E3 CORTEX

FICHE TECHNIQUE

www.e3cortex.fr

Réf : 3FRI001222	FRIGIPACK STANDARD	Indice : 14

CARACTERISTIQUES

Destination :

L'emballage FRIGIPACK est un conditionnement isotherme permettant l'expédition en température basse (réfrigération ou congélation) de produits sensibles aux variations thermiques et aux matières infectieuses de catégorie B.

Agréments :

L'emballage FRIGIPACK existe en version standard et en version homologuée O.N.U. (IATA, IMDG, RID, ADR). Dans ce dernier cas, un certificat d'agrément est disponible sur simple demande.
L'emballage FRIGIPACK est validé UN3373 sous certaines conditions, veuillez nous consulter.

Composition :

- Une enveloppe en carton.①
- une coque moulée en polystyrène.②
- Barrière intermédiaire. ③
- Source réfrigérante (Gel eutectiques, ou glace carbonique en option). ④
- un couvercle en polystyrène.⑤

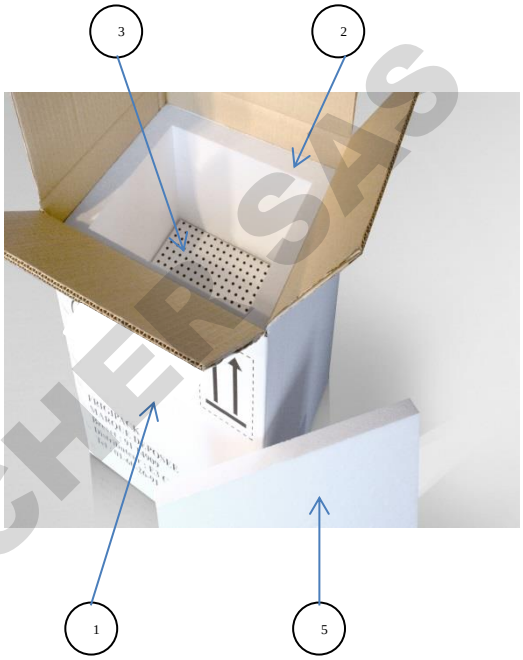
Qualité des matériaux :

- Carton : coloris blanc, qualité DD30 Kg.
- Polystyrène expansé : épaisseur 60 mm, densité 30 gr/m3.

Caractéristiques :

Type	FRIGIPACK
Référence	3FRI001222
Dimension Ext.	335 x 295 x 375 mm
Dimension Utiles	200 x 160 x 245 mm
Masse à vide	1,25 Kg
Masse maxi. autorisée	NA
Quantité par palette	40
Hauteur maxi de la palette	Env. 2025 mm
Poids maxi de la palette (1200x800mm)	Env. 65 Kg

VUE D'ENSEMBLE





Propriétés :

L'emballage FRIGIPACK est équipé d'une barrière intermédiaire ③ permettant de réguler le transfert du froid vers le compartiment bas. Selon la configuration, il est possible d'assurer :

- la conservation d'un produit entre + 1°C et + 8°C pendant 48 h.
- la conservation d'un produit en dessous de - 20°C pendant 72 h
- la conservation simultanée de deux produits suivant les deux précédents cas pendant 48 h.

Options :

- Source réfrigérante disponible en quantité variable selon les contraintes relatives au produit transporté :
  * Dioxyde de carbone solide (maintien en température positive ou négative en fonction de la barrière utilisée)
  * Briquettes de froid à base de gel (maintien en température positive ou négative selon le type de gel utilisé).

Pour les différentes options, veuillez nous consulter.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Rédacteur : W.Richard	Date : 23/01/2008	Visa : WR	EQR04 /Fichtech 01D
Modifié par : S.Mechernene	Date : 20/04/2022	Visa : SM	
Approbateur : A. Pascal	Date : 20/04/2022	Visa : AP	