

FOOD COMPANY PROFILE

CON CATALOGO PRODOTTI



YOUR FOOD IS STILL IN TEMPERATURE EVERYWHERE - EVERYTIME

Dryce offre una linea completa di contenitori isotermici termostatici 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.

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
Appendice	22
Catalogo prodotti	

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 prodotti 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/Casario

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 isotermitici.

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 isotermitici e masse refrigeranti.



APPLICAZIONI INDUSTRIALI



Principali applicazioni del ghiaccio secco nell'industria alimentare.

- › **Enologia**
- › **Oleario**
- › **Fumigazione**
- › **Raffreddamento impasti**
- › **Macinati**

VENDEMMIA

Il ghiaccio secco aiuta a controllare le fermentazioni 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).

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.

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

FUMIGAZIONE DERRATE ALIMENTARI

L'impiego del ghiaccio secco consente di disinfestare le derrate alimentari (cereali, granaglie, etc.) liberandole da insetti e larve, senza ricorrere a sostanze chimiche dannose per l'uomo.



DISTRIBUTORI E SPEDIZIONIERI



Packaging monouso nel settore Distributori e Spedizionieri.

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

- › Scatole con capienza fino a 52LT
- › Carton pallet e cargo modular ad elevata capienza
- › Sistemi termostatici con ghiaccio secco in pellets e blocchi per termoregolazioni a -20°C e Cold Gel Pack(R) per termoregolazioni a $0/+5^{\circ}\text{C}$ 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 isotermitiche 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 isotermitici 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 $-78,5^{\circ}\text{C}$.

Dryce produce due tipologie 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 isotermitici di prodotti surgelati. È 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). È 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.

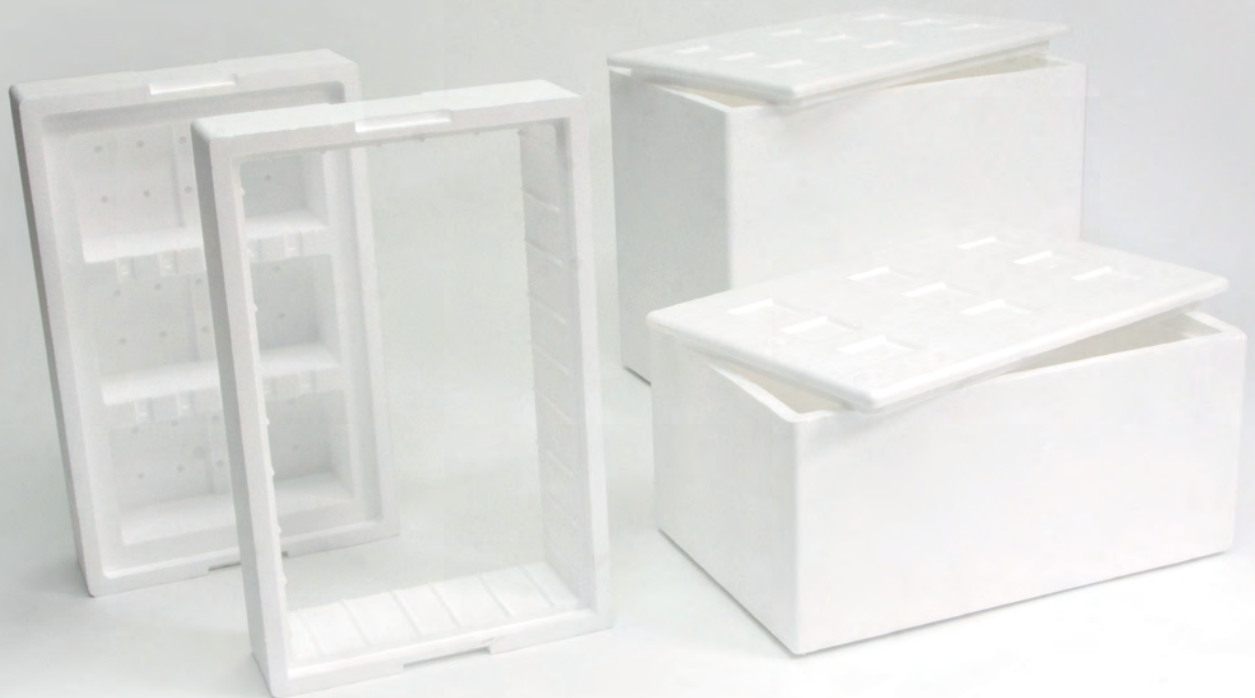
La serie dei contenitori in EPS Dryce prevede una ampia varietà di formati con capienza variabile da pochi litri fino a 70 lt.

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

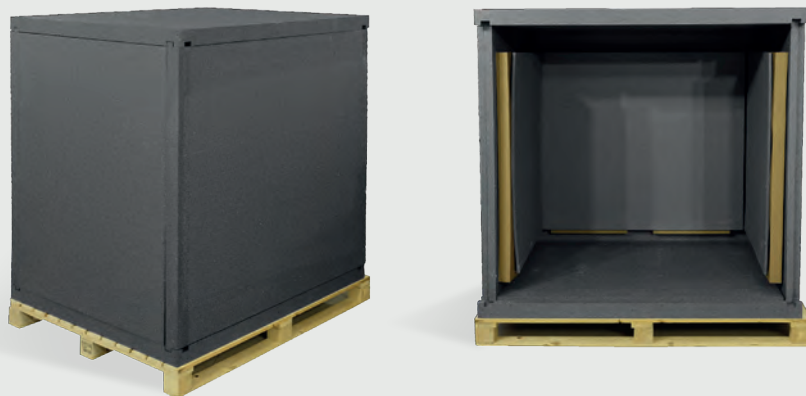


Contenitori in PP (poli propilene) riutilizzabile vari formati.

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 lunga, 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	250	250	120
Ghiaccio Secco in Blocchi - Produzione ROMA - Blocco da 5 kg	D-GS-BLO_RM	-78°C	210	125	125
Ghiaccio Secco in Blocchi - Produzione NAPOLI - Blocco da 10 kg	D-GS-BLO_PO	-78°C	200	200	200
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	125	125	22
Ghiaccio Secco in Fette - Produzione ROMA - Fetta da 0,5 kg	D-GS-FET_RM	-78°C	125	125	22
Ghiaccio Secco in Fette - Produzione NAPOLI - Fetta da 0,5 kg	D-GS-FET_PO	-78°C	200	100	20
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			Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
			H	P	L					
			mm							
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	157	240	12	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	157	195	15	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	157	165	20	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	157	235	20	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	157	235	20	17	0,5	34	0,7	PE

PCM
COLD GEL PACK PLUS

Descrizione	Codice	Temp. prodotto attivato °C	Dim. Esterne			Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
			H	P	L					
			mm							
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	157	177	13	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	157	165	20	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	157	262	20	17	0,5	34	0,8	PE

PCM COLD GEL PACK ULTRA

Descrizione	Codice	Temp. prodotto attivato °C	Dim. Esterne	Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
			H P L mm					
Cold Gel Pack® ULTRA - 2x100 g - in Confezione da 14 kg - Dim. 157x240 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	Peso per confezione Kg	Peso unitario Kg	Pezzi per confezione	Volume busta PCM lt	Materiale contenitore esterno
			H P L mm					
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			Dim Interne			Capacità LT	Peso Kg	Spessore mm	Materiale	Volume esterno LT
		L	P	H	L	P	H					
		mm										
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
CBA0 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso 11 Lt	D-CI-PSB-CBA0-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 A0 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - Coperchio con Asole laterali - 11 Lt	D-CI-PSB-CBA0A-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

CONTENITORI MONOUSO

EPS - ALTO SPESSORE



Descrizione	Codice	Dim Esterne			Dim Interne			Capacità LT	Peso Kg	Spessore mm	Materiale	Volume esterno LT
		L	P	H	L	P	H					
		mm										
CB 12 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 12 Lt	D-CI-PSA-CB12-FOCO	393x293x300			293x193x210			11,9	0,5	50,0	EPS	34,5
CB 16 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 16 Lt	D-CI-PSA-CB16-FOCO	393x293x378			293x193x288			16,3	0,5	50,0	EPS	43,5
CB 25 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 25 Lt	D-CI-PSA-CB25-FOCO	590x390x285			490x290x180			25,6	0,8	50,0	EPS	65,6
CB 30 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 25 Lt	D-CI-PSA-CB30-FOCO	363x363x488			269x269x380			27,5	0,7	50,0	EPS	64,3
CB 52 - Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 52 Lt	D-CI-PSA-CB52-FOCO	590x390x475			490x290x370			52,6	1,4	50,0	EPS	109,3
CB 25_CB 52 - Anello in Polistirene Espanso - h 145 mm	D-CI-PSA-CB25_52-AN	590x390x145			490x290x125			17,8	0,2	50,0	EPS	33,4

CONTENITORI RIUTILIZZABILI EPP - POLIPROPILENE

Descrizione	Codice	Dim Esterne			Dim Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale
		L	P	H	L	P	H					
		mm			mm							
CB 22 - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 25 Lt	D-CI-PP-CB22-FOCO	420	330	330	355	275	255	24,9	30	0,8	45,7	EPP
CB 38 - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 38 Lt	D-CI-PP-CB38-FOCO	595	390	280	535	330	215	38,0	30	0,8	65,0	EPP
CB 53 - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 53 Lt	D-CI-PP-CB53-FOCO	595	390	375	535	330	305	53,9	30	1,0	87,0	EPP
Cargobox - Contenitore Isotermico in Polipropilene - 120 Lt	D-CI-PP-CGBOX-FOCO	800	600	520	680	465	380	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	800	600	520	680	465	380	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-FOCO B	800	600	520						5,5	249,6	EPP
CB38_53 - Sotto-coperchio in Polipropilene - Sp. 15 mm	D-CI-PP-CB38_53-S15	595	390	123					0	0,4	28,5	EPP
CB38_53 - Sotto-coperchio in Polipropilene - Sp. 30 mm	D-CI-PP-CB38_53-S30	595	390	123					0	0,42	28,54215	EPP
CB38_53 - Sotto-coperchio Universale in Polipropilene per Aumento Capacità GS	D-CI-PP-CB38_53-SCU	595	390	163					0	0,4	37,8	EPP

CARGO MODULAR ALTO SPESSORE

Descrizione	Codice	Dim Esterne			Dim Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
		L	P	H	L	P	H					
		mm			mm							
Cargo Modular 600 Contenitore Isotermico in Polistirene Espanso - 365 Lt	D-CI-PSA-CARGO-600	1180	780	610	1078	678	500	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	1180	780	320	1078	678	300	219,3	50	1,4	294,5	EPS
Cargo Modular 600 Contenitore Isotermico in Neopor - 365 Lt	D-CI-NSA-CARGO-600	1180	780	610	1078	678	500	365,4	50	4,5	561,4	Neopor
Cargo Modular 120 - Contenitore Isotermico in Neopor	D-KT-SK-CARMOD-02	1180	780	910	850	450	610	233,3	75	13,0	837,6	Neopor

PALLET SHIPPER NEOPOR - ALTO SPESSORE

Descrizione	Codice	Dim Esterne			Dim Interne			Capacità LT	Peso Kg	Spessore mm	Materiale	Volume esterno LT
		L	P	H	L	P	H					
		mm			mm							
Pallet Shipper 120 - Contenitore Isotermico in Neopor	D-KT-SK-PALSHIP-02	1600	1200	1570	1200	800	1105	1060,8	65	75	Neopor	3014,4
Pallet Shipper Cryo - Contenitore Isotermico in Neopor	D-KT-SK-PALSHIP-07	1600	1200	1570	1390	1030	1140	1632,1	60	75	Neopor	3014,4
Pallet Shipper 120 + Masse Refrigeranti - FOOD - 120 h	D-KT-SK-PALSHIP-04	1600	1200	1570	1200	800	1105	1061,8	188	75	Neopor	3014,4

CARTON PALLET

ALTO SPESSORE



Descrizione	Codice	Dim Esterne			Dim Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
		L	P	H	L	P	H					
		mm										
Carton Pallet ad Alta Resistenza con Sportello Polistirene Espanso Sp. 50 mm + Polietilene - h 1200 mm	D-CI-CP-H1200-PS50	800	1200	1200	685	1085	1070	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	1200	800	650	1085	685	520	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	800	600	750	685	485	620	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	800	600	600	685	485	470	156,2	50	6	288	EPS
Carton Pallet ad Alta Resistenza Polistirene Espanso Sp. 30 mm + Polietilene - h 1200	D-CI-CP-H1200XPS30	800	1200	1200	725	1125	1110	905	30	13,0	1152	EPS

CARTON PALLET

CRYO KIT



Descrizione	Codice	Dim Esterne			Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
		L	P	H				
		mm						
Cryo Kit - 130 Kg - CP 600 Ghiaccio Secco in Pellets da 3 mm	D-KT-EC-CRCP60-P03#	800	600	600	50	140	288	EPS
Cryo Kit - 300 Kg - CP 650 Ghiaccio Secco in Pellets da 3 mm	D-KT-EC-CRCP65-P03#	1200	800	650	50	313,6	624	EPS
Cryo Kit - 130 Kg - CP 600 Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-KT-EC-CRCP60-P16#	800	600	600	50	140	288	EPS
Cryo Kit - 300 Kg - CP 650 Ghiaccio Secco in Pellets da 16 mm	D-KT-EC-CRCP65-P16#	1200	800	650	50	313,6	624	EPS
Pallet Shipper Cryo in Neopor + Dry Ice	D-KT-SK-PALSHIP-06	1600	1200	1570	75	60	3014,4	Neopor

THERMOBLOCK

CRYO KIT



Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne			Dim. Interne			Spessore mm	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
				L	P	H	L	P	H			
				mm								
Cryo Kit - 10 Kg - CB 12 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets 3 mm	D-KT-EC-CRCB12-P03#	-78°C	47	404	308	317	293	193	197	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	404	308	317	293	193	197	50	33,6	Neopor
Cryo Kit - 10 Kg - CB 12 + Scatola - Ghiaccio Secco in Fette	D-KT-EC-CRCB12-F12#	-78°C	48	404	308	317	293	193	197	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	404	308	397	293	193	278	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	376	376	517	262	262	380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 20 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Pellets 16mm	D-KT-EC-CRCB30-P16#	-78°C	72	376	376	517	262	262	380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 25 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Fette	D-KT-EC-CRCB30-F25#	-78°C	72	376	376	517	262	262	380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 30 Kg - CB 30 + Scatola - Ghiaccio Secco in Blocchi	D-KT-EC-CRCB30-B30#	-78°C	72	376	376	517	262	262	380	50	64,3	Neopor
Cryo Kit - 45 Kg - CB 52 + Scatola - Ghiaccio Secco in Fette	D-KT-EC-CRCB52-F45#	-78°C	72	601	402	487	490	290	370	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	601	402	487	490	290	370	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	601	402	487	490	290	370	50	109,3	EPS

CLIMASAFE

KIT FOOD PER SURGELATO



Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne			Dim. Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
				L	P	H	L	P	H					
				mm			mm							
Kit CB 22 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB2278-072#	-78°C	72	444	346	289	376	281	209	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	627	448	405	555	375	212	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	627	448	405	555	375	212	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	627	448	405	555	375	212	0	30	37,5	76,5	EPS

THERMOBLOCK

KIT FOOD PER SURGELATO



Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne			Dim. Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
				L	P	H	L	P	H					
				mm			mm							
Kit CB 12 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB1278-072#	-78°C	72	404	308	317	293	193	197	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	404	308	317	293	193	197	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	404	308	397	293	193	278	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	404	308	397	293	193	278	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	404	308	397	293	193	278	0	50	13,9	43,1	Neopor
Kit CB 30 + Scatola + Ghiaccio Secco in Pellets 16 mm - 78°C - 72 h	D-KT-KT-CB3078-072#	-78°C	72	376	376	517	262	262	380	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	376	376	517	262	262	380	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	376	376	517	262	262	380	95	50	16,7	64,3	Neopor

THERMOBLOCK

KIT FOOD PER SURGELATO ADDITIVO ALIMENTARE E290



Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne			Dim. Interne			Capacità LT	Peso Kg	Materiale cont. esterno
				L	P	H	L	P	H			
				mm			mm					
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	374	374	392	262	262	243	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	374	374	392	262	262	100	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	374	374	392	262	262	53	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	374	374	392	262	262	0	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	376	376	517	262	262	209	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	376	376	517	262	262	152	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	376	376	517	262	262	95	64,3	16,7	Neopor

CLIMASAFE
KIT FOOD PER FRESCO



Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne			Dim. Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
				L	P	H	L	P	H					
				mm			mm							
Kit CB 22 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 48 h	D-KT-KT-CB22FRE-48H	0°C / +5°C	48	444	346	289	376	281	123	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	444	346	289	376	281	81	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	601	402	298	530	330	137	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	601	402	298	530	330	103	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	627	448	405	555	375	103	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	627	448	405	555	375	67	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	601	402	487	530	330	319	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	601	402	487	530	330	276	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	601	402	487	530	330	242	42,3	30	21,2	109,30	EPS

THERMOBLOCK
KIT FOOD PER FRESCO



Descrizione	Codice	Temp. °C	Durata h	Dim. Esterne			Dim. Interne			Capacità LT	Spessore mm	Peso Kg	Volume esterno LT	Materiale cont. esterno
				L	P	H	L	P	H					
				mm			mm							
Kit CB 12 + Scatola + Cold Gel Pack per Fresco 24 h	D-KT-KT-CB12FRE-24H	0°C / +5°C	24	404	308	317	293	193	143	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	404	308	317	293	193	90	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	404	308	397	293	193	198	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	404	308	397	293	193	145	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	601	402	298	490	290	127	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	601	402	298	490	290	95	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	601	402	298	490	290	63	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	376	376	517	262	262	270	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	376	376	517	262	262	205	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	376	376	517	262	262	139	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	601	402	487	490	290	296	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	601	402	487	490	290	253	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	601	402	487	490	290	222	31,6	50	16,6	109,30	EPS

TERMOCOPERTE
PER PALLET



Descrizione	Dimensioni			Codice
	L	P	H	
	mm			
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

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
www.dryce.eu

