

ICE PACK XL



ICE PACK XL

De beste koelmat voor uw gemak

Waarom ICE PACK XL

Koeling tijdens transport is de belangrijkste factor om kwaliteit te waarborgen. ICEPACK XL koelt voor extreem lange periode continu en zeer gelijkmatig, zonder last van smelt of lekwater.

Hoe werkt ICE PACK XL?

ICEPACK XL is een samengesteld product van non-woven doek, super absorberend poeder en een plastic laag. De losse vellen worden in kraanwater gelegd en binnen 20 minuten zijn de meeste vellen vol gezogen tot gel kussentjes. De gevulde koelmat wordt netjes vlak in de vrieser geplaatst. Afhankelijk van het invriesproces is de koelmat bevroren in 3 minuten (tunnelvriezer) tot 5 uur.

De voordelen van ICEPACK XL

1. Minimale opslagruimte vereist omdat het product voor gebruik wordt geactiveerd.
2. ICE PACK XL kan in diverse afmetingen worden gemaakt.
3. Snel en eenvoudig te activeren, vlak voor verzending van versproducten.
4. Supersnel in te vriezen in tunnelvriezer of in vriezer. Bij grote aantallen is gebruik van plastic kratjes aan te raden.
5. Geen smeltwater bij gebruik na ontdooien, water blijft geabsorbeerd.
6. Flexibel in gebruik ook als het hard bevroren is omdat de kussens beweeglijk blijven.
7. Erg licht in gewicht ook als het uw product volledig moet bedekken. Er is weinig kans op drukplek en bevroering schade en er kan aanzienlijk bespaard worden op luchtvrachtkosten. Bijvoorbeeld: 800 gram ICE PACK XL komt in koelperiode/ tijdsduur overeen met 1,2 kilo ijs.
8. ICE PACK XL is vele malen herbruikbaar en hygiënisch in gebruik.
9. Als de mat is ingedroogd na verloop van tijd kan het gewoon in kraanwater worden gelegd en zal weer volledig volzuigen.
10. Milieuvriendelijk en kan bij het huishoudelijk afval worden gedeponeerd.
11. ICE PACK XL is gemaakt van materialen die uitsluitend geschikt zijn voor gebruik met levensmiddelen.
12. ICE PACK XL wordt in Nederland gefabriceerd, productieproces en verpakking is geheel volgens de richtlijnen van de laatste EG verpakkingsverordeningen.

Transport



1 Dip



2 Activate



3 Chill



4 Ready to use



5 Keep it Fresh

