



Transporte de alimentos (catering)

Uno de los factores más importantes a la hora de transportar alimentos es mantener la cadena de frío. Los alimentos perecederos y los alimentos congelados necesitan mantenerse a una temperatura adecuada.

Romper la cadena de frío puede provocar la aparición de microorganismos peligrosos para la salud o una maduración precoz de los alimentos.

Las características únicas del hielo seco lo convierten en un medio de refrigeración más eficiente y rentable, posibilitando una eficiencia máxima en el transporte de alimentos.

◆ Beneficios

El hielo seco proporciona una refrigeración prolongada y uniforme en todo el ciclo de la cadena de frío, garantizando la temperatura de los productos sin que les afecte negativamente el medio de refrigeración.



Aprobado por la EPA, FDA y USDA para su uso con alimentos



Cumple con los requisitos de la legislación FSMA



Tres veces más potencia de refrigeración que el hielo de agua tradicional



Se sublima sin dejar agua ni residuos



Incoloro, insípido, sin olor y no tóxico



No inflamable

◆ ¿Cómo almacenar alimentos con hielo seco?

Hielo seco



Alimentos

Frutas y verduras



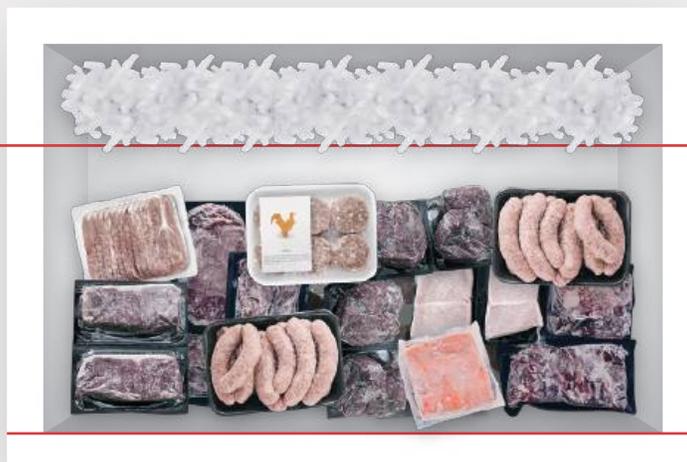
Bebidas

Lácteos



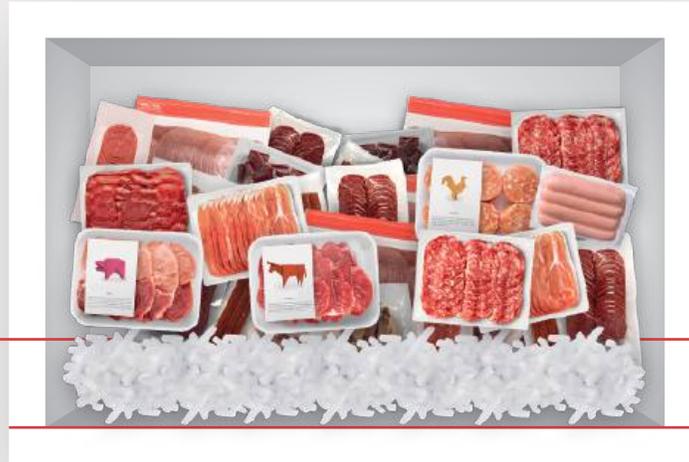
Carne

Hielo seco



Carne congelada

Carne fría



Hielo seco

◆ ¿Cuánto hielo necesito?

		Horas de traslado			
		4	12	24	48
Kilos de alimento	1	1	2	4	7
	2	1	3	5	8
	5	2	4	6	11
	9	2	5	9	16
	23	5	9	16	23

*Los valores aquí mostrados son aproximados. La cantidad de kg de hielo seco puede variar de acuerdo al uso y manejo que se le dé, así como las condiciones climáticas, corrientes de aire, presión atmosférica y tipo de contenedor.

Notas

- Puedes envolver el hielo seco en hojas de papel periódico o sábanas para prolongar su duración;
- Almacena el hielo seco en una hielera o en un contenedor de poliestireno, NUNCA en tu refrigerador y/o congelador.

◆ ¿Qué es el hielo seco?

El hielo seco es bióxido de carbono (CO₂) en estado sólido cuya temperatura es de -78.5° C. Es un producto no tóxico, no inflamable que se sublima, es decir, que pasa del estado sólido al gaseoso sin dejar ningún tipo de residuo y/o humedad.

◆ Seguridad y manejo



No lo ingieras ni lo introduzcas a la boca.



Nunca lo toques con las manos, siempre utiliza guantes.



No lo almacenes en contenedores herméticamente cerrados.



No lo dejes al alcance de los niños. Siempre debe ser manipulado por un adulto.



Nunca lo confines en cabinas cerradas de autos, transpórtalo en la cajuela con las ventanas abiertas.

◆ Nosotros

Somos una empresa transformadora de bióxido de carbono (CO₂). Con más de 10 años de experiencia, fabricamos y comercializamos hielo seco en todas sus presentaciones, satisfaciendo con puntualidad las principales necesidades y demandas del mercado.

◆ Contacto

🌐 aihs.com.mx

✉ contacto@aihs.com.mx

☎ 55 5368 8904 / 442 196 6993

📍 Canela 278, Granjas México, 08400, Iztacalco, CDMX

📍 Aeropuerto Logistics Lt. 7, Parque Industrial Logistics, Aeropuerto, 36270, Silao, Guanajuato

Las imágenes y aplicaciones aquí mostradas son meramente ilustrativas. El uso que pueda tener el hielo seco y le dé el usuario es completamente su responsabilidad.

