matériaux résistants gardent la pizza chaude et savoureuse, du four jusqu'au client. Légers, pratiques et robustes, ils sont parfaits pour les restaurants, pizzerias et services de livraison qui recherchent une expérience de qualité.

MADE IN ITALY

- Tessuto spesso e robusto in poliestere 600 denari.
- Il nylon traspirante protegge la qualità del cibo.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo.
- Cinghie resistenti e tasca porta etichetta.

- Thick, sturdy 600-denier polyester fabric.
- Breathable nylon material protects food quality.
- High-density insulation keeps food hot.
- Heavy-duty, sewn-in straps and ticket pouch.

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY









Item code	125006	125007	125008
Cod. EAN	0099511850181	0099511850198	0099511034239
Product code	GBP216110	GBP318110	GBP518110
Materiale	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL
Dim. (mm)	460 x 460 x 165	510 x 510 x 190	495 x 495 x 320
Peso kg	0,880	1,060	1,280

125006



- Trasporta fino a 2 scatole pizza da 41 cm oppure 3 scatole da 36 cm.
- Carries two 16" or three 14" pizza boxes.

125007



- Trasporta fino a 3 scatole pizza da 46 cm oppure 4 scatole da 41 cm.
- Carries three 18" or four 16" pizza boxes.

125008



- Trasporta fino a 5 scatole pizza da 46 cm oppure 6 o più scatole da 41 cm.
- Carries five 18" or six or more 16" pizza boxes.

POLIBOXBAG®

CATERING & DELIVERY BAGS





Le borse Catering POLIBOXBAG® offrono la soluzione perfetta per trasportare pasti multirazione, piatti singoli o vassoi gastronomici in totale sicurezza. Progettate con tessuti rinforzati e isolamento performante, mantengono la temperatura ideale – calda o fredda – durante il trasporto e il servizio. Sono ideali per catering, mense, scuole e consegne a domicilio.

POLIBOXBAG® Catering Bags offer the perfect solution for safely transporting multi-portion meals, individual dishes, or catering trays. Designed with reinforced fabrics and high-performance insulation, they maintain the ideal temperature – hot or cold – during transport and service. They are ideal for catering operations, canteens, schools, and home deliveries.

Las bolsas de Catering POLIBOXBAG® ofrecen la solución perfecta para transportar de manera segura comidas multi-ración, platos individuales o bandejas gastronómicas. Diseñadas con tejidos reforzados y un aislamiento de alto rendimiento, mantienen la temperatura ideal – caliente o fría – durante el transporte y el servicio. Son ideales para catering, comedores, escuelas y entregas a domicilio.

Les sacs de Catering POLIBOXBAG® offrent la solution idéale pour transporter en toute sécurité des repas multi-portions, des plats individuels ou des plateaux traiteurs. Conçus avec des tissus renforcés et une isolation performante, ils maintiennent la température idéale – chaude ou froide – pendant le transport et le service. Ils sont parfaits pour le catering, les cantines, les écoles et la livraison à domicile.

- Tessuto in nylon spesso e resistente.
- L'isolamento ad alta densità mantiene il cibo caldo o freddo.
- Cinghie resistenti e cucite.
- Ampia tasca porta etichetta.

- Thick, sturdy nylon fabric.
- High-density insulation keeps food hot or cold.
- Heavy-duty, sewn-in straps.
- Ticket pouch.

MADE IN ITALY

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY







Item code	125009	125010	125011	125012	125013
Cod. EAN	0099511850235	0099511851126	0099511850174	0099511850211	0099511850150
Product code	GBD211417110	GBD151212110	GBD211414110	GBD101011110	GBD13913110
Materiale	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL
Dim. (mm)	535 x 353 x 430	380 x 305 x 305	535 x 355 x 355	255 x 255 x 280	330 x 230 x 330
Peso kg	1,400	0,870	1,850	0,670	0,730

125009

- Borsa Catering grande
- Large Delivery Bag



125010

- Borsa Sandwich
- Sandwich Bag



125011

- Borsa Catering grande, con divisorio termico verticale incluso.
- Large Delivery Bag, includes vertical, thermal divider




125012

- Borsa Catering piccola
- Small Delivery Bag



125013

- Borsa Catering piccola a caricamento dall'alto
- Small top loading Delivery Bag



POLIBOXBAG®

DELIVERY BACKPACKS





Gli zaini termici POLIBOXBAG® sono pensati per i professionisti della consegna urbana. Ergonomici e confortevoli, garantiscono trasporto sicuro e mani libere, offrendo al tempo stesso un'eccellente tenuta isotermica. Le soluzioni modulari interne consentono di separare gli alimenti e mantenerli in perfetto stato fino alla consegna. Compatti e pieghevoli, rappresentano la scelta ideale per rider e servizi di food delivery.

POLIBOXBAG® delivery backpacks are designed for urban delivery professionals. Ergonomic and comfortable, they ensure safe, hands-free transport while offering excellent isothermal retention. Internal modular dividers allow food to be kept separate and secure until delivery. Compact and foldable, they are the ideal choice for riders and food delivery services.

Las mochilas de reparto POLIBOXBAG® están pensadas para los profesionales de la distribución urbana. Ergonómicas y cómodas, garantizan un transporte seguro y manos libres, ofreciendo al mismo tiempo una excelente retención térmica. Los separadores modulares internos permiten mantener los alimentos bien organizados y en perfecto estado hasta la entrega. Compactas y plegables, son la elección ideal para repartidores y servicios de food delivery.

Les sacs à dos de livraison POLIBOXBAG® sont conçus pour les professionnels de la distribution urbaine. Ergonomiques et confortables, ils assurent un transport sûr et laisse les mains libres tout en garantissant un excellent tenu isothermique. Les séparateurs modulaires internes permettent de maintenir les aliments séparés et intacts jusqu'à la livraison. Compacts et pliables, ils représentent le choix idéal pour les livreurs et services de livraison de repas.

- Cinghie laterali per un trasporto a mano confortevole.
- Nastro riflettente per maggiore visibilità e sicurezza.
- 2 fibbie e chiusura a strappo mantengono lo zaino ben chiuso.
- Ampia tasca laterale per oggetti di piccole dimensioni.
- Spallacci imbottiti regolabili per una vestibilità confortevole.
- Fibbie pettorali regolabili in plastica per mantenere lo zaino in posizione.
- Ripiano divisore interno applicabile con bordature in velcro, per mantenere gli alimenti separati.
- Si piega per un ingombro ridotto.

- Side-mounted straps for comfortable hand carrying.
- Reflector tape enhances visibility and safety.
- 2 buckles and hook and loop fastener keep backpack securely closed.
- Large side pocket holds small items.
- Padded shoulder straps adjust to fit comfortably.
- Adjustable, plastic chest buckle holds backpack in place.
- Divider secures with hook and loop strips to safely separate menu items.
- Folds for compact storage.

MADE IN ITALY

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





Item code	125014	125015
Cod. EAN	0099511049578	0099511049561
Product code	GBBP151417110	GBBP111417110
Materiale	PL600 + RAINPOL	PL600 + RAINPOL
Dim. (mm)	381 x 355 x 430	279 x 355 x 430
Peso kg	2,150	1,700



125014

• Zaino Delivery Backpack grande

• Large Delivery Backpack





125015

• Zaino Delivery Backpack piccolo

• Small Delivery Backpack









POLIBOXBAG®

ISOTHERMAL COVERS



Le cover isotermiche POLIBOXBAG® rappresentano una soluzione innovativa e affidabile per ottimizzare le performance dei carrelli CAMBRO nella distribuzione e nel mantenimento di bacinelle GN e Teglie 60x40.
Le cover sono progettate per:
- migliorare la tenuta termica dei carrelli durante il trasporto,
- assicurare una protezione aggiuntiva da agenti esterni,
- offrire un design personalizzabile in termini di dimensioni, materiali, finiture e branding.

POLIBOXBAG® isothermal covers represent an innovative and reliable solution to optimize the performance of CAMBRO carts in the distribution and preservation of GN containers and 60x40 trays.

Las fundas isotérmicas POLIBOXBAG® representan una solución innovadora y fiable para optimizar el rendimiento de los carros CAMBRO en la distribución y el mantenimiento de bandejas GN y de 60x40.

Les housses isothermes POLIBOXBAG® représentent une solution innovante et fiable pour optimiser les performances des chariots CAMBRO dans la distribution et le maintien des bacs GN et des plaques 60x40.

Abbina la cover isotermica POLIBOXBAG® ai carrelli porta bacinelle CAMBRO

Pair the POLIBOXBAG® insulated cover with CAMBRO pan carriers.



- L'isolamento interno in polietilene espanso (EPE) da 3 mm garantisce un'eccellente tenuta isotermica.
- Dotata di tasca trasparente porta documenti con apertura laterale destra.
- Doppia cerniera di apertura su un lato.
- Personalizzabile (on demand).

- The 3 mm expanded polyethylene (EPE) inner insulation ensures excellent thermal sealing.
- Equipped with a transparent document pocket with right-side opening.
- Double zip opening on one side.
- Customisable (on demand).

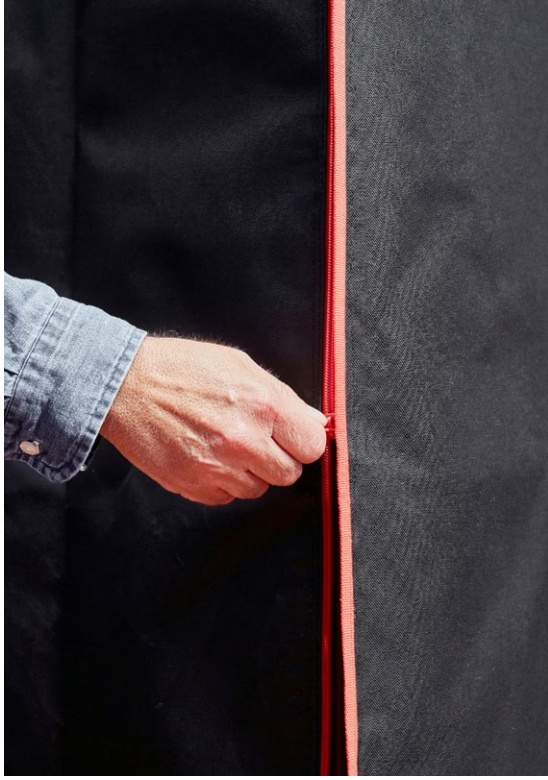
MADE IN ITALY

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





Item code	125016	125017	125018
Cod. EAN	8054317682666	8054317682673	8054317682659
Materiale	PL + EPE 3 mm	PL + EPE 3 mm	PL + EPE 3 mm
Dim. (mm)	440 x 640 x 1530	520 x 700 x 1530	660 x 750 x 1530
Peso kg	3,400	3,800	4,400



125016

- Cover isotermica ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 1/1
- Isothermal cover for trolley GN 1/1



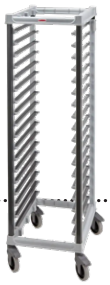
Carrello CAMBRO
porta bacinelle GN 1/1.

Code **UGNPR11F18480**
Dim. 73 x 43,8 x 171 cm



125017

- Cover isotermica ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta teglie 60x40.
- Isothermal cover for trolley 60x40



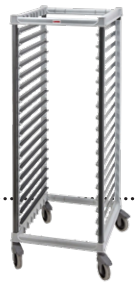
Carrello CAMBRO
porta teglie 60x40.

Code **UPR6040F18480**
Dim. 78,3 x 51,6 x 171 cm



125018

- Cover isotermica ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 2/1
- Isothermal cover for trolley GN 2/1



Carrello CAMBRO
porta bacinelle GN 2/1.

Code **UGNPR21F36480**
Dim. 83,5 x 64,5 x 171 cm



POLIBOXBAG®

TRANSPARENT COVERS



Le cover trasparenti POLIBOXBAG® rappresentano una soluzione innovativa e affidabile per proteggere il contenuto durante lo stoccaggio e la movimentazione interna.
Le cover sono progettate per:
- proteggere il contenuto durante la movimentazione e lo stoccaggio,
- assicurare una protezione aggiuntiva da agenti esterni,
- offrire un design personalizzabile in termini di dimensioni, finiture e branding.

The transparent POLIBOXBAG® covers represent an innovative and reliable solution to protect the contents during storage and internal handling.

Las cubierta transparentes POLIBOXBAG® representan una solución innovadora y fiable para proteger el contenido durante el almacenamiento y la manipulación interna.

Les housses transparentes POLIBOXBAG® représentent une solution innovante et fiable pour protéger le contenu pendant le stockage et la manutention interne.

Abbina la cover trasparente POLIBOXBAG® ai carrelli porta bacinelle CAMBRO

Pair the POLIBOXBAG® transparent cover with CAMBRO pan carriers.



- Struttura in PVC PLASTIFICATO
- Doppia cerniera di apertura sul lato anteriore
- Personalizzabile (on demand).

- Structure in plastic-coated PVC.
- Double zipper opening on the front side.
- Customisable (on demand).

MADE IN ITALY

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





Item code	125062	125063	125064
Cod. EAN	8054317682857	8054317682864	8054317682871
Materiale	PVC PLASTIFICATO	PVC PLASTIFICATO	PVC PLASTIFICATO
Dim. (mm)	440 x 640 x 1530	520 x 700 x 1530	660 x 750 x 1530
Peso kg	1,100	1,300	1,400



125062

- Cover trasparente ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 1/1
- Transparent cover for trolley GN 1/1



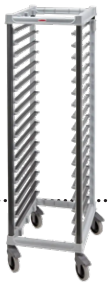
Carrello CAMBRO
porta bacinelle GN 1/1.

Code **UGNPR11F18480**
Dim. 73 x 43,8 x 171 cm



125063

- Cover trasparente ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta teglie 60x40.
- Transparent cover for trolley 60x40



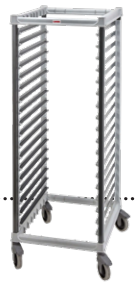
Carrello CAMBRO
porta teglie 60x40.

Code **UPR6040F18480**
Dim. 78,3 x 51,6 x 171 cm



125064

- Cover trasparente ideale da abbinare al carrello CAMBRO porta bacinelle GN 2/1
- Transparent cover for trolley GN 2/1



Carrello CAMBRO
porta bacinelle GN 2/1.

Code **UGNPR21F36480**
Dim. 83,5 x 64,5 x 171 cm



THERMOSTEEL®

Contenitori cilindrici **ISOTERMICI**



111409

Contenitori cilindrici ISOTERMICI in acciaio INOX AISI 304, con maniglione in acciaio AISI 304

Insulated cylindrical containers in stainless aisi 304 steel, with stainless AISI 304 steel big handle

Contenedores isotérmicos cilíndricos en acero inox aisi 304, con asa en acero AISI 304

Conteneurs isothermes cylindriques en acier inoxydable aisi 304, avec poignée en acier inoxydable aisi 304

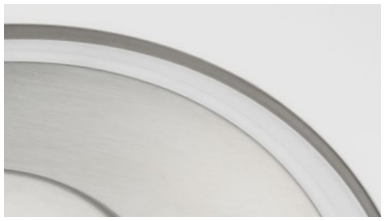
AISI 304



Resistente, robusta, indistruttibile realizzazione a doppia parete.
Strong, sturdy, unbreackable, made with a special double stainless steel wall.



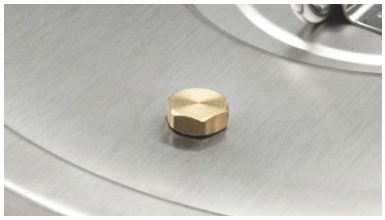
Coperchio a chiusura ermetica.
Airtight lid.



Guarnizioni in silicone alimentare per una più efficace tenuta termetica.
Food-grade silicone gaskets for a great effective sealing.



Impugnature ergonomiche.
Ergonomic handles.



Con valvola di sfiato in ottone giallo per evitare l'effetto sottovuoto.
With yellow brass bleed valve to prevent vacuum effect.



In acciaio AISI 304 certificato per alimenti.
Made in aisi 304 steel, for food usage.

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





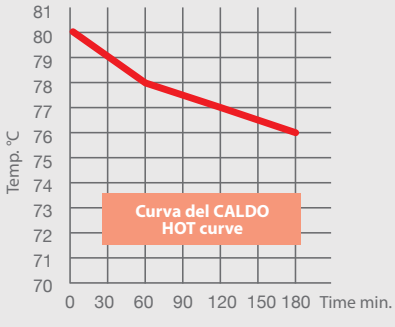
Item code	111407	111409
Cod. EAN	8033100723229	8033100723236
Descrizione	Cont. da 10 Lt.	Cont. da 20 Lt.
Ø mm.	320	320
h mm.	170	300
Peso kg	5,05	6,1



Prova effettuata con contenitore pre-riscaldato con acqua bollente a 80 °C.
Tested with pre-heated container feed with boiling water at 80 ° C.



Comodo maniglione
in acciaio AISI 304



Max performance 105 °C per 4 ore.
Maximum performance 105 °C for 4 hours.
Máximo rendimiento 105 °C para 4 horas.
Performance maximale 105 °C pendant 4 heures.





THERMOSTEEL®

CARRELLI **Thermosteel X-PRO**



220-240V 50Hz

I carrelli Thermosteel rappresentano la soluzione ideale per il trasporto e la distribuzione professionale dei pasti. Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, combinano robustezza, igiene e massima affidabilità. Grazie all'isolamento a doppia parete e ai sistemi di controllo digitale della temperatura, i carrelli garantiscono il mantenimento ottimale degli alimenti, sia caldi che freddi, durante tutte le fasi del servizio.

Thermosteel trolleys are the ideal solution for professional food transport and distribution. Made entirely of AISI 304 stainless steel, they ensure strength, hygiene, and maximum reliability.

Les chariots Thermosteel représentent la solution idéale pour le transport et la distribution professionnelle des repas. Entièrement fabriqués en acier inoxydable AISI 304, ils associent robustesse, hygiène et fiabilité maximale.

Los carros Thermosteel son la solución ideal para el transporte y la distribución profesional de comidas. Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304, ofrecen resistencia, higiene y la máxima fiabilidad.

- Interamente realizzato in acciaio inox AISI304 18/10, satinato, finitura Scotch Brite;
- Struttura doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore;
- Parti interne raggiate con guide portateglie stampate passo 55mm;
- Ante a battente con maniglia, apribile a 270° con guarnizione in gomma;
- Maniglie di spinta posteriori;
- Sistema di chiusura con moschettone forato per lucchetto (opzionale);
- Batticarrello superiore con supporti blu.
- 4 ruote Ø 125mm, 2 girevoli con freno e 2 fisse;
- Paracolpo perimetrale in pvc blu con ammortizzatore antiurto.

- Entirely made of AISI 304 stainless steel 18/10, satin finish, Scotch-Brite finish;
- Double-wall insulated structure for good heat retention;
- Internal rounded corners with stamped tray slides, 55 mm pitch;
- Swing doors with handle, opening to 270°, with rubber gasket;
- Rear push handles;
- Closing system with carabiner featuring a hole for padlock (optional);
- Upper trolley guard with blue supports.
- 4 wheels Ø125 mm, 2 swivelling with brake and 2 fixed;
- Blue PVC perimeter bumper with shock-absorbing protection;

AISI 304

POLIBOX®
A CAMBRO COMPANY





Item code	124973	124972	124974
Cod. EAN	8054317682680	8054317682697	8054317682703
Descrizione	Carrello versione refrigerata	Carrello versione calda	Carrello versione mista
Dim. (mm)	600 x 800 x 1800	600 x 800 x 1640	600 x 800 x 1820
Power (w)	570	900	900 (caldo) + 350 (freddo)
Capacità vano	20 GN1/1 H40 mm	20 GN1/1 H40 mm	2 x 9 GN1/1 H40 mm
Peso kg	102	82	112



124973 - Carrello versione refrigerata

- Controllo della temperatura tramite termostato digitale -2°/+10°C;
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatico;
- Sistema di raffreddamento ventilato.

- Temperature control via digital thermostat -2 °C/+10 °C;
- Automatic defrosting and condensate evaporation;
- Ventilated cooling system.



124972 - Carrello versione calda

- Controllo della temperatura tramite termostato digitale +30°/+90°C;
- Sistema di riscaldamento ventilato;
- Saracinesca frontale per regolare il vapore interno.

- Temperature control via digital thermostat +30 °C/+90 °C;
- Ventilated heating system;
- Front damper to adjust internal steam.



124974 - Carrello versione mista

- Controllo della temperatura tramite 2 termostati digitali:
  1 per vano riscaldato 30°-90°C e 1 per vano refrigerato -2°/+10°C;
- Sbrinamento ed evaporazione condensa automatico;
- Vano superiore riscaldato e ventilato, vano inferiore refrigerato e ventilato;
- Saracinesca frontale per regolare il vapore interno.

- Temperature control via two digital thermostats:
  1 for heated compartment +30 °C/+90 °C / 1 for refrigerated compartment -2 °C/+10 °C
- Automatic defrosting and condensate evaporation;
- Upper compartment heated and ventilated, lower compartment refrigerated and ventilated;
- Front damper to adjust internal steam.

POLIBOX®

A CAMBRO COMPANY

polibox@polibox.com

www.polibox.com

Via della Filanda, 9 - Arluno (MI) ITALY

ITALY **Tel.** +39 02 77097629

SPAIN / PORTUGAL **Tel.** +34 963 694 183

FRANCE **Tel.** +33 (0) 384 864 772

EXPORT DEPARTMENT export@polibox.com

Azienda certificata:

nr. 20937 - A

nr. 20937 - E

Graphic e Design www.sgpcreativa.it

Stampa FAIV Arti grafiche

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

All illustrations in this catalog, as well as descriptions, weights, measurements and prices are subject to change without notice.

Las ilustraciones del presente catálogo, así como las descripciones, pesos, medidas y precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.

Les illustrations de ce catalogue, ainsi que les légendes, les poids, les mesures et les prix sont sujets à changement sans préavis.

Die Abbildungen von diesem Katalog wie die Beschreibungen, die Gewichte, die Preise und die Masse köennen sie sich ohne Vorankündigung.



v. 10/2026