

# Raffreddamento più rapido per una freschezza duratura



Mantenere i cibi più freschi più a lungo: come gli RPC IFCO offrono il miglior controllo possibile della temperatura.

Concepiti per garantire una ventilazione eccellente, gli RPC IFCO raffreddano gli alimenti freschi più in fretta e contribuiscono a mantenere una temperatura più uniforme rispetto agli imballi monouso lungo tutta la catena di approvvigionamento, dal produttore fino al punto vendita, assicurando un grado di maturazione controllato per conseguire la massima durata di conservazione possibile.

Prendiamo ad esempio i nostri RPC Caja Oro™ per banane: refrigerano le banane alla temperatura ottimale di 14,2°C con una velocità del 33% e una regolarità del 41% maggiori rispetto agli imballi monouso.<sup>1</sup> Inoltre contribuiscono a mantenere la temperatura stabile durante il trasporto, favorendo così una maturazione ideale e una colorazione uniforme presso il punto vendita.

Anche i nostri RPC per uova sono progettati per raffreddare rapidamente il loro contenuto: le uova raggiungono la temperatura ideale di 7°C tre volte prima rispetto agli imballi monouso.<sup>2</sup>

Il miglior controllo della temperatura degli RPC IFCO apporta benefici a tutti i tipi di prodotti freschi, con una conseguente durata di conservazione più lunga, una riduzione degli sprechi

alimentari e vendite maggiori.

1. Dati provenienti da test sul flusso d'aria realizzati dall'Università della Florida in collaborazione con produttori e studi indipendenti (Sensitech) durante prove commerciali  
2. Test dei clienti IFCO: vedi illustrazione  
3. Dati provenienti dallo STECO Fresh Test, a cura di Hort Kinetix, studio secondario dell'Università di Bonn, 2005



## Tempo di refrigerazione: un confronto

I clienti di IFCO hanno fatto un confronto tra i tempi di raffreddamento per oltre 35.000 confezioni di uova spedite all'interno delle tradizionali casse monouso e quelli degli RPC per uova IFCO. Gli RPC IFCO hanno refrigerato le uova molto più rapidamente.

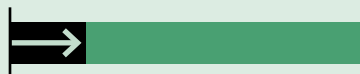


Casse monouso



Gli RPC raffreddano le uova tre volte più in fretta

RPC IFCO



Tempo per raffreddare le uova a 7°C/45°F



## Più freschi più a lungo

Un altro studio ha valutato i tempi di vendibilità di alimenti delicati come la lattuga e le fragole, riscontrando che "con l'imballo monouso è stata accertata dopo quattro giorni una perdita di compattezza tanto evidente che questi prodotti [le fragole] non potevano più essere venduti alla clientela".

Se conservate negli RPC, le fragole erano vendibili per un giorno intero in più.<sup>3</sup>

Casse monouso



RPC IFCO



Durata di conservazione delle fragole