

MINI GUIDA

TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE SULLE SPEDIZIONI ISOTERMICHE



Le spedizioni isotermeche, o spedizioni refrigerate, sono tipologie di trasporto effettuate con mezzi speciali. E' necessario scegliere l'imballo piu adatto in base a tipologia e qualità del prodotto, temperatura del mezzo, temperatura esterna e durata del trasporto, per garantire il mantenimento della "catena del freddo" per trasporti sia nazionali che internazionali.

COSA VALUTARE PER SCEGLIERE L'IMBALLAGGIO ISOTERMICO PIÙ ADATTO

Per scegliere il giusto imballaggio isotermico è opportuno valutare il tipo di trasporto che andremo ad effettuare:



(TIMING MASSIMO)
3/5H
CONSEGNE "JUST IN TIME"
DAL PUNTO VENDITA
AL CONSUMATORE FINALE



(TIMING)
48/72H
SPEDIZIONI
TRAMITE CORRIERE
SPECIALIZZATO

PROPAC



800-008822



www.propac.it



ordini@propac.it



IMBALLAGGI ISOTERMICI ADATTI A SPEDIZIONI TRAMITE CORRIERE 48/72H



BUSTE ISOTERMICHE ISOBAG

Busta ad alta coibentazione, con banda adesiva per una chiusura rapida che permette il corretto mantenimento della catena del freddo. **La ISOBAG, è certificata per il contatto alimentare ed è idonea per le spedizioni di prodotti con range di temperatura tra +2°C / +8°C. Garantisce il mantenimento della temperatura fino a 48h.** Disponibile anche in KIT composti da scatola con fondo automontante e sacca isotermitica, è la soluzione ad-hoc, veloce da allestire, per aziende di e-commerce di piccole, medie e grandi dimensioni. Per garantire l'inviolabilità del contenuto, basta applicare un'etichetta anti-effrazione sulla chiusura ad incastro.

- **LAVABILE E RIUTILIZZABILE**
- **SOLUZIONE PRONTA ALL'USO VELOCE DA ALLESTIRE**
- **DISPONIBILE IN FORMATO PICCOLO, MEDIO, GRANDE**

CUSCINI IN CARTA KRAFT TEMPGUARD® PER SPEDIRE ALIMENTI FRESCHI

La soluzione ecosostenibile per spedire prodotti deperibili che necessitano una temperatura controllata durante la spedizione. L'isolamento termico di questi cuscini è realizzato con una base di carta kraft resistente e un'imbottitura uniforme in fibre di carta che massimizza le proprietà isolanti del prodotto, rendendolo un imballaggio sostenibile e facilmente riciclabile. **Il TempGuard® soddisfa gli standard 7E dell'ISTA (International Safe Transit Association) che attesta le sue prestazioni termiche, rendendo possibili spedizioni della durata di 24/48h.**

- **LAVABILI E RIUTILIZZABILI**
- **SOLUZIONE PRONTA ALL'USO VELOCE DA ALLESTIRE**
- **DISPONIBILI IN FORMATI PICCOLI, MEDI E GRANDI**



IMBALLAGGI ISOTERMICI PER CONSEGNE JUST IN TIME



BUSTE ISOTERMICHE CON CHIUSURA A PRESSIONE

Indicate per il trasporto di piccole quantità di merci che necessitano il mantenimento della catena del freddo, come medicinali o alimenti tipo formaggi, salumi e carne fresca, facilmente deperibili durante la stagione estiva. La composizione in PE multistrato attiva l'azione termoregolatrice del prodotto, **garantendo un range di temperatura tra -20°C / -12°C per un periodo di 2/5h.** Utili come sotto confezionamento all'interno di pacchi da spedire per merci soggette a rottura e perdita di liquido per evitare dispersioni all'interno dell'imballo.

- CERTIFICATE PER IL CONTATTO ALIMENTARE
- INDICATE PER MEDICINALI A CONTROLLO CRIOTERMICO
- DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE 100% RICICLABILE

SCATOLE FUSTELLATE ISOTERMICHE

Le scatole fustellate ricoperte da fogli in poliestere alluminizzato con spessore 3 mm, sono dei prodotti di nicchia, adatte per trasportare prodotti termosensibili di un certo valore (es. tartufi, carni pregiate, alta pasticceria ..) **È la loro composizione in poliestere estruso a conferire un eccellente potere isotermico, che garantisce il mantenimento della temperatura (+4°C / +8,5°C) fino a 12h.** Per massimizzarne le prestazioni si consiglia una chiusura accurata della scatola, tramite etichette e/o bollini.

- OCCUPANO POCO SPAZIO NELLO STOCCAGGIO
- MASSIMA IMPERMEABILITÀ
- PRESENTAZIONE ELEGANTE DEL PRODOTTO





BUSTE TERMICHE CON MANIGLIA

Le shopper metallizzate con maniglia sono le più comuni all'interno della GDO e per servizi delivery di negozi alimentari e supermercati. **La composizione in PE alto 1 mm permette l'isolamento termico, e la certificazione alimentare le rende adatte al trasporto di cibi freddi e/o caldi.** Busta lavabile ed utilizzabile infinite volte.

- CHIUSURA CON CLIP E MANIGLIA PER IL TRASPORTO
- VARI FORMATI DISPONIBILI INCLUSA QUELLA PER BOTTIGLIE
- DISPONIBILE NELLA VERSIONE 100% RICICLABILE

CONTENITORI ISOTERMICI PER ALIMENTI

I contenitori in EPP permettono un trasporto sicuro di alimenti caldi, freddi e surgelati, offrendo ottime performance di isolamento termico (-40°C / +120°C) vengono utilizzati soprattutto nei settori quali: ristorazione, catering, gelateria, pescheria e delivery. Garantiscono una temperatura costante, senza l'ausilio di accumulatori di freddo, di media fino a 4h. Questi contenitori termici sono robusti, leggeri, igienici e 100% riciclabili. Si possono lavare in lavastoviglie e riutilizzare.

- CERTIFICATE AL CONTATTO ALIMENTARE
- ADATTO A TEGLIE, CONTENITORI PER GASTRONOMIA E PIZZA
- IMPILABILI, PER UN TRASPORTO SICURO



ACCESSORI NECESSARI PER GLI IMBALLAGGI ISOTERMICI

ACCUMULATORI DI FREDDO

Gli ice pack, comunemente chiamati “ghiaccioli” sono tra i più validi alleati degli imballaggi isotermici. Le tipologie più diffuse sono: accumulatori flessibili (GEL FLEX) e accumulatori rigidi. Entrambi possono essere utilizzati infinite volte, sono composti con materiali atossici e quindi adatti a tutti i tipi di prodotto e di imballaggio.



Accumulatori di freddo in GEL FLEX

- ✓ Si attivano, tenendoli in freezer per 1/3 ore
- ✓ Forma modellabile e flessibile garantisce anche stabilità all'imballo
- ✓ Buone performance di mantenimento di temperature sopra lo zero



Accumulatori di freddo rigidi

- ✓ Si attivano, tenendoli in freezer le 12h antecedenti l'utilizzo
- ✓ Facilmente posizionabili in contenitori rigidi sulle basi o sulle pareti
- ✓ Alte performance di mantenimento della temperatura fredda, ideali per prodotti surgelati

QUANTI ACCUMULATORI DEVO UTILIZZARE PER IL TRASPORTO?

La quantità di ghiaccio da inserire nei contenitori varia in funzione di diversi fattori quali:

- **Quantità di prodotto che stai inviando**
- **Stagione (estate o inverno)**
- **Tipologia di prodotto che viene spedito (surgelato, fresco o secco)**
- **Dimensione dell'imballo**

Sulla base di queste indicazioni si consiglia sempre di effettuare delle prove per trovare la giusta combinazione.



Shop online
sempre
aggiornato!

Più di 6000 articoli sempre in pronta consegna

Propac è

Dal 1988 la gamma di imballaggi più completa d'Italia.

Servizio su misura, personalizzazione ed assistenza dai nostri consulenti sempre a tua disposizione.

Consegna rapida in 24/48 ore in tutta Italia.

Passione, dedizione, qualità dei prodotti e rispetto dell'ambiente.

Follow us:



Newsletter Propac
Iscriviti alla nostra newsletter per rimanere sempre aggiornato su offerte e novità!

Contatti

Telefono
800 008 822
Lunedì / Venerdì ore 8:00-18:00

Email
ordini@propac.it

Acquista online
www.propac.it
24/24 H tutti i giorni

Spedizione gratuita in tutta Italia continentale per imponibili superiori a € 250,00. Per ordini inferiori le spese di trasporto ammontano a €13,90.

