



## BOLSAS REFRIGERANTES DE UN SOLO USO · COLBAG

La solución ideal para el mantenimiento a temperatura controlada (0-7°C) de productos perecederos, en tránsitos cortos tipo Última Milla o la distribución capilar.



### Tipo de producto:

Chocolate · Láctos · Carne · Pescados y mariscos · Pizza...



### Rango de temperatura:

0-7 °C



### Autonomía:

Hasta 6h



### Payload:

Hasta 25L



### Packaging:

Un solo uso

### CARACTERÍSTICAS

- Capacidad de acumulación de frío muy superior a la del agua.
- Producto no tóxico. Gracias a su viscosidad, en caso de rotura no mancha.
- Punto de congelación del gel a -18°C, manteniendo la temperatura entre 2° y 8°C mientras se descongela.
- Gran variedad de formatos disponibles.
- Diversos tipos de cierre: asa, cremallera, zip...
- Posibilidad de fabricar en formatos y dimensiones específicas.
- Posibilidad de personalización con logo de cliente (a partir de 10.000 unidades)

### USO RECOMENDADO

- Distribución capilar para tránsitos no superiores a 6 horas de productos perecederos o cualquier otro producto susceptible de ser transportado a temperatura controlada.
- Incorpora gel positivo de alto poder calorífico que produce una baja conductividad del calor.

### ACONDICIONAMIENTO

Para la óptima distribución del gel contenido en la bolsa refrigerante es recomendable almacenar y congelar el producto en posición horizontal.

### GAMA ESTÁNDAR COLBAG

REFERENCIA	DIMENSIONES (mm LxW)	VOLUMEN DE GEL	ASA (cm)	IMPRESIÓN	UNID. / CAJA	PEDIDO MÍNIMO
COLBAG 25x28	250x285	250 gr.	21,5	no	40	5 CAJAS
COLBAG 30x35	300x350	375 gr.	25	no	35	5 CAJAS
COLBAG 40x48	400x485	500 gr.	33	no	25	5 CAJAS