

RECOMENDACIONES DE USO PARA LAS PLACAS DE FRÍO

Las placas eutécticas de frío contienen geles líquidos que tienen la propiedad de acumular energía térmica frigorífica a fin de prolongar el estado de congelación de las mismas. Este hecho aporta frigorías al contenido, mejorando el rendimiento de nuestros contenedores isotérmicos manteniendo la cadena **de frío** de los alimentos frescos, refrigerados o congelados.

Se utilizan puntos de congelación diferentes dependiendo del tipo de alimento a transportar. Por ello, nuestras placas de frío cuentan con un sistema de tapones coloreados que permiten identificar el grado de congelación de la placa evitando así confusiones.



-3° C Frescos (vegetales, quesos, etc)

-12° C Fríos (carnes, pescados)

-21° C Congelados y helados

Recomendamos expresamente estas placas para la distribución de **largas rutas y suministros múltiples así como en épocas con altas temperaturas.**

Con refuerzos laterales y diseño especial para evitar deformaciones por congelación, es un producto industrial para uso diario.

Contienen líquidos inocuos.

¿ Cómo se congelan las placas de frío?

Las PLACAS DE FRÍO deben ser congeladas entre 5°C Y 6°C menos del punto de congelación para que se congelen completamente y obtener óptimos resultados.

Por ejemplo: las placas de -21°C deben congelarse entre -26°C y -27°C, para lo cual antes de utilizarlas asegúrese de disponer de una cámara que alcance dichas temperaturas.



departamento técnico