

เงื่อนไขการใช้ผลิตภัณฑ์ Catch Cool

โปรดตอบคำถามแต่ละคำถามด้านล่าง

สิ่งที่จะใช้กำหนดการใช้ Catch Cool คือเลขสัมประสิทธิ์

น้ำหนักของสารรักษาความเย็นที่ใช้ ถูกกำหนดโดยความสัมพันธ์ระหว่างเลขสัมประสิทธิ์

| คุณใช้ผลิตภัณฑ์ นี้ในฤดูไหน | คุณต้องการเก็บสินค้า ที่อุณหภูมิเท่าไร | อุณหภูมิของสินค้า ก่อนบรรจุคือเท่าไร | ความหนาของกล่อง มีขนาดเท่าไร |
|--------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| ① ฤดูหนาว | ① 10°C~20°C | ① สินค้าแช่แข็ง | ① > 20 มม. |
| ② ฤดูใบไม้ผลิ หรือใบไม้ร่วง | ② 5°C~10°C | ② 0°C~10°C | ② 5 มม.~20 มม. |
| ③ ฤดูร้อน | ③ 0°C~5°C | ③ 10°C~20°C | ③ ~5 มม.หรือกล่อง กระดาษลูกฟูก |

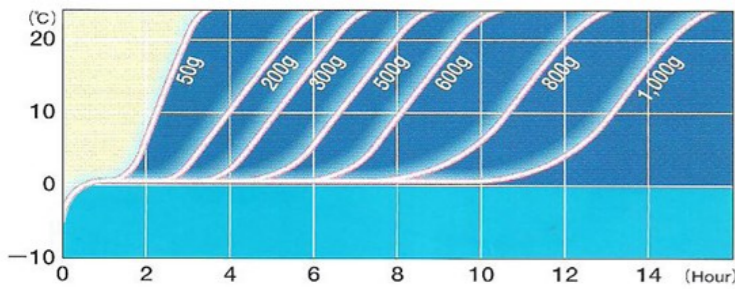
ตัวอย่าง ฤดูร้อน ③ + 5°C~10°C ② + สินค้าแช่แข็ง ① + 5 มม.~20 มม. ② = 8

เพราะเลขสัมประสิทธิ์คือ 8 และถ้าต้องการเวลาในการเก็บความเย็นคือ 20 ชม. สารรักษาความเย็นที่ควรใช้คือ 800 กก.

| เวลา เลขสัมประสิทธิ์ | -8 ชม. | -16 ชม. | -24 ชม. |
|-------------------------|---------|---------|---------|
| 4 | 100 กก. | 200 กก. | 300 กก. |
| 5 | 150 กก. | 250 กก. | 400 กก. |
| 6 | 200 กก. | 300 กก. | 500 กก. |
| 7 | 250 กก. | 400 กก. | 650 กก. |
| 8 | 300 กก. | 500 กก. | 800 กก. |
| 9 | 400 กก. | 650 กก. | 1 กก. |
| 10 | 500 กก. | 800 กก. | 1.5 กก. |
| 11 | 650 กก. | 1 กก. | 2 กก. |
| 12 | 800 กก. | 1.5 กก. | 2.5 กก. |

ประสิทธิภาพของ Catch Cool

(สารรักษาความเย็นวางอยู่ด้านนอกโดยมีอุณหภูมิภายนอก 30°C)



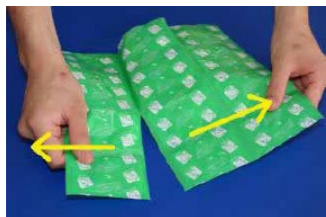
- สารรักษาความเย็นถูกนำไปไว้ในโกดังที่อุณหภูมิ 30°C และใช้เครื่องมีวัตต์อุณหภูมิโดยตรงบนผิวของสารรักษาความเย็น
- สารรักษาความเย็นถูกแช่แข็งเป็นเวลา 12 ชั่วโมง โดยใช้ตู้เย็นบ้าน
- ที่ได้กล่าวมาข้างต้นเป็นมาตรฐาน และอาจไม่ตรงกับกรณีนำไปใช้
- เวลาในการเก็บความเย็นสามารถเปลี่ยนแปลงได้ ขึ้นกับ อุณหภูมิภายนอก อุณหภูมิเริ่มต้นของวัตถุ ชนิดของที่บรรจุ และสภาวะอื่น ๆ
- เวลาในการเก็บความเย็นเพิ่มขึ้นเป็น 2.5~3 เท่าของค่าที่ได้กล่าวไปข้างต้น ถ้าเราใส่สารรักษาความเย็นภายในกล่องโฟม และอุณหภูมิภายนอกประมาณ 18°C
- เราแนะนำให้ทดสอบสารรักษาความเย็นภายใต้สถานการณ์ และสภาวะการใช้งานจริง

วิธีใช้ Catch Cool ABS

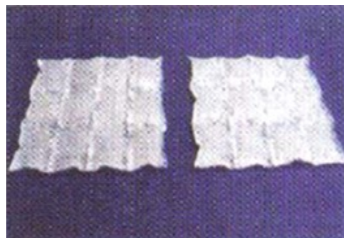
แช่น้ำ 5-10 นาที



ภาพประกอบ A



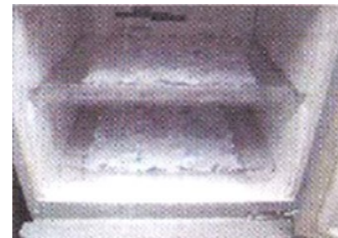
ตากทิ้งไว้ 2-3 นาที



ภาพประกอบ B



แช่แข็ง 5-6 ชั่วโมง



ภาพประกอบ C



วิธีการแช่แข็ง Catch Cool

- ระยะเวลาการแช่แข็งอย่างสมบูรณ์จะแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิของตู้เย็น ขนาดของสารรักษาความเย็น ฤดูกาล ฯลฯ
- โปรดนำสารรักษาความเย็นออกจากกล่องและใส่ในตู้เย็นพยายามให้สารรักษาความเย็นวางในลักษณะราบ แม้การแช่แข็งของสารรักษาความเย็นจะขึ้นกับขนาดของสารนั้น แต่สารรักษาความเย็นก็จะแช่แข็งตัวอย่างสมบูรณ์ประมาณ 12~24 ชั่วโมง
- ในกรณีการแช่แข็งสารรักษาความเย็นพร้อมกับกล่อง โปรดแช่แข็งอย่างน้อย 10 วันขึ้นไป ถ้าเป็นไปได้ควรเปิดช่องบริเวณข้างกล่อง โดยการเจาะรูตามเส้นประ เพื่อปรับปรุงการถ่ายเทความเย็นให้ดีขึ้น

ข้อแนะนำและวิธีการใช้ Catch Cool

- กรุณาเก็บในสถานที่เย็นและไม่ให้สัมผัสกับแสงอาทิตย์โดยตรง
- แม้ผลิตภัณฑ์นี้จะไม่อันตราย แต่ไม่ควรรับประทาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกผลิตภายใต้การควบคุมคุณภาพที่เข้มงวด ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์เกิดการรั่วไหล กรุณาล้างด้วยน้ำและทิ้งสารนั้นเมื่อมีโอกาส

T.R.Y. COOL FRESH COOLANT MATERIALS

General Catalogue

เจลรักษาความเย็น



ผลิตและจัดจำหน่ายที่ประเทศไทย ติดต่อ:
บริษัท ที.อาร์.วาย. คูลเฟรช จำกัด

530 หมู่ 8 ต.ท้ายบ้านใหม่ อ.เมือง จ.สมุทรปราการ 10280

โทร: +66(0)2-707-8577 แฟกซ์: +66(0)2-701-4575

<http://www.trycoolfresh.com>

TRY COMPANY JAPAN <http://www.trycompany.co.jp>



Catch Cool

เจลรักษาความเย็น เอื้อทุกประโยชน์ใช้สอย

- เก็บรักษาความสดที่อุณหภูมิคงที่ได้อย่างสมบูรณ์แบบ
- หลากหลายขนาดกับทุกความต้องการ
- ราคาถูก ใช้ซ้ำได้ คัดค้านต่อการลงทุน
- ปลอดภัยในการเก็บรักษาอาหาร
- มีใบรับประกันความปลอดภัย
- ไม่ก่อให้เกิดผลข้างเคียงใด ๆ ต่ออาหารและผู้บริโภค

เหมาะกับธุรกิจที่ต้องการรักษาความเย็น

ธุรกิจเครื่องดื่ม ไวน์ น้ำผลไม้

- * เครื่องดื่ม ไวน์ เหล้าสาเก
- * เครื่องดื่ม น้ำผลไม้



ธุรกิจด้านเบเกอรี่ นมสด กะทิคั้น ชีส

- * เค้ก ไอศกรีมและขนมหวาน
- * ชีส นมสด และกะทิสดคั้น



ธุรกิจด้านเวชภัณฑ์ทางการแพทย์

- * ยาที่ต้องเก็บความเย็น
- * ยาที่ต้องขนส่ง
- * การเก็บรักษายาและสารเคมี



ธุรกิจด้านผักสด ผลไม้ ดอกไม้

- * พืชผัก ดอกไม้ และผลไม้ทุกชนิด



ธุรกิจด้านบริการจัดส่ง

- * เก็บอาหาร เนื้อ ชาซิมิ และสลัด
- * กล่องเก็บซูชิ
- * ตู้เย็นเคลื่อนที่



ธุรกิจด้านการกีฬา แคมป์ ทัวร์

- * คู่มือสำหรับปิกนิก และแคมป์ปิ้ง
- * ลดอาการบาดเจ็บ บวม หรือเคล็ด



ธุรกิจด้านอาหารทะเล








- * ขนส่งอาหารสดและแช่แข็ง
- * การคงความสดใหม่แก่อาหารสด



อื่นๆ

- * แช่เย็นอาหารสด
- * กล่องปิกนิกเก็บความเย็น
- * กล่องอาหารเพื่อปาร์ตี้
- * กล่องอาหารเพื่อการขนส่ง



| ผลิตภัณฑ์ Catch Cool | | มีให้เลือกใช้ได้หลากหลายอุณหภูมิ เช่น 0°C -11°C และ -21°C เป็นต้น | | | | |
|--|-------------------|---|------------|--------------------|--------------------------|-----|
| ผลิตภัณฑ์ | ชื่อผลิตภัณฑ์ | ปริมาณ (ก.) | ขนาด (มม.) | จำนวน (ชิ้น)/กล่อง | | |
|  เก็บความเย็นที่ 2-8 °C | (0 °C) | TH-20P | 20 | 50 × 80 | 700 | |
| | | TH-30 | 30 | 70 × 90 | 500 | |
| | | TH-40 | 40 | 70 × 100 | 400 | |
| | | TH-50 | 50 | 70 × 110 | 300 | |
| | | TH-100 | 100 | 90 × 140 | 150 | |
| | | TH-200 | 200 | 110 × 160 | 72 | |
| | | TH-300 | 300 | 140 × 190 | 54 | |
| | | TH-400 | 400 | 140 × 220 | 40 | |
| | | TH-500 | 500 | 140 × 220 | 30 | |
| | | TH-800 | 800 | 190 × 280 | 20 | |
| TH-1000 | 1,000 | 190 × 280 | 16 | | | |
|  เก็บความเย็นที่ 2-8 °C | (0 °C) | TF-30 | 30 | 70 × 90 | 500 | |
| | | TF-40 | 40 | 70 × 100 | 400 | |
| | | TF-100 | 100 | 90 × 140 | 150 | |
| | | TF-200 | 200 | 110 × 160 | 72 | |
| | | TF-500 | 500 | 140 × 220 | 30 | |
|  เก็บความเย็นที่ 2-8 °C | (0 °C) | CBH-300 | 300 | 100 × 150 × 25 | 40 | |
| | | CBH-600 | 600 | 140 × 200 × 25 | 20 | |
| | | CBH-1200 | 1,200 | 200 × 280 × 25 | 10 | |
|  เก็บความเย็นที่ 2-8 °C | (0 °C) | Catch Cool Mat | 1,300 | 342 × 534 × 15 | 10 | |
|  เก็บความเย็นที่ 2-8 °C และดูดซับน้ำ | (0 °C) | Catch Cool ABS | 1 | 65 × 95 | 7,200 (ดูดน้ำ ~30-40) | |
|  เก็บความเย็นที่ -11 และ -21 °C | (-11 °C) (-21 °C) | MCH-40 | MCH-40 | 40 | 70 × 100 | 400 |
| | | MCH-200 | MCH-200 | 200 | 110 × 160 | 81 |
| | | MCH-500 | MCH-500 | 500 | 140 × 220 | 30 |
|  เก็บความเย็นที่ -11 และ -21 °C | (-11 °C) (-21 °C) | CBM-340 | CBL-340 | 340 | 100 × 150 × 25 | 40 |
| | | CBM-700 | CBL-700 | 700 | 140 × 200 × 25 | 20 |
| | | CBM-1400 | CBL-1400 | 1,400 | 200 × 280 × 25 | 10 |



มีสินค้าสำหรับรักษาอุณหภูมิความเย็นและความร้อนให้เลือกอีกมากมาย ถ้าสนใจติดต่อได้ตามที่อยู่ด้านบนภาพ