Tyrol Ice
-80°C
DRY ICE EXPERTS

Ghiaccio secco: incredibilmente versatile!

DEFINITIVO con raffreddamento convenzionale.

Partner altoatesino per il ghiaccio del futuro

Il fascino del ghiaccio secco

Cosa è il ghiaccio secco?

Il ghiaccio secco è diossido di carbonio in forma solido, noto anche come CO_2 solida. Sublima in condizioni normali a -78,5 ° C, ovvero a questa temperatura passa direttamente dallo stato solido allo stato gassoso senza diventare liquido. Se compresso ad alta pressione, il ghiaccio secco forma blocchi o pellet di dimensioni diverse.

Tyrol Ice è il partner più importante in Italia quando si tratta di ghiaccio secco. Per la prima volta in Italia è ora possibile acquistare ghiaccio secco in tutte le sue forme da un unico fornitore. L'azienda non è solo un partner per i grandi clienti, ma anche per i piccoli.

Il ghiaccio secco è ideale per refrigerare prodotti **caseari**, **carne, surgelati e altri prodotti alimentari deperibili** durante il trasporto. Svolge inoltre un ruolo importante nella lavorazione di prodotti alimentari, ad esempio per il raffreddamento di **sostanze sensibili al calore, durante la macinazione, essiccamento di cibi**, e per il confezionamento sottovuoto. I pellet di ghiaccio secco sono ideali per la **pulizia di macchine e motori.**

Quando il ghiaccio secco sublima, entra direttamente nello **stato gassoso** senza diventare liquido - un effetto spettacolare interessante alle feste. Il ghiaccio secco combina una moltitudine di vantaggi. Quindi non è solo **inodore** e **insapore**, ma anche **batteriostatico, non tossico e non infiammabile.** Queste proprietà si traducono in numerose e versatili applicazioni.

I vari effetti del ghiaccio secco

➔ **Resistente al freddo**

➔ **Effetto spostamento dell'aria**

➔ **Effetto produzione di fumo**

I prodotti

Il ghiaccio secco è disponibile in molte tipologie e forme. Non cambia solo l'aspetto, ma anche le sue proprietà. A seconda delle esigenze e dei campi di applicazione, il ghiaccio secco può essere utilizzato in singole forme. La regola di base è che le forme più piccole, come i pellet da 3 mm, si sublimano più velocemente e quindi evaporano rispetto ai blocchi di ghiaccio secco pressati. I prodotti di ghiaccio secco a sublimazione rapida vengono utilizzati principalmente per il loro effetto di spostamento dell'aria, effetti di fumo intensi e raffreddamento a breve termine. Le forme di ghiaccio secco a sublimazione lenta sono caratterizzate da un'azione a freddo a lunghissima durata e vengono utilizzate nello stoccaggio e nel trasporto di prodotti termosensibili per la loro applicazione.
Con questa gamma di prodotti, Tyrol Ice è il primo fornitore di ghiaccio secco del Tirolo per tutte le forme di ghiaccio secco specifiche del mercato.

Blocchi di ghiaccio secco pressato

3,3 kg | 6,6 kg

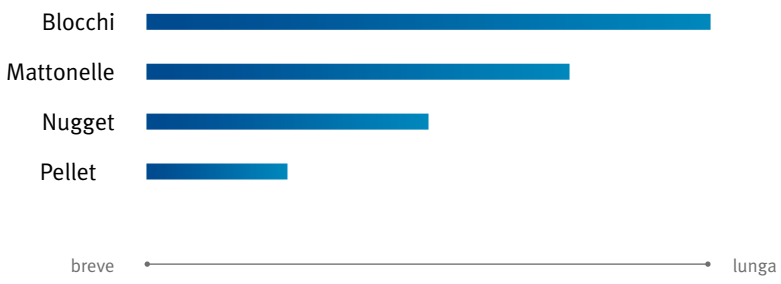
Con i blocchi di ghiaccio secco i prodotti possono essere refrigerati fino al 50% in più rispetto ad altri tipi di ghiaccio secco. I blocchi di ghiaccio secco si dimostrano la forma più sicura di raffreddamento, specialmente nel caso di trasporto congelato di prodotti altamente sensibili come in campo medico.

Mattonelle di ghiaccio secco confezionati e imballati

1 kg | 600 g | 600 g Coolbag

Rispetto ai prodotti convenzionali di ghiaccio secco come il pellet e le pepite, il tasso di sublimazione ovvero la risoluzione delle fette di ghiaccio secco è notevolmente inferiore, ed è quindi caratterizzata da una stabilità della temperatura significativamente più lunga.

Resistenza



Nugget

9 mm | 16 mm

Le pepite di ghiaccio secco trovano la loro applicazione soprattutto nel raffreddamento e nella ristorazione. Vengono utilizzati nella preparazione di dessert, ma anche nelle bevande. Per ottenere il giusto effetto scenico Le macchine per il fumo funzionano con le pepite di ghiaccio secco.

Pellets/Pellet altamente performanti

3 mm | 1,5 mm

nuovo

Una delle applicazioni principali è la pulizia delle superfici. A causa della loro massa ridotta e quindi della loro ampia superficie di contatto, questi pellet di ghiaccio secco sono anche ottimali per il sottoraffreddamento a breve termine di piccoli oggetti, come le trappole fredde in laboratorio

Le coolbag facilitano il trasporto

Le coolbag sono **dischi di ghiaccio secco compresso e confezionato** da **600 g**. La forma compatta dei dischi di ghiaccio secco conferisce alle coolbag un **impatto a freddo lungo un giorno.** La pratica confezione facilita la manipolazione dei dischi di ghiaccio secco e impedisce anche la fuoriuscita di pezzi di ghiaccio secco rotti. Con le coolbag, il raffreddamento può finalmente essere realizzato **in unità di spedizione più piccole** come pacchi o scatole. Aggiungendo quantità calcolate con precisione di ghiaccio secco sotto forma di dischi per coolbag, è possibile regolare la temperatura per la spedizione **non surgelata** o **surgelata.** Sono possibili tempi di mantenimento del freddo di tre giorni o più (spedizione intercontinentale). Il raffreddamento in sacchi di ghiaccio secco è ideale per la spedizione di **pesce, frutti di mare** e **prodotti derivati, formaggi** e **salumi, alimenti per animali domestici** o campioni e prodotti medici.

Il contenitore speciale Tyrol Ice Neopor® per la freschezza garantita dei vostri prodotti

Desideri che i tuoi prodotti sensibili alla temperatura o deperibili rimangano freschi **costantemente per diversi giorni**, anche durante il trasporto senza apparecchiature di raffreddamento aggiuntive? Tyrol Ice ha la soluzione! Speciali **contenitori Neopor®** con un volume di **25 litri** e un **cassetto** dedicato per **dischi di ghiaccio secco** pressato assicurano una protezione ottimale e un **raffreddamento duraturo** dei vostri prodotti sensibili.

Le nostre referenze: Minus, Pur Südtirol, H&H, Alpeker, Pan Tiefkühlprodukte

Il ghiaccio secco è un partner affidabile per l'industria agricola e l'economia vinicola

Ghiaccio secco per macerazione a freddo nella preparazione del vino bianco e rosso.

Oltre alle misure di viticoltura è possibile utilizzare vari metodi enologici per modellare corpo, densità e complessità, adatti al rispettivo profilo di prodotto. Questi includono soprattutto un tempo di poltiglia, ritiro del succo o concentrazione di mosto. Per periodi di macerazione più lunghi si dovrebbero cercare basse temperature per minimizzare i processi microbici, sebbene in parallelo le attività enzimatiche vengano così ridotte. Allo stesso tempo i processi ossidativi possono essere ridotti ossidando l'ossigeno con CO_2. E' possibile realizzare entrambi gli obiettivi in modo ottimale attraverso l'impiego di ghiaccio secco.

Ghiaccio secco come soluzione ideale per il mantenimento della qualità nella botte di vino.

Per garantire la qualità del vino l'aria in un contenitore non pieno di mazzi può essere compressa con diversi gas. Soprattutto la CO_2, con la sua alta densità di 1,56 g/cm³, è ideale per questo processo e quindi impedisce fino a 200 mg di O_2 per m² eh di sciogliersi nel vino a 12°C. Tuttavia, per mantenere il livello più basso possibile di acido solforoso nel vino, l'aria nel contenitore viene spostata dalla CO_2.

Pulizia senza germi e prodotti chimici di botti di vino e impianti di produzione!

I metodi di pulizia esistenti per la pulizia di base, o in alternativa al nuovo acquisto richiedono solitamente l'uso di metodi di pulizia (tossici), i cui risultati sono per lo più insoddisfacenti che lasciano residui ed entrano in conflitto con le disposizioni igieniche delle strutture di produzione alimentare.

Le nostre referenze: Mezzacorona, Traminer, Kurtatscher, Laimburg, Schreckbichl, Nals Margreid, Terlaner, Burggräfler, Eisacktaler

Stupisci i tuoi ospiti con il ghiaccio secco!

Punti di rilievo in gastronomia

Sciogliendo la CO_2, il ghiaccio secco produce per alcuni minuti una **nube di nebbia**, che la rende la compagno ideale per delle variazioni di dessert o il cosiddetto saluto dalla cucina.

Grazie all'impiego del ghiaccio secco nella preparazione delle pietanze, il gusto e l'intensità del colore dei tuoi piatti possono essere significativamente aumentati con lo shock termico.

Cocktail indimenticabili con gli stick ghiacciati di Tyrol Ice

Gli effetti di nebbia possono anche essere prodotti nei cocktail e soprattutto con bevande calde. Più calda è la bevanda, maggiore è la differenza di calore e maggiore sarà la produzione di nebbia. Il ghiaccio non viene aggiunto direttamente alla bevanda come un cubetto di ghiaccio, ma con un cosiddetto bastoncino refrigerato per proteggere l'ospite da ustioni da freddo.

Non ci sono limiti alla composizione dei tuoi cocktail. Il successo è garantito!

Le nostre referenze: Wörndle Interservice, Hotel Quelle, Fragsburg, Hotel Adler St. Ulrich

Impiego del ghiaccio secco nelle panetterie

Le grandi panetterie usano il ghiaccio secco per diversi motivi:

- Rallenta la crescita del lievito
- Controllo della temperatura dell'impasto
- Crescita batterica

Diverse caratteristiche del ghiaccio secco - **inibitore dei batteri, compatibile con alimenti, privo di residui e acqua,** lo rendono una **soluzione ideale** per tutti i processi nel contesto della trasformazione dei prodotti alimentari.

Argomentazioni per l'uso di pellet di ghiaccio secco

- Nessuna interruzione della produzione dovuta a temperature elevate
- Esatta conformità alla temperatura dell'impasto
- Qualità della pasta costantemente riproducibile
- Nessun cambiamento nella consistenza dell'impasto
- Impatto positivo sulla fermentazione
- Mantenimento le formule esistenti
- Eliminazione del raffreddamento separato della farina
- Maneggevolezza flessibile e facile
- Elevato standard igienico
- Nessun costo di investimento
- Qualità del cibo certificata attraverso il ghiaccio secco BIOGON®

Trasformazione dei prodotti alimentari con il ghiaccio secco

Le **aziende di lavorazione della carne** utilizzano ghiaccio secco (o LCO_2) per mantenere **basse le temperature della carne** e ridurre il deterioramento. Il ghiaccio secco è l'ideale per preservare **freschezza, colore e gusto**

Durante la produzione di salumi, il ghiaccio secco ha due scopi durante la lavorazione:

- Frenare la crescita batterica
- Arrostire, raffreddare durante la tritatura.

Le nostre referenze: Preiss & Callovini, Fructus, Iprona, Eko Pure System

Ghiaccio secco - il sistema di pulizia del futuro!

Lascia che lo sporco si congeli grazie al ghiaccio secco

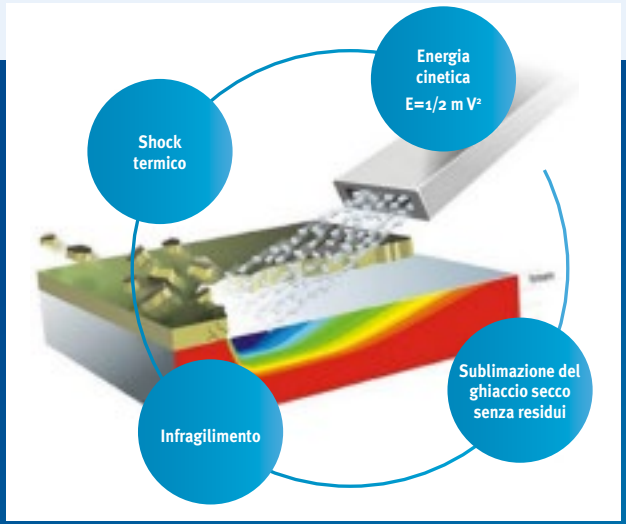
Le particelle di ghiaccio secco vengono accelerate per la pulizia, con ad esempio 5.000 l di aria al minuto colpendo il materiale da pulire alla velocità del suono. Di conseguenza, **lo strato da rimuovere viene sotto raffreddato localmente e dunque indebolito.** Le particelle di ghiaccio secco successive penetrano sublimandosi bruscamente all'impatto. Il biossido di carbonio è in stato gassoso ed aumenta il suo volume da circa 700 a 1000 volte. Lo sporco viene quindi rimosso dalla superficie.

I vantaggi di questo processo minimamente abrasivo e non corrosivo risiedono nel basso livello di danneggiamento del materiale da pulire, e nel fatto che non rimane alcun mezzo di pulizia per lo smaltimento dopo la lavorazione, poiché la CO_2 si volatilizza nell'aria ambiente. Poiché il ghiaccio secco è relativamente **morbido**, molte **superfici non vengono danneggiate.** Anche i componenti elettrici sensibili possono essere puliti in questo modo, i circuiti stampati con restrizioni, poiché si verifica una scarica elettrostatica. A causa della possibilità di essere in grado di elaborare le geometrie più piccole con pochi danni e senza smantellamento, vengono utilizzate sabbiatura a ghiaccio secco e simili per la pulizia di stampi, sverniciatura di componenti, eliminazione della protezione sottoscocca nel campo della restaurazione di Old e Youngtimer, pulizia dei motori di ricambio e rimozione di vernici, gomma, olio, grasso, silicone, cera, rivestimenti bituminosi, agenti di distacco, leganti e adesivi.

Nella **conservazione dei monumenti**, anche le pitture possono essere rimosse delicatamente, anche all'interno degli edifici. Questa tecnica è utilizzata non solo per rimuovere vernice e graffiti, ma anche per rimuovere radici di edera e vite vergine sui muri.

novitá

Offriamo anche **servizio di sabbiatura criogenica!**



I vantaggi di questo processo minimamente abrasivo e non corrosivo risiedono nel basso danno al materiale da pulire e nel fatto che dopo la lavorazione non rimane nessun mezzo di pulizia per lo smaltimento, poiché la CO_2 si volatilizza in forma gassosa nell'aria ambiente. Poiché il ghiaccio secco è relativamente morbido, le superfici non vengono danneggiate. Anche componenti e tessuti sensibili possono essere puliti praticamente senza germi.

Le nostre referenze: Siller & Feuer, Profiservice, Sonnengarage, ELSO electric solutions, Autoindustriale, Continental

Applicazioni di ghiaccio secco nell'industria plastica e alimentare

Pulire le cavità dello stampo ei fori di sfiato sono essenziali per i produttori di parti in plastica per soddisfare gli elevati standard di qualità odierni. La deposizione di residui indesiderati sulle superfici, sia dal degassamento dell'additivo di resina che dall'uso di agenti di distacco dallo stampo, può presentare una serie di problemi che spaziano dalla sformatura del prodotto (attraverso "espulsione") alla qualità inadeguata del prodotto ed il possibile danneggiamento degli strumenti. Ulteriori sfide per i produttori sono rappresentate da sbavature, ustioni e "colpi brevi" al prodotto causati da fori di sfiato ostruiti.
Le nostre referenze: Autotest, Intercable, Stocker Maschinenbau.

La pulizia con ghiaccio secco è un processo di pulizia **non abrasivo, non conduttivo ed ecocompatibile**, utilizzato con successo nei settori alimentare, delle bevande e dell'imballaggio. La pulizia con ghiaccio secco pulisce i **sistemi di lavorazione degli alimenti** senza strofinamento, pulizia dell'acqua o l'uso di sostanze chimiche dannose che potrebbero contaminare il cibo. Poiché il ghiaccio secco sublima l'impatto, non ci sono rifiuti secondari.

La maggior parte delle attrezzature può essere pulita in loco **senza smantellamenti dispendiosi in termini di perdita di tempo.** Inoltre, il ghiaccio secco è commestibile, può decontaminare superfici di batteri come Salmonella, E. coli e Listeria, aiuta a prevenire la contaminazione incrociata causata da noci e altri allergeni e può rimuovere i residui proteici dai sistemi di lavorazione degli alimenti.

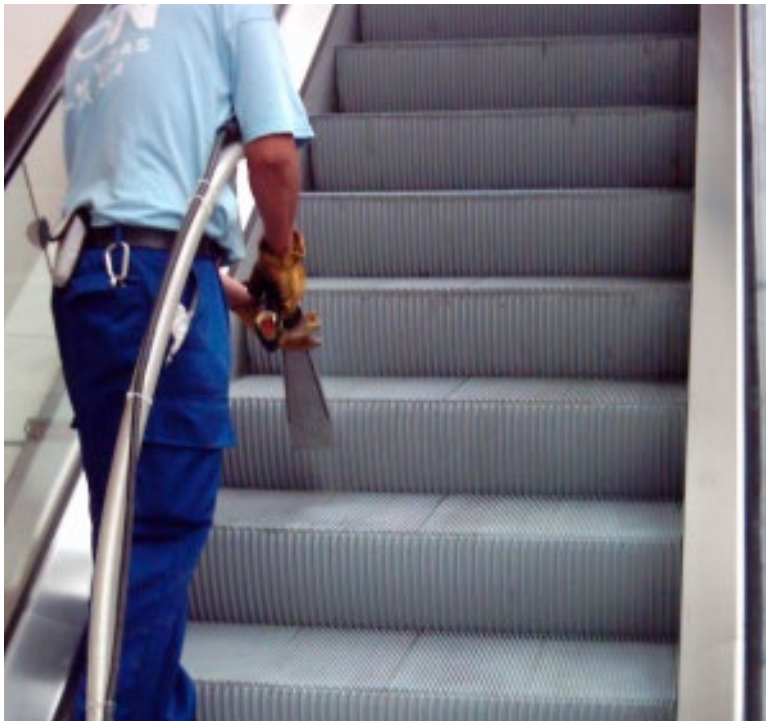
Tyrol Ice porta la più grande selezione di tecnologia del ghiaccio secco in Italia

Tyrol Ice porta la più grande selezione di **tecnologia del ghiaccio secco** in Italia.

In collaborazione con **rinomati produttori europei di macchine per il ghiaccio secco**, Tyrol Ice produce ghiaccio secco con i dispositivi più all'avanguardia.

Non tutte le aziende sono uguali o hanno a disposizione lo stesso budget. I sistemi di sabbiatura spaziano dalle grandi **applicazioni fisse e completamente personalizzate** ai **sistemi** che **si adattano a un bagagliaio.** Sia che abbiate prenotato un'area speciale per la sabbiatura nella vostra fabbrica o se abbiate bisogno di cambiare da una posizione all'altra - **Tyrol Ice ha i sistemi adatti alle vostre esigenze ed al vostro budget.** Tyrol Ice non solo ti aiuta con la scelta della sabbiatrice criogenica più adatta, ma offre anche un servizio di **noleggio di impianti di sabbiatura per l'auto-applicazione** di questa tecnologia di **pulizia all'avanguardia.**

Assicurerà inoltre di non rimanere a corto di ghiaccio secco.



Grazie a Tyrol Ice puoi avere ghiaccio secco fresco di produzione propria

La nostra produzione di ghiaccio secco

Usando attrezzature all'avanguardia dal nostro partner Ice Tech, utilizziamo la tecnologia più avanzata per produrre a risparmio energetico ghiaccio secco in una varietà di forme alla vostra portata. Il ghiaccio secco viene prodotto **rilassando il biossido di carbonio liquefatto sotto pressione.** In questo caso, una parte del **diossido di carbonio evapora**, per cui estrae il calore necessario per l'evaporazione dal residuo rimanente e quindi lo raffredda. Questo crea la cosiddetta **"neve carbonica"** congelata. Questo, a seconda dell'applicazione, viene premuto nella forma desiderata

In collaborazione con **Linde Gas Italia**, Tyrol Ice produce ghiaccio secco esclusivamente utilizzando biossido di carbonio BIOGON® C E290 purissimo per alimenti. Perché solo il **ghiaccio secco certificato alimentare** può e dovrebbe essere utilizzato per alimenti e bevande. La purezza del gas è della massima importanza anche nel campo della produzione vinicola.

Imballaggio e consegna

I termocontainer di Tyrol Ice garantiscono freschezza e longevità

Per garantire che il ghiaccio secco mantenga la sua freschezza il più a lungo possibile, Tyrol Ice fornisce **contenitori termici** di alta qualità con **eccellenti valori di isolamento** in varie dimensioni. Il volume dei contenitori termici Tyrol Ice varia da **15 a 460 l** o **600 kg di capacità.** Per un isolamento termico ottimale, già per le piccole consegne Tyrol Ice utilizza **contenitori termici Styropor®- oder Neopor®** con uno spessore della parete superiore a 30 mm, in particolare per il ghiaccio secco.

Tyrol Ice ha un numero quasi illimitato di termocontainer **per consegne superiori ai** 500 kg, rendendolo il partner ideale per i clienti del settore e per gli acquirenti all'ingrosso.

Spedizioni già a partire da 15 kg!

Servizio clienti del più alto livello, con il servizio di consegna ghiaccio secco di Tyrol Ice

Una caratteristica unica della società Tyrol Ice è il proprio **servizio di consegna in Italia.** Tyrol Ice offre già un servizio di consegna per piccole quantità dell'ordine di 15 kg o più, aprendo così l'accesso a questo grande prodotto per i clienti più piccoli. Un ruolo chiave gioca qui la freschezza del ghiaccio secco. Pertanto, viene sempre considerato un processo di trasporto breve ed efficiente. Sette camion refrigerati di proprietà dell'azienda con un peso totale di 12 tonnellate consegnano ogni giorno ghiaccio secco a destinazione. La quantità dell'ordine è praticamente illimitata in termini di peso e volume. Mettici alla prova!

Su Tyrol Ice

Dopo decenni di esperienza nel trasporto e nella fornitura di hotel e ristoranti, nel dicembre 2016 la società di trasporti refrigerati Baldo Transport è diventata la società partner Tyrol Ice GmbH. La società Tyrol Ice è il fornitore altoatesino di ghiaccio secco in un'ampia varietà di forme e tipologie. La gamma di prodotti comprende **fette di ghiaccio secco pressate** e confezionate, **refrigerazione per il trasporto, pepite di ghiaccio** secco per il settore della ristorazione e pellet per la viticoltura e la pulizia industriale.

L'azienda Tyrol Ice ha l'obiettivo di semplificare l'accesso al ghiaccio secco fresco per i clienti dell'Italia. Il servizio di consegna e la freschezza quotidiana del prodotto garantiscono l'affidabilità e il successo dell'azienda. La qualità l'innovazione costante e l'ulteriore sviluppo dei prodotti sono il focus della giovane azienda.

Matthias Baldo
Proprietario
333 738 79 03
matthias.baldo@tyrolice.com

Georg Perkmann
CEO / AD
346 257 36 60
georg.perkmann@tyrolice.com

Mag. Verena Scartezzini Baldo
Gestione qualità
333 252 25 82
verena.scartezzini@tyrolice.com

Tyrol Ice
-80°C
DRY ICE EXPERTS

Zona industriale 29 · 39040 Termeno
Tel. 333 738 79 03 · Fax 0471 860 584

info@tyrolice.com
www.tyrolice.com

Servizio hotline gratuito
800 84 62 60