

INSTRUCTIVO DE ARMADO

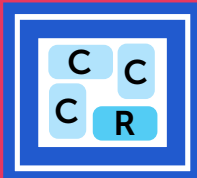
CONTENEDOR ISOTÉRMICO PASIVO (CIP) 35 LITROS

CONFIGURACIÓN DE VERANO

- **Características:** CIP con capacidad útil de 35 litros que, mediante configuración calificada, a temperaturas ambientales hasta 35°C, asegura el mantenimiento de la cadena de frío (2°C a 8°C) por 20 horas.
- **Carga mínima:** 10 frascos de vacuna en envase secundario. En caso de usar esta configuración para traslado, se debe fijar la carga con cinta adhesiva al interior del CIP para evitar que se mueva en el trayecto.
- **Carga máxima:** CIP al 100% de capacidad.
- **Unidades Refrigerantes (UR):** Cada CIP requiere un total de 16 UR rellenas de agua con capacidad de 0.6 litros cada una, de las cuales 12 van congeladas y 4 refrigeradas.
- **Acondicionamiento de UR:**
UR refrigeradas: almacenadas al menos 24 horas entre 2°C a 8°C.
UR congeladas: almacenadas por al menos 24 horas entre -15°C a -20°C y acondicionadas por 30 minutos a temperatura ambiente inferior a 25°C.
- **Armado del CIP:** Idealmente armarlo a temperaturas de refrigeración (2° a 8°C). De no poder realizar lo anterior, se debe armar a temperatura ambiente inferior a 25°C y esperar a que alcance temperaturas de 2° a 8°C en su interior (se recomienda usar un visor externo de temperatura para evitar apertura de CIP).



- **Disposición de las UR:** Se debe disponer de 4 UR por cada cara lateral del CIP, ubicando la UR refrigerada en la parte inferior (horizontal) y las UR congeladas en la parte superior e inferior (vertical).



VISTA LATERAL

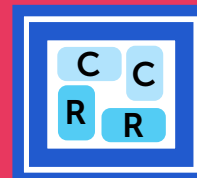
C: UR congelada
R: UR refrigerada

CONFIGURACIÓN DE INVIERNO

- **Características:** CIP con capacidad útil de 35 litros que mediante configuración calificada, a temperaturas ambientales entre 5°C y 25°C, asegura el mantenimiento de la cadena de frío (2°C a 8°C) por 24 horas.
- **Carga mínima:** 10 frascos de vacuna en envase secundario. En caso de usar esta configuración para traslado, se debe fijar la carga con cinta adhesiva al interior del CIP para evitar que se mueva en el trayecto.
- **Carga máxima:** CIP lleno de productos biológicos.
- **Unidades Refrigerantes (UR):** Cada CIP requiere un total de 16 UR rellenas de agua con capacidad de 0.6 litros cada una, de las cuales 8 van congeladas y 8 refrigeradas.
- **Acondicionamiento de UR:**
UR refrigeradas: almacenadas por al menos 24 horas entre 2°C a 8°C.
UR congeladas: almacenadas por al menos 24 horas entre -15°C a -20°C y acondicionadas por 30 minutos a temperaturas de 2° a 8°C o en su defecto por 15 minutos a temperatura ambiente inferior a 25°C.
- **Armado del CIP:** Se debe armar el CIP a temperaturas de refrigeración (2° a 8°C). De no poder realizar lo anterior, se debe armar a temperatura ambiente inferior a 25°C.



- **Disposición de las UR:** Se debe disponer de 4 UR por cada cara lateral del CIP, ubicando las UR refrigeradas en la parte inferior y las UR congeladas en la parte superior, como se indica a continuación.



VISTA LATERAL

C: UR congelada
R: UR refrigerada

Nota 1: El aseguramiento de la cadena de frío mediante el uso de este CIP, obedece exclusivamente al uso de los materiales descritos y acondicionados como se indica en este instructivo. *No se deben apilar más de 2 cajas durante el transporte o podrían sufrir daño ante caídas.