

BEFORE

AFTER

冷凍輸送

冷凍車



Improvement



キープサーモ®アイス **-17℃**
 }
 キープサーモ®アイス **-51℃**

原料、原薬、冷凍食品、アイス、肉 ets.

冷蔵輸送

冷蔵車



Improvement



キープサーモ®アイス **0℃**

野菜、果物、菓子 ets.

×
ケミカル
ケミカル
2℃
~
8℃



Improvement



(コンビネーション)

キープサーモ®アイス **0℃**
 &
 キープサーモ®プラス **4℃**

OR

キープサーモ®プラス **4℃**

液体、血液 ets.

×
ケミカル
ケミカル
15℃
~
25℃



Improvement



キープサーモ®プラス **20℃**

医薬品、原料 ets.

※キープサーモ®アイスは専用温度より5℃以上 低いフリーザーにて凍結させてください。

※凍結時間はフリーザーの仕様、フリーザー内の状況や保冷剤同士の配置状況により大きく変わります。