

# Refrigeración más rápida para una frescura duradera



Conservar los alimentos frescos durante más tiempo: los ERTs de IFCO ofrecen el mejor control de temperatura posible.

Diseñados con una excelente ventilación, los ERTs de IFCO enfrían los productos frescos más rápido y ayudan a mantener una temperatura más constante que los envases de un solo uso a lo largo de la cadena de suministro, desde el productor al punto de venta. Garantizan que el producto fresco madure de manera controlada, para obtener así un mayor tiempo de exposición.

Como ejemplo, nuestra Caja Oro™ para plátanos. Enfría los plátanos a temperatura óptima de 14,2 °C, un 33% más rápido y un 41% más constante que en los envases de un solo uso.<sup>1</sup> Ayudan a mantener la temperatura estable en tránsito para impulsar una maduración ideal e uniforme dando colorido en el punto de venta.

Nuestros ERTs para huevos también están

diseñados para enfriar el contenido más rápido: los huevos alcanzan la temperatura ideal de 7 °C tres veces más rápido de lo que lo hacen en los envases de un solo uso.<sup>2</sup>

El excelente control de la temperatura de los envases reutilizables de transporte de IFCO, benefician a todo tipo de productos frescos, lo que se traduce en mayor tiempo de exposición, menos residuos

alimentarios y mayores ventas.

1. Información obtenida en test de ventilación de la Universidad de Florida, en colaboración con un productor y estudios independientes a través de ensayos comerciales (Sensitech)
2. Las pruebas de cliente de IFCO: véase la imagen
3. Datos recogidos en la prueba de frescura de STECO, elaborada por parte de Hort Kinetix, una continuación de la Universidad de Bonn, 2005



## Comparativa del tiempo de enfriamiento

Pruebas realizadas en un cliente de IFCO comparando más de 35.000 cartones de huevos enviados en envases de un solo uso tradicional con ERTs de IFCO. Los ERTs de IFCO para huevos enfriaron los huevos más rápido.



Envases de un solo uso



Los ERTs enfrían los huevos tres veces más rápido

ERTs de IFCO



Tiempo para enfriar huevos a 7 °C/45 °F



## Más fresca durante más tiempo

Otro estudio midió el tiempo de exposición de los alimentos delicados como la lechuga y las fresas. El estudio concluyó que «con envases de un solo uso se constataba que transcurridos cuatro días, la pérdida de firmeza era tan grande que dichos productos ya no se podían vender al cliente».

Almacenadas en los ERTs, las fresas se mantenían durante un día más.<sup>3</sup>

Envases de un solo uso



ERTs de IFCO



Tiempo de exposición de la fresa