

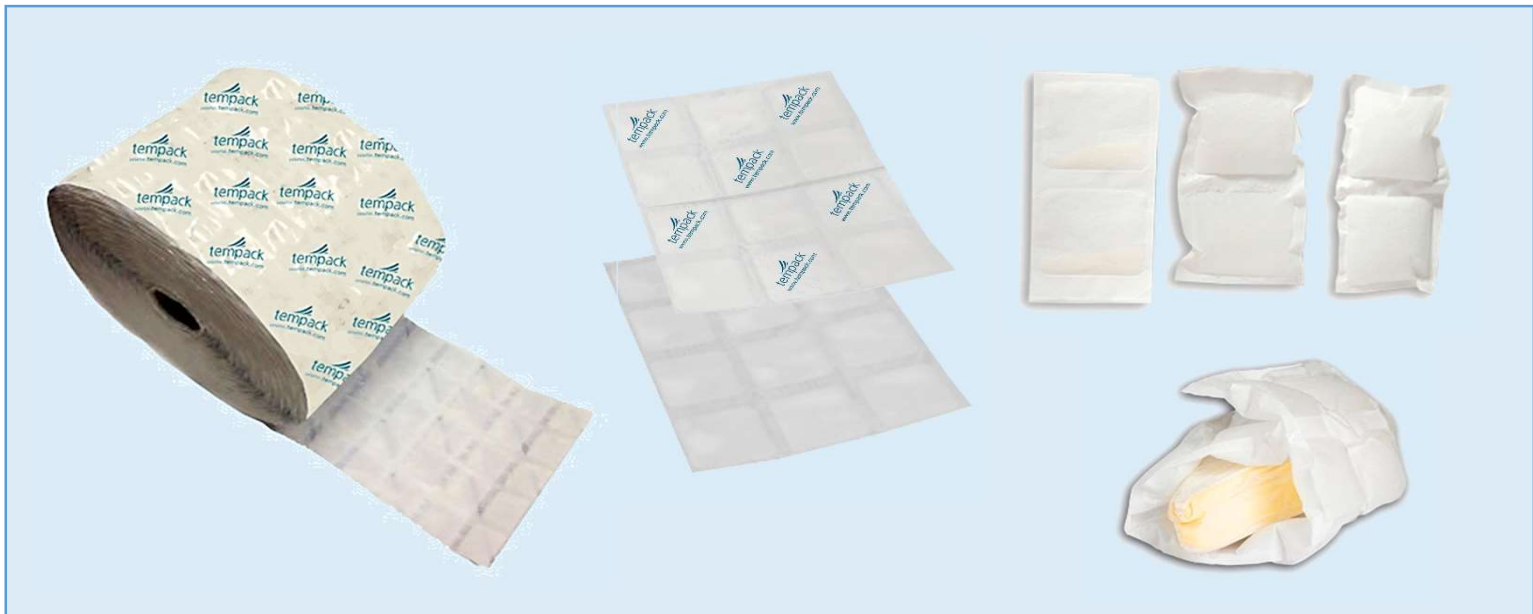
DESCRIPTION

Hydratable cold packs represent a more economic alternative to traditional cold packs. High calorific refrigeration pads prolong the refrigeration time due to their low heat conductivity. During the hydration process the water penetrates the pads, producing a gel solution. Following this the pads should be frozen and placed around the product.

In terms of storage and transport, this packaging enables a 90% saving in weight and volume. As the pads are hydrated by immersion in water prior to freezing, they can be stored and transported dehydrated.

USES:

Transport of fresh foods, perishables products, fish, seafood, meat, fruit, flowers, biological samples, etc. up to 48 hours.



ADVANTAGES:

They retain their flexibility even when frozen.
Their exterior does not initially freeze the product.
More than 90% reduction of volume in stock and transport.
Lighter and easier to handle.
Excellent price/performance ratio.
Can come into contact with food.
Non-toxic

PREPARATION:

Prior to use, submerge in water for a maximum of 10 minutes and then leave to freeze for 24 hours. As the pads are hydrated by immersion in water prior to freezing, they can be stored and transported dehydrated.

FORMATS:

The hydratable cold packs are packed in boxes of 12,000 pads of 4x4 cm
1 roll per box of 1,000 pre-cut sheets of 12 pads each sheet (roll measures 140 m x 40 cm)
Supplied by the box.
Standard pad measurements: 4 x 4 cm.
Each pad hydrates to 37 gr. of product.

SHELF LIFE :

• *These products are stable when correctly stored. Nevertheless we recommend their use within 6 months.*

ACUMULADOR HIDRATABLE
DESCRIPCION

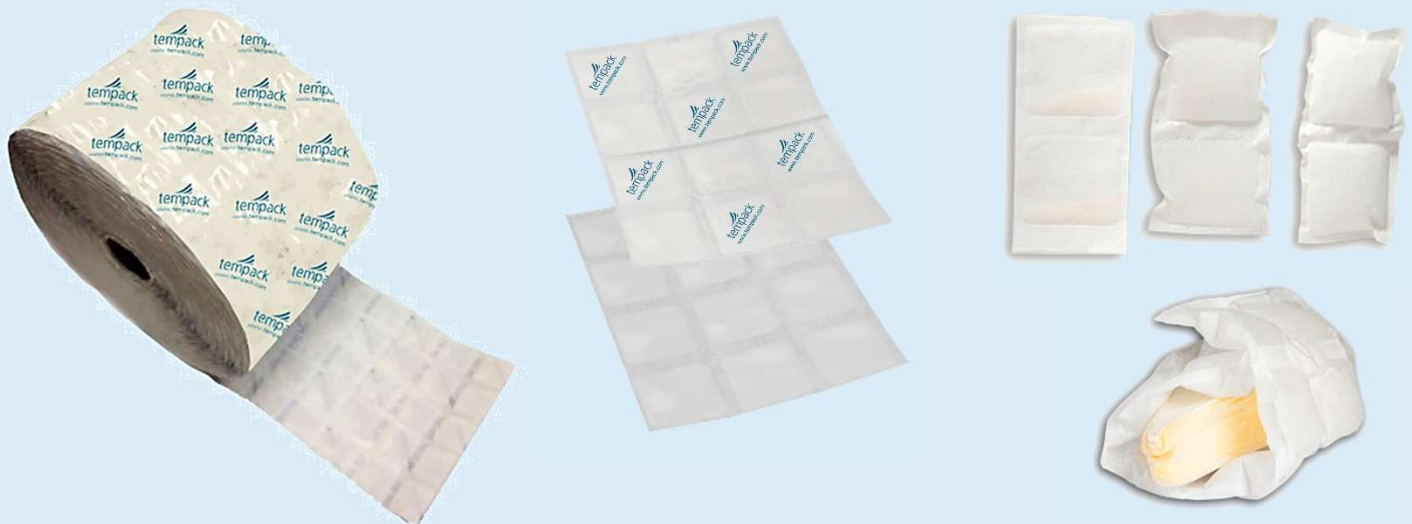
Acumulador hidratable representa una alternativa más económica a los acumuladores tradicionales. Las celdas refrigerantes de alto poder calorífico prolongan el tiempo de refrigeración debido a su muy baja conductividad de calor.

Durante el proceso de hidratación, el agua penetra en las celdas resultando una solución de gel. A continuación, las celdas deben congelarse y emplazarse alrededor del producto.

En términos de almacenaje y transporte se obtiene una reducción del 90% de su peso y volumen.

Se hidrata sumergiéndolo en agua antes de ser congelado, por lo que se puede transportar y almacenar deshidratado.

USOS: Transporte hasta 48 horas de alimentos frescos, productos perecederos, pescado, marisco, carne, frutas, flores, muestras biológicas, etc.


BENEFICIOS:

Incluso congelado mantiene su flexibilidad
 Por su lado exterior no produce congelación inicial del producto
 Reduce más del 90% del volumen en stock y en transporte
 Más ligero y fácil de manejar
 Excelente relación de precio-rendimiento
 Permite contacto alimentario
 No tóxico

ACONDICIONAMIENTO:

El proceso de manipulación antes de su uso consiste en sumergir en agua durante un máximo 10 minutos y, posteriormente, congelar durante 24 h.
 Se hidrata sumergiéndolo en agua antes de ser congelado, por lo que se puede transportar y almacenar deshidratado.

FORMATOS:

Los acumuladores hidratables van acondicionados en cajas de 12.000 celdas de 4x4cm
 1 rollo por caja de 1.000 hojas de 12 celdas pre- cortadas (el rollo mide 140m x 40cm)
 Se suministran por cajas completas.
 Dimensiones estándar de celda: 4x4cm.
 Cada celda hidrata 37gr. de producto

CADUCIDAD:

• Producto estable siempre y cuando se almacene correctamente. Aún así, se recomienda usarlo en un período máximo de 6 meses.