

ITALIANO

Cold GEL PACK

0,50 Kg



Item code **110992**

POLIBOX®

(R)evolutionary

altezza mm.

10

262

dimensioni mm.

157



Il mantenimento della Catena del Freddo e di quella del Caldo è certamente uno dei punti chiave per le aziende produttrici di prodotti deperibili:

- **Prodotti alimentari freschi/surgelati/caldi**
- **Medicinali**
- **Qualsiasi prodotto termo deperibile o termosensibile**

Le soluzioni proposte da POLIBOX® si adattano alle specifiche esigenze delle Aziende interessate, in funzione delle caratteristiche del trasporto o meglio, della singola consegna, da effettuare. In particolar modo vengono prese in considerazione le seguenti variabili:

- **Tipologia** del prodotto da consegnare
- **Quantità** di prodotto da consegnare
- **Temperatura** di trasporto
- **Durata** del trasporto

IL MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL FREDDO

Hot&Cold Gel Pack consente il perfetto mantenimento della Catena del Freddo, in maniera semplice, economica, affidabile, nelle seguenti applicazioni di trasporto di prodotti deperibili o termosensibili.

Hot&Cold Gel Pack si rivolge alle:

- Aziende **Alimentari**
- Aziende **Farmaceutiche**

Il prodotto da consegnare potrà essere:

- **Prelevato** dalla cella frigorifera di stoccaggio alla temperatura richiesta,
- **Trasportato** a destinazione in temperatura controllata,
- **Riposto** nei frigoriferi o nelle celle o direttamente utilizzato.

Durante tutte le fasi di manipolazione e trasporto, il prodotto rimane in un intervallo ottimale di temperatura.

IL MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL CALDO

Hot&Cold Gel Pack consente il perfetto mantenimento anche della Catena del Caldo, in maniera semplice, economica, affidabile, nel trasporto di pasti caldi o di prodotti alimentari cotti.

Il prodotto da consegnare potrà essere:

- **Prelevato** dal centro di cottura,
- **Trasportato** a destinazione in temperatura.

COS'È HOT&COLD GEL PACK?

Hot&Cold Gel Pack è un sistema di accumulo e di trasferimento di calore capace di regolare la temperatura interna dei contenitori, isoterme e non, utilizzati per il trasporto dei prodotti deperibili.

Le sue caratteristiche salienti sono le seguenti:

- Temperatura di solidificazione = $-0,8^{\circ}\text{C}$
- Temperatura di esercizio: $-18 / +75^{\circ}\text{C}$
- Elevata capacità di accumulo di frigorifici o calore
- Lunga durata di termostatazione
- Ingombro limitato
- Velocità di raffreddamento o riscaldamento
- Prodotto riutilizzabile e non deperibile



Temperatura di esercizio da -18°C a $+75^{\circ}\text{C}$



Bagnomaria



Freezer

COME SI "ATTIVA" HOT&COLD GEL PACK NELLA CATENA DEL FREDDO

Per il trasporto **IN LEGAME SURGELATO ($<-18^{\circ}\text{C}$)** Hot&Cold Gel Pack viene attivato congelando il prodotto in armadi o celle aventi una temperatura interna pari a -24°C .

Per il trasporto **IN LEGAME FRESCO ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, Hot&Cold Gel Pack viene attivato congelando il prodotto in armadi o celle aventi una temperatura interna pari a -15°C .

- **Tempo** di posizionamento del Hot&Cold Gel Pack nella cella:
 - Singola **confezione** (3 ore)
 - Singolo **cartone** (da 24 a 48 ore) / **Pallet** (da 2 a 7 giorni)
- **Temperatura interna** alla cella
- **Temperatura esterna** alla cella

COME SI "ATTIVA" HOT&COLD GEL PACK NELLA CATENA DEL CALDO

Hot&Cold Gel Pack viene attivato riscaldando lo stesso alla temperatura desiderata (massimo 75°C) tramite il riscaldamento per immersione in acqua calda (a bagnomaria).

Non utilizzare il forno a microonde o a vapore.

Il nostro **servizio di assistenza clienti** sarà in grado di consigliarvi nella scelta del:

- Tipo di imballaggio
- Contenitore isotermeico
- dosaggio Gel Pack

www.polibox.com

ENGLISH

Cold GEL PACK

0,50 Kg



Item code **110992**

POLIBOX®



(R)evolutionary

height mm.

10

262

dimensions mm.

157



The temperature control is certainly one of the key points for manufacturers of perishable products:

- **Foodstuffs**
- **Medicines**
- **Flowers**

The packaging solutions at a controlled temperature are suitable to the specific needs of the concerned companies, depending on the characteristics of the transport or better, on the single delivery to be carried out.

The following variables are taken into account in a particular way:

- **Type** of product to be delivered
- **Quantity** of product to be delivered
- **Transport** temperature
- **Travel time**

THE MAINTENANCE OF THE COLD CHAIN

Hot&Cold Gel Pack provides the perfect maintenance of the Cold Chain in a simple, economical, reliable way in the following applications for the transport of perishable products.

Hot&Cold Gel Pack is turned to:

- **Foodstuffs** companies
- **Pharmaceutical** companies

The product to be delivered may be:

- **Withdrawn** from the cold store at the required temperature
- **Delivered** to your destination in a controlled temperature
- **Placed** in refrigerators or in cells or directly used

The product remains in an optimal temperature range during all phases of handling and transport.

THE MAINTENANCE OF THE HOT CHAIN

Hot&Cold Gel Pack provides the perfect maintenance of the Hot Chain, in a simple, economical, reliable way for the transport of hot meals or cooked food.

The product to be delivered may be:

- **Withdrawn** from the cooking centre
- **Delivered** to your destination in a controlled temperature

WHAT IS HOT&COLD GEL PACK?

Hot&Cold Gel Pack 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.

Its salient features are the following:

- Solidification temperature: $-0,8^{\circ}\text{C}$
- Operating temperature range: $-18 / +75^{\circ}\text{C}$
- High energy storage capacity
- Long duration of thermostatisation
- Compact size
- Cooling speed
- Product reusable and non-perishable



Running temperature from -18°C to $+75^{\circ}\text{C}$



Bain-marie



Freezer

ACTIVATION OF HOT&COLD GEL PACK IN THE COLD CHAIN

For transport **IN FROZEN CONDITION ($<-18^{\circ}\text{C}$)**, Hot & Cold Gel Pack is activated by freezing the product in cabinets or cells with an internal temperature of -24°C .

For transport **IN FRESH CONDITION ($+2 / +8^{\circ}\text{C}$)**, Hot & Cold Gel Pack is activated by freezing the product in cabinets or cells with an internal temperature of -15°C .

The time necessary to its freezing in a freezer is variable according to the following parameters:

- **Quantity** of Hot & Cold Gel Pack introduced in the cell
 - Single **Package** (about 3 hours)
 - Single **Box** (about 24 to 48 hours)/**Pallet** (about 2 to 7 days)
- **Internal temperature** of the cell
- **External temperature** of the cell

ACTIVATION OF HOT&COLD GEL PACK IN THE HOT CHAIN

Hot & Cold Gel Pack it is activated by heating it to the desired temperature (maximum 75°C) through heating by immersion in hot water (Bain-marie).

Do not use the microwave oven or in a steam oven.

Our **Technical Customer Service Assistance** will be able to advise you to choose:

- Type of packaging
- Isothermal box
- Hot&Cold Gel Pack dosage

www.polibox.com

FRANÇAIS

Cold GEL PACK

0,50 Kg



Item code 110992

POLIBOX®

(R)evolutionary

hauteur mm.

10

262

dimensions mm.

157



Le contrôle de la température est certainement l'un des points-clés pour les fabricants de denrées périssables:

- **Produits alimentaires**
- **Médicaments**
- **Fleurs**

Des solutions d'emballage à température contrôlée s'adaptent aux besoins spécifiques des sociétés concernées, selon les caractéristiques du transport, ou de la prestation unique, à réaliser.

En particulier, sont pris en compte les variables suivantes:

- **Type** de produit à livrer
- **Quantité** de produit à livrer
- **Température** du transport
- **Durée** de transport

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID

Hot&Cold Gel Pack permet un maintien parfait de la chaîne du froid, simple, économique, fiable, dans les applications suivantes pour le transport de denrées périssables.

Hot&Cold Gel Pack vise:

- Les entreprises **alimentaires**
- Industrie **pharmaceutique**

Le produit livré peut être:

- **Prise** de stockage de froid à la température requise
- **Livré** à votre destination dans une température contrôlée
- **Stocké** dans le réfrigérateur ou utilisé directement

Durant les phases de manutention et de transport, le produit reste dans une gamme de température optimale.

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU CHAUD

Hot&Cold Gel Pack permet un maintien parfait de la chaîne du chaud, simple, économique et fiable, pour le transport des repas chauds ou des aliments cuits.

Le produit livré peut être:

- **Pris** de cuisine centrale
- **Livré** à votre destinataire en température contrôlée

CE QU'EST HOT&COLD GEL PACK?

Hot&Cold Gel Pack est un système d'accumulation et de transfert de chaleur. Il est capable de réguler la température interne des conteneurs, isothermes ou non, utilisés pour le transport de denrées périssables.

Ses principales caractéristiques sont les suivantes:

- Température de solidification: $-0,8^{\circ}\text{C}$
- Plage de température fonctionnement: $-18 / +75^{\circ}\text{C}$
- Capacité de stockage haute énergie
- Contrôle permanent de la température
- Utilisation de peu d'espace
- Taux de refroidissement
- Réutilisable
- Produit non périssable



Température de fonctionnement de -18°C à $+75^{\circ}\text{C}$



Bain-marie



Congélateur

COMMENT "ACTIVER" HOT&COLD GEL PACK DANS LA CHAÎNE DU FROID

Pour le transport **en liaison congelée ($<-18^{\circ}\text{C}$)**, le gel pack chaud et froid est activé en congelant le produit dans des armoires ou des cellules ayant une température interne de -24°C . Pour le transport **en liaison froide ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, le gel pack chaud et froid est activé en congelant le produit dans des armoires ou des cellules ayant une température interne de -15°C . Le temps de congélation varie en fonction des paramètres suivants:

- **La quantité** de glace bleue à congeler :
 - 1 **sachet** (3 heures)
 - 1 **carton** (de 24 à 48 heures) / 1 **palette** (de 2 à 7 jours)
- Température du congélateur (**interne**)
- Température du congélateur (**externe**)

ACTIVATION DE HOT&COLD GEL PACK DANS LE CHAUD

Hot&Cold Gel Pack est activé par chauffage jusqu'à 75°C , température maximale par immersion dans l'eau (Bain-marie). Ne pas utiliser le four à micro-ondes et le four à vapeur.

Notre **service clientèle** pourra vous conseiller pour choisir:

- Type d'emballage et de conditionnement
- Conteneur isotherme
- Dosage Hot&Cold Gel Pack

www.polibox.com

ESPAÑOL

Cold GEL PACK

0,50 Kg



Item code 110992

POLIBOX®

(R)evolutionary

alto mm.

10

262

dimensiones mm.

157



El Control de la Temperatura es, sin duda, uno de los puntos claves para las empresas fabricantes de productos perecederos:

- **Productos alimentarios**
- **Medicamentos**
- **Flores**

Las soluciones de embalaje a temperatura controlada se adaptan a las exigencias específicas de las Empresas interesadas, en función de las características del transporte o, aún mejor, de la particular entrega a efectuar.

En particular, son tenidas en cuenta las siguientes variables:

- **Tipología** del producto a entregar
- **Cantidad** del producto a entregar
- **Temperatura** del transporte
- **Duración** del transporte

EL MANTENIMIENTO DE LA CADENA DEL FRIO

Hot&Cold Gel Pack permite el perfecto mantenimiento de la Cadena del Frío de una manera sencilla, económica y fiable en las distintas aplicaciones de transporte de productos perecederos.

Hot&Cold Gel Pack está dirigido a:

- Empresas **Alimentarias**
- Empresas **Farmacéutica**

El producto a entregar podrá ser:

- **Retirado** de la cámara frigorífica de almacenamiento a la temperatura requerida,
- **Transportado** a su destino a una temperatura controlada,
- **Repuesto** en las cámaras frigoríficas o directamente utilizado.

Durante todas las fases de manipulación y transporte, el producto permanece en un intervalo óptimo de temperatura

MANTENER LA CADENA DE CALOR

Hot&Cold Gel Pack también permite el mantenimiento perfecto de la cadena de calor, de manera simple, económica y segura, en el transporte de comidas calientes o alimentos cocinados.

El producto a entregar puede ser:

- **Retirado** del centro de cocina,
- **Transportado** a destino en temperatura.

¿QUÉ ES HOT&COLD GEL PACK?

Hot&Cold Gel Pack 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.

Sus características principales son las siguientes:

- Temperatura de Solidificación: $-0,8^{\circ}\text{C}$
- Intervalo operativo de Temperatura: $-18/+75^{\circ}\text{C}$
- Elevada capacidad de acumulación de energía
- Larga duración de termostatación
- Escasa necesidad de espacio para su almacenamiento
- Velocidad de enfriamiento
- Producto reutilizable y no perecedero



Temperatura de ejercicio de -18°C a $+75^{\circ}\text{C}$



Baño María



Congelador

ACTIVACION DEL HOT&COLD EN LA CADENA DEL FRIO

Para el transporte de **PRODUCTOS CONGELADOS ($<-18^{\circ}\text{C}$)**, Hot&Cold Gel Pack se activa congelándolo en armarios o cámaras frigoríficas a -24°C de temperatura.

Para el transporte de **PRODUCTOS FRESCOS ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, Hot&Cold Gel Pack se activa congelándolo en armarios o cámaras frigoríficas a -15°C de temperatura. El tiempo necesario para su congelación en el congelador varía en función de los siguientes parámetros:

- **Cantidad** de Hot&Cold Gel Pack introducido en la cámara
- **Confección** única (alrededor de 3 horas)
- **Caja** completa (de 24 a 48 horas aprox.)
- **Palet** (de 2 a 7 días aprox.)
- **Temperatura interna** de la cámara
- **Temperatura externa** a la cámara

ACTIVACION DEL HOT&COLD GEL PACK EN LA CADENA DE CALOR

Hot&Cold Gel Pack se activa calentándolo a la temperatura deseada (máximo 75°C) mediante su inmersión en agua caliente (Baño María). No utilizar hornos microondas o en hornos de vapor.

Nuestro **Servicio de Atención al Cliente** podrá aconsejarles para elegir:

- Tipología de embalaje
- Contenedor isotérmico
- Dosis adecuada de Hot&Cold Gel Pack

www.polibox.com

DEUTSCH

Cold GEL PACK

0,50 Kg



Item code 110992

POLIBOX®

(R)evolutionary

Höhe mm.

10

262

Abmessungen mm.

157



Die Aufrechterhaltung der Kühl- und Wärmekette ist sicherlich einer der wichtigsten Punkte für Unternehmen, die verderbliche Produkte herstellen:

- frische/gefrorene/warme Lebensmittel
- Arzneimittel
- jedes thermisch verderbliche oder temperaturempfindliche Produkt.

Die von POLIBOX® vorgeschlagenen Lösungen sind an die spezifischen Bedürfnisse der betreffenden Unternehmen angepasst, je nach den Merkmalen des durchzuführenden Transports bzw. der einzelnen Lieferung. Dabei werden insbesondere die folgenden Merkmale berücksichtigt:

- Art des zu liefernden Produkts
- Menge des zu liefernden Produkts
- Transporttemperatur
- Dauer des Transports

Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Hot&cold Gel Pack ermöglicht die perfekte Aufrechterhaltung der Kühlkette auf einfache, wirtschaftliche und zuverlässige Weise bei den folgenden Transportanwendungen von verderblichen oder temperaturempfindlichen Produkten.

Hot&Cold-Gelpackung richtet sich an die:

- Lebensmittelunternehmen
- Pharmazeutische Unternehmen

Das zu liefernde Produkt kann sein:

- Aus dem Kühlraum mit der gewünschten Temperatur entnommen werden,
- bei kontrollierter Temperatur zum Bestimmungsort transportiert werden,
- in Kühlschränken oder Kühlhäusern gelagert oder direkt verwendet werden.

Während aller Phasen der Handhabung und des Transports bleibt das Produkt in einem optimalen Temperaturbereich.

DIE AUFRECHTERHALTUNG DER WÄRMEKETTE.

Hot & Cold Gel Pack ermöglicht auch die perfekte Aufrechterhaltung der Wärmekette auf einfache, wirtschaftliche und zuverlässige Weise beim Transport von warmen Speisen oder gekochten Lebensmitteln.

Das zu liefernde Produkt kann sein:

- aus dem Kochzentrum entnommen werden,
- auf Temperatur zum Zielort transportiert werden.

WAS IST EIN HOT&COLD GEL PACK?

Hot&Cold Gel Pack ist ein Wärmespeicher- und -übertragungssystem, das die Innentemperatur von isothermen und nicht-isothermen Behältern für den Transport von verderblichen Produkten regulieren kann.

Seine wichtigsten Merkmale sind folgende:

- Erstarrungstemperatur = 0,8 °C
- Betriebstemperatur: -18° + 75° C
- Hohe Kapazität zur Speicherung von Kälte oder Kalorien
- lange Thermostatisierungszeit
- begrenzte Stellfläche
- Kühl- oder Heizrate
- wiederverwendbares und nicht verderbliches Produkt



Betriebstemperatur -18°C bis +75°C



Bain-marie



Freezer

WIE MAN HEISS- UND KALTGELPACKUNGEN IN DER KÜHLKETTE AKTIVIERT.

Für den Transport **in gefrorenem Zustand (<-18°C)** wird Hot&Cold Gel Pack durch Einfrieren des Produkts in Schränken oder Zellen mit einer Innentemperatur von -24°C aktiviert.

Für den Transport **im Frischverbund (+2/+8°C)** wird Hot&Cold Gel Pack durch Einfrieren des Produkts in Schränken oder Zellen mit einer Innentemperatur von -15°C aktiviert.

-Lagerungszeit des Hot&Cold Gel Packs in der Zelle:

Einzelpackung (3 Stunden)

Einzelne Kartons (24 bis 48 Stunden) / Paletten (2 bis 7 Tage)

-Innentemperatur in der Zelle

-Außentemperatur in der Zelle

WIE HOT&COLD GEL PACK IN DER WÄRMEKETTE AKTIVIERT WIRD.

Hot&Cold Gel Pack wird aktiviert, indem es durch Eintauchen in heißes Wasser (Bain-Marie) auf die gewünschte Temperatur (maximal 75°C) erhitzt wird.

Verwenden Sie nicht die Mikrowelle oder den Dampfgarer.

Unser Kundendienst kann Sie bei der Wahl der Verpackung beraten: - Art der Verpackung - Isothermischer Behälter - Gelpack-Dosierung

www.polibox.com