

CAISSE ISOTHERME

Usage unique

ADP Conseil a développé un système de protection des produits thermosensibles de 24 heures à 144 heures

Applications : Agroalimentaire - E-commerce - Expédition de produits frais

Généralités:

Les emballages réalisés en mousse de polyuréthane sont destinés à la protection de produits thermosensibles.

Dans l'agroalimentaire, ils sont utilisés pour l'expédition de produits frais et spécialement dans l'e-commerce.

Caractéristiques techniques:

L'ensemble de la gamme est réalisé en mousse de polyuréthane mono injectée à cellules fermées de densité 35 kg/m³ sur-expansée à 40-45 kg/m³ (C'est aujourd'hui le meilleur isolant existant sur le marché).

L'habillage interne est réalisé en mousse ISOPRO à cellules fermées de densité 35 kg/m³ métallisée 2 faces et l'habillage externe est réalisé en carton blanc EE 20kg (Blanc externe/Brun interne).

La métallisation de la mousse ISOPRO permet la réflexion optimale du frais à l'intérieur de la caisse.

Entre ces 2 éléments, la mousse polyuréthane haute densité 40/45 kg/m³ à cellules fermées permet de retarder efficacement l'entrée des calories, du fait de sa faible conductivité ($\lambda = 0,021 \text{ W}\cdot\text{m}\cdot\text{K}^{-1}$). Les épaisseurs de cloisons vont de 20 m/m à 100 m/m.

Avantage :

À la place du carton ou du plastique souvent utilisé pour les habillages intérieurs et extérieurs des caisses isothermes, nous utilisons de la mousse extrudée à cellules fermées métallisée dans laquelle est injecté du polyuréthane haute densité à cellules fermées. Grâce à cette substitution de matériaux, nous avons pu accroître les durées de protection **de 20% à 30%**.





CONSEIL

Formats :

Contenance (Litre)	Cloison (m/m)	Format externe (m/m)	Format interne (m/m)
6	40	320 x 255 x 250	235 x 170 x 165
10	40	330 x 330 x 285	240 x 240 x 170
12	40	325 x 255 x 395	235 x 170 x 300
13	40	330 x 330 x 335	240 x 240 x 245
20	40	345 x 345 x 405	260 x 260 x 310
30	40	392 x 392 x 415	310 x 310 x 310
55	40	550 x 540 x 425	435 x 425 x 300
55	80	610 x 600 x 485	435 x 425 x 300

Cet emballage isotherme, équipé de nos packs à liquide Eutectique « Froid positif », est adapté à la protection des produits thermosensibles lors des expéditions pour une durée supérieure à **24 heures**, en respectant les configurations des charges réfrigérantes.

IMPORTANT : Configurations:

- Les configurations des charges eutectiques ainsi que les épaisseurs de cloisons sont à adapter suivant:
 - La nature du produit (masse volumique unitaire, masse globale produit...)
 - Le mode de transport
 - Le type de température ambiante
 - La durée de protection souhaitée
- Nos packs réfrigérants à base de liquide eutectique « Froid positif » (plateau de restitution à +0,3°C) pour les produits alimentaires vivants, diminuent fortement les risques de pics de froid (passage en dessous de 0°C) dans les emballages.
- Nos packs réfrigérants dont le plateau de restitution en phase solide est de -1/-2°C, particulièrement adapté à la protection des produits alimentaires transformés.

Pour les expéditions sous Carboglace (froid négatif) pour l'envoi de produits surgelés par exemple, nos caisses sont les seules à vous permettre soit de **réduire votre consommation de Carboglace de 20 à 30%** (pour une durée de protection identique), soit d'**augmenter votre durée de protection de 20 à 30%** (à charge de carboglace identique) **par rapport à tous les systèmes existants** (en polyuréthane, polystyrène, polypropylène expansé...).