



**Something Cool**  
De Ridder Packaging



# De juiste vormvaste koelelementen voor uw toepassing

Brochure vormvaste koelelementen  
De Ridder Packaging  
10/2020



# In deze brochure

- 3     Introductie
- 4     Wat zijn vormvaste koelelementen?
- 5     Wanneer en waarom zijn vormvaste koelelementen de ideale uitkomst?
- 5     Welk vormvast koelelement heeft u nodig?
- 6     Koelblokken
- 7     Koelplaten
- 8     Foambricks
- 9     Spongepacks
- 10    Phase Change Material
- 11    Over De Ridder Packaging



# Introductie

Het vervoeren van goederen zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit kan soms een behoorlijke uitdaging zijn. Bepaalde producten moeten gekoeld verzonden worden om in optimale conditie op de bestemming aan te komen. Een manier om de temperatuur van uw producten tijdens transport te waarborgen, is het inzetten van vormvaste koelelementen. De Ridder Packaging kan deze in allerlei soorten en maten leveren. Maar welk vormvast koelelement is het meest geschikt voor uw toepassing? In deze brochure leest u meer over de verschillende typen en toepassingen van de koelelementen.

Mocht u aan de hand van deze brochure vragen hebben of een bestelling willen plaatsen, neem dan gerust contact met ons op. Onze experts helpen u graag verder.





## Wat zijn vormvaste koelelementen?

De naam zegt het eigenlijk al. Vormvaste koelelementen zijn koelelementen die zowel in bevroren als onbevroren conditie hun vorm behouden. Dit is met name praktisch wanneer er in de verpakking of tijdens het invriezen weinig ruimte is voor speling. Waar gelpacks van vorm kunnen veranderen bij het invriezen, is dit bij vormvaste koelelementen niet het geval. Dit kan dan ook een reden zijn om te kiezen voor vormvaste koelelementen.

De vormvaste koelelementen zijn sterk en duurzaam. Ze zijn hierdoor geschikt voor herhaaldelijk gebruik. Ze zijn dus geschikt voor transporten met een retourprocedure. Er bestaan echter wel verschillen in geschiktheid voor het meermaals gebruik van de vormvaste koelelementen. Zo lenen Koelblokken en Koelplaten zich hier beter voor dan Spongepacks en Foambricks, doordat deze een vormvaste buitenkant hebben en dus minder kwetsbaar zijn.

Vormvaste koelelementen worden gebruikt voor het gekoeld (of geconditioneerd) vervoeren van goederen. Hierbij kunt u denken aan verschillende soorten producten die beschermd van A naar B getransporteerd moeten worden. Sectoren waarin er veelvuldig gebruikgemaakt wordt van vormvaste koelelementen zijn de voedselindustrie (denk bijvoorbeeld aan supermarkten, vis, vlees en AGF), webshops en de medische sector (farmacie en bloedtransport).

De vormvaste koelelementen worden doorgaans gebruikt voor verzendingen tot 24 uur. Afhankelijk van het type verpakking en de hoeveelheid koeling, kunnen ook langere transporten goed worden overbrugd. De reguliere koelelementen zijn ontwikkeld om goederen tussen de 2 en 8 graden te vervoeren. Voor andere temperatuurranges kan Phase Change Material een uitkomst zijn. Hiermee kunnen temperaturen van -21 tot +20 graden Celsius worden bereikt.

De koelelementen van De Ridder zijn non toxic en food proof. De koelelementen kunnen worden voorzien van een passend etiket of eigen logo.

# Waarom en wanneer zijn vormvaste koelelementen de ideale uitkomst?

De vormvaste koelelementen zijn de ideale uitkomst wanneer u slechts een beperkte ruimte beschikbaar heeft in de verpakking. Bovendien zijn de vormvaste koelelementen geschikt voor vervoer waarbij er een retourstroom is: de koelelementen lenen zich namelijk goed voor herhaaldelijk gebruik doordat ze van stevig materiaal gemaakt zijn.



## Welk vormvast koelelement heeft u nodig?

Binnen de vormvaste koelelementen zijn er verschillende mogelijkheden. Deze brochure heeft als doel u te informeren over de verschillende typen koelelementen, zodat u de juiste keuze kunt maken. Voor aanvullend advies kunt u altijd contact opnemen met onze experts, die graag met u meedenken over een oplossing op maat.



## Koelblokken

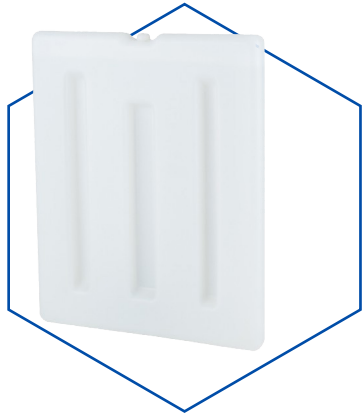
De koelblokken zijn sterke, duurzame koelelementen. Door de brede range afmetingen waarin de koelblokken verkrijgbaar zijn, is er voor iedere toepassing een passend formaat. Zit het formaat dat u wenst er niet tussen? Dan kunt u contact met ons opnemen voor informatie over de mogelijkheden voor maatwerk. De koelblokken kunnen met verschillende typen koelgel worden gevuld, waardoor ze inzetbaar zijn voor gekoeld transport van -21 tot +20 graden Celsius.

De koelblokken worden vaak ingezet in de farmacie, het campingleven, de voedselindustrie, retail en door webshops. Doordat de koelblokken herbruikbaar zijn, zijn deze uitermate geschikt voor leveringen met een retourprocedure.

Heeft u vragen of speciale wensen? Neem dan gerust contact op met onze experts voor advies op maat.

### Standaardmaten

Type	Lengte x Breedte	Gewicht	Stuks per doos
Koelblok	165 x 75 x 20 mm	200 gram	60
Koelblok	175 x 90 x 30 mm	400 gram	36
Koelblok (vlak)	250 x 140 x 17 mm	400 gram	32
Koelblok	170 x 115 x 40 mm	600 gram	24
Koelblok	200 x 110 x 40 mm	750 gram	24
Koelblok	195 x 130 x 45 mm	950 gram	15
Koelblok	230 x 175 x 35 mm	1100 gram	15
Koelblok	300 x 200 x 32 mm	1500 gram	8
Koelblok (voor blikjes)	225 x 175 x 35 mm	690 gram	12



# Koelplaten

De koelplaten zijn sterke, duurzame koelelementen. De platen zijn ideaal voor gebruik in koelboxen of koelcontainers. De koelplaten worden ook veel ingezet voor ijskarren of catering, omdat ze de gebruiker in staat stellen producten op temperatuur te houden zonder elektriciteit.

De koelplaten zijn verkrijgbaar voor een gebruikstemperatuur tot -21 graden Celsius. Ze zijn in enkele standaardafmetingen verkrijgbaar. Zo zijn de gastronom koelplaten en vriesplaten erg populair onder cateraars, marktverkopers en transporteurs van verse of bevroren producten. Een aantal koelplaten bevatten tevens een handvat, waardoor ze gemakkelijk in gebruik zijn.

Heeft u vragen of speciale wensen? Neem dan gerust contact op met onze experts voor advies op maat.

## Standaardmaten

Type	Lengte x Breedte	Gewicht	Stuks per doos
Koelplaat Gastronom 1/2 wit	325 x 260 x 30 mm	2000 gram	10
Koelplaat Gastronom wit	530 x 325 x 30 mm	4500 gram	5
Koelplaat 6 liter wit	620 x 380 x 40 mm	6000 gram	3
Koelplaat met handvat blauw (0°C)	300 x 295 x 25 mm	1500 gram	7
Vriesplaat met handvat blauw (-18°C)	300 x 295 x 25 mm	1500 gram	7





# Foambricks

De Foambricks bieden een thermische oplossing voor het transporteren van temperatuurgevoelige producten. Een Foambrick bestaat uit een blok van foam, koelgel en een sterk, vacuüm verpakt omhulsel. Door het materiaalgebruik en de vacuüm verpakking, is zowel het gewicht als de vorm van dit type koelelement consistent onder verschillende omstandigheden.

Met name in de medische sector wordt de Foambrick veelvuldig ingezet. Dit heeft ermee te maken dat de elementen vormvast zijn onder alle temperatuurs-omstandigheden, en dus goed in compacte ruimtes passen.

De Foambricks worden in verschillende standaardafmetingen geleverd, maar er zijn ook mogelijkheden voor maatwerkoplossingen. Ook kunt u kiezen voor een uitvoering met noppenfolie aan de bovenzijde, om bijvoorbeeld kwetsbare medicijnen extra te beschermen gedurende transport of aanvriesschade te voorkomen. Bovendien kunnen de Foambricks zowel met standaard koelgel als met Phase Change Material (PCM) worden gevuld, waardoor u uw goederen op veel verschillende temperaturen kunt vervoeren. Over PCM en de mogelijkheden met deze speciale koelgel leest u verderop in deze brochure meer.

Heeft u vragen of speciale wensen? Neem dan gerust contact op met onze experts voor advies op maat.

## Standaardmaten

Type	Lengte x Breedte	Gewicht	Stuks per doos
Foambrick	150 x 100 mm	300 gram	48
Foambrick	190 x 100 mm	420 gram	30
Foambrick	190 x 150 mm	750 gram	20





## Spongepacks

De Spongepack lijkt in veel opzichten op de Foambrick. De Spongepack kenmerkt zich echter doordat er in plaats van een schuimvulling een sponsvulling gebruikt wordt. Hierdoor is de Spongepack in onbevoren toestand flexibeler. Bovendien zal de Spongepack altijd teruggaan naar zijn originele vorm, waar dit bij een Foambrick niet het geval is.

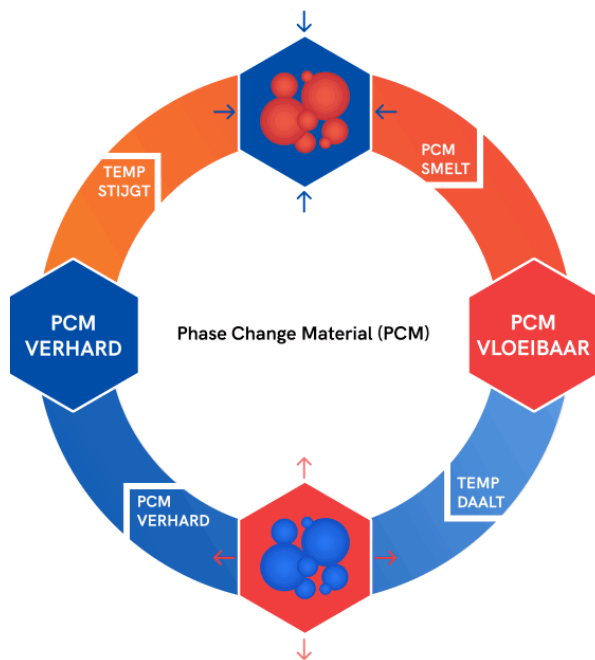
De Spongepacks worden in verschillende standaardafmetingen geleverd, maar er zijn ook mogelijkheden voor maatwerkoplossingen. Ook kunt u kiezen voor een uitvoering met noppenfolie aan de bovenzijde, om bijvoorbeeld kwetsbare medicijnen extra te beschermen gedurende transport of aanvriesschade te voorkomen. Bovendien kunnen de Spongepacks zowel met standaard koelgel als met Phase Change Material (PCM) worden gevuld, waardoor u uw goederen op veel verschillende temperaturen kunt vervoeren. Over PCM en de mogelijkheden met deze speciale koelgel leest u verderop in deze brochure meer.

Heeft u vragen of speciale wensen? Neem dan gerust contact op met onze experts voor advies op maat.

Type	Lengte x Breedte	Gewicht	Stuks per doos
Spongepack	300 x 190 mm	1100 gram	14
Spongepack	275 x 245 mm	1500 gram	10

# Phase Change Material

Vervoert u goederen die binnen een kleine en stabiele temperatuurrange moeten blijven? Dan kunt u kiezen voor koelelementen die gevuld zijn met Phase Change Material (PCM) in plaats van standaard koelgel. PCM is een verzamelnaam van alle materialen die van fase kunnen veranderen. Deze vulling onderscheidt zich door een toevoeging van een stof, zoals bijvoorbeeld zout, glyconen of paraffine. Verschillende stoffen resulteren in een verschillend smeltpunt of stolpunt, met als gevolg dat u hiermee kunt spelen. Daarmee is het mogelijk een koelelement te koelen tot -21 of het stolpunt juist te verhogen tot +20 graden Celsius. Andere temperatuurranges zijn ook mogelijk. Dit betreft altijd maatwerk.



Er zijn verschillende situaties denkbaar waarin de standaard koelgel, die een temperatuurrange van 2 tot 8 graden dekt, niet toereikend is. Dit is bijvoorbeeld het geval bij het vervoer van verschillende medicijnen. In de farmaceutische sector gelden namelijk vaak strenge GDP (Good Distribution Practices) richtlijnen. Deze hebben betrekking op de transportcondities van medicatie, en ook de temperatuur speelt hierin een rol. Daarnaast kunnen de gelpacks met Phase Change Material een uitkomst zijn bij bijvoorbeeld vis of vlees dat bevroren vervoerd moet worden.

Phase Change Material kan bovendien ook goed ingezet worden voor het

koelen van goederen die juist niet mogen bevriezen. Hierbij kunt u bijvoorbeeld denken aan bloedsamples. Deze moeten zo koud mogelijk vervoerd worden, maar mogen - in sommige situaties - absoluut niet bevriezen. Met koelelementen met Phase Change Material kunt u dan bijvoorbeeld koelen op 1 graden, waarbij een bijkomend voordeel is dat de koelelementen in de koelkast gekoeld kunnen worden, en u geen vriezer nodig heeft.

Voor bepaalde medicatie geldt dat deze op ambient temperatuur vervoerd moeten worden, van 15-25 graden Celcius. Hoe langer dergelijke goederen onderweg zijn, hoe hoger de kwaliteit van het PCM moet zijn. Binnen PCM kunnen hier ook verschillende keuzes gemaakt worden, zodat de gelpacks precies aansluiten op uw behoefte.

De experts van De Ridder Packaging helpen u graag om te bepalen welke temperatuurrange voor uw toepassing geschikt is. Ook voor verder advies over het gebruik van de koelelementen en het op maat laten maken hiervan, kunt u altijd bij hen terecht.

# Over De Ridder Packaging

Al ruim vijftien jaar lang levert De Ridder Packaging de beste koelmateriaal en voorzien ze in gespecialiseerd advies over geconditioneerd transporteren. Sinds 2014 is De Ridder Packaging onderdeel van de Bunzl Group. De productenrange van De Ridder Packaging varieert van standaard en op maat gemaakte koelverpakkingen, gelpacks, ice packs, absorptiematten, pallethoezen en EPS-dozen tot totaaloplossingen voor gekoeld en geconditioneerd transport. Alles om ervoor te zorgen dat uw producten in optimale staat aankomen op hun bestemming.

De Ridder Packaging is een betrouwbare partner voor het koelen van producten en toegepaste verpakkingsmaterialen. Er wordt ten allens tijden gezocht naar de beste oplossing voor het temperatuur gecontroleerd transport van uw producten. Dankzij de eigen productiefaciliteiten op locatie, kunnen er oplossingen op maat worden geleverd, die specifiek voor uw toepassing zijn ontworpen. De producten van De Ridder Packaging zijn van uitstekende kwaliteit, en voldoen aan alle eisen die de wet stelt.

Heeft u vragen, wilt u bestellen of wilt u advies? Neem gerust contact met ons op via onderstaande gegevens. Onze experts helpen u graag verder.





**Something Cool**  
De Ridder Packaging

**Industrieweg 11B  
1566 JN Assendelft**

**[info@deridderpackaging.nl](mailto:info@deridderpackaging.nl)  
+31 (0)251 36 29 60**