



Mercato ittico e traposto cargo

DRY ICE

Per una soluzione efficace al trasporto e stoccaggio di prodotti alimentari freschi e/o surgelati.

Il ghiaccio secco da diversi anni è impegnato anche nel settore del mercato ittico e trasporto cargo per i servizi di ristorazione, nell'industria dei surgelati, nelle aziende di prodotti alimentari ed agro-alimentari.

Il ghiaccio secco è anche batteriostatico e fungicida per la rimozione di bio-pellicole. I lavoratori della carne e i panettieri usano grandi quantità di ghiaccio secco per queste proprietà.

I macchinari per la lavorazione delle carni usano ghiaccio secco (o CO2 liquida) per mantenere la temperatura delle carni bassa e per ridurre il deterioramento durante la lavorazione. Il ghiaccio secco è anche stato utilizzato per preservare la freschezza, il colore ed il sapore. Nella produzione di salse il ghiaccio secco mantiene la freschezza durante la macinazione ritardando la crescita dei batteri. Il ghiaccio secco è usato nella lavorazione industriale di carni e salse.

Per questi utilizzi ne suggeriamo il consumo in pellet da 3mm. I pellets di ghiaccio secco grazie al loro quantitativo e al loro peso sono più semplici da controllare ed il processo è più semplice e più sicuro.

Il prodotto secco non aggiunge acqua alla mistura.