

ESPAÑOL

# Hot & Cold GEL PACK GN 1/1 - 1,6 Kg

Item code **110959**

**POLIBOX®**

(R)evolutionary



alto mm. 20

530  
dimensiones mm. 325



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 °C
- Intervalo operativo de Temperatura: -18/+75°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°C



Baño María



Congelador

## ACTIVACION DEL HOT&COLD EN LA CADENA DEL FRIO

Para el transporte de **PRODUCTOS CONGELADOS (<-18°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°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