

Kvalitet på mat er avhengig av temperatur. Gel-Ice kan hjelpe med å sikre kvaliteten heilt fram til kunden ved distribusjon av ferskvarer. Produktet er lett å handtere og gjev ingen avrenning. Som følge av dette kan ferskvarer og tørrvarer også bli distribuert saman, noko som kan føre til reduserte transportkostnader.

Vartdal Plast produserer Gel-Ice i mange storleikar (dei mest vanlege er vist i tabell nedanfor).

PRODUKTNR.	PRODUKTNAMN	STK. PR. KART.	KART. PR. PALL	MÅL: L. X B. (CM)
AB05	GEL-ICE 70 g (5760/pall)	180	32	16 x 8
AB200	GEL-ICE 2000 g (256/pall)	8	32	55,5 x 34,5
AB30	GEL-ICE 300 g (2048/pall)	64	32	28 x 16,5
AB45	GEL-ICE 410 g (1280/pall)	40	32	16,5 x 18



#### Bruksområde Gel-Ice:

- Kjøling av ferske varer, legemiddel eller andre varer som treng kjøling for å sikre god haldbarheit

Gel-Ice er i dag brukt mykje av fiskeindustrien til pakking av fersk fisk i EPS-kasser som skal sendast med fly. I tillegg er Gel-Ice mykje brukt i matkasser for heimlevering.

#### Kjøleeffekt Gel-Ice:

- Distribusjonen av ferske varer kan variere mykje. Vi anbefaler difor at kvar enkelt brukar av Gel-Ice gjer sine egne testar av kor store mengder Gel-Ice som bør brukast til eigen distribusjon.

#### Døme på kjøleeffekt:

Ved pakking av 20 kilo fisk i Vartdal Airbox (FT40) reduserer 250 g Gel-Ice temperaturen inne i kassa med ca. 1°Celsius.

#### Innfrysing:

Ved infrysing vil frysemetode og temperatur kunne gi store variasjonar i tida det tek å fryse inn ein pall Gel-Ice.

#### Indikasjon på tid for infrysing:

Frysetunnel: ca. 2 dagar (pr. pall)  
Fryselager: ca. 1 uke (pr. pall)  
Djupfrysar: ca. 1 døgn (pr. pose)

#### Avfallshandtering:

- Kan kastast som restavfall