

dryice black



CONDENSADOR HIELO SECO TRIPLE 90 g

120/0053 - Conexión universal

120/0054 - Conexión USA CGA320

CONDENSADOR HIELO SECO 30 g

120/1015 - Conexión universal

120/2015 - Conexión USA CGA320



Registre su
Dry Ice Black
para activar
su garantía

Manual de Usuario

Dry Ice Black © v2 - 2021



¡ATENCIÓN! LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL



¿QUÉ ES EL HIELO SECO?

El hielo seco es el estado sólido del dióxido de carbono o CO₂. Se obtiene reduciendo la salida de la presión y la temperatura del CO₂ líquido desde una bombona de una manera controlada; esto hace que el CO₂ se convierta en una nieve carbonica limpia y blanca.

Esta nieve (microcristales) puede ser utilizada tal cual o bien puede ser altamente comprimida para formar pastillas o pellets de diferentes diámetros, lo que garantiza una mayor duración del mantenimiento de la temperatura en frío.

MODO DE EMPLEO

1. Enrosque su pastillero Dry Ice Black o Dry Ice Black Triple a la botella de CO₂
2. Procure tener cerrada la cortina negra, para impedir la salida del hielo seco.
3. Abra suavemente la válvula de salida de la botella de CO₂ y deje salir el gas, en su salida a alta presión empezará a cristalizar produciendo una pastilla compacta.
4. Cierre la válvula de la botella de CO₂.
5. Abra la cortina y extraiga la pastilla de hielo seco.
6. Puede producir otra pastilla al instante.



VIDEO TUTORIAL:
MONTAJE
Y MODO
DE EMPLEO



¿QUÉ BOTELLA DE CO2 NECESITO?

Las botellas de CO2 (Dióxido de Carbono), están equipados de manera diferente en función de la aplicación que se vaya a llevar a cabo. Para un tirador de cerveza, se utilizará una botella con salida estándar, que precisa el CO2 en estado gaseoso.

Para utilizar Dry Ice Black y Dry Ice Black Triple, es indispensable utilizar una botella con tubo sonda que extrae el CO2 en fase líquida desde el fondo de la botella, como muestra la imagen.

Puede conectar Dry Ice Black y Dry Ice Black Triple a cualquier Botella de CO2 con rosca W 21,80 x 1,25", DIN 477.

Estas botellas pueden alquilarse a empresas especializadas en gases alimentarios y de uso sanitario, las cuales pueden darle un servicio a su medida con suma facilidad.

CO2 en fase líquida

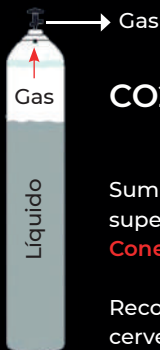
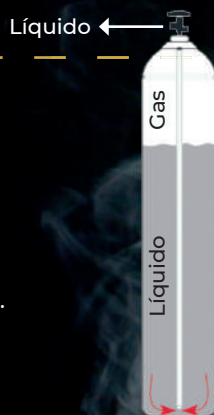


FUNCIONA

Suministro con sonda: la sonda dispensa CO2 en fase líquida directamente desde el fondo de la botella.

Las botellas están marcadas en el cuello con la palabra "sonda".

Gas: el CO2 (Dióxido de Carbono) se almacena como líquido saturado bajo su propia presión de vapor (58 bar, 21°C)



CO2 en fase gaseosa



NO FUNCIONA

Suministro estándar: salida del CO2 directamente desde la parte superior de la botella.

Conectar el aparato a esta bombona es peligroso.

Recomendamos NO emplear las botellas de CO2 de los tiradores de cerveza. Para botellas con diferentes roscas, consultar disponibilidad.

APLICACIONES

El hielo seco se utiliza en la industria alimentaria para el enfriamiento y transporte de alimentos y medicamentos que deben mantenerse a bajas temperaturas pero sin humedad.

En la cocina y coctelería se suele utilizar como efecto visual y vaporizador de aromas. También para conseguir bebidas humeantes y carbonatadas, reacciones burbujeantes, impregnaciones con gas, presentaciones sorprendentes en buffets...

Utilice el hielo seco para carbonatar ingredientes como las frutas (uva, melón, sandía, melocotón...) y añadirle un toque fizzy (picante). Puede utilizar estos ingredientes como elemento para completar un postre al plato o como guarnición de un cóctel.

LOGÍSTICA Y RENTABILIDAD

Produzca tabletas de 30 g a -78°C en apenas 20 segundos cuando y donde sea necesario.

Con Dry Ice Black Triple conseguirá tabletas de 90 g en apenas 60 segundos.

El hielo seco es insípido e incoloro y muy fácil de manipular.

Para una botella de CO2 Sonda de 22 Kg puede llegar a producir hasta 130 pastillas de 50 mm de diámetro por 2,5 cm de altura.

El rendimiento del Dry Ice es mayor si se producen las pastillas por tandas. Produzca las pastillas por tandas al principio del servicio, almacenándolas en una caja isotérmica de porexpán o de corcho.

Es recomendable comprimir las pastillas recién salidas del Dry Ice Black con ayuda de un paño y la presión de las manos. El hielo seco se hará algo más pequeño pero su efecto será mayor y más duradero.



SEGURIDAD

Puede manipular el hielo seco sin peligro para usted como para sus comensales, aunque debe conocer ciertas normas antes de su empleo:

No deje el hielo seco suelto en una bebida: podría causar quemaduras por frío en la boca y en el estómago de su cliente. Para evitar la ingestión accidental del hielo seco en las bebidas, recomendamos utilizar la varilla mezcladora individual Dry Ice Mixer.

Para incorporar el hielo seco en bebidas para compartir, utilice el Vaso Galón y el Mix & Dry Kit.

No cierre el hielo seco en envases del todo estancos, ya que al sublimarse puede generar una presión peligrosa dependiendo de la cantidad almacenada.

GARANTÍA INTERNACIONAL DE 1 AÑO LIMITADA

CSL se encargará de: Reparar o, a nuestra opción, reemplazar cualquier parte de este aparato que resulte ser defectuosa, asumiendo CSL la mano de obra y el material.

El comprador será responsable de asumir el coste de la mano de obra y el material de recambio causadas por el mal uso y la negligencia del consumidor.

El comprador se hará cargo de los gastos de diagnóstico cuando las causas sean por mal uso o negligencia, si no aceptase el presupuesto de reparación para determinar los defectos.

Sea dentro del periodo de garantía o fuera de él, cualquier coste de transporte necesario para el servicio de reparación, ya sea entrega y/o retorno del aparato, será asumido por el comprador.

100%Chef

100%Barman



Registre su
Dry Ice Black
y active
su garantía

DESCUBRA MÁS ACCESORIOS ORIGINALES PARA SU DRY ICE BLACK EN:

www.100x100chef.com



Dry Ice MIXER

Su cámara cerrada crea una barrera entre el hielo seco y el consumidor. Fabricado en vidrio borosilicato, el Dry Ice Mixer es perfecto para utilizarlo de forma elegante en sus vasos y copas o en el vaso mezclador.



Dry Ice Pellet

Moldee en apenas 15 segundos pellets perfectos de hielo seco para utilizarlos en coctelería o presentación de platos. Compatible con Dry Ice MIXER.



Mix & Dry Kit

Pack de cuchara y Dry Ice Mixer para los trabajos en vaso mezclador. Fabricados en vidrio de borosilicato.



dryiceblack

TRIPLE DRY ICE CONDENSER 90 g

120/0053 - Universal connection
120/0054 - USA Connection CGA320

DRY ICE CONDENSER 30 g

120/1015 - Universal connection
120/2015 - USA Connection CGA320



Register your
Dry Ice Black
to activate
your warranty

User's Guide

Dry Ice Black © v2 - 2021



ATTENTION! READ THIS MANUAL CAREFULLY



WHAT IS DRY ICE?

Dry ice is the solid state of carbon dioxide or CO₂. It is obtained by reducing the pressure and temperature output of liquid CO₂ from a cylinder in a controlled manner; this causes the CO₂ to be converted into a clean, white carbonaceous snow.

This snow (microcrystals) can be used as it is or it can be highly compressed to form pellets of different diameters, which guarantees a longer duration of cold temperature maintenance.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Screw your Dry Ice Black or Dry Ice Black Triple Pill dispenser to the CO₂ bottle.
2. Make sure the black curtain is closed to prevent the ice from escaping.
3. Gently open the outlet valve of the CO₂ bottle and let the gas out, at its high pressure outlet it will start to crystallize producing a compact pellet.
4. Close the valve of the CO₂ bottle.
5. Open the curtain and remove the dry ice pellet.
6. You can produce another pellet instantly.



VIDEO TUTORIAL:
ASSEMBLY
AND METHOD
OF USE

WHICH CO2 BOTTLE DO I NEED?

CO2 (Carbon Dioxide) bottles are equipped differently depending on the application to be carried out. For a beer shooter, a bottle with a standard outlet will be used, which requires the CO2 in gaseous state.

To use Dry Ice Black and Dry Ice Black Triple, it is essential to use a bottle with a probe tube that extracts the CO2 in liquid phase from the bottom of the bottle, as shown in the picture.

You can connect Dry Ice Black and Dry Ice Black Triple to any CO2 bottle with thread W 21.80 x 1.25", DIN 477.

These cylinders can be rented to companies specialized in gases for food or sanitary use, which can easily provide you with a customized service.

CO2 in liquid phase

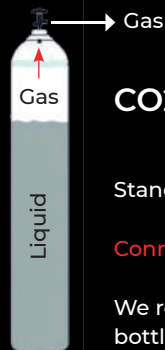


RECOMENDED

Probe supply: the probe dispenses liquid phase CO2 directly from the bottom of the bottle.

The bottles are marked on the neck with the word "probe".

Gas: CO2 (Carbon Dioxide) is stored as a saturated liquid under its own vapor pressure (58 bar, 21°C).



CO2 in gaseous phase



DOES NOT WORK

Standard supply: CO2 output directly from the top of the bottle.

Connecting the device to a cylinder without a probe is dangerous.

We recommend NOT to use the CO2 bottles of the beer pullers. For bottles with different threads, check availability.

USAGE

Dry ice is used in the food industry for cooling and transporting foodstuffs and medicines that must be kept at low temperatures but without moisture.

In the kitchen and cocktail industry it is often used as a visual effect and aroma vaporizer. It is also used to achieve smoky and carbonated drinks, bubbling reactions, sparkling impregnations, surprising presentations in buffets...

Use dry ice to carbonate ingredients such as fruits (grapes, melon, watermelon, peach...) and add a fizzy touch. You can use these ingredients as an element to complete a plated dessert or as a garnish for a cocktail.

LOGISTICS AND YIELD

Produce 30 g tablets at -78°C in just 20 seconds whenever and wherever needed.

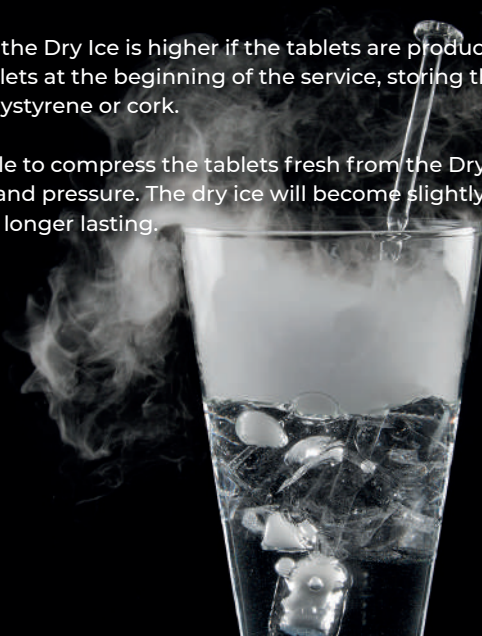
With Dry Ice Black Triple you get 90 g tablets in just 60 seconds.

Dry ice is tasteless and colorless and very easy to handle.

For a 22 kg bottle of CO₂ Sonda can produce up to 130 pellets of 50 mm in diameter by 2.5 cm in height.

The yield of the Dry Ice is higher if the tablets are produced in batches. Produce a batch of pellets at the beginning of the service, storing them in an isothermal box made of polystyrene or cork.

It is advisable to compress the tablets fresh from the Dry Ice Black with the help of a cloth and hand pressure. The dry ice will become slightly smaller but its effect will be greater and longer lasting.



SAFETY

You can handle dry ice without danger to yourself and your guests, but you should be aware of certain rules before use:

Do not leave dry ice loose in a drink: it could cause cold burns in your customer's mouth and stomach. To avoid accidental ingestion of dry ice in drinks, we recommend using the individual Dry Ice Mixer mixing stick.

To incorporate dry ice into drinks for sharing, use the Gallon Glass and the Mix & Dry Kit.
and the Mix & Dry Kit.

Do not seal dry ice in completely airtight containers, as sublimation can generate dangerous pressure depending on the amount stored.

1-YEAR LIMITED INTERNATIONAL WARRANTY

CSL will: Repair or, at our option, replace any part of this appliance which proves to be defective.

Repair or, at our option, replace any part of this appliance that proves to be defective, at CSL's expense for labor and material.

The consumer shall be responsible for bearing the cost of replacement labor and material caused by the consumer's misuse and negligence.

The consumer shall bear the cost of diagnosis when the causes are due to misuse or negligence, if the consumer does not accept the repair estimate to determine the defects.

Whether within or outside the warranty period, any transportation costs necessary for the repair service, whether delivery and/or return of the appliance, shall be borne by the consumer.

100%Chef

100%Barman



Registre su
Dry Ice Black
y active
su garantía

DISCOVER MORE ORIGINAL ACCESSORIES FOR YOUR DRY ICE BLACK IN:

www.100x100chef.com



Dry Ice MIXER

Its closed chamber creates a barrier between the dry ice and the consumer. Made of borosilicate glass, the Dry Ice Mixer is perfect for elegant use in your glasses and cups or in the mixing glass.



Dry Ice Pellet

Mold in just 15 seconds perfect dry ice pellets for use in cocktails or presentation of dishes. Compatible with Dry Ice MIXER.



Mix & Dry Kit

Pack of spoon and Dry Ice Mixer for work in a mixing glass. Made of borosilicate glass.

