YOUR FOOD IS STILL IN TEMPERATURE EVERYWHERE - EVERYTIME

FOOD
COMPANY PROFILE

DRYCE
NIPPON GASES

Dryce offre una linea completa di contenitori isotermici termostatati che impiegano ghiaccio secco ed altri sistemi "a refrigerazione passiva".

I sistemi Dryce sono il packaging ottimale per il trasporto di prodotti deperibili che devono viaggiare a temperatura controllata, in catena del freddo.

Affidarsi a Dryce significa avere un forte alleato in più, a difesa dell'integrità dei prodotti freschi e surgelati spediti ovunque nel mondo.

DRYCE
NIPPON GASES

Azienda 04

Dryce è uno dei maggiori leader nella progettazione, produzione e validazione di packaging a temperatura controllata.

Settori merceologici

Fresco 06

Surgelati 08

Applicazioni industriali 10

Distributori e spedizionieri 12

Altre applicazioni 14

Gamma prodotti

Ghiaccio secco 16

Phase Change Materials 17

Contenitori monouso 18

Contenitori riutilizzabili 19

Contenitori formato Pallet 20

DRYCE
SETTORE FOOD

Dryce è uno dei maggiori leader nella progettazione e produzione di packaging a temperatura controllata, destinati al trasporto di prodotti alimentari freschi e congelati ed al trasporto di tutti quei prodotti in cui il mantenimento della temperatura è di importanza fondamentale.

Siamo costantemente impegnati a innovare e garantire un elevato livello qualitativo dei nostri prodotti, dedichiamo attenzione all'ambiente, abbiamo cura delle relazioni con i nostri Clienti, per comprendere al meglio ed interpretarne i bisogni e le necessità, attuali e future.

Customer Care

Attenzione alle esigenze del Cliente, per comprendere al meglio le sue necessità.

Innovazione

Al fine di migliorare continuamente le performance dei nostri prodotti e servizi.

Qualità

Una ricerca costante del miglioramento dei nostri profotti e servizi.

Valori

I nostri valori sono il significato condiviso che ci guida nelle sfide della quotidianità.

Qualità & Certificazioni

Adottiamo e ci impegnamo a rispettare elevati standard qualitativi dei prodotti e servizi, quali UNI EN ISO 9001:2015 e Afnor NF S99-700.

Abbiamo una vera passione per il mercato in cui operiamo; il nostro impegno nel fornire prodotti e servizi di elevata qualità, è una costante nel nostro modo di intendere il business, con il fine ultimo di superare le vostre aspettative.

Mission & Vision

La nostra Mission è qualcosa che coltiviamo giorno dopo giorno, attraverso l'esperienza di un lavoro al quale dedichiamo passione e dedizione.

Al centro di tutto, l'impegno per il futuro a mantenere la nostra capacità di ascoltare, imparare dai nostri Clienti, interpretarne i bisogni e tradurre questi bisogni - attuali e futuri - in soluzioni efficaci e sostenibili, sia da un punto di vista economico che ambientale.

Know-How

Uno sviluppo continuo del know-how in modo da anticipare le esigenze future del mercato.

Attenzione all'Ambiente

Per difendere e salvaguardare il futuro dei nostri figli e del nostro pianeta.

Lavoro di Squadra

Per dirigere ogni realizzazione individuale verso un obiettivo ed una visione comune.

FRESCO

Proprietà organolettiche e integrità dei prodotti freschi. **Sistemi Isotermici Dryce: una soluzione per ogni esigenza.**

- › Carne
- › Pesce
- › IV e V gamma
- › Primizie
- › Prodotti Bio
- › Salumi/Formaggi/Caseario

Con le soluzioni Dryce è possibile garantire il mantenimento del prodotto nel range di temperatura 0/+5°C a cuore, in accordo con le regole di conservazione della catena del freddo e delle norme HACCP.

Ogni prodotto alimentare è trasportato, preservato nella sua integrità organolettica e nel rispetto dei più alti standard di qualità, ovunque nel mondo.

SURGELATI

Mantenimento del prodotto a temperatura negativa per tutta la durata della spedizione: **con i sistemi Dryce è una missione possibile!**

- **Frutta e Verdura**
- **Pesce**
- **Carne**
- **Pizza e prodotti da Forno**
- **Pasticceria**
- **Gelati**

Dryce offre la possibilità di trasportare per più giorni prodotti surgelati, mantenendo sempre il valore ottimale di temperatura a cuore del prodotto (-20°C), attraverso l'utilizzo di ghiaccio secco, disponibile nei diversi formati Pellet da 3 e da 16 mm, Fette e Blocchi o con l'uso del Cold Gel Pack Ultra e Plus, in combinazione con diverse tipologie di contenitori isotermici.

Oltre alle soluzioni standard è possibile realizzare un'ampia varietà di soluzioni personalizzate, sia per capienza del contenitore, che per durata della termostatazione, combinando tra loro contenitori isotermici e masse refrigeranti.

APPLICAZIONI INDUSTRIALI

Principali applicazioni del ghiaccio secco nell'industria alimentare.

- Enologia
- Oleario
- Raffreddamento impasti
- Macinati

VENDEMMIA

Il ghiaccio secco aiuta a controllare le prefermentazioni durante la raccolta in campo e durante la pigia-diraspatura.

RAFFREDDAMENTO IMPASTI

L'impiego del ghiaccio secco in luogo del ghiaccio d'acqua consente di termoregolare gli impasti di prodotti da forno (biscotti, pan carrè, etc.) ottenendo un impasto perfetto e senza fenomeni di fusione o incipiente fusione dei componenti basso-fondenti (es. cioccolato).

OLIO EVO

L'utilizzo del ghiaccio secco in spremitura consente di aumentare la resa di estrazione in olio e di ridurre l'ossidazione del prodotto

MACINATI

Il ghiaccio secco consente di termoregolare ogni processo di macinazione (es. carne, etc.) ed, unitamente alle proprietà batteriostatiche della CO2, permette di mantenere il prodotto a temperatura ottimale, evitando lo sviluppo di carica batterica.

DISTRIBUTORI E SPEDIZIONIERI

Packaging monouso nel settore Distributori e Spedizionieri.

Trasporti a temperatura positiva e Negativa assicurati con l'ausilio di packaging isotermici di piccole e grandi dimensioni:

- **Scatole con capienza fino a 52LT**
- **Carton pallet e cargo modular ad elevata capienza**
- **Sistemi termostatati con ghiaccio secco in pellets e blocchi per termoregolazioni a -20°C e Cold Gel Pack(R) per termoregolazioni a 0/+5°C al cuore**

Supportiamo gli spedizionieri e gli operatori logistici di prodotti alimentari a preservare la qualità dei prodotti trasportati in assenza di refrigerazione attiva.

Proponiamo soluzioni standard e personalizzate, capaci di soddisfare ogni esigenza di mantenimento della catena del freddo, con durate di termoregolazione che arrivano fino ad oltre 120 ore (5+ giorni).

ALTRE APPLICAZIONI

E-commerce

La consegna a domicilio di generi alimentari (e-commerce, etc.) sta ormai diventando sempre più diffusa nel mondo così come in Italia.

I sistemi Dryce sono perfetti per le spedizioni di prodotti alimentari freschi e/o surgelati, venduti da qualunque sito e-commerce che voglia evitare problemi di integrità del prodotto venduto e spedito a mezzo corriere espresso.

Home Delivery

Nel settore dell'home delivery, legata alla GDO e DO, Dryce ha sviluppato una linea dedicata di contenitori isotermici, riutilizzabili oltre che monouso, capaci di andare incontro ad ogni esigenza sia per il trasporto del fresco a 0/+5°C che del surgelato a -20°C.

DRYCE È DA SEMPRE LEADER NEL SETTORE DEL BANQUETTING E DEL VENDING.

Banquetting

Aiutiamo le aziende, che hanno necessità di organizzare feste ed eventi, a preservare la perfetta integrità e freschezza degli alimenti cucinati dai loro maestri chef e pasticceri. Dal dolce al salato, dal fresco al surgelato, le soluzioni di trasporto isotermiche per banquetting Dryce fanno la differenza per mantenere impeccabile la qualità del cibo da servire.

Sculture di ghiaccio, gelati, pasticceria, dessert, salumi, formaggi, pronti a cuocere... non ci sono limiti per le possibilità di termoregolazione offerte dai sistemi Dryce.

Vending

Dryce è leader nel settore della termoregolazione degli snack a 0/+5°C, indirizzati alla distribuzione nel canale vending.

I packaging isotermici Dryce consentono nelle stagioni calde di preservare la perfetta integrità di snack al cioccolato, tramezzini e tanto altro.

GHIACCIO SECCO

Il Ghiaccio secco è anidride carbonica allo stato solido, sublima senza generare tracce di liquido e si mantiene stabilmente alla temperatura di -78,5°C.

Dryce produce due tipologia di ghiaccio secco:

- **Ghiaccio Secco tecnico**
- **Ghiaccio Secco E290 Additivo Alimentare**

Il Ghiaccio Secco tecnico viene impiegato in tutte le applicazioni in cui non è previsto il diretto contatto con l'alimento. Pertanto questo prodotto viene generalmente impiegato come mezzo di termoregolazione dei packaging isotermici di prodotti surgelati. E' disponibile in 3 formati: pellets da 2,9 e 16mm, fette da 500gr e blocchi da 5 e 10kg.

Il Ghiaccio Secco E290 Additivo Alimentare viene prodotto in reparti che rispettano in modo stringente la normativa HACCP. Il prodotto ottenuto è certificato "food grade" e pertanto può essere impiegato come additivo alimentare (E290) nella preparazione di prodotti alimentari (es. macinati, impasti, produzione olio e vino). E' disponibile nel formato pellet da 2,9 e 16mm.

PHASE CHANGE MATERIALS

I Phase Change Materials sono gel a base acquosa, aventi la proprietà di attivarsi in cella, per poi termoregolare le spedizioni di prodotti freschi a 0/+5°C per molte ore.

I prodotti a marchio Dryce sono denominati Cold Gel Pack, che rappresenta il gel più comunemente usato in Italia, per il trasporto di prodotti alimentari, e Polar Pad 2.0, che racchiude tutta la potenza frigorifera del Cold Gel Pack unita ad un packaging inimitabile, che si adatta perfettamente agli spazi interni dell'imballo.

La famiglia si compone di:

Cold Gel Pack: attivato a 0°C

Cold Gel Pack Plus: attivato a -12°C

Cold Gel Pack Ultra: attivato a -23°C

Polar Pad 2.0: attivato a 0°C

CONTENITORI MONOUSO

Contenitori in Polistirolo Espanso (EPS) monouso ad alta efficienza termica.

La serie dei contenitori in EPS Dryce prevede una ampia varietà di formati con capienza variabile da pochi litri fino a 70 lt.

Ai contenitori monouso si abbinano vari optional:

- **Anelli in EPS per aumento volume interno contenitore**
- **Sotto-coperchi brevettati per termoregolazione con ghiaccio secco**
- **Pareti e setti divisori interni per ripartizione prodotti**

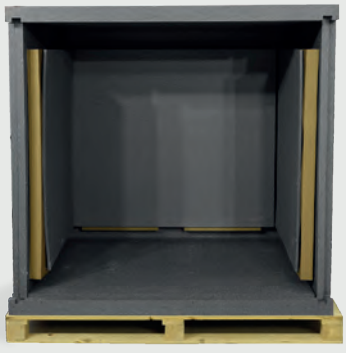
CONTENITORI RIUTILIZZABILI

Contenitori in PP (poli propilene) riutilizzabile vari formati.

Contenitore riutilizzabile di colore nero, munito di coperchio. Il contenitore offre un elevato isolamento termico grazie all'elevato spessore delle sue pareti, spesse 3cm. Il contenitore è lavabile e sanitizzabile. La sua notevole robustezza ne consente una vita longeva, anche a fronte di urti importanti.

Consente sia la termoregolazione di prodotti freschi a 0/+5°C che di surgelati a -20°C.

CONTENITORI FORMATO PALLET



CARTON PALLET

I Carton Pallet sono soluzioni monouso, costituite da imballi aventi la dimensione del pallet. Sono attivati con ghiaccio secco per il trasporto di surgelati e con Cold Gel Pack ® per il trasporto di freschi.

Rappresentano la soluzione che abbina il miglior compromesso capacità/costo e sono disponibili in 3 differenti misure:

- **Mini**
- **Regular**
- **Maxi**

PALLET SHIPPER

I Pallet Shipper sono soluzioni monouso, costituite da imballi aventi la capacità di alloggiare al proprio interno un intero pallet EPAL 800x1200 mm di merce.

Vengono attivati con ghiaccio secco e trovano impiego nel trasporto di prodotti surgelati a -20°C.

CARGO MODULAR

I Cargo Modular costituiscono un sistema di imballaggio isotermico monouso, pratico e ad alta efficienza.

I Cargo Modular vengono utilizzati sia per la spedizione a temperatura controllata di prodotti freschi, che richiedono la conservazione a temperatura ambiente nel range 0/+5°C che di prodotti surgelati. Sono la soluzione ideale per il trasporto di merce voluminosa o in grossi quantitativi.

APPENDICE
CATALOGO PRODOTTI

GHIACCIO SECCO

Descrizione	Codice	Temperatura °C	Dim. Esterne H P L mm
Ghiaccio Secco in Blocchi - Produzione MILANO - Blocco da 10 kg	D-GS-BLO_#	-78°C	250x250x120
Ghiaccio Secco in Blocchi - Produzione ROMA - Blocco da 5 kg	D-GS-BLO_RM	-78°C	210x125x125
Ghiaccio Secco in Blocchi - Produzione NAPOLI - Blocco da 10 kg	D-GS-BLO_PO	-78°C	200x200x200
Ghiaccio Secco in Pellets da 2,9 mm	D-GS-P03_#	-78°C	
Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-GS-P16_#	-78°C	
Ghiaccio Secco in Fette - Produzione MILANO - Fetta da 0,5 kg	D-GS-FET_#	-78°C	125x125x22
Ghiaccio Secco in Fette - Produzione ROMA - Fetta da 0,5 kg	D-GS-FET_RM	-78°C	125x125x22
Ghiaccio Secco in Fette - Produzione NAPOLI - Fetta da 0,5 kg	D-GS-FET_PO	-78°C	200x100x20
Ghiaccio Secco Alimentare in Pellets 2,9 mm - Additivo Alimentare E290	D-GSA-P03_#	-78°C	
Ghiaccio Secco Alimentare in Pellets 16 mm - Additivo Alimentare E290	D-GSA-P16_#	-78°C	

PCM
COLD GEL PACK

Descrizione	Codice	Temp. prodotto attivato °C	Dim. Esterne H P L mm	Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
Cold Gel Pack® - 2 x 100 g - in Confezione da 14 kg - Dim. 157 x 240 x h 12 mm	D-GI-GP-0100GX2-CF	0°C / +5°C	157x240x12	14	0,2	70	0,5	PE
Cold Gel Pack® - 250 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 195 x h 15 mm	D-GI-GP-0250G-CF	0°C / +5°C	157x195x15	17	0,3	68	0,5	PE
Cold Gel Pack® - 330 g - in Confezione da 16,8 kg - Dim. 157 x 165 x h 20 mm	D-GI-GP-0330G-CF	0°C / +5°C	157x165x20	16,8	0,3	51	0,5	PE
Cold Gel Pack® 500 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 235 x h 20 mm	D-GI-GP-0500G-CF	0°C / +5°C	157x235x20	17	0,5	34	0,7	PE
Cold Gel Pack® Congelato 500 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 235 x h 20 mm	D-GI-GPC-0500G-CF	0°C / +5°C	157x235x20	17	0,5	34	0,7	PE

PCM
COLD GEL PACK PLUS

Descrizione	Codice	Temp. prodotto attivato °C	Dim. Esterne H P L mm	Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
Cold Gel Pack® PLUS - 200 g - in Confezione da 15 kg - Dim. 157 x 177 x h 13 mm	D-GI-GPP-0200G-CF	-12°C	157x177x13	15	0,2	75	0,4	PE
Cold Gel Pack® PLUS - 330 g - in Confezione da 16,8 kg - Dim. 157 x 165 x h 20 mm	D-GI-GPP-0330G-CF	-12°C	157x165x20	16,8	0,3	51	0,5	PE
Cold Gel Pack® PLUS - 500 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 262 x h 20 mm	D-GI-GPP-0500G-CF	-12°C	157x262x20	17	0,5	34	0,8	PE

PCM
COLD GEL PACK ULTRA

Descrizione	Codice	Temp. prodotto attivato °C	Dim. Esterne H P L mm	Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
Cold Gel Pack® ULTRA - 2x100 g - in Confezione da 14 kg - Dim. 157 x 240 x h 12 mm	D-GI-GPU-0100GX2-CF	-23°C	157x240x12	14	0,2	70	0,5	PE
Cold Gel Pack® ULTRA - 250 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 195 x h 15 mm	D-GI-GPU-0250G-CF	-23°C	157x195x15	17	0,3	68	0,5	PE
Cold Gel Pack® ULTRA - 330 g - in Confezione da 16,8 kg - Dim. 157 x 165 x h 20 mm	D-GI-GPU-0330G-CF	-23°C	157x165x20	16,8	0,3	51	0,5	PE
Cold Gel Pack® ULTRA - 500 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 262 x h 17 mm	D-GI-GPU-0500G-CF	-23°C	157x262x17	17	0,5	34	0,7	PE
Cold Gel Pack® ULTRA - 680 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 230 x h 24 mm	D-GI-GPU-0680G-CF	-23°C	157x230x24	17	0,7	25	0,9	PE
Cold Gel Pack® ULTRA - 1.000 g - in Confezione da 17 kg - Dim. 157 x 350 x h 20 mm	D-GI-GPU-1000G-CF	-23°C	157x350x20	17	1,0	17	1,1	PE

PCM
POLAR PAD 2.0.

Descrizione	Codice	Temp. prodotto attivato °C	Dim. Esterne H P L mm	Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
PolarPads 2.0 - 6 Celle - 250 g in Confezione da 15 kg - Dim. 175 x 157 x h 20 mm	D-PP2-6C-250G	0°C / +5°C	175x157x20	12,5	0,3	50	0,5	PE
PolarPads 2.0 - 12 Celle - 500 g in Confezione da 15 kg - Dim. 350 x 157 x h 20 mm	D-PP2-12C-500G	0°C / +5°C	350x157x20	12,5	0,5	25	1,1	PE
Bobina PolarPads - 12.000 Celle - 1000 pz. pretagliati da 2x6 celle - 13 Kg ca.	D-PP-POLPAD-12000CE	0°C / +5°C	400x400x410	13	0,0	1000	65,6	PE

CONTENITORI MONOUSO
EPS - BASSO SPESSORE

Descrizione	Codice	Dim Esterne L P H mm	Dim Interne L P H mm	Capacità LT	Peso Kg	Spessore mm	Materiale	Volume esterno LT
CB 9 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 6 Lt	D-CI-PSB-CB9-FOC6LT	375x248x170	315x188x110	6,5	0,2	30,0	EPS	15,8
CB 9 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 10 Lt	D-CI-PSB-CB9-FOC10L	375x248x243	315x188x183	10,8	0,3	30,0	EPS	22,6
CB 10 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 10 Lt	D-CI-PSB-CB10-FOCO	505x330x132	465x290x80	10,8	0,2	20,0	EPS	22,0
CB AO - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 11 Lt	D-CI-PSB-CBAO-FOCO	375x248x235	325x198x175	11,3	0,3	25,0	EPS	21,9
CB 22 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 22 Lt	D-CI-PSB-CB22-FOCO	433x336x279	376x281x209	22,1	0,4	30,0	EPS	40,6
CB 22 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 22 Lt - con Sotto-coperchio 10 mm	D-CI-PSB-CB22-FOCS1	433x336x385	376x281x209	22,1	0,5	30,0	EPS	56,0
CB 22 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 22 Lt - con Sotto-coperchio 30 mm	D-CI-PSB-CB22-FOCS3	433x336x385	376x281x209	22,1	0,5	30,0	EPS	56,0
CB 45 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 45 Lt	D-CI-PSB-CB45-FOCO	615x435x286	555x375x212	44,1	0,7	30,0	EPS	76,5
CB 45 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 45 Lt - con Sotto-coperchio 10 mm	D-CI-PSB-CB45-FOCS1	615x435x392	555x375x212	44,1	1,0	30,0	EPS	104,9
CB 45- Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 45 Lt - con Sotto-coperchio 30 mm	D-CI-PSB-CB45-FOCS3	615x435x392	555x375x212	44,1	1,0	30,0	EPS	104,9
CB38 Contenitore Isotermico in Polistirolo - 38 Lt	D-CI-PSB-CB38-FOCO	590x390x285	530x330x215	37,6	0,5	30,0	EPS	65,6
CB53 Contenitore Isotermico in Polistirolo - 70 Lt	D-CI-PSB-CB53-FOCO	590x390x475	530x330x405	70,8	1,0	30,0	EPS	109,3
CB38_53 - Anello - h 125 mm	D-CI-PSB-CB38_53AN3	590x390x145			0,2	0,0	EPS	33,4
Cappuccio in Polietilene - h 6 mm	D-CI-CP-CAP-H600				0,0	0,0	EPS	0,0
CB 10 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - Coperchio con Asole laterali - 10 Lt	D-CI-PSB-CB10A-FOCO	505x330x132	465x290x80	10,8	0,2	20,0	EPS	22,0
CB AO - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - Coperchio con Asole laterali - 11 Lt	D-CI-PSB-CBAOA-FOCO	375x248x235	325x198x175	11,3	0,2	20,0	EPS	21,9
CB 22 - Coperchio - Sp. 30 mm	D-CI-PSB-CB22-CO30	433x336x35			0,1	18,0	EPS	5,1
CB 22 - Sotto-coperchio - Sp. 10 mm - Foro 14 mm	D-CI-PSB-CB22-SC10A	433x336x123			0,2	10,0	EPS	17,9
CB 45 - Sotto-coperchio - Sp. 10 mm - Foro 14 mm	D-CI-PSB-CB45-SC10A	615x435x123			0,3	10,0	EPS	32,9
CB 45 - Sotto-coperchio - Sp. 20 mm - Foro 14 mm	D-CI-PSB-CB45-SC20A	615x435x123			0,4	20,0	EPS	32,9
CB38_53 - Sotto-coperchio - Sp. 10 mm	D-CI-PSB-CB38_53SC1	590x390x145			0,3	0,0	EPS	33,4
CB38_53 - Sotto-coperchio - Sp. 30 mm	D-CI-PSB-CB38_53SC3	590x390x145			0,3	0,0	EPS	33,4
CB 22 - Parete - Sp. 20 mm	D-CI-PSB-CB22-PR20				0,0	18,0	EPS	0,0
CB 45 - Parete - Sp. 20 mm	D-CI-PSB-CB45-PR20				0,0	20,0	EPS	0,0
CB 22 - Pannello - Sp. 10 mm	D-CI-PSB-CB22-PA10	320x225x10			0,0	10,0	EPS	0,7
CB 45 - Pannello - Sp. 10 mm	D-CI-PSB-CB45-PA10	320x150x10			0,0	10,0	EPS	0,5

PALLET SHIPPER
NEOPOR - ALTO SPESSORE

Descrizione	Codice	Dim Esterne L P H mm	Dim Interne L P H mm	Capacità LT	Peso Kg	Spessore mm	Materiale	Volume esterno LT
Pallet Shipper 120 - Contenitore Isotermico in Neopor	D-KT-SK-PALSHIP-02	1600x1200x1570	1200x800x1105	1060,8	65,0	75,0	Neopor	3014,4
Pallet Shipper Cryo - Contenitore Isotermico in Neopor	D-KT-SK-PALSHIP-07	1600x1200x1570	1390x1030x1140	1632,1	60	75	Neopor	3014,4

CONTENITORI RIUTILIZZABILI
EPP - POLIPROPILENE

Descrizione	Codice	Dim Esterne L P H mm	Dim Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale
CB 22 - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 25 Lt	D-CI-PP-CB22-FOCO	420x330x330	355x275x255	24,9	30	0,8	45,7	EPP
CB 38 - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 38 Lt	D-CI-PP-CB38-FOCO	595x390x280	535x330x215	38,0	30	0,8	65,0	EPP
CB 53 - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 53 Lt	D-CI-PP-CB53-FOCO	595x390x375	535x330x305	53,9	30	1,0	87,0	EPP
Cargobox - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 120 Lt	D-CI-PP-CGBOX-FOCO	800x600x520	680x465x380	120,2	0	5,0	249,6	EPP
Cargobox Tecno - Contenitore Isotermico in Polipropilene 120 Lt - dotato di Cerniere e Maniglie	D-CI-PP-CGBOX-FOCOA	800x600x520	680x465x380	120,2	0	5,5	249,6	EPP
Griglia in Acciaio per Contenitore Cargobox Tecno	D-CI-PP-CGBOX-GRI				0	1,6	0,0	EPP
Cargobox Tecno - Contenitore Isotermico in Polipropilene 120 Lt - dotato di Cerniere, Maniglie e Termome trodigitale -50/+150°C	D-CI-PP-CGBOX-FOCOB	800x600x520				5,5	249,6	EPP
CB38_53 - Sotto-coperchio in Polipropilene - Sp. 15 mm	D-CI-PP-CB38_53-S15	595x390x123			0	0,4	28,5	EPP
CB38_53 - Sotto-coperchio in Polipropilene - Sp. 30 mm	D-CI-PP-CB38_53-S30	595x390x123			0	0,42	28,54215	EPP
CB38_53 - Sotto-coperchio Universale in Polipropilene per Aumento Capacità GS	D-CI-PP-CB38_53-SCU	595x390x163			0	0,4	37,8	EPP

CARGO MODULAR
ALTO SPESSORE

Descrizione	Codice	Dim Esterne L P H mm	Dim Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Cargo Modular 600 Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 365 Lt	D-CI-PSA-CARGO-600	1180x780x610	1078x678x500	365,4	50	4,5	561,4	EPS
Cargo Modular 600 Kit Anello in Polistirene Espanso - h 300 mm	D-CI-PSA-KIT-H-300	1180x780x320	1078x678x300	219,3	50	1,4	294,5	EPS
Cargo Modular 600 Contenitore Isotermico in Neopor - 365 Lt	D-CI-NSA-CARGO-600	1180x780x610	1078x678x500	365,4	50	4,5	561,4	Neopor
Cargo Modular 120 - Contenitore Isotermico in Neopor	D-KT-SK-CARMOD-02	1180x780x910	850x450x610	233,3	75	13,0	837,6	Neopor

CARTON PALLET
ALTO SPESSORE

Descrizione	Codice	Dim Esterne L P H mm	Dim Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Carton Pallet ad Alta Resistenza con Sportello Polistirene Espanso Sp. 50 mm + Polietilene - h 1200 mm	D-CI-CP-H1200-PS50	800x1200x1200	685x1085x1070	795,3	50	13	1152	EPS
Carton Pallet 650 ad Alta Resistenza Polistirene Espanso Sp. 50 mm + Polietilene - h 650 mm	D-CI-CP-H650-PS50	1200x800x650	1085x685x520	386,5	50	8,4	624	EPS
Carton Pallet ad Alta Resistenza Polistirene Espanso Sp. 50 mm + Polietilene - h 750 mm	D-CI-CP-H750-PS50	800x600x750	685x485x620	206	50	6,1	360	EPS
Carton Pallet 600 ad Alta Resistenza Polistirene Espanso Sp. 50 mm + Polietilene - h 600 mm	D-CI-CP-H600-PS50	800x600x600	685x485x470	156,2	50	6	288	EPS
Carton Pallet ad Alta Resistenza Polistirene Espanso Sp. 30 mm + Polietilene - h 1200	D-CI-CP-H1200XPS30	800x1200x1200	725x1125x1110	905	30	13,0	1152	EPS

CARTON PALLET
CRYO KIT

Descrizione	Codice	Dim Esterne L P H mm	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Cryo Kit - 130 Kg - CP 600 Ghiaccio Secco in Pellets da 3 mm	D-KT-EC-CRCP60-P03#	800x600x600	50	140	288	EPS
Cryo Kit - 300 Kg - CP 650 Ghiaccio Secco in Pellets da 3 mm	D-KT-EC-CRCP65-P03#	1200x800x650	50	313,60	624	EPS
Cryo Kit - 130 Kg - CP 600 Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-KT-EC-CRCP60-P16#	800x600x600	50	140	288	EPS
Cryo Kit - 300 Kg - CP 650 Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-KT-EC-CRCP65-P16#	1200x800x650	50	313,6	624	EPS
Pallet Shipper Cryo in Neopor + Dry Ice	D-KT-SK-PALSHIP-06	1600x1200x1570	75	60	3014,4	Neopor

THERMOBLOCK
CRYO KIT

Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne L P H mm	Dim. Interne L P H mm	Spessore mm	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Cryo Kit - 10 Kg - CB 12 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets 3 mm	D-KT-EC-CRCB12-P03#	-78°C	47	404x308x317	293x193x197	50	33,6	Neopor
Cryo Kit - 9 Kg - CB 12 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-KT-EC-CRCB12-P16#	-78°C	48	404x308x317	293x193x197	50	33,6	Neopor
Cryo Kit - 10 Kg - CB 12 + Scatola - Ghiaccio Secco in Fette	D-KT-EC-CRCB12-F12#	-78°C	48	404x308x317	293x193x197	50	33,6	Neopor
Cryo Kit - 10 Kg - CB 16 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-KT-EC-CRCB16-P16#	-78°C	48	404x308x397	293x193x278	50	43,1	Neopor
Cryo Kit - 20 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets 3 mm	D-KT-EC-CRCB30-P03#	-78°C	72	376x376x517	262x262x380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 20 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets 16mm	D-KT-EC-CRCB30-P16#	-78°C	72	376x376x517	262x262x380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 25 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Fette	D-KT-EC-CRCB30-F25#	-78°C	72	376x376x517	262x262x380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 30 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Blocchi	D-KT-EC-CRCB30-B30#	-78°C	72	376x376x517	262x262x380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 45 Kg - CB 52 + Scatola - Ghiaccio Secco in Fette	D-KT-EC-CRCB52-F45#	-78°C	72	601x402x487	490x290x370	50	109,3	EPS
Cryo Kit - 45 Kg - CB 52 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm	D-KT-EC-CRCB52-P16#	-78°C	72	601x402x487	490x290x370	50	109,3	EPS
Cryo Kit - 45 Kg - CB 52 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets da 3 mm	D-KT-EC-CRCB52-P03#	-78°C	72	601x402x487	490x290x370	50	109,3	EPS

CLIMASAFE
KIT FOOD PER SURGELATO

Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne L P H mm	Dim. Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Kit CB 22 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB2278-072#	-78°C	72	444x346x289	376x281x209	61	30	13,0	40,6	EPS
Kit CB 45 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB4578-072#	-78°C	72	627x448x405	555x375x212	80	30	23,5	76,5	EPS
Kit CB 45 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 96 h	D-KT-KT-CB4578-096#	-78°C	96	627x448x405	555x375x212	37	30	30,5	76,5	EPS
Kit CB 45 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 120 h	D-KT-KT-CB4578-120#	-78°C	120	627x448x405	555x375x212	0	30	37,5	76,5	EPS

THERMOBLOCK
KIT FOOD PER SURGELATO

Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne L P H mm	Dim. Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Kit CB 12 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB1278-072#	-78°C	72	404x308x317	293x193x197	36	50	8,2	33,6	Neopor
Kit CB 12 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 96 h	D-KT-KT-CB1278-096#	-78°C	96	404x308x317	293x193x197	0	50	10,2	33,6	Neopor
Kit CB 16 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB1678-072#	-78°C	72	404x308x397	293x193x278	105	50	8,9	43,1	Neopor
Kit CB 16 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 96 h	D-KT-KT-CB1678-096#	-78°C	96	404x308x397	293x193x278	48	50	11,4	43,1	Neopor
Kit CB 16 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 120 h	D-KT-KT-CB1678-120#	-78°C	120	404x308x397	293x193x278	0	50	13,9	43,1	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78C° - 72 h	D-KT-KT-CB3078-072#	-78°C	72	376x376x517	262x262x380	209	50	10,7	64,3	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 96 h	D-KT-KT-CB3078-096#	-78°C	96	376x376x517	262x262x380	152	50	13,7	64,3	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 120 h	D-KT-KT-CB3078-120#	-78°C	120	376x376x517	262x262x380	95	50	16,7	64,3	Neopor

CLIMASAFE
KIT FOOD PER SURGELATO
ADDITIVO ALIMENTARE E290

Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne L P H mm	Dim. Interne L P H mm	Capacità LT	Peso Kg	Materiale cont. esterno
Kit CB 18 Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 120 h - CLIMASAFE	D-KTA-KT-CB1878120#	-78°C	120	374x374x392	262x262x243	50	45,6	Neopor
Kit CB 18 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 72 h	D-KTA-KT-CB1878072#	-78°C	72	374x374x392	262x262x100	45,6	8,96	Neopor
Kit CB 18 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 96 h	D-KTA-KT-CB1878096#	-78°C	96	374x374x392	262x262x53	45,6	11,46	Neopor
Kit CB 18 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 120 h	D-KTA-KT-CB1878120#	-78°C	120	374x374x392	262x262x0	45,6	14,46	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 72 h	D-KTA-KT-CB3078072#	-78°C	72	376x376x517	262x262x209	64,3	10,7	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 96 h	D-KTA-KT-CB3078096#	-78°C	96	376x376x517	262x262x152	64,3	13,7	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm Additivo Alimentare E290 - 78°C - 120 h	D-KTA-KT-CB3078120#	-78°C	120	376x376x517	262x262x95	64,3	16,7	Neopor

CLIMASAFE
KIT FOOD PER FRESCO

Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne L P H mm	Dim. Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Kit CB 22 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB22FRE-48H	0°C / +5°C	48	444x346x289	376x281x123	13,1	30	7,0	40,59	EPS
Kit CB 22 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT-CB22FRE-72H	0°C / +5°C	72	444x346x289	376x281x81	8,6	30	10,0	40,59	EPS
Kit CB 38 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB38FRE-48H	0°C / +5°C	48	601x402x298	530x330x137	24,1	30	10,3	65,58	EPS
Kit CB 38 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT-CB38FRE-72H	0°C / +5°C	72	601x402x298	530x330x103	18,1	30	14,3	65,58	EPS
Kit CB 45 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB45FRE-48H	0°C / +5°C	48	627x448x405	555x375x103	21,6	30	17,5	76,51	EPS
Kit CB 45 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT-CB45FRE-72H	0°C / +5°C	72	627x448x405	555x375x67	14,1	30	22,5	76,51	EPS
Kit CB 53 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB53FRE-48H	0°C / +5°C	48	601x402x487	530x330x319	55,8	30	12,2	98,18	EPS
Kit CB 53 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT-CB53FRE-72H	0°C / +5°C	72	601x402x487	530x330x276	48,3	30	17,2	109,30	EPS
Kit CB 53 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 96 h	D-KT-KT-CB53FRE-96H	0°C / +5°C	96	601x402x487	530x330x242	42,3	30	21,2	109,30	EPS

THERMOBLOCK
KIT FOOD PER FRESCO

Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne L P H mm	Dim. Interne L P H mm	Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
Kit CB 12 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 24 h	D-KT-KT-CB12FRE-24H	0°C / +5°C	24	404x308x317	293x193x143	8,1	50	3,2	33,62	Neopor
Kit CB 12 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB12FRE-48H	0°C / +5°C	48	404x308x317	293x193x90	5,1	50	5,2	33,62	Neopor
Kit CB 16 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 24 h	D-KT-KT-CB16FRE-24H	0°C / +5°C	24	404x308x397	293x193x198	11,2	50	4,4	43,07	Neopor
Kit CB 16 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB16FRE-48H	0°C / +5°C	48	404x308x397	293x193x145	8,2	50	6,4	43,07	Neopor
Kit CB 25 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT CB25FRE-48H	0°C / +5°C	48	601x402x298	490x290x127	18,1	50	6,9	65,58	EPS
Kit CB 25 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT CB25FRE-72H	0°C / +5°C	72	601x402x298	490x290x95	13,6	50	9,9	65,58	EPS
Kit CB 25 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 96 h	D-KT-KT CB25FRE-96H	0°C / +5°C	96	601x402x298	490x290x63	9,1	50	12,9	65,58	EPS
Kit CB 30 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT CB30FRE-48H	0°C / +5°C	48	376x376x517	262x262x270	18,6	50	6,7	64,30	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT CB30FRE-72H	0°C / +5°C	72	376x376x517	262x262x205	14,1	50	9,7	64,30	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 96 h	D-KT-KT CB30FRE-96H	0°C / +5°C	96	376x376x517	262x262x139	9,6	50	12,7	64,30	Neopor
Kit CB 52 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB52FRE-48H	0°C / +5°C	48	601x402x487	490x290x296	42,1	50	9,6	109,30	EPS
Kit CB 52 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 72 h	D-KT-KT-CB52FRE-72H	0°C / +5°C	72	601x402x487	490x290x253	36,1	50	13,6	109,30	EPS
Kit CB 52 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 96 h	D-KT-KT-CB52FRE-96H	0°C / +5°C	96	601x402x487	490x290x222	31,6	50	16,6	109,30	EPS
Pallet Shipper 120 + Masse Refrigeranti FOOD - 120 h	D-KT-SK-PALSHIP-04	0°C / +5°C	120	1600x1200x1570	1200x800x1105	1061,8	75	188,0	3014,40	Neopor

TERMOCOPERTE
PER PALLET

Descrizione	Dimensioni L P H mm	Codice
Termocoperta PE Sp. 3 mm - 1 Lato Alluminio - mm 800x1200x1000 + Base Copribancale	800x1200x1000	D-AC-AC-TERCOP-001
Termocoperta PE Sp. 3 mm - 1 Lato Alluminio - mm 800x1200x1200 + Base Copribancale	800x1200x1200	D-AC-AC-TERCOP-002
Termocoperta PE Sp. 3 mm - 1 Lato Alluminio - mm 800x1200x1500 + Base Copribancale	800x1200x1500	D-AC-AC-TERCOP-003
Termocoperta PE Sp. 3 mm - 1 Lato Alluminio - mm 1005x1200x1000 + Base Copribancale	1005x1200x1000	D-AC-AC-TERCOP-004
Termocoperta PE Sp. 3 mm - 1 Lato Alluminio - mm 1005x1200x1500 + Base Copribancale	1005x1200x1500	D-AC-AC-TERCOP-005

NOTE

NOTE

Dryce S.r.l.

Sede e Direzione Generale
Via Aosta, 5 - 20063 Cernusco S/N (MI)
info@dryce.it

Servizio Clienti
Tel. +39 02 92393501

www.dryce.it