

Cold GEL PACK Rif. P11HC025

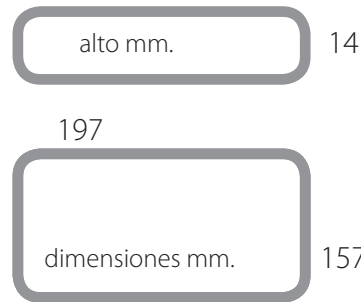
0,25 Kg



POLIBOX®



ONLY BY SDS



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

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

Cold Gel Pack está dirigido a:

- Empresas **Alimentarias**
- Empresas **Farmacéuticas**

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.

¿QUÉ ES EL COLD GEL PACK?

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: $-18/+8^{\circ}\text{C}$
- 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 $+8^{\circ}\text{C}$



Congelador

ACTIVACION DEL COLD GEL PACK EN LA CADENA DEL FRIO

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

Para el transporte de **PRODUCTOS FRESCOS ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, 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 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

Para asegurar el resultado de termostatación esperado basta verificar que la temperatura de la superficie de la confección sea $\leq -10^{\circ}\text{C}$.

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

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

ir al sitio www.polibox.com

Cold GEL PACK Rif. P11HC050

0,50 Kg



POLIBOX®



ONLY BY SDS



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

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

Cold Gel Pack está dirigido a:

- Empresas **Alimentarias**
- Empresas **Farmacéuticas**

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.

¿QUÉ ES EL COLD GEL PACK?

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: $-18/+8^{\circ}\text{C}$
- 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 $+8^{\circ}\text{C}$



Congelador

ACTIVACION DEL COLD GEL PACK EN LA CADENA DEL FRIO

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

Para el transporte de **PRODUCTOS FRESCOS ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, 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 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

Para asegurar el resultado de termostatación esperado basta verificar que la temperatura de la superficie de la confección sea $\leq -10^{\circ}\text{C}$.

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

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

ir al sitio www.polibox.com

Cold GEL PACK Rif. P11HC100

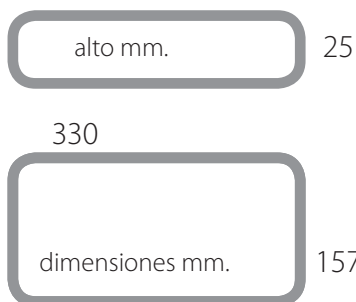
1 Kg



POLIBOX®



ONLY BY SDS



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

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

Cold Gel Pack está dirigido a:

- Empresas **Alimentarias**
- Empresas **Farmacéuticas**

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.

¿QUÉ ES EL COLD GEL PACK?

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: $-18/+8^{\circ}\text{C}$
- 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 $+8^{\circ}\text{C}$



Congelador

ACTIVACION DEL COLD GEL PACK EN LA CADENA DEL FRIO

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

Para el transporte de **PRODUCTOS FRESCOS ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, 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 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

Para asegurar el resultado de termostatación esperado basta verificar que la temperatura de la superficie de la confección sea $\leq -10^{\circ}\text{C}$.

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

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

ir al sitio www.polibox.com