

RESULTATS TESTS DE VALIDATION

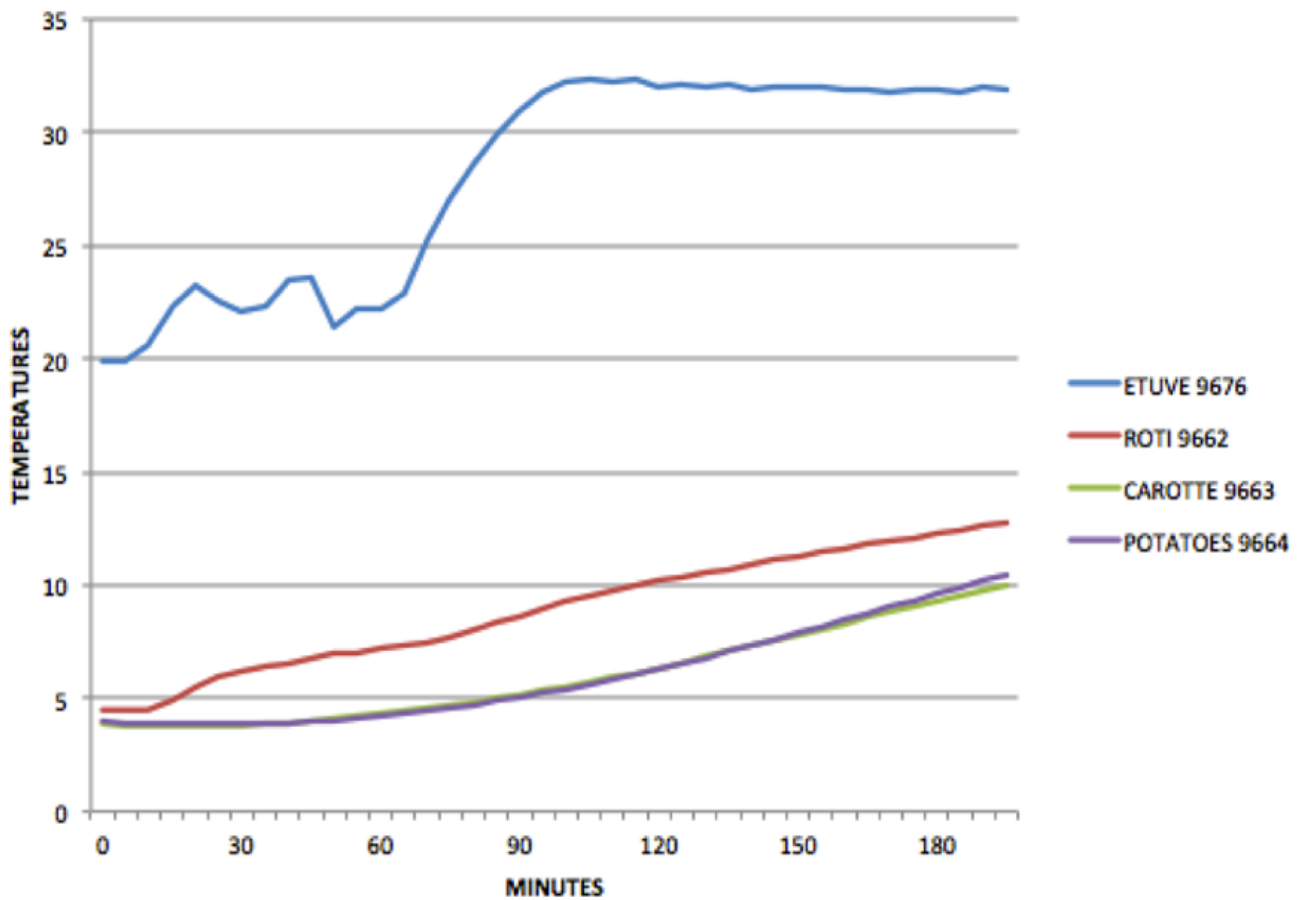
Sac isotherme test pour le secteur Agroalimentaire :

Vous trouverez ci-dessous les résultats des tests de validation de notre sac isotherme métallisé.

Type de test : Circuit d'achats dans une grande surface avec une exposition à +20°C à l'intérieur du magasin puis à +30°C ambiant correspondant au trajet point vente.

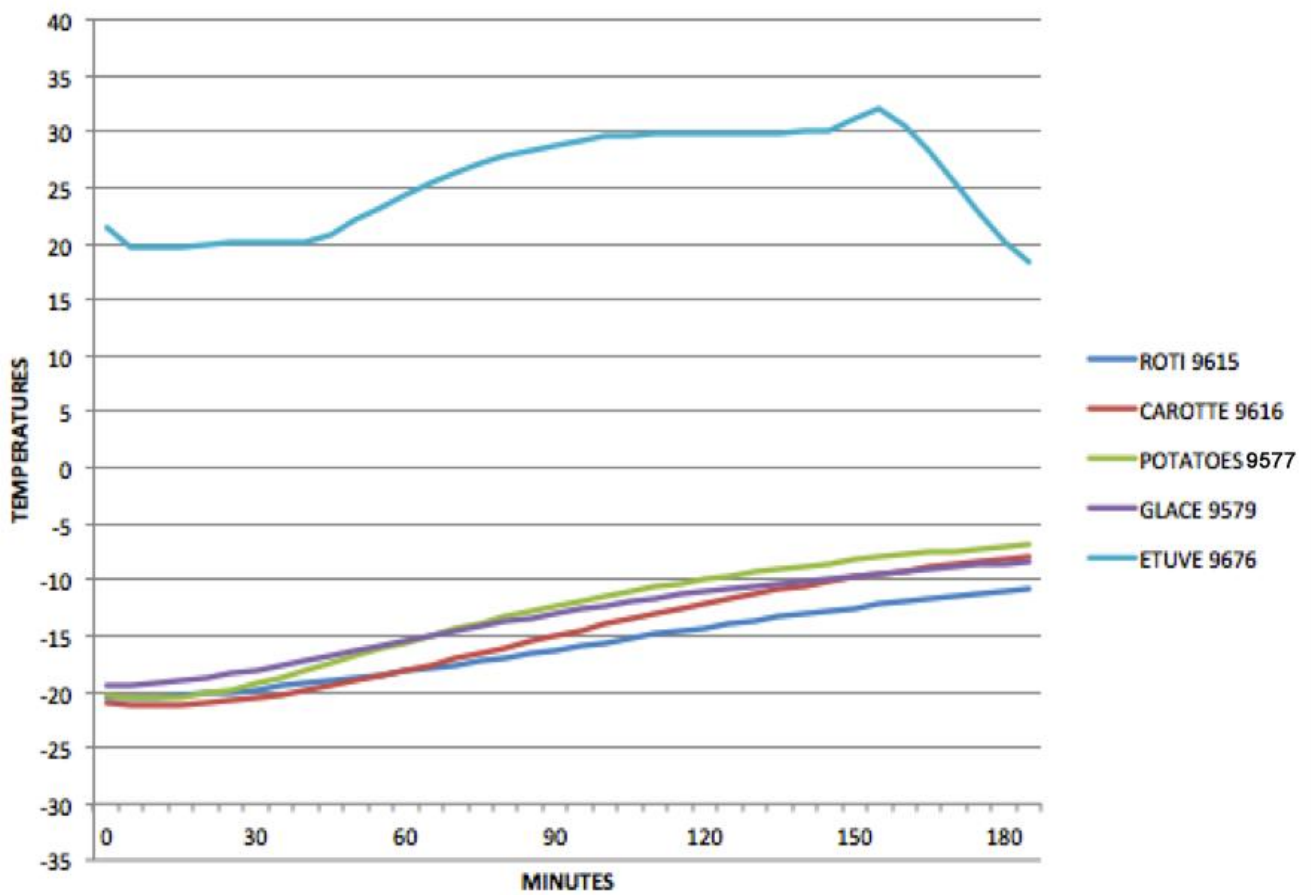
Produits à protéger : Produits alimentaires réfrigérés à +4°C (1^{ère} courbe de validation) et produits alimentaires congelés à -18°C (2^{ème} courbe de validation).

Courbe de validation du Sac Isotherme métallisé avec produits réfrigérés :



Résultat du test : Les produits réfrigérés sont protégés durant 2 heures environ.

Courbe de validation du Sac Isotherme métallisé avec produits congelés :



Résultat du test : Les produits congelés sont protégés durant 1 heure environ.