

Cold GEL PACK Rif. P11HC025

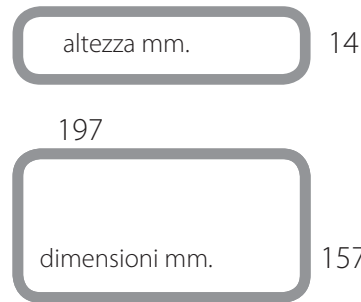
0,25 Kg



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°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°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°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