

INSULATED CONTAINER PRODUCT APPLICATIONS

Chilled – Refrigerant Packs

Minimum of 1:5 to 1:3 pound ratio of refrigerant to product.

Larger shipments or containers may require additional refrigerant packs. For best results, surround products for optimum performance during shipping

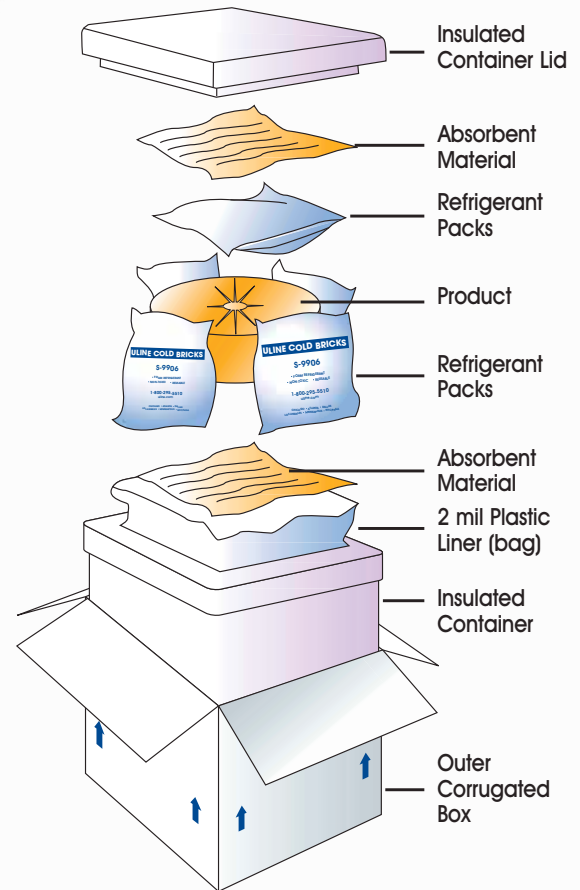
Special consideration for temperature and climate seasonal changes may require more or less refrigerant packs.

Warming – Heat Sink

Heat refrigerant packs in boiling water or on "low" heat microwave setting, this is called a "heat sink".

Heat sinks can be used to ship products in winter that might freeze in shipment.

For best results, surround your product on all sides with 68°F or higher warm packs for extended shipping times.



Helpful Hints on Product Applications

Product Shipped	Recommended Coolants	Product Shipped	Recommended Coolants
Blood Products Chocolates Dairies Dry Ice Insulin/Diabetic	Refrigerants	Biochemical Cakes Frozen Prepared Foods Lab Cultures Tissue Microbe Contaminates Pharmaceuticals Animal Human	Refrigerants/Dry Ice
Chemicals Eye Tissues Floral Products Frozen Seafood Ink Photo Supplies Worms	Refrigerants/Wet Ice	Body Parts Dead Animals Frozen Meat Ice Cream	Dry Ice
Transplant Organs/Parts	Wet Ice		

DRY ICE: Deep frozen solid -80°F. REFRIGERANT PACKS: Keeps frozen products soft frozen at 30°F and cold between 30°–65°F for many hours.

ESPECIALISTAS EN MATERIAL DE EMPAQUE

Enfriamiento - Bolsas Refrigerantes

Proporción mínima de 1:5 a 1:3 libras de refrigerante por producto.

Los envíos o contenedores más grandes podrían requerir bolsas refrigerantes adicionales. Para mejores resultados, coloque las bolsas alrededor de los productos para un rendimiento óptimo durante el envío.

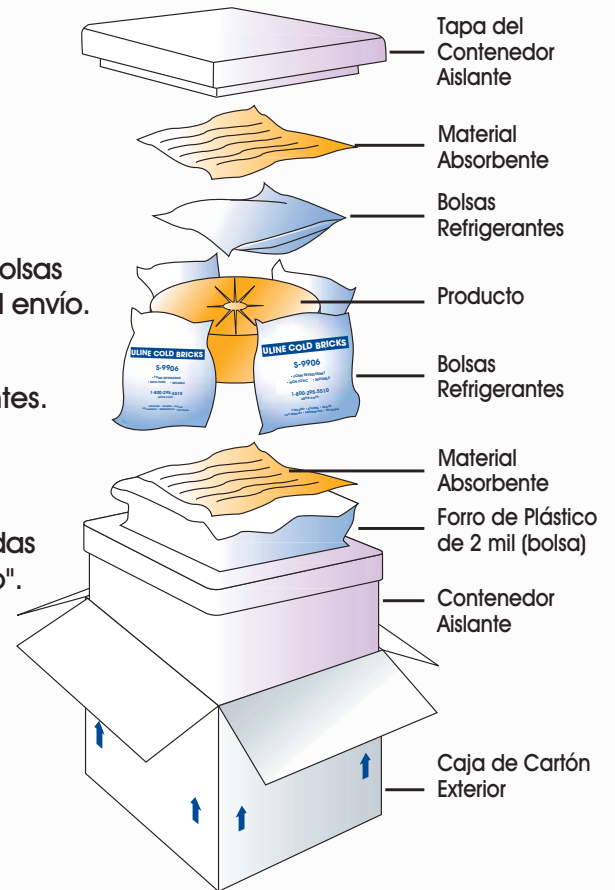
Consideraciones especiales por cambios de temperatura y clima estacional podrían requerir más o menos bolsas refrigerantes.

Calentamiento - Disipador Térmico

Caliente las bolsas refrigerantes en agua hirviendo o en el microondas a una configuración "baja", a esto se le llama "disipador térmico".

Los disipadores térmicos pueden ser utilizados para enviar productos en invierno que podrían congelarse durante el envío.

Para mejores resultados, coloque bolsas calientes alrededor del producto a una temperatura de 20 °C (68 °F) o mayor para envíos largos.



Consejos Útiles Para Uso del Producto

Producto Enviado	Refrigerantes Recomendados	Producto Enviado	Refrigerantes Recomendados
Derivados Sanguíneos Chocolate Lácteos Hielo Seco Insulina/Productos para Diabéticos	Refrigerantes	Bioquímicos Pasteles Alimentos Congelados Cultivos de Laboratorio Tejidos Contaminantes Microbianos Productos Farmacéuticos Animales Humanos	Refrigerantes/Hielo Seco
Químicos Tejidos Oculares Arreglos Florales Mariscos Congelados Tinta Suministros Fotográficos Gusanos	Refrigerantes/Hielo	Partes Humanas Animales Muertos Carne Congelada Helado	Hielo Seco
Órganos/Partes Para Trasplantes	Hielo		

HIELO SECO: Completamente congelado y sólido a -62 °C (80 °F). **BOLSAS REFRIGERANTES:** Mantienen los productos ligeramente congelados a -1 °C (30 °F) y fríos entre -1 y 18 °C (30 °-65 °F) por muchas horas.

Refroidissement – Sachets réfrigérants

Le rapport minimum sachet réfrigérant/poids doit être de 1:5 à 1:3, selon le poids du produit en livres.

Les envois ou les contenants volumineux peuvent nécessiter des sachets réfrigérants supplémentaires. Pour obtenir les meilleurs résultats, entourez les produits pour assurer une efficacité optimale durant le transport.

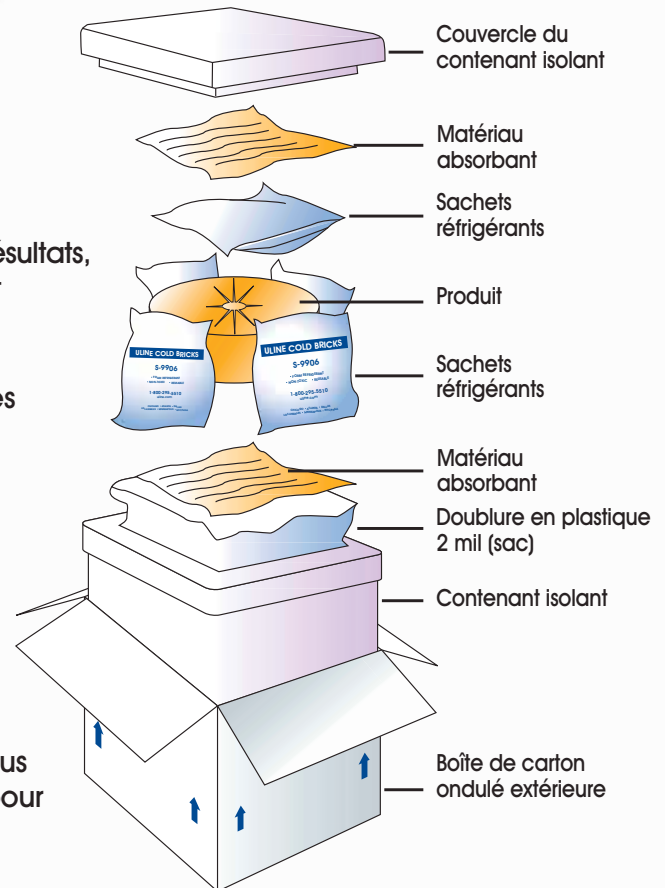
La quantité de sachets réfrigérants nécessaire peut varier en fonction de l'attention accordée aux changements climatiques saisonniers et aux fluctuations de température.

Réchauffement – Dissipateur thermique

Réchauffez les sachets réfrigérants dans de l'eau bouillante ou dans un micro-ondes au réglage « faible ». Ceci produit ce que l'on appelle un dissipateur thermique.

Les dissipateurs thermiques peuvent être utilisés pour expédier des produits en hiver qui risquent de geler durant le transport.

Pour obtenir les meilleurs résultats, entourez votre produit de tous les côtés à l'aide de sachets chauffés à 20 °C (68 °F) ou plus pour les délais d'expédition prolongés.



Conseils pratiques sur l'utilisation du produit

Produit expédié	Réfrigérant recommandé	Produit expédié	Réfrigérant recommandé
Produits sanguins Chocolat Produits laitiers Glace sèche Insuline (pour diabétiques)	Réfrigérants	Produits chimiques Gâteaux Plats surgelés Cultures de micro-organismes Tissu Microbes contaminés Produits pharmaceutiques Animal Humain	Réfrigérants/ Glace sèche
Produits chimiques Tissus oculaires Produits floraux Fruits de mer surgelés Encre Fournitures photographiques Vers	Réfrigérants/Glance mouillée	Parties du corps humain Animaux morts Viande surgelée Crème glacée	Glance sèche
Organes/parties destinés aux greffes	Glance mouillée		

GLACE SÈCHE : Solide, surgelée -62,2 °C (-80 °F). SACHETS RÉFRIGÉRANTS : Maintiennent les produits congelés mous et congelés à -1 °C (30 °F) et froids entre -1 °C et 18,3 °C (30°F et 65 °F) pendant de nombreuses heures.