TERMO BOX®

CONTENITORI ISOTERMICI
ISOTHERMAL BOXES

pavoni® ITALIA

CONTENITORI ISOTERMICI
ISOTHERMAL BOXES

TERMO BOX®

La nuovissima linea di contenitori isotermici Termobox è ideale per aziende di catering e ristorazione. I contenitori sono leggerissimi, garantiscono un ottimo mantenimento della temperatura e un'eccellente resistenza all'usura, il tutto ad un costo veramente conveniente.
I Termobox sono progettati tenendo in considerazione come fattore primario la sicurezza.
I benefici che supportano quotidianamente il lavoro dei professionisti del food sono:
- Mantenimento della temperatura controllata.
- Riduzione di potenziale contaminazione crociata.
- Facilità di pulizia.

I contenitori assicurano che gli alimenti resistano a temperature sicure, inferiori a 4°C o superiori a 65°C, per molte ore durante la conservazione e il trasporto.

pavoni® ITALIA

38 anni di esperienza

38 years of experience

Oltre 6.000 articoli di gamma

A range of more than 6,000 articles

20.500 mq di struttura

A 20,500 sqm facility

Oltre 12.000 clienti in tutto il mondo

More than 12,000 customers worldwide

70% affari realizzati all'estero

70% of our business is foreign

Pavoni's latest line of isothermal boxes are ideal for caterers looking for an ultralightweight transporter that offers superior temperature retention to protect food safety and excellent durability to withstand heavy commercial use, all at a budget-friendly price.

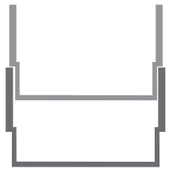
Termobox products are designed with food safety in mind. Key factors that our products must be able to help foodservice operators are:
- *Time and temperature abuse.*
- *Reducing potential cross-contamination.*
- *Ease of cleaning.*

Termobox will ensure that food stays at safe temperatures below 4°C or above 65°C for many hours during holding and transport.

Caricamento dall'alto / *Top Loader*

FACILE CARICO E SCARICO
Gli incavi delle pareti interne facilitano il caricamento e lo scaricamento delle bacinelle GN 1/1 e 1/2.

EASY LOADING AND UNLOADING
Interior wall recesses make loading and unloading easy for both GN 1/1 as well as 1/2 pans.



L'esclusivo design ad impilaggio interno fa **risparmiare il 30% dello spazio di stoccaggio**!

Unique design allows inter-stacking, ***saving 30% storage space.***

FACILE IDENTIFICAZIONE
L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate.

EASY IDENTIFICATION
A built-in label area keeps plastic menu tags in place for easy content identification.

MANICI ERGONOMICI
I comodi manici permettono di sollevare i Termobox in modo facile e sicuro.

ERGONOMIC HANDLES
Comfortable handles allow easy and safe lifting of the Termobox.

IMPILABILITÀ
I Termobox sono impilabili tra loro e anche con la maggior parte dei contenitori presenti sul mercato.

STACKABILITY
Termobox inter-stack and also stack with other major EPP brands.

Leggeri, realizzati in EPP (polipropilene espanso) un materiale dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente.
Lightweight, made of EPP (Expanded Polypropylene) – an eco-friendly high performance foam material.

Chimicamente inerti, non vengono attaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche.
Chemically Inert, unaffected by oil, grease and most chemicals.

Grazie all'eccellente assorbimento dell'energia meccanica hanno un'elevata resistenza agli impatti senza riportare danni.
Excellent Energy Absorption, can withstand substantial impact without damage.

Grazie all'eccezionale forza strutturale sono in grado di sopportare carichi pesanti mantenendo la loro forma.
Great Structural Strength, capable of handling significant loads while maintaining its shape and form.

Lavabili in lavastoviglie.
Dishwasher safe.

Adatti per prodotti alimentari.
Safe for food contact.

Riciclabili al 100%.
100% Recyclable, CFC-Free.

Conservazione di cibi caldi
Hot Holding

87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
Temperatura iniziale *Starting Temp*	1h	2h	3h	4h

Conservazione di cibi freddi
Cold Holding

0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
Temperatura iniziale *Starting Temp*	1h	2h	3h	4h

Nota: Si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperature comprese fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C può causare danni al contenitore.

Note: Best results will be achieved by loading food pans between 82°C to 88°C. Loading metal food pans over 120°C will result in damage to the box.

TB4326

Unità a caricamento dall'alto per bacinelle GN 1/2
Top loader for GN 1/2 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 39 x 33 x H 25,7
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 33 x 27 x H 19,3
Peso unità ***Unit weight***	0,62 kg
Volume	16,9 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB4332

Unità a caricamento dall'alto per bacinelle GN 1/2
Top loader for GN 1/2 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 39 x 33 x H 31,6
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 33 x 27 x H 25,3
Peso unità ***Unit weight***	0,7 kg
Volume	22,3 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB6426

Unità a caricamento dall'alto per bacinelle GN 1/1
Top loader for GN 1/1 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 60 x 40 x H 25,7
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 53,8 x 33,8 x H 19,5
Peso unità ***Unit weight***	1,07 kg
Volume	35,5 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB6432

Unità a caricamento dall'alto per bacinelle GN 1/1
Top loader for GN 1/1 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 60 x 40 x H 31,6
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 53,8 x 33,8 x H 25,4
Peso unità ***Unit weight***	1,2 kg
Volume	46 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB6432N

Unità impilabile a caricamento dall'alto per bacinelle GN 1/1
Stackable top loader for GN 1/1 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 60 x 40 x H 31,6
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 53,8 x 33,8 x H 25,4
Peso unità ***Unit weight***	1,13 kg
Volume	43 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB7527

Unità a caricamento dall'alto per casse per prodotti da forno
Deep top loader for bakery crates

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 69 x 49 x H 27
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 62,5 x 42,5 x H 20,5
Peso unità ***Unit weight***	1,4 kg
Volume	53 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB7537

Unità a caricamento dall'alto per casse per prodotti da forno
Deep top loader for bakery crates

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 69 x 49 x H 37
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 62,5 x 42,5 x H 30,5
Peso unità ***Unit weight***	1,7 kg
Volume	80 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

Caricamento frontale / *Front Loader*

DESIGN ESCLUSIVO
Uno scomparto per piastre calde o fredde è posto sulla parete posteriore interna per evitare sgocciolamenti di condensa dall'alto e favorire la distribuzione uniforme della temperatura in tutto il contenitore.

UNIQUE DESIGN
Compartment for cold chiller plate or hot plate is located on the inner backwall to prevent overhead condensation drips and to evenly distribute temperature throughout the box.

MANIPOLAZIONE SU 4 LATI
Sulla parte alta, una comoda impugnatura perimetrale permette la movimentazione comoda e sicura.

4-SIDED HANDLING
Thoughtfully designed built-in handles along the top of the front loader units allow them to be easily carried from all four sides.

FACILE IDENTIFICAZIONE
L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate.

EASY IDENTIFICATION
A built-in label area keeps plastic menu tags in place for easy content identification.

FACILE APERTURA E CHIUSURA
I bordi smussati dello sportello assicurano una chiusura facile e sicura.

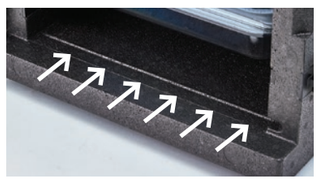
GENTLE OPEN AND CLOSE
Beveled door edges ensure door can be easily closed and latched.

COMODO ACCESSO A 270°
Le cerniere e la serratura a scatto in robusto nylon permettono allo sportello di aprirsi a 270° e di restare bene aperto sul lato dell'unità a carico frontale per facilitare l'accesso ai prodotti. Le serrature a scatto tengono chiuso in modo sicuro lo sportello durante il trasporto.

FULL 270° ACCESS
Durable hinges and latches allow the door to open 270° and remain open securely to the side of the front loader for easy access to products. Latches keep door securely closed during transport.

IMPILABILITÀ
I Termobox sono impilabili tra loro e anche con la maggior parte dei contenitori presenti sul mercato.

STACKABILITY
Termobox inter-stack and also stack with other major EPP brands.



A PROVA DI SGOCCIOLAMENTO
Nelle unità a carico frontale un rilievo incorporato evita fastidiosi sgocciolamenti.

DRIP-RESISTANT
Built-in condensation barrier helps front loaders to remain drip-resistant.

Leggeri, realizzati in EPP (polipropilene espanso) un materiale dalle alte prestazioni e rispettoso dell'ambiente.
Lightweight, made of EPP (Expanded Polypropylene) – an eco-friendly high performance foam material.

Chimicamente inerti, non vengono attaccati da olio, grasso e dalla maggior parte delle sostanze chimiche.
Chemically Inert, unaffected by oil, grease and most chemicals.

Grazie all'eccellente assorbimento dell'energia meccanica hanno un'elevata resistenza agli impatti senza riportare danni.
Excellent Energy Absorption, can withstand substantial impact without damage.

Grazie all'eccezionale forza strutturale sono in grado di sopportare carichi pesanti mantenendo la loro forma.
Great Structural Strength, capable of handling significant loads while maintaining its shape and form.

Lavabili in lavastoviglie.
Dishwasher safe.

Adatti per prodotti alimentari.
Safe for food contact.

Riciclabili al 100%.
100% Recyclable, CFC-Free.

5 EPP

Conservazione di cibi caldi
Hot Holding

87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
Temperatura iniziale *Starting Temp*	1h	2h	3h	4h

Conservazione di cibi freddi
Cold Holding

0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
Temperatura iniziale *Starting Temp*	1h	2h	3h	4h

Nota: Si otterranno i migliori risultati caricando le bacinelle a temperature comprese fra 82°C e 88°C. Il caricamento di bacinelle in metallo a temperature superiori ai 120°C può causare danni al contenitore.

Note: Best results will be achieved by loading food pans between 82°C to 88°C. Loading metal food pans over 120°C will result in damage to the box.

Termobox 4060

Unità multiuso a caricamento frontale / *Multi-Purpose Front Loader*

TB7569

Unità a caricamento frontale senza guide / *Front loader without rail*

Questi contenitori multiuso senza guide sono progettati per il trasporto di casse, teglie e vassoi di 60 x 40 cm. Questo contenitore può anche essere modificato per una maggiore versatilità con guide regolabili in acciaio inossidabile opzionali, KITADJR*, per il trasporto di casse da 60 x 40 cm, bacinelle e teglie da forno nella stessa unità.
* Vedere gli accessori.

Multi-purpose, no molded-in rail bakery boxes are designed for transporting 60 x 40 cm crates filled with wrapped, prepackaged foods. This box can also be modified for versatility to include optional, stainless steel adjustable rails, KITADJR, for transporting a combination of 60 x 40 cm crates, baking pans and trays all in the same box.*
** See accessories.*

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 77 x 54 x H 68,7
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 61,5 x 41 x H 58,5
Peso unità ***Unit weight***	6,1 kg
Volume	155 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB7569R6

Unità a caricamento frontale con 6 guide / *Front loader with 6 rails*

I contenitori sono disponibili con 6 guide integrate stampate. Studiati per tenere appositamente in posizione bacinelle e teglie 60x40 cm durante il trasporto, senza doversi preoccupare che fuoriescano o cadano.

Front-loading bakery boxes are available with 6 molded-in rails. These boxes are designed with extended wide rails specifically to hold 60 x 40 cm bakery pans, sheet pans and trays in place during transport, without worry of them falling or caving through.

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 77 x 54 x H 68,7
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 61,5 x 41 x H 58,5
Peso unità ***Unit weight***	6,34 kg
Volume	126 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB7569R9

Unità a caricamento frontale con 9 guide / *Front loader with 9 rails*

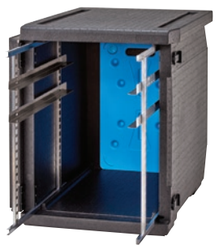
I contenitori sono disponibili con 9 guide integrate stampate. Studiati per tenere appositamente in posizione bacinelle e teglie 60x40 cm durante il trasporto, senza doversi preoccupare che fuoriescano o cadano.

Front-loading bakery boxes are available with 9 molded-in rails. These boxes are designed with extended wide rails specifically to hold 60 x 40 cm sheet pans and trays in place during transport, without worry of them falling or caving through.

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 77 x 54 x H 68,7
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 61,5 x 41 x H 58,5
Peso unità ***Unit weight***	6,6 kg
Volume	126 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB7569ADJR

Unità a caricamento frontale con guide regolabili / *Front loader with adjustable rails*



L'esclusivo contenitore multiuso è studiato con 2 set di guide* regolabili in acciaio inossidabile che permettono all'operatore di trasportare vari contenitori tra cui casse da 60 x 40 cm, bacinelle e teglie da forno nella stessa unità.
* Guide aggiuntive possono essere acquistate separatamente. Vedere gli accessori.

The exclusive multi-purpose box with adjustable rails is designed with 2 sets of stainless steel adjustable rails that provide the operator with maximum flexibility to transport a combination of 60 x 40 cm crates, baking pans and trays all in the same box.*
** Additional rails can be purchased separately. See Accessories.*

Caricamento frontale / *Front Loader*

TB6448

Unità a caricamento frontale per bacinelle GN 1/1
Front loader for GN 1/1 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 64 x 44 x H 47,5
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 53,5 x 33 x H 37
Peso unità ***Unit weight***	3,2 kg
Volume	60 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

TB6463

Unità a caricamento frontale per bacinelle GN 1/1
Front loader for GN 1/1 holding

Dim. Esterne ***Exterior dim.***	cm 64 x 44 x H 62,5
Dim. Interne ***Interior dim.***	cm 53,5 x 33 x H 52,5
Peso unità ***Unit weight***	3,9 kg
Volume	86 L
Colore/*Color*	Nero/*Black*

KIT DI GUIDE REGOLABILI / ADJUSTABLE RAIL KIT
KITADJR per/*for* TB7569

I telai in acciaio inossidabile e 2 set di guide sono progettati per offrire all'operatore la flessibilità di regolare e creare spazi personalizzati secondo le necessità tra le guide.

Stainless steel frames and 2 sets of rails are designed to offer the operator the flexibility to adjust and create custom spaces as needed in-between the rails.

Codice ***Code***	**KITADJR**
Dimensioni ***Dimension***	cm 60 x 1 x H 58
Peso unità ***Unit weight***	2,07 kg
Colore/*Color*	Argento / *Silver*

KIT DI GUIDE / KIT OF RAIL
KITR per KITADJR - KITR for KITADJR

Il kit di 2 guide regolabili in acciaio inossidabile può essere acquistato separatamente per trasportare più articoli nello stesso contenitore.

Kit of 2 adjustable stainless steel rails can be purchased separately to transport more items within the same box.

Codice ***Code***	**KITR**
Dimensioni ***Dimension***	cm 60 x 3 x H 3
Peso unità ***Unit weight***	0,42 kg
Colore/*Color*	Argento / *Silver*

CARRELLI / TROLLEYS

Disponibili per impilare e trasportare diverse unità in una sola volta e in tutta sicurezza.

Available to safely stack and transport multiple boxes at one time.

Codice ***Code***	**CARE/P**
Descrizione ***Description***	Carrello in plastica per serie TB64 pag. 5 *Plastic trolley for TB64 boxes pag. 5*

6
ABS

Codice ***Code***	**CARE75/I**
Descrizione ***Description***	Carrello inox per serie TB75 pag. 5/8 *Inox trolley for TB75 series pag. 5/8*

PIASTRE PER FREDDO
COLD PLATES

Le piastre per freddo sono progettate per prolungare il periodo di tempo durante il quale il cibo viene mantenuto freddo. Basta congelarle in orizzontale per una notte e disporli in alto nel contenitore.

Cold plates are designed to extend the cold holding time of your food. Simply freeze flat overnight and place at the top of your box.

Codice ***Code***	**CP3226**
Dimensioni ***Dimension***	cm 32,5 x 26,5 x 3 H
Peso unità ***Unit weight***	1,75 kg
Colore/*Color*	Blu

Codice ***Code***	**CP5332**
Dimensioni ***Dimension***	cm 53 x 32,5 x 3 H
Peso unità ***Unit weight***	3,9 kg
Colore/*Color*	Blu

PIASTRE PER CALDO
HOT PLATES

Le piastre per caldo sono progettate per prolungare il periodo di tempo durante il quale il cibo viene mantenuto caldo. Metterle in acqua calda per 35 minuti e disporli in fondo al contenitore.

Hot plates are designed to extend the hot holding time of your food. Place in a hot water bath for 35 minutes and place at the bottom of your box.

Codice ***Code***	**HP5332**
Dimensioni ***Dimension***	cm 53 x 32,5 x H 3
Peso unità ***Unit weight***	3,25 kg
Colore/*Color*	Rosso / *Red*

ETICHETTE IDENTIFICATIVE / ID LABELS

Etichette adesive colorate per la facile identificazione. Aiutano l'operatore a individuare e destinare l'uso del contenuto della scatola.

Easy identification colored menu labels assist operator with easy content identification and routing.

Codice ***Code***	**IDL5**

COMPARTMENT TERMOBOX

La soluzione per la consegna dei pasti monoporzione
The solution for easy meal delivery

Progettato per contenere 2 pasti completi (inclusi prodotti caldi o freddi, pane o frutta, drink e posate), il Compartment Termobox è ideale per servizi di catering, hotel, scuole, ospedali, università e strutture collettive in generale.
Gli scomparti separati mantengono i cibi caldi o freddi in totale sicurezza. Questo contenitore in polipropilene ecologico ha un eccellente isolamento termico e durabilità, così da renderlo la soluzione ideale e performante per le più varie esigenze di trasporto dei cibi.

Designed to accommodate 2 complete meals (including hot item, cold item, bread or fruit, drink and cutlery), the Compartment Termobox is ideal for senior feeding, schools, hospitals and catering.
The insulated compartments keep hot and cold foods separate to maintain safe temperatures. This environmentally friendly polypropylene box has excellent insulation and durability making this an ideal solution for a variety of take away meal options.

PP In polipropilene
In polypropylene.

Lavabili in lavastoviglie.
Dishwasher safe.

Riciclabili al 100%.
100% recyclable.

Pratici contenitori per monoporzioni termosaldate con scomparti aggiuntivi per bevande, frutta o snack.
Keeps items separate and in place.

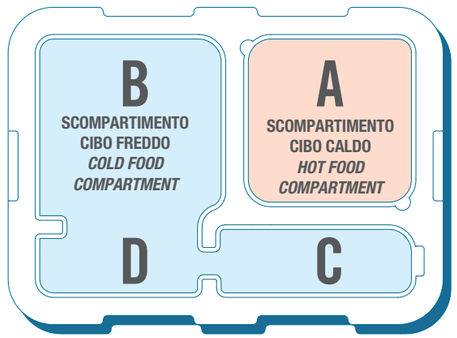
Gli scomparti separati conservano gli alimenti caldi o freddi a temperature ottimali per circa 1 ora.
Excellent insulation and temperature retention to keep hot and cold foods.

Leggeri e impilabili per la massima comodità di trasporto e immagazzinaggio.
Lightweight, stackable for safe transport and storage.

L'apposito incavo prestampato permette l'inserimento di targhette identificative colorate.
Includes built-in menu tag for content identification.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA
TEMPERATURE RETENTION

+ 2 ore/*hours*

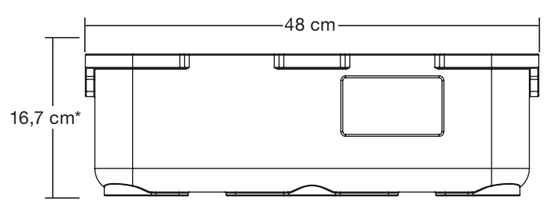


A. Piatto / *Plate*:
19 x 19 x 11 cm

B. Piatto / *Plate*:
21 x 21 x 11 cm

C. Bottiglia e posate / *Bottle and cutlery:*
21 x 8,5 x 11 cm

D. Frutta e pane / *Fruit and bread:*
18 x 8 x 11 cm



* Con coperchio
(Peso del coperchio 1,7 kg)
With Lid (Lid Height: 1,7 cm)

Codice ***Code***	**TB4317C**
Dim. esterne ***Exterior dim.***	cm 48 x 35 x H 16,7
Densità ***Unit weight***	30 gm/L
Spessore ***Thickness***	21 mm
Peso ***Weight***	400 gm
Case KG cube (m^3)	0,41 (0,03)
Colore ***Color***	Blue

Il sito **www.pavonitalia.com** si propone come guida per i nostri clienti e per chiunque desideri entrare in contatto con la realtà Pavoni Italia.

*The website **www.pavonitalia.com** has the purpose to become a guide for our customers and for anybody wants to get in touch with Pavoni Italia Company.*

Potete contattarci direttamente su Facebook Messenger.

Contact us directly through Facebook Messenger.

https://www.facebook.com/PavoniProfessional
http://www.youtube.com/PAVONITALIASPA
http://instagram.com/pavonitalia
https://twitter.com/pavonitalia
http://it.pinterest.com/pavonitalia/

Pavoni Italia S.p.A.
via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio BG Italia
Tel. + 39 035 49 34 111 - Fax +39 035 49 48 200
info@pavonitalia.com
www.pavonitalia.com

Management System ISO 9001:2015
www.tuv.com ID 9105056998

Pavoni Italia S.p.A.
via E. Fermi, s.n. - 24040 Suisio BG Italia
Tel. + 39 035 49 34 111 - Fax +39 035 49 48 200
info@pavonitalia.com
www.pavonitalia.com