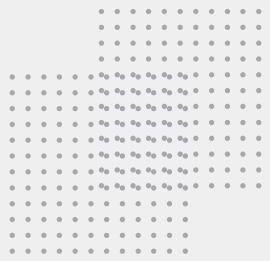


MANUAL DE UTILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO



ROTTOBLOCK – CAIXAS TÉRMICAS

Este manual contém informações essenciais para a correta utilização, higienização e conservação das caixas térmicas ROTTOBLOCK. O cumprimento rigoroso das orientações aqui descritas assegura o desempenho térmico, a integridade estrutural e a vida útil do produto. É de responsabilidade do usuário seguir as instruções de uso e manutenção. Em caso de dúvidas técnicas, nossa equipe de suporte está disponível por meio dos canais de contato informados neste documento.

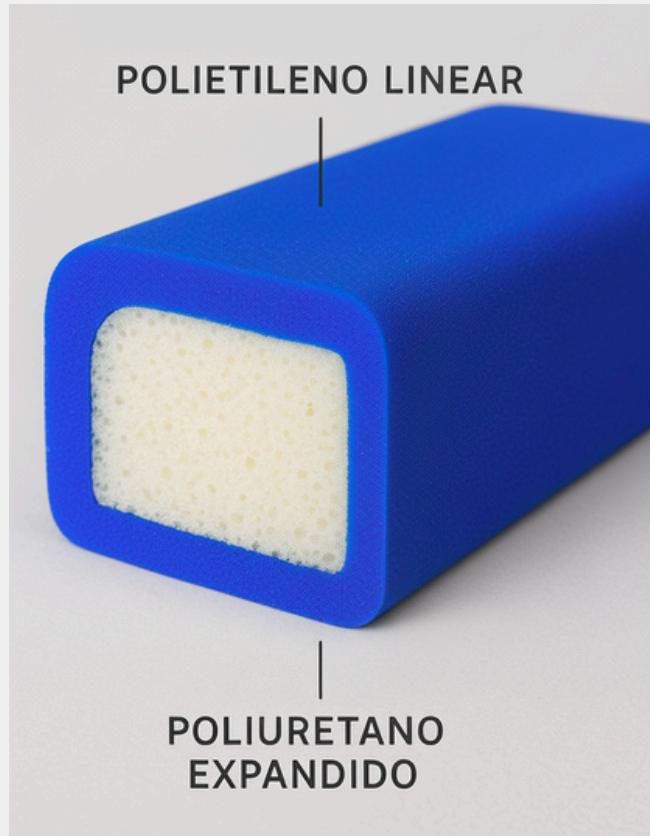
1. Composição

Cada ROTTOBLOCK é composta por:

- 01 Tampa;
- 01 Corpo;
- 02 Fechos em aço inox (quando aplicável);
- 01 Guarnição de vedação em PVC (quando aplicável);
- 02 Batoques.

2. Material

Fabricadas em polietileno linear, com preenchimento interno em poliuretano expandido, proporcionando resistência mecânica e alta performance de conservação térmica.



3. Utilização

As ROTTOBOX foram desenvolvidas para o transporte e/ou armazenamento de produtos perecíveis, observando-se:

- Alimentos Quentes: devem ser acondicionados em cubas gastronorm.
- Alimentos Frios (congelados ou refrigerados): devem estar devidamente embalados.
- Produtos farmacêuticos, químicos ou biológicos: seguir rigorosamente as especificações de cada fabricante.
- Empilhamento Máximo: até 6 caixas (consultar modelo).
- Abertura e Fechamento: devem ser realizados manualmente e com cuidado, preservando os fechos, travas e guarnição.

4. Conservação

Para manter a ROTTOBOX em condições ideais:

Não expor por longos períodos a locais abertos ou úmidos.

Não mergulhar a caixa em água ou outros líquidos.

Não armazenar produtos com temperatura superior a 80°C diretamente nas cubas gastronorm.

4.1 Limpeza

Não utilizar solventes, alvejantes, palha de aço ou objetos pontiagudos/abrasivos.

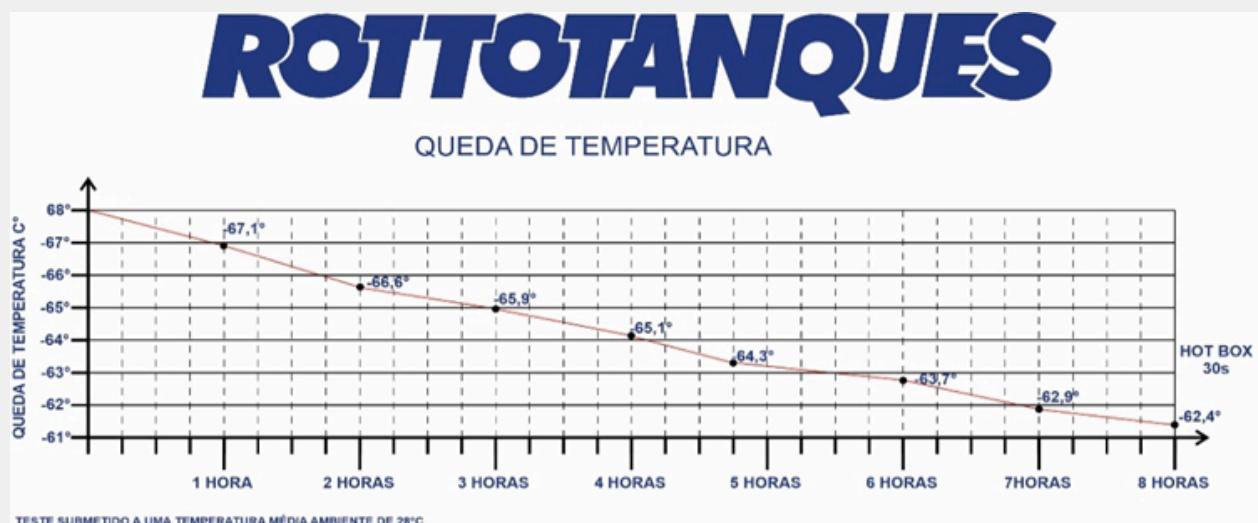
Após o uso, realizar a limpeza com pano úmido e sabão neutro.

5. Conservação da Temperatura

O desempenho térmico da ROTTOBOX depende de variáveis externas:

Volume interno ocupado: quanto menor o espaço vazio, melhor a vedação e conservação.

Temperatura ambiente externa: ambientes muito quentes ou frios podem influenciar o tempo de conservação.



Analise e teste com variação de temperatura externa entre 20°C e 30°C e 100% do espaço interno ocupado

6. Modelos ROTTOBOX

6.1 ROTTOBOX Retangular com Fecho

Formato: retangular.

Fecho: laterais em aço inox.

Aplicação: transporte de alimentos quentes em cubas gastronorm ou alimentos frios embalados.

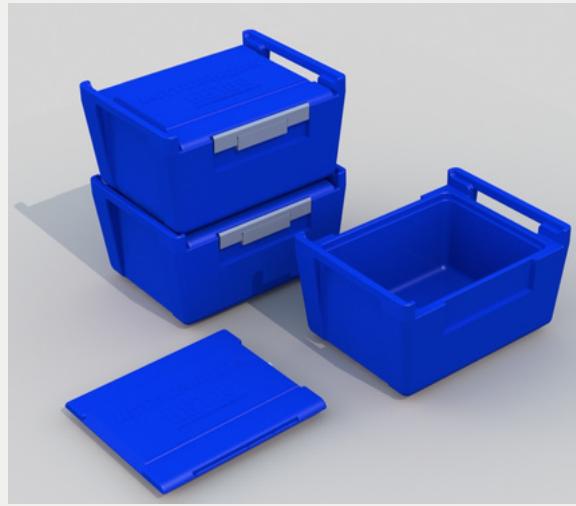
Vantagem: excelente vedação e conservação térmica.

Volumes disponíveis: 30 e 100 Litros

Aplicação: transporte de alimentos quentes em cubas gastronorm ou alimentos frios embalados.

Vantagem: excelente vedação e conservação térmica.

Volumes disponíveis: 30 e 100 Litros



6.2 ROTTOBOX Retangular sem Fecho (com Sistema de Travamento)

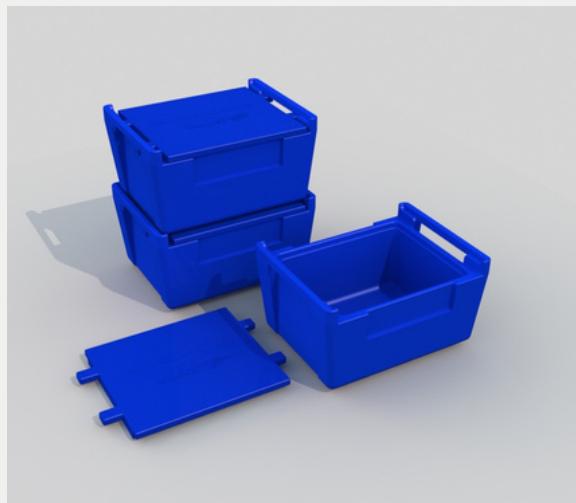
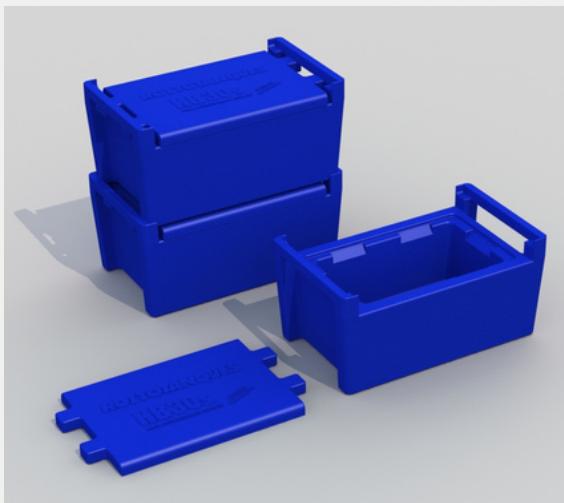
Formato: retangular.

Sistema de Travamento: permite o fechamento hermético sem a necessidade de vedação e fechos inox.

Aplicação: transporte de alimentos quentes em cubas gastronorm (com alças) ou alimentos frios embalados.

Indicação: operações práticas e ágeis sem perder desempenho térmico.

Volumes disponíveis: 30 e 110 Litros



6.3 ROTTOBOX Vertical – 100

Litros

Formato: vertical, otimizando o espaço interno e externo.

Aplicação: ideal para armazenamento de alimentos embalados, produtos farmacêuticos e biológicos.

Compatibilidade: comporta cubas gastronômicas padrão GN (opcional).

Indicação: recomendado para ambientes com restrição de espaço, garantindo melhor organização.

Empilhamento: 2 caixas.



6.4 ROTTOBOX Cilíndrica

Formato: redondo.

Aplicação: transporte e armazenamento de produtos perecíveis.

Observação: não comporta cubas gastronorm.

Indicação: ideal para líquidos ou produtos embalados individualmente.

Volumes disponíveis: 10 e 30 Litros



6.5 MARMIBOX para Marmitex nº 8 e 9

A linha ROTTOBOX MARMIBOX foi desenvolvida para o transporte seguro e a conservação térmica de marmitas e embalagens alimentícias, oferecendo praticidade e durabilidade no uso diário.

Fabricadas em polietileno rotomoldado com isolamento interno em poliuretano expandido, garantem excelente desempenho térmico, resistência a impactos e fácil higienização.

Aplicações recomendadas:

Transporte de alimentos prontos em marmitas, mantendo temperatura adequada.

Distribuição em obras, eventos ou locais onde não haja cozinha local.

6.5.1 MARMIBOX para Marmitas de alumino

Capacidade para 4 marmitas de alumínio nº 8 ou nº 9;

Empilhamento máximo de 5 corpos, utilizando 1 única tampa;

- Fechamento com fechos em aço inox, que garantem vedação e segurança durante o transporte;
- Indicada para transporte de refeições prontas em marmitas metálicas.

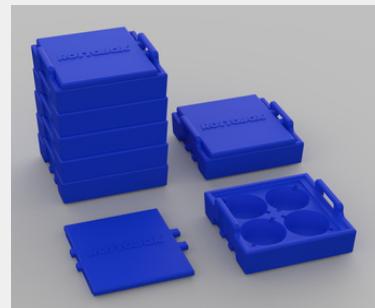


6.5.2 MARMIBOX para Marmitas de Isopor

Capacidade para 4 marmitas de alumínio nº 8 ou nº 9;

Empilhamento máximo de 5 corpos, utilizando 1 única tampa;

- Fechamento com fechos em aço inox, que garantem vedação e segurança durante o transporte;
- Indicada para transporte de refeições prontas em marmitas metálicas.



7. Compatibilidade de cubas e separadores

7.1 ROTTOBOX horizontal HB 30 litros *ATENÇÃO: Esse modelo não é compatível com cubas sem alças.

Descrição do modelo compatível:



- GN 1/1 325 x 530 x 200 mm
- **Comporta 2 unidade**

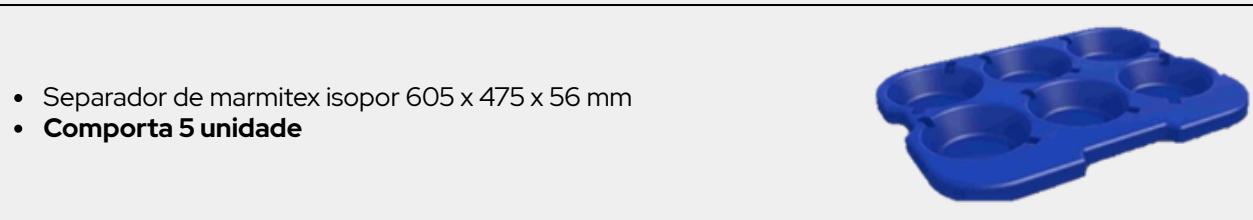
Não é possível a montagem com o separador de marmitex.

7.2 ROTTOBOX horizontal HB 100 litros *Esse modelo não é compatível com cubas sem alças.

DESCRIÇÃO DOS MODELOS COMPATIVEIS:



- GN 1/1 325 x 530 x 200 mm
- **Comporta 2 unidade**



- Separador de marmitex isopor 605 x 475 x 56 mm
- **Comporta 5 unidade**



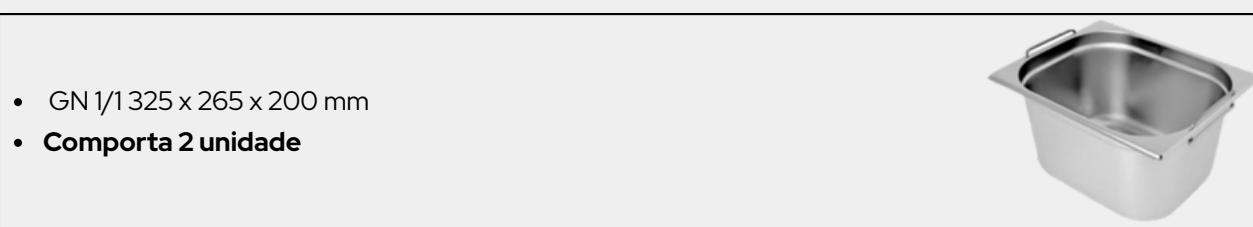
- Separador de marmitex isopor 605x475x75 mm
- **Comporta 4 unidade**

7.3 ROTTOBOX horizontal HB S 30 litros * Esse modelo é compatível com cubas sem alças.

DESCRIÇÃO DOS MODELOS COMPATIVEIS:



- GN 1/1 325 x 530 x 200 mm
- **Comporta 2 unidade**



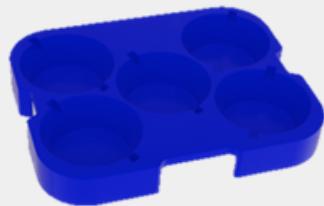
- GN 1/1 325 x 265 x 200 mm
- **Comporta 2 unidade**



Não é possível a montagem com o separador de marmitex.

7.4 ROTTOBOX horizontal HB S 110 litros *Não é compatível com cubas, apenas com sacos plásticos.

DESCRÍÇÃO DOS MODELOS COMPATÍVEIS:



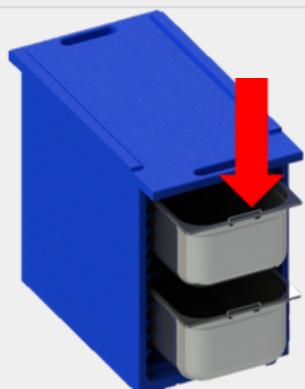
- Separador de marmitex isopor 605x475x75 mm
 - Comporta 4 unidade

- Separador de marmitex isopor 605 x 475 x 56 mm
- Comporta 5 unidade



7.5 ROTTOBOX vertical HBV S 100 litros *Não é possível montagem com o separador de marmitex.

DESCRÍÇÃO DAS CUBAS COMPATÍVEIS	IMAGENS DAS CUBAS	QTD DE CUBAS DENTRO DA HBV
GN 1/1 325 x 530 x 20 mm		11
GN 1/1 325 x 530 x 40 mm		5
GN 1/1 325 x 530 x 65 mm		5
GN 1/1 325 x 530 x 100 mm		3
GN 1/1 325 x 530 x 100 mm		2
GN 1/1 325 x 530 x 200 mm		2



ATENÇÃO: SÓ É POSSÍVEL A CUBA CORRER LIVRE COM O ENCAIXE DESTA FORMA.

8.OPCIONAIS

As caixas ROTTOBOX podem ser equipadas com acessórios que ampliam sua funcionalidade e facilitam o uso no transporte e armazenamento de alimentos.

8.1. Separador Marmitex Alumínio

Código: 12.00100.21

Material: Polietileno Linear, cor azul.

Capacidade: até 5 bandejas por caixa

ROTTOPBOX 100L (20 marmitex).

Compatibilidade: marmitex de alumínio nº 8 e nº 9.

Observações: não é térmico.



8.2. Separador Marmitex Isopor

Código: 12.00100.22

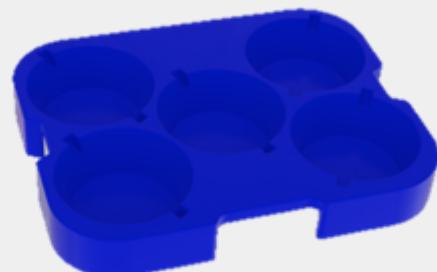
Material: Polietileno Linear, cor azul.

Capacidade: até 4 bandejas por

ROTTOPBOX (20 marmitex).

Compatibilidade: marmitex de isopor nº 8 e nº 9 (\varnothing 205 mm e \varnothing 160 mm).

Observações: não é térmico.



8.3 Carrinho para HOT BOX 100 Litros (Vertical e Horizontal)

O carrinho foi desenvolvido para facilitar o transporte das HOT BOX de 100 litros, tanto nos modelos verticais quanto horizontais.

Características:

Estrutura: reforçada, em aço galvanizado e suportes e plástico de alta resistência.

Rodízios: 4 rodízios giratórios de alta durabilidade, sendo 2 com freio para maior segurança durante a carga/descarga.

Capacidade de carga: até 150 kg.

Design: encaixe perfeito para as bases das caixas de 100L, garantindo estabilidade no deslocamento.

Vantagens:

Facilita a movimentação em cozinhas industriais, hospitais, catering e eventos.
Reduz esforço físico e aumenta a agilidade no transporte.
Segurança no deslocamento, mesmo em superfícies irregulares.



Compatível com empilhamento de até 6 caixas, mantendo mobilidade.

As caixas térmicas ROTTOBOX foram desenvolvidas para garantir segurança, praticidade e eficiência no transporte e armazenamento de alimentos e produtos sensíveis à temperatura.

O uso correto, aliado à manutenção preventiva e à escolha dos acessórios compatíveis, assegura a máxima durabilidade do equipamento e a preservação das suas características originais.

Reforçamos a importância de:

Utilizar apenas cubas e acessórios compatíveis.

Respeitar as orientações de conservação, limpeza e empilhamento.

Observar os limites de temperatura e carga indicados neste manual.

Em caso de dúvidas técnicas, orientações adicionais ou necessidade de reposição de peças/acessórios, nossa equipe de atendimento está à disposição para prestar suporte.

Agradecemos pela confiança em nossos produtos.

ROTTOPARTS - Uma marca ROTTOBOX – Qualidade e resistência para o seu dia a dia.