

PLACA EUTÉCTICA SUPER FRESH 0 / -12° C

Ref. **PMCOLD12**
Item code **110924**

POLIBOX[®]

ONLY BY SDS



alto mm.

30

325

dimensiones mm.

265



DESCRIPCIÓN

Las placas eutécticas son acumuladores de frío necesarios para el control de la cadena del frío en cualquier circunstancia: transporte de productos sensibles en el sector sanitario y agroalimentario, difusor de frío para preservar la temperatura en contenedores o refrigeradores.

El alto rendimiento de nuestros líquidos refrigerantes y de sus contenedores permiten una larga restitución del frío y la durabilidad de nuestras placas.

INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la placa eutéctica en posición horizontal en el congelador durante al menos 24 horas antes de su utilización, a una temperatura inferior al menos en 6°C respecto a la marcada en la tapa de la placa.

Para lograr un óptimo rendimiento, el líquido del interior de la placa debe ser completamente sólido.

IMPORTANTE:

NO LIMPIE LA PLACA EUTÉCTICA EN EL LAVAVAJILLAS.
NO EXPONGA EL PRODUCTO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NI INFERIORES A -45°C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: polietileno HDPE
Peso (líquido + placa): 2,3 kg
Capacidad de refrigeración: 533 kJ o 127 Kcal
Calor latente y punto de fusión: 276 kJ / kg
Temperatura de refrigeración: -18 ° C / 24h
Temperatura objetivo: 0 ° C a + 4 ° C

Resistente a la congelación.
Esquinas reforzadas.
Material adecuado para contacto con alimentos.
Ideal para productos frescos o refrigerados.
Cubierta blanca para facilitar la limpieza.
Soldaduras por ultrasonidos.
Excelente estanqueidad.
Dimensiones Gastronorm (GN).
Fabricación francesa.

ir a www.polibox.com