

## INSTRUCTIVO DE ARMADO

# CONTENEDOR ISOTÉRMICO PASIVO (CIP) 70 LITROS

### CONFIGURACIÓN DE VERANO

- **Características:** CIP con capacidad útil de 70 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 18 horas
- **Carga mínima:** 50% de la capacidad de almacenamiento del CIP. Para transporte de cargas menores, se recomienda el uso de CIP 35 litros.
- **Carga máxima:** 100% de la capacidad de almacenamiento del CIP. Unidades Refrigerantes (UR): Cada CIP requiere un total de 24 UR rellenas de agua con capacidad de 0.6 litros cada una, de las cuales 18 van congeladas y 6 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 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).

### CONFIGURACIÓN DE INVIERNO

- **Características:** CIP con capacidad útil de 70 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:** 50% de la capacidad de almacenamiento del CIP. Para transporte de cargas menores, se recomienda el uso de CIP 35 litros.
- **Carga máxima:** 100% de la capacidad de almacenamiento del CIP. Unidades Refrigerantes (UR): Cada CIP requiere un total de 24 UR rellenas de agua con capacidad de 0.6 litros cada una, de las cuales 12 van congeladas y 12 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 (ancho) y de 8 UR por cada cara lateral (largo) del CIP. Las UR refrigeradas van en la parte inferior (horizontal) y las UR congeladas en la parte superior e inferior (vertical), como se indica a continuación.

VISTA LATERAL ANCHO



C: UR congelada R: UR refrigerada

VISTA LATERAL LARGO



- **Disposición de las UR:** Se debe disponer de 4 UR por cada cara lateral (ancho) y de 8 UR por cada cara lateral (largo) del CIP. Las UR refrigeradas van en la parte inferior y las UR congeladas en la parte superior, como se indica a continuación.

VISTA LATERAL ANCHO



C: UR congelada R: UR refrigerada

VISTA LATERAL LARGO



**Nota:** 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. \*Este CIP no se debe apilar durante su transporte o podría sufrir daño ante caídas.