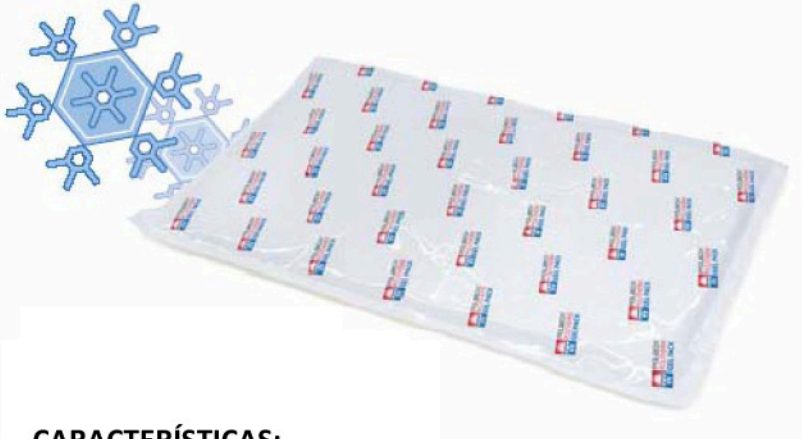


# GEL PACK GN 1/1



## ¿QUÉ ES EL GEL HOT & COLD?

Es un sistema de acumulación y cesión de calor capaz de regular la temperatura interna de los contenedores, isotérmicos o no, utilizados para el transporte de productos perecederos.

Está fabricado con materias primas compatibles con el contacto con productos alimentarios, de acuerdo con la normativa 2002/72 CE del 6 de agosto de 2002.

## CARACTERÍSTICAS:

- Temperatura de Solidificación:  $-0,8\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Intervalo operativo de Temperatura:  $-80 \div +98\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Elevada capacidad de acumulación de energía
- Escasa necesidad de espacio para su almacenamiento
- Compatibilidad con los productos alimentarios
- Producto reutilizable y no perecedero
- Dimensiones: 530 x 325 x 20 mm
- Peso: 1,6 Kg
- TEMPERATURA DE EJERCICIO de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$



APTO PARA  
CALOR y FRIO

**+ ECONÓMICO**

**+ EFICIENTE**

**+ LIGERO**

**+ PRÁCTICO**

**+ FACIL DE UTILIZAR**

QUE LA TRADICIONAL PLACA EUTETICA

## MODO DE USO

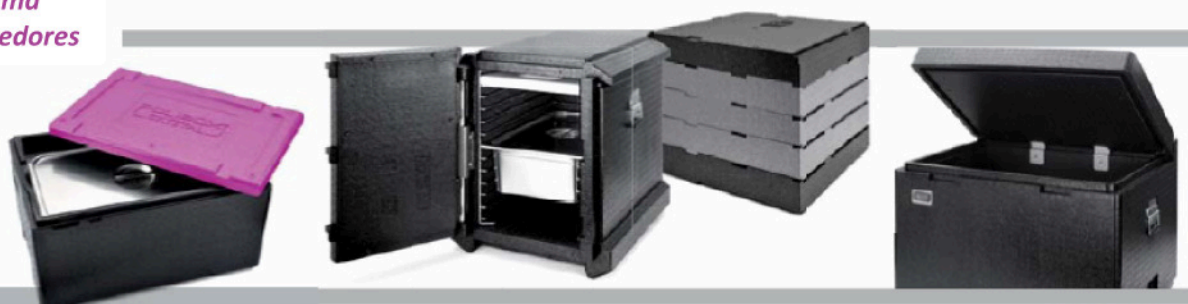
**Para frío:** en interior de cámara frigorífica a temperatura inferior a  $-15^{\circ}\text{C}$  durante al menos 3 horas

**Para Calor:**

**Baño María:** introducir la bolsa en agua hirviendo. Apagar el fuego inmediatamente. Dejar calentar 10 minutos

**Horno a convección:** introducir la bolsa en el horno precalentado a  $75^{\circ}\text{C}$ . Calentar 10/15 min. No superar las temperaturas indicadas

Consulta nuestra gama completa de contenedores



91 189 9214  
info@termobox.es