

Absorptionsmatten



In Kürze:

- ✓ Schützt Ihre Produkte beim Transport vor Feuchtigkeit und Schmelzwasser
- ✓ Ideale Ergänzung zu Original-Gelpackungen
- ✓ Hohe Aufnahmekapazität
- ✓ Verschiedene Typen und Größen erhältlich



Wenn Sie Produkte bei einer gekühlten Temperatur transportieren, kommt es häufig zu Kondensation. Es gibt jedoch viele Produkte, die empfindlich auf Feuchtigkeitsschäden reagieren. Denken Sie zum Beispiel an Obst und Gemüse, wo das Vorhandensein von Feuchtigkeit den Verderb beschleunigt. Bei Medikamenten ist in der Regel auch ein trockener Transport wichtig. Absorptionsmatten sind eine gute Möglichkeit, Kondenswasser aufzunehmen, das während des Transports entsteht. Dadurch wird sichergestellt, dass Ihre Produkte trocken am Zielort ankommen.

In den Absorptionsmatten von Coolpack werden alle nicht absorbierenden Materialien entfernt. Sie können an synthetischen Leim und Bindemittel denken. Dadurch wird eine hohe Absorptionsfähigkeit gewährleistet. Auf diese Weise wird eventuell während des Transports auftretendes Kondenswasser sofort absorbiert und Ihre Waren bleiben trocken. Dies führt zu einer optimalen Qualitätserhaltung Ihrer Güter.

Bewerbungen

Die Absorptionsmatten werden in vielen verschiedenen Bereichen eingesetzt. Wenn es um den Transport von Medikamenten geht, werden ihnen strenge Bedingungen auferlegt. Zum Beispiel müssen sowohl die Medikamente als auch ihre Verpackung gekühlt versandt werden und dürfen keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Absorptionsmatten sind in diesem Fall eine Lösung, da sie sowohl Feuchtigkeit aufnehmen als auch eine Barriere zwischen den

Kühlelementen und dem Medikament bilden können. Für den Transport von Frischfisch wird in der Regel Scherbeneis verwendet, um den Fisch unterwegs zu kühlen. Zum Auffangen des Schmelzwassers werden in der Regel stark absorbierende Matten verwendet, um ein "Schwimmen" der Fische zu verhindern. Für geräucherte Fischprodukte und andere Lebensmittel kühlt man am besten mit Gelpacks in einer EPS (Tempex)-Box. Auch hier kann es unterwegs zu Kondenswasserbildung kommen, weshalb die Verwendung von Absorptionsmatten empfohlen wird.

Kartoffeln, Gemüse, Obst und Blumen sind sehr feuchtigkeitsempfindlich. Dadurch können Sporen von Botrytisfäule, einem unangenehmen Pilz, entstehen. Um die Qualität dieser zerbrechlichen Produkte zu erhalten, sollten sie daher nicht nur kühl und dunkel, sondern auch trocken transportiert werden. Zu diesem Zweck können Absorptionsmatten auf Rollen verwendet werden, um größere Ladungen dieser Produkte zu schützen.

Lieferung

Die Absorptionsmatten sind in verschiedenen Standardgrößen erhältlich. Es gibt auch Möglichkeiten zur kundenspezifischen Anpassung. Haben Sie Fragen oder möchten Sie mehr über die Möglichkeiten für Ihre Situation erfahren? Gern kontaktieren Sie uns.

Produkt	Abmessungen	Stück pro Karton
Absorptionsmatten 600ml	150x250 mm	200
Absorptionsmatten 1500 ml	200x320 mm	200
Absorptionsmatten 5000 ml	320x500 mm	180
Absorptionsmatten 7500 ml	320x720 mm	180