

ISOLATIE KOELDOOS EENMALIG

Toepassingen:

E-Commerce – het verzenden van verse of bevroren producten

Beschermingsduur :

Van 24 tot 144 uur

Technische eigenschappen:

- Gemaakt uit mono geïnjecteerd polyurethaan schuim met gesloten cellen met een dichtheid van 35 kg m³, van binnen bekleed met ISOPRO®-schuim en metaliserende folie, welke de dichtheid vergroot naar 40/45 kg m³.
- Kartonnen buitenkant, vastgelijmd aan (witte buitenkant, bruin binnenkant)
- Wanddiktes van 20 mm tot 100 mm

Voordelen van de eenmalige isolatie koel doos :

De éénmalige Isolatie koel dozen bevatten de drie fundamentele eigenschappen van de koelketen :

➤ **ZEER LAGE GELEIDBAARHEID :**

Waar de meeste verpakking karton of plastic gebruiken voor de bekleding van de wanden, maken onze Isolatiedozen gebruik van ISOPRO® (geëxtrudeerd schuim met gesloten cellen met gemetalseerde folie). Deze materialen verlengen de beschermingsduur met 20 tot 30%!

➤ **AFDICHTING:**

De deksel is zeer nauwpassend, om zodoende koudebruggen te voorkomen.

De doos is mono geïnjecteerd om koudebruggen te voorkomen en de doos extreem sterk te maken. De hoeken bevatten dus geen naden of kieren.

➤ **REFLECTIE:**

De interne metaliserende folie weerspiegelt de koude lucht/calorieën in het doos (zo blijft de werking van de koelelementen zeer effectief vanaf de eerste minuut).



Formaten :

| INHOUD (Liters) | WANDDIKTE (mm) | EXTERNE AFMETINGEN (mm) | INTERNE AFMETINGEN (mm) |
|-----------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
| 6 | 40 | 325 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 |

Gebruik van koelelementen:

- Het bepalen van het aantal koelelementen en de wanddikte is afhankelijk van :
 - Eigenschappen van het product (dichtheid, totale massa, gewenste temperatuur etc.)
 - Transportmethode
 - De omgevingstemperatuur
 - De gewenste beschermingsduur
- De op een eutectische vloeistof gebaseerde koelelementen geven een zogenaamde "positieve koude" (+ 0,3 ° C) af geschikt voor kwetsbare en verse producten, welke aanzienlijk het risico van koude schokken verminderen en de producten niet beschadigen.
- Ook hebben wij andere koelelementen die een zogenaamde "negatieve koude" afgeven van -1°/-2°C , bijzonder geschikt voor verwerkte levensmiddelen.

Voor zendingen met droogijs (Dry-Ice, negatieve koude), zijn onze Isolatiedozen de oplossing om uw verbruik met 20 tot 30% te verminderen (voor dezelfde duur van de bescherming). Of juist om de beschermingsduur te verhogen met 20 tot 30% (met dezelfde hoeveelheid droogijs). Geen enkel anders systeem (polyurethaan, polystyreen, polypropyleen ...) kan dit bereiken.