

Kühlung mit Trockeneis

Konstante Temperatur beim Transport von frischen und tiefgefrorenen Waren

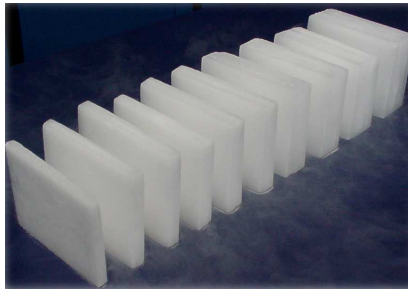
Trockeneis in Perfektion

Die perfekte Lösung

Das Trockeneis eignet sich hervorragend als Kühlmittel. Der Transport von frischen Lebensmitteln erfolgt mit Trockeneis ohne Probleme. Das Trockeneis hält die Lebensmittel auf eine gesetzlich vorgeschriebene Temperatur, so dass während des Versandweges alles frisch bleibt was frisch bleiben soll. Das Trockeneis verdampft ohne Rückstände und ist für die Lebensmittel und für Menschen völlig unbedenklich.



TE - Nuggets
16-mm



TE - Scheiben
verschiedene Konfektionen



TE - Pellets
3-mm

Was ist Trockeneis ?

Trockeneis besteht aus fester Kohlensäure (chem. CO₂). Trockeneis wird aus flüssiger Kohlensäure hergestellt, die unter Ausnutzung der physikalischen Eigenschaften verfestigt wird. Das reiskornartige Trockeneis (Pellets mit ca. 3mm Durchmesser) hat eine Temperatur von etwa -79 °C. Zur Dosierung werden handelsübliche Schaufeln aus Kunststoff benutzt. Trockeneis ist für den Einsatz in Lebensmitteln zugelassen, ungiftig, geruchlos und geschmacksneutral und dadurch hygienisch unkritisch.

Woher bekommt man Trockeneis ?

Cryosolution- Hotline anrufen 0 28 43 / 90 768 70.

Das Trockeneis wird je nach Menge in speziell isolierten Boxen zu je 100 kg direkt angeliefert. Kleinere Mengen können via Paketversand in Styroporboxen übernacht zugestellt werden.

Cryosolution GmbH
Nordring 1
47495 Rheinberg

www.cryosolution.de
Tel. 02843 / 9076870
Fax 02843 / 9076875