

Getränke- / Lebensmittelkühlung für Festivals & Co.

... einige Kilo Trockeneis sind der „Begleiter“ und Kühlung für`s ganze Wochenende !
 (Bitte auch Informationen zum Umgang mit Trockeneis beachten)

Getränkekühlung

Da das Trockeneis sehr kalt ist, empfehlen wir, Getränke indirekt zu kühlen. Dazu füllt man ein Behältnis mit Wasser und legt darin die Getränke. Hineinzugeben ist das Trockeneis, welches dann durch Abkühlung des Wassers indirekt die Getränke kühlt.

Die Menge richtet sich nach dem Temperaturunterschied, den man beim eingefüllten Wasser erreichen möchte - z.B. hat frisches Leitungswasser ca. 11° C. Um 10 l Wasser (Eimer) auf ca. 5°C abzukühlen, werden ca. 0,500 kg Trockeneis benötigt. Vom Prinzip kühlt das Trockeneis das Wasser herunter. Das Wasser kühlt letztendlich die Getränke.

Eine gute Durchkühlung ist bei Glasflaschen nach ca. 30 min. gegeben, wenn man eine Trinktemperatur von ca. 5°C wünscht.

Lebensmittelkühlung - Tiefkühlware

Ca. 1 kg Trockeneis reicht aus, um Tiefkühlkost über mehrere Stunden sicher in einer 12 l - Kühlbox zu transportieren & lagern. Einfach Trockeneis oben auf die Ware legen.

Frische Produkte

Damit ein Anfrieren vermieden wird, kann das Trockeneis in ein Küchenhandtuch eingewickelt werden oder mit einer Pappe / Foile getrennt werden. Trockeneis unten in die Box legen und die frischen Produkte einfach oben auflegen.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit wird am meisten beeinflusst durch die Umgebungstemperatur und wie oft Luft an das Trockeneis kommt (z. B. Öffnen der Thermobox).

Sicherheit

Bitte Handschuhe zur Vorbeugung von Kaltverbrennungen bei direktem Kontakt tragen. Trockeneis darf nicht direkt in die Getränke gegeben werden, da bei Verschlucken ernsthafte Verletzungen auftreten ! In luftdicht verschlossenen Behältern kann sich Gasdruck aufbauen.

Alternative zu herkömmlichen Kühlboxen

Als Alternative zu herkömmliche Kühlboxen empfehlen wir Ihnen unsere Cryoboxx, die Sie exklusiv bei uns erwerben können. Durch das im Deckel der Box integrierte Trockeneisdepot, gibt es keinen direkten Kontakt zwischen Kühlmittel und Kühlgut. Das heisst für Sie: KEIN Gefrierbrand – KEINE gefrorenen Getränke

