

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: jan.mehles@gempel.de

Schnee auf Abruf und Gas in genialen Kisten: Linde Gas auf der IFFA 2007

Pullach, März 2007 – Linde Gas, der Spezialist für den Gaseinsatz in der Lebensmittelbranche (nach ISO22000 zertifiziert), wird auch auf der diesjährigen IFFA im Mai einiges zu bieten haben. Im Mittelpunkt stehen flexible Lösungen zur Kühlung von Lebensmitteln – von der Produktion über Lagerung und Transport bis hin zum Kunden – und natürlich der Vorsprung durch die Verpackung unter Schutzatmosphäre.

Event 1: Die Schneestation zum Anfassen

Um dem Charakter der IFFA gerecht zu werden, wird das Prinzip der Trockeneiskühlung direkt am Stand praktisch demonstriert: Mit einer Schneestation.

Mit vor Ort erzeugtem Trockeneis lassen sich Lebensmittel sicher, flexibel und kostengünstig kühlen. Vor allem die strengeren Regeln der EU zum Nachweis einer lückenlosen Kühlkette in Lagerung und Transport machen es nötig, sich intensiv um dieses Thema zu kümmern. Linde Gas präsentiert mit dem bekannten Ansatz einer Schneestation eine Lösung, die für Betriebe aller Größenklassen praktikabel ist und dennoch höchste Sicherheit bietet. Besonderes Augenmerk wurde auf die Möglichkeit gelegt,

Beleg erbeten an:
Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
Telefon: 0911.7 66 00 89-2
Telefax: 0911.7 66 00 89-9

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Telefon: 089.74 46-1741
Telefax: 089.74 46-1216

Seite 1

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: jan.mehles@gempel.de

die Station in die bestehende Infrastruktur einzubinden. Der Ansatz: Die weit verbreitete E2-Kiste als ideale Basis für die Trockeneiskühlung. So bleibt der Prozeß flexibel und der Aufwand überschaubar.

Event 2: MAPAX® und BIOGON® für alle!

Nicht nur die Kühlung von Lebensmitteln, auch das saubere Verschließen von Lager- und Transportbehältern ist ein kritischer Punkt bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts. Und ebenso wie bei der Kühlung wird auch hier aus der bekannten und bewährten E2-Kiste eine Innovation: die Atmobox. Mit der vom Mendener Unternehmen Delbrouck entwickelten direkten Versiegelung wird aus dem offenen Standardbehälter eine definierte Charge. Und die bekannten Lebensmittelgase der BIOGON®-Serie machen aus einer verschlossenen Kiste eine Reifekammer, einen Behälter zur Zwischenlagerung unter Schutzatmosphäre oder ein inertisiertes Transportgefäß. Sauber, sicher, rückverfolgbar. So fällt es leicht, im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen einwandfreie Lager- und Transportverhältnisse zu schaffen.

Event 3: CRYOCOOKING® - eiskalte Verführung

Das CRYOCOOKING®, also die Veredelung von Speisen mit flüssigem Stickstoff, erfreut sich immer größerer Beliebtheit in der Event-Gastronomie. Ein guter Grund, das eiskalte Vergnügen am Messestand zu probieren.

Beleg erbeten an:

Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
Telefon: 0911.7 66 00 89-2
Telefax: 0911.7 66 00 89-9

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:

Telefon: 089.74 46-1741
Telefax: 089.74 46-1216

Seite 2