

# Cold GEL PACK Rif. P11HC050

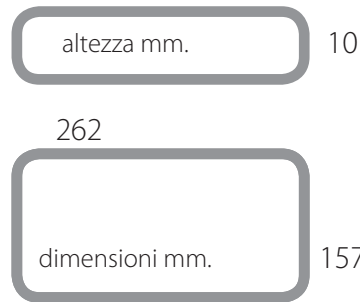
0,50 Kg



# POLIBOX®



ONLY BY SDS



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

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

Le soluzioni proposte da SDS 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

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.

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.

## COS'È COLD GEL PACK?

Cold Gel Pack è un sistema di accumulo e di trasferimento di calore capace di regolare la temperatura interna dei contenitori, isotermici 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:  $-18/+8^{\circ}\text{C}$
- Elevata capacità di accumulo di frigoriferie
- Lunga durata di termostatazione
- Ingombro limitato
- Velocità di raffreddamento
- Prodotto riutilizzabile



Temperatura di esercizio da  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $+8^{\circ}\text{C}$



Freezer

## COME SI "ATTIVA" COLD GEL PACK NELLA CATENA DEL FREDDO

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

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

- **Tempo** di posizionamento del 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

Cold Gel Pack sviluppa tutta la sua capacità di refrigerazione nel caso in cui la temperatura superficiale della Confezione sia  $\leq -10^{\circ}\text{C}$ .

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

- Tipo di imballaggio
- Contenitore isotermico
- dosaggio Cold Gel Pack

vai al sito [www.polibox.com](http://www.polibox.com)