

KOELEMENTEN (SPECIAAL VOOR LEVENSMIDDELEN):

KOUDE RESTITUTIE -1°C / -2°C

Toepassingen :

Bescherming van warmtegevoelige verwerkte levensmiddelen
(vlees, kaas, chocolade...)

Volume :

400 cc / 750 cc / 950 cc

Gebruik :

Onze koelementen zijn gevuld met een eutectische vloeistof

, waarvan de faseovergang van vloeibaar naar vast gebeurt op een temperatuur van -1 / -2 °C, bijzonder geschikt voor de bescherming van voedsel.

De koelementen dienen om kwetsbare producten te beschermen, door het absorberen van de warmte calorieën (20 cm verticaal onder het koelement met een hoek van 30° en ongeveer 5 cm horizontaal naast het koelement).

Voor optimaal gebruik is het raadzaam om het koelement bij -18°C in te vriezen, totdat deze tot aan zijn kern bevroren is. De invriestijd is afhankelijk van de vriescapaciteit per 24 uur van uw vriezer. Plaats de koelementen uit elkaar (geef ze ruimte) om de invriestijd te verkorten.

Ons assortiment bestaat uit koelementen van 400cc, 750cc, 950cc.

Onze koelementen kunnen worden gepersonaliseerd met eigen gravering vanaf 10.000 koelementen. De koelementen zijn te traceren door middel van gravering van de productiedatum in het koelement en de afvuldatum staat geprint bovenop het koelement.



Technische eigenschappen :

Samenstelling *:


Neutraal pH water

Superabsorberend Polyacrylamide (non-toxic)

Kleurstoffen (food grade)

Leeg koelelement:

Hoge dichtheid polyethyleen (HDPE), welke geen zware metalen bevat en voldoet aan de eisen van de huidige Europese richtlijnen.

 * Deze eutectische gel is niet giftig en vormt geen gevaar voor mens of dier als ze worden ingeslikt. Wij beschikken over datasafetysheets of msds sheets.

FORMATEN :

Koelelementen	Afmetingen koelelement	Aantal per doos	Aantal per pallet
400 cc	175 x 91 x 30 m/m	Doos à 36 stuks	2304 stuks
750 cc	201 x 108 x 40 m/m	Doos à 24 stuks	1176 stuks
950 cc	201 x 135 x 40 m/m	Doos à 15 stuks	735 stuks