

GEL PACKS EN GELMATTEN

Toepassingen :

- Bescherming van warmtegevoelige verwerkte levensmiddelen (vlees, kaas, chocolade...)
- Thermische bescherming van verse levensmiddelen (kreeft, schaaldieren, schelpdieren).

Eigenschappen:

De gel packs gemaakt van PA / PE 140microns folie (bovenkant) en 200microns (onderkant), beide van zeer sterke kwaliteit.

De PA / PE folie (polyamide polyethyleen) is tegen bestand tegen :

- Perforatie: wanneer het ijs zich vormt of als er puntige producten tegenaan komen
- Scheuren : als de gelpacks op de grond vallen of wanneer ze worden ingevroren.

De gel ice matten bestaan uit aan elkaar vastgesealde cellen. De gel zakken kunnen worden gepersonaliseerd met eigen bedrukking.



Samenstelling:

Eutectische vloeistof "0°" Speciaal voor levensmiddelen => koude restitutie -1°C /-2°C	Eutectische vloeistof "Positieve Kou"=> koude restitutie +0,3°C
Bescherming van warmtegevoelige verwerkte levensmiddelen (vlees, kaas, chocolade...)	Thermische bescherming van verse levensmiddelen (kreeft, schaaldieren, schelpdieren).
Neutraal pH water Superabsorberend Polyacrylamide (non-toxic) Kleurstoffen (food grade)	Neutraal pH water Aluminiumsulfaat, food proof Carboxymethylcellulos,foodproof Kleurstoffen, foodproof



Deze eutectische gel is niet giftig en vormt geen gevaar voor mens of dier als ze worden ingeslikt.

Gebruik:

Het bepalen van het aantal gel packs en is afhankelijk van:

- Eigenschappen van het product (dichtheid, totale massa, gewenste temperatuur etc.)
- Gebruikte verpakking
- Transportmethode
- De omgevingstemperatuur
- De gewenste beschermingsduur

Afmetingen gel packs mat :

Wij kunnen de gelmat in de lengte op de maat maken die u zelf wilt. De maximale breedte is 40 cm.

Minimale bestelhoeveelheid: 1 pallet

Kleuring van de gel mogelijk.

Formaten :

Cel-grootte (Breedte x Lengte)	Maximum aantal cellen	Gewicht per cel	Dikte
9,5 cm x 15 cm	1 - 4 cellen	150 à 175 g	25 à 30 mm
19 cm x 15 cm	1 - 2 cellen	400 à 600 g	35 mm
19 cm x 10 cm	1 - 2 cellen	350 g max	35 mm
30 cm x 12,7 cm	1 cel	500 à 750 g	
33 cm x 10 cm	1 cel	400 à 600 g	
19 cm x 30 cm	1 ou 2 cellen	800 g à 1 kg	
38 cm x 30 cm	1 cel	1,6 à 2 kg	25 mm