



CONSEIL

Packs réfrigérants

Applications : Protection des produits alimentaires vivants (crustacés, homards, coquillages, langoustes...)

Nos packs « Froid positif » ont la particularité d'avoir un **plateau de restitution en phase solide à +0,3°C**, ce qui évite les risques de cristallisation de surface des produits à protéger (très important pour les produits vivants).

La gamme se compose de packs **200 cc, 400 cc, 750 cc, et 950cc**.

Nous avons mis en place une traçabilité de nos packs par la gravure de la date de production des coques et l'impression de la date de remplissage.

Tous nos packs peuvent être personnalisés par gravure à partir de 10000 packs.

Composition :

- Eau à pH neutre
- Aluminium sulfate de qualité alimentaire
- Carboxy-méthyle cellulose de qualité alimentaire
- Matière colorante (qualité alimentaire)



Ce liquide eutectique est non-toxique et ne présente aucun risque pour l'Homme ou les animaux en cas d'ingestion.



La coque des packs est réalisée en Polyéthylène haute densité (PEHD), qui ne comporte aucun métaux lourds et répond aux exigences des directives Européennes actuelles.

Caractéristiques :

Packs réfrigérants	Dimensions	Conditionnement	Palette
200 cc	168 x 73 x 20 m/m	Carton de 60 packs	4800 packs
400 cc	175 x 91 x 30 m/m	Carton de 36 packs	2304 packs
750 cc	201 x 108 x 40 m/m	Carton de 24 packs	1080 packs
950 cc	201 x 135 x 40 m/m	Carton de 15 packs	735 packs

Nos packs sont livrés sur Palette Europe 80 x 120 x 160 cm.

Utilisation :

Pour une utilisation optimale, il est conseillé de congeler à **cœur** la briquette à **-18 ° C**. La durée de chargement des packs dépend de la capacité de congélation par 24 heures de votre congélateur. Il est exprimé en kg/24h. Nous conseillons d'espacer vos briquettes pour réduire le temps de congélation.

Pour l'expédition de produits vivants il est important d'exposer, en température ambiante aux alentours de 20°C, les packs à leur sortie de congélateur durant environ 20 minutes pour les packs 200 cc, 30 minutes pour les packs 400 cc et 45 minutes pour les packs 750 cc. Cette durée d'exposition en température ambiante permet au liquide eutectique de remonter de la température de congélation (-18°C) à sa température de restitution, et de se stabiliser aux alentours de +0.3°C.

Cette précaution permet d'éviter de faire descendre en température négative, ou de cristalliser en surface les produits contenus dans les emballages isothermes. Cela est d'autant plus important pour les produits alimentaires vivants qui ne peuvent en aucun cas passer en dessous de 0°C.

Délai : une semaine à la réception de commande.