

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

Rif. P11HCGN1

POLIBOX®

ONLY BY SDS



altezza mm.

20

530

dimensioni mm.

325



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

- **Prodotti alimentari freschi/surgelati/caldi**
- **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

Hot&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.

Hot&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.

IL MANTENIMENTO DELLA CATENA DEL CALDO

Hot&Cold Gel Pack consente il perfetto mantenimento anche della Catena del Caldo, in maniera semplice, economica, affidabile, nel trasporto di pasti caldi o di prodotti alimentari cotti.

Il prodotto da consegnare potrà essere:

- **Prelevato** dal centro di cottura,
- **Trasportato** a destinazione in temperatura.

COS'È HOT&COLD GEL PACK?

Hot&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: $-18 / +75^{\circ}\text{C}$
- Elevata capacità di accumulo di frigorifici o calorie
- Lunga durata di termostatazione
- Ingombro limitato
- Velocità di raffreddamento o riscaldamento
- Prodotto riutilizzabile e non deperibile



Temperatura di esercizio da -18°C a $+75^{\circ}\text{C}$



Bagnomaria



Freezer

COME SI "ATTIVA" HOT&COLD GEL PACK NELLA CATENA DEL FREDDO

Per il trasporto **IN LEGAME SURGELATO ($<-18^{\circ}\text{C}$)** Hot&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 ($+2/+8^{\circ}\text{C}$)**, Hot&Cold Gel Pack viene attivato congelando il prodotto in armadi o celle aventi una temperatura interna pari a -15°C .

- **Tempo** di posizionamento del Hot&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

COME SI "ATTIVA" HOT&COLD GEL PACK NELLA CATENA DEL CALDO

Hot&Cold Gel Pack viene attivato riscaldando lo stesso alla temperatura desiderata (massimo 75°C) tramite il riscaldamento per immersione in acqua calda (a bagnomaria).

Non utilizzare il forno a microonde o a vapore.

vai al sito www.polibox.com

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

- Tipo di imballaggio - Contenitore isotermico - dosaggio Gel Pack