

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES DEL HIELO SECO

THE LINDE GROUP

Linde

Agente Oficial - Gases Técnicos

SITASA

Suministros Industriales del Tajo, S.A.

C/ Jarama 52, Polígono Industrial, 45007 Toledo (Spain)
Telf: (34) 925 23 22 00 Fax: (34) 925 23 21 47
www.sitasa.com sitasa@sitasa.com

HIELO SECO

Características:

- Frío al instante (-78º)
- Aséptico, inodoro e insípido.
- Bacterioestático.
- Desplaza al oxígeno.
- 3 veces la capacidad frigorífica del hielo en el mismo volumen.
- No deja residuo ni humedad al no contener agua, solo CO2 sólido.
- Duración de unos 4-5 días se use o no cámara de frío (pierde aprox. un 20% de su peso al día).

Aplicaciones:

- Transporte en el mismo vehículo de alimentos frescos y congelados (en contenedores isotérmicos de porexpan u otros más resistentes)
- Refrigeración en catering.
- Refrigeración y ultra congelación en el proceso de producción y elaboración de productos alimentarios.
- Prevención de crecimientos bacterianos y salmonella por la acción inertizante del CO2.
- Enfriamiento rápido de moldes.
- Efectos especiales de humo (vapor de agua) en postres, bebidas, etc...
- Limpieza criogénica por proyección con lanza de pellets de hielo seco de pocos milímetros.

THE LINDE GROUP

Linde

Agente Oficial - Gases Técnicos



Suministros Industriales del Tajo, S.A.

C/ Jarama 52, Polígono Industrial, 45007 Toledo (Spain)

Telf: (34) 925 23 22 00

Fax: (34) 925 23 21 47

sitasa@sitasa.com

www.sitasa.com

