

TÚI ĐÁ GIỮ LẠNH



CÔNG DỤNG:

Túi Đá Gel JenBio 84 được sử dụng rất tiện dụng trong việc giữ lạnh và cấp nhiệt để bảo quản hàng hóa như : sữa mẹ, sữa hạt, nước ép trái cây, vắc xin, sinh phẩm, vật mẫu y tế, thủy hải sản, thực phẩm, rau củ quả xuất khẩu, kem,

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Dạng túi: Túi PE trắng sữa

Thành phần Gel: Hóa chất hỗn hợp + Nước

CÁCH SỬ DỤNG:

- GEL khi hòa tan trong nước tạo thành hỗn hợp có độ dẻo kết dính tự nhiên
- Túi Gel (GEL-ICE PACK) là dạng lỏng trước khi dùng phải cho túi vào ngăn đá để cấp đông, và sau khi túi Gel đông lạnh cứng. Để vào ngăn đá tủ lạnh để túi đá gel đông cứng, khoảng 4 giờ trước khi sử dụng.
- Sau khi túi giữ lạnh đã đông cứng ta cho vào túi giữ lạnh hoặc dụng cụ giữ lạnh
- Túi đá gel giữ lạnh có thể dùng được nhiều lần, nhưng thời gian giữ lạnh sẽ giảm dần.
- Cần sử dụng 4 – 5 túi đá gel cho 1 túi giữ nhiệt.

LƯU Ý: Nên để túi giữ lạnh còn nguyên vẹn không làm rách bao bì tránh để chất lỏng tràn ra ngoài, dính vào thức ăn đồ dùng. Tuyệt đối không được ăn hay uống