



GEL REFRIGERANTE

Ice Stop-Pack es un gel refrigerante diseñado para mantener la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento de productos congelados, refrigerados o altamente sensibles a los cambios de temperatura.

Gracias a su avanzada composición, Ice Stop-Pack es una alternativa eficaz al hielo seco, al hielo en escamas y a los bloques de hielo, ofreciendo una refrigeración segura y prolongada.

Este gel refrigerante es ideal para el traslado de alimentos congelados, preparados o frescos, así como productos farmacéuticos, frutas, flores y otros insumos perecederos.

N° SKU:

Categoría: Geles Refrigerantes

Marca: Stopgard

Usos Comunes

- Industria Alimenticia (carnes, mariscos, pescados, chocolates, bebidas, etc)
- Traslado de Vacunas
- Traslado de Medicamentos
- Uso terapéutico y doméstico
- Logística

CARACTERÍSTICAS

- **Mantiene la cadena de frío** por largos períodos, garantizando la conservación de productos sensibles a la temperatura.
- **Descongelamiento retardado**, permitiendo mantener temperaturas entre 3°C y 9°C por más de 10 horas, según las condiciones de uso.
- **No tóxico y seguro**, apto para contacto con alimentos y productos farmacéuticos.
- **Reducción de peso y volumen** en comparación con el hielo tradicional, optimizando costos de transporte y almacenamiento.
- **Fácil de usar y almacenar**, adaptándose a diferentes formatos y necesidades.

Especificaciones técnicas

Nombre Químico:	Polímeros Sódicos - Fungicidas Sódicos
Monómeros Residuales	< 95ppm
Forma Física	Líquido Viscoso Transparente
Tamaño de Partículas	Líquido
Densidad	0.8 - 0.9 g/cm ³ (Superior al agua)
Humedad	Menos 5%
Absorción (DI AGua)	Mas 400 ml/g
Absorción (0.9% NaCl)	Mas 55ml/g
Velocidad de Absorción	Menos 60s
pH	6 a 8
Tiempo de Congelamiento	5 a 7Hrs (-18°C)
Tiempo de Descongelamiento	7 a 8Hrs (T° Ambiente 20°)
Tiempo de Descongelamiento	8 a 10Hrs (Soportes Isotérmicos)
Formatos Disponibles	60, 250 y 400grs