



COLDMARK®

WarmMark®

Para problemas de:



Cambios en la temperatura



Condiciones climáticas

Información clara y completa «desde el interior»

Sencillos, precisos, económicos y fáciles de aplicar, los indicadores **ColdMark** y **WarmMark** son capaces de grabar la superación de los límites mínimos o máximos de temperatura anteriormente establecidos, revelando rápidamente, al recibir la mercancía, posibles disfunciones en los sistemas de refrigeración o aislamiento de los contenedores.

Los indicadores **ColdMark** y **WarmMark** son ideales para controlar aquellos productos que sufren alteraciones en caso de exposición a determinadas temperaturas, tal como:

- Vacunas
- Fármacos
- Sueros
- Insulina
- Pruebas de laboratorio
- Alimentos sensibles a la temperatura (chocolate, bollería..)
- Alimentos perecederos (ej. productos lácteos y derivados, fruta, vegetales...)





COLDMARK® WarmMark®

Los indicadores de temperatura **ColdMark** y **WarmMark** tienen las siguientes características:

- **ColdMark:** estos indicadores de congelación señalan, al cambiar de forma irreversible el color del líquido que contienen, si el producto ha estado expuesto a temperaturas inferiores respecto a los valores de reacción. Los indicadores **ColdMark** deben estar almacenados a una temperatura superior a la de activación y hasta un máximo de +43°C (+110°F).
- **WarmMark/ WarmMark DUO / WarmMark Long-Run:** los indicadores de calor **WarmMark**, además de indicar la superación de una determinada temperatura, también proporcionan el tiempo de duración, lo que permite valorar de forma más precisa los posibles daños que hayan sufrido los productos durante estos eventos. **ColdMark** y **WarmMark** tienen un margen de error de +/-1°C y una vida útil de 3 años desde la fecha de producción. **WarmMark, WarmMark Duo** y **WarmMark Long Run** deben estar almacenados en un ambiente con una temperatura inferior a la de reacción.

