



INSULATED CONTAINER PRODUCT APPLICATIONS

SHIPPING SUPPLY SPECIALISTS

Chilled – Refrigerant Packs

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

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

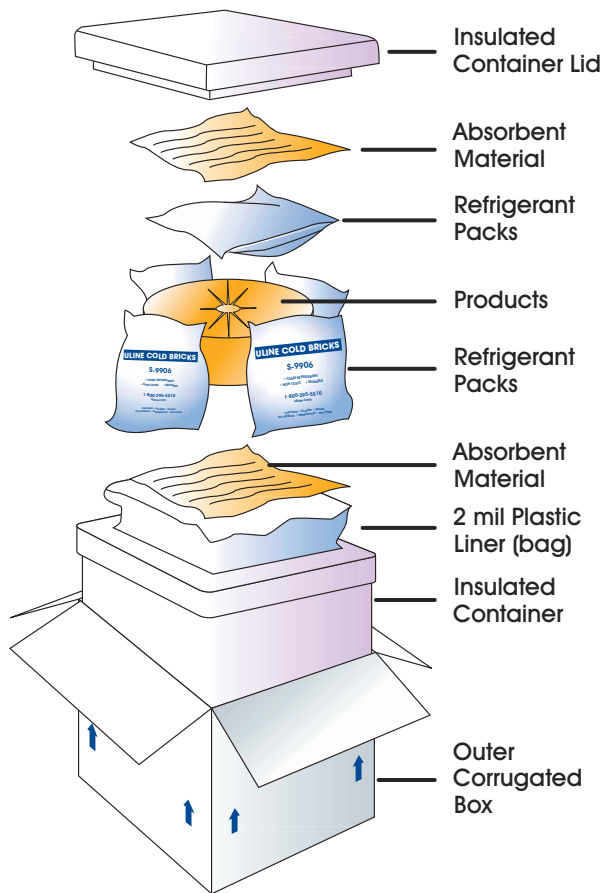
Special consideration for temperature and climate seasonal changes may require more or less refrigerant packs.

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	Refrigerants/Dry Ice
Chemicals Eye Tissues Floral Products Frozen Seafood Ink Photo Supplies Worms	Refrigerants/Wet Ice	Pharmaceutical Animal Human	
Transplant Organs/Parts	Wet Ice	Body Parts Dead Animals Frozen Meat Ice Cream	Dry 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 por libra de producto a refrigerante de 1:5 a 1:3.

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.

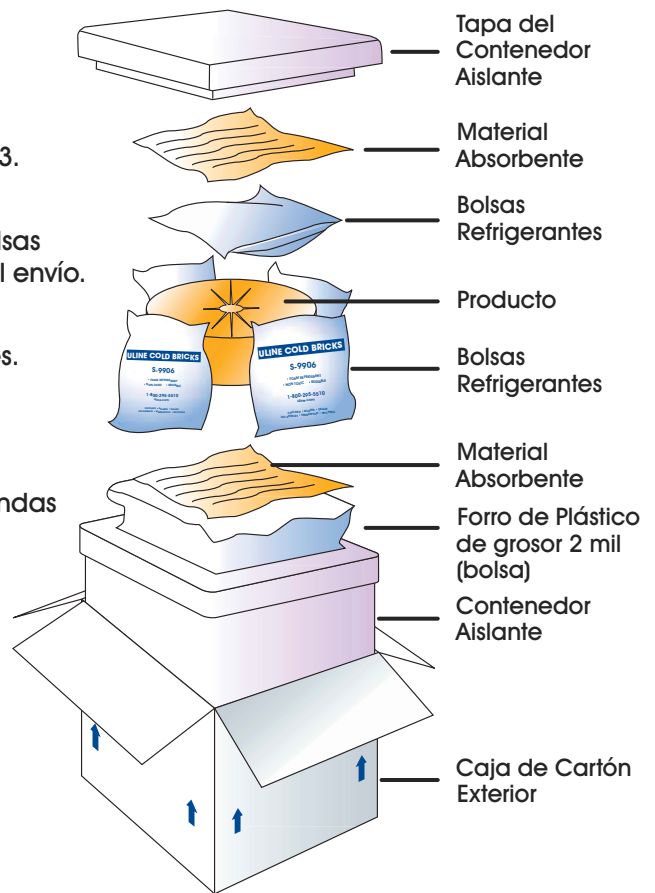
Consideraciones especiales por cambios de temperatura y clima estacional podrían requerir más o menos bolsas refrigerantes.

Calentamiento – Disipador Térmico

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

Los disipadores térmicos se pueden utilizar 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
Derivados Sanguíneos Chocolates Lácteos Hielo Seco Insulina/Productos para Diabéticos	Refrigerantes
Químicos Tejidos Oculares Arreglos Florales Mariscos Congelados Tinta Suministros Fotográficos Gusanos	Refrigerantes/Hielo
Órganos/Partes para Trasplantes	Hielo

Producto Enviado	Refrigerantes Recomendados
Bioquímicos Pasteles Alimentos Congelados Cultivos de Tejido de Laboratorio Contaminantes Microbianos Productos Farmacéuticos Animales Humanos	Refrigerantes/Hielo Seco
Partes Humanas Animales Muertos Carne Congelada Helado	Hielo Seco

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.

EXPERTS EN MATÉRIEL D'EXPÉDITION

Refroidissement – Sachets réfrigérants

Le rapport minimal entre le produit et le réfrigérant doit être de 1:5 à 1:3 par livre.

Il se peut que les envois ou les contenants volumineux nécessitent des sachets réfrigérants supplémentaires. Pour de meilleurs résultats, enveloppez les produits afin d'assurer une efficacité optimale durant le transport.

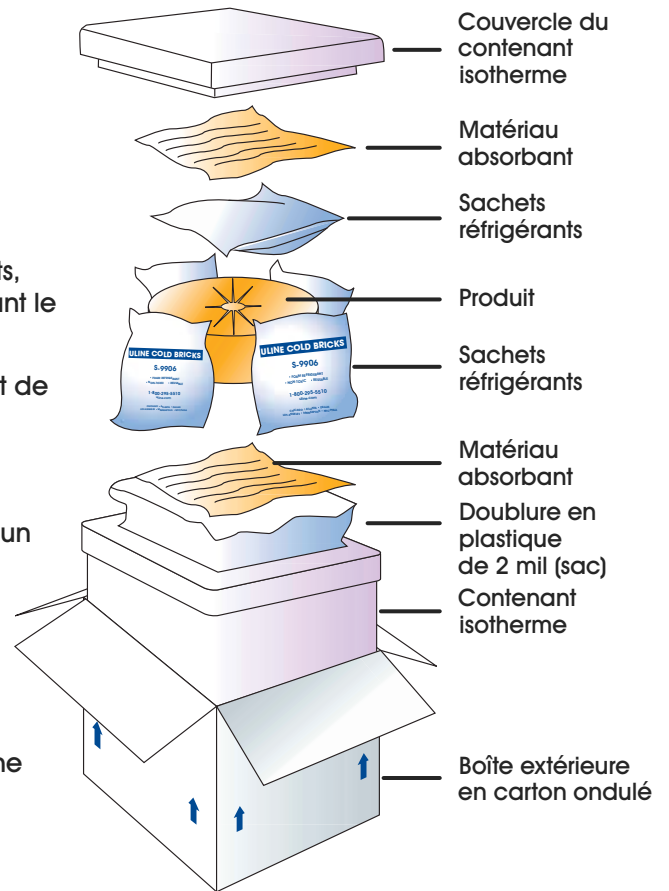
En tenant compte des changements saisonniers de température et de climat, la quantité de sachets réfrigérants nécessaire peut varier.

Réchauffement – Source de froid

Chauffez les sachets réfrigérants dans de l'eau bouillante ou dans un four à micro-ondes au réglage « faible ». Ce procédé sert à obtenir ce que l'on appelle une « source de froid ».

Ces sachets chauffés permettent d'expédier, en hiver, des produits qui risquent de geler pendant le transport.

Pour de meilleurs résultats, lors de durées de transport prolongées, entourez votre produit sur tous les côtés de sachets chauffants à une température minimale de 20 °C (68 °F).



Conseils utiles concernant l'usage

Produit expédié	Agents réfrigérants recommandés	Produit expédié	Agents réfrigérants recommandés
Produits sanguins Chocolats Produits laitiers Glace sèche Insuline (pour diabétiques)	Frigorigènes	Substances biochimiques Gâteaux Aliments préparés surgelés Cultures de laboratoire Tissu Contaminations microbiennes	Frigorigènes/ glace sèche
Produits chimiques Tissus oculaires Produits floraux Fruits de mer congelés Ancre Matériel photo Vers	Frigorigènes/glace humide	Médicaments/produits pharmaceutiques Animal Humain	
Organes ou parties du corps à transplanter	Glace humide	Parties du corps Animaux morts Viande surgelée Crème glacée	Glace sèche

GLACE SÈCHE : Solidement congelé à -62 °C (-80 °F). **SACHETS RÉFRIGÉRANTS** : Maintiennent les produits surgelés congelés mous à -1 °C (30 °F), et froids entre -1 °C et 18,3 °C (30 °F et 65 °F) pendant de longues heures.