

# Funda Cubre Pallets

PROTEX-S



## DESCRIPCIÓN

Funda fabricada con material **termoplástico aligerado** que ofrecen una barrera para preservar las frutas y verduras de los factores externos que pueden afectar su durabilidad a la vez de regular activamente el intercambio de vapor y mantener un **entorno óptimo de respirabilidad**.

Este tipo de funda ha sido diseñada especialmente para **disminuir el metabolismo** de la fruta regulando factores que afectan a la interacción con el ambiente.

## CARACTERÍSTICAS

- Transpirable (gases y vapor de agua).
- Disminuye daños por frío y altas temperaturas.
- Fácil de usar (1-2 minutos para montarla).
- Protege daños causados por la condensación, lluvia, nieve e insectos.
- Reciclable.
- Con/sin goma elástica en la base.



**DISPONIBLE**

PALLET EU (80x120)  
PALLET UK/USA (100x120)

## BENEFICIOS

Ofrecemos una solución óptima especializada en tres categorías distintas dependiendo de las necesidades específicas de cada producto y del tiempo/condiciones de transporte particulares.

- Permeabilidad al aire.
- Aislamiento térmico (ralentiza el metabolismo de los vegetales).
- Disminuye daños por frío y altas temperaturas.
- Higiene durante la cadena de distribución.
- Protección contra el polvo y la suciedad.
- Equilibra el vapor de agua alrededor del producto (ralentiza la pérdida de peso).

- Facilidad tanto de instalar como de retirar la funda.
- Seguridad y confidencialidad.
- Personalización a medida.
- Versatilidad y adaptabilidad.
- Reutilizable, 100% reciclable y ecológico.
- Evita las contaminaciones externas. Protege frente a microorganismos ambientales e insectos.

## APLICACIÓN



## DURABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

- Reducción de la pérdida de peso y re-contaminación en transporte.
- Reducción de la pérdida de peso en cámaras de almacenamiento de fruta.

# Funda Cubre Pallets

## PROTEX-PRO BIO



DNT<sup>®</sup>  
PRO  
TEX



### DESCRIPCIÓN

Funda fabricada con material **termoplástico aligerado** que ofrece una barrera para preservar las frutas y verduras de los factores externos que pueden afectar su durabilidad a la vez de regular activamente el intercambio de vapor y mantener un **entorno óptimo de respirabilidad**.

Este tipo de funda ha sido diseñada especialmente para **disminuir el metabolismo** de la fruta regulando factores que afectan a la interacción con el ambiente.

### CARACTERÍSTICAS

- **Ofrece un control más preciso de la temperatura, minimiza el riesgo de daños por frío y alta temperatura.**
- Fácil uso (1-2 minutos para montarla).
- Transpirable.
- **Altamente reflectante.**
- Reciclable.
- Protege daños causados por el clima adverso, peligros físicos, la condensación, lluvia, nieve e insectos.
- Con/sin goma elástica en la base.

*Para mayor protección térmica se recomienda un mayor espesor con Protex Plus.*

### MÁS PRO QUE NUNCA

La versión mejorada de la gama Protex



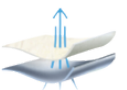
**DISPONIBLE** | PALLET EU (80x120)  
PALLET UK/USA (100x120)

### BENEFICIOS

Ofrecemos una solución óptima especializada en tres categorías distintas dependiendo de las necesidades específicas de cada producto y del tiempo/condiciones de transporte particulares.

- Equilibra el vapor de agua alrededor del producto (ralentiza la pérdida de peso).
- Permeabilidad controlada al aire.
- **Mejor aislamiento térmico (ralentiza el metabolismo de los vegetales).**
- Evita daños por frío y altas temperaturas.
- Higiene durante la cadena de distribución.
- Protección contra el polvo y la suciedad.
- **Utiliza materiales reflectantes evitando el calentamiento por radiación solar y proporcionando protección a la luz.**

- **Protección contra la luz solar, evitando el calentamiento por radiación.**
- Facilidad tanto de instalar como de retirar la funda.
- Seguridad y confidencialidad.
- Personalización a medida.
- Versatilidad y adaptabilidad.
- Reutilizable, 100% reciclable y ecológico.
- Evita las contaminaciones externas. Protege frente a microorganismos ambientales e insectos.



### APLICACIÓN



### DURABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

- Reducción de la pérdida de peso y re-contaminación en transporte.
- Es necesario preenfriar la fruta antes para garantizar su frescura y calidad durante el transporte.
- Reducción de la pérdida de peso en cámaras de almacenamiento de fruta.