Technologie SnowDrop

Chaîne du froid avec glace carbonique pour services de livraison à domicile

Le nombre de produits alimentaires livrés par les supermarchés au domicile des clients est en augmentation. La vie des consommateurs devient de plus en plus pratique: ils peuvent se faire livrer chez eux non seulement leurs livres, leurs vêtements et leurs chaussures, mais aussi leurs courses alimentaires.

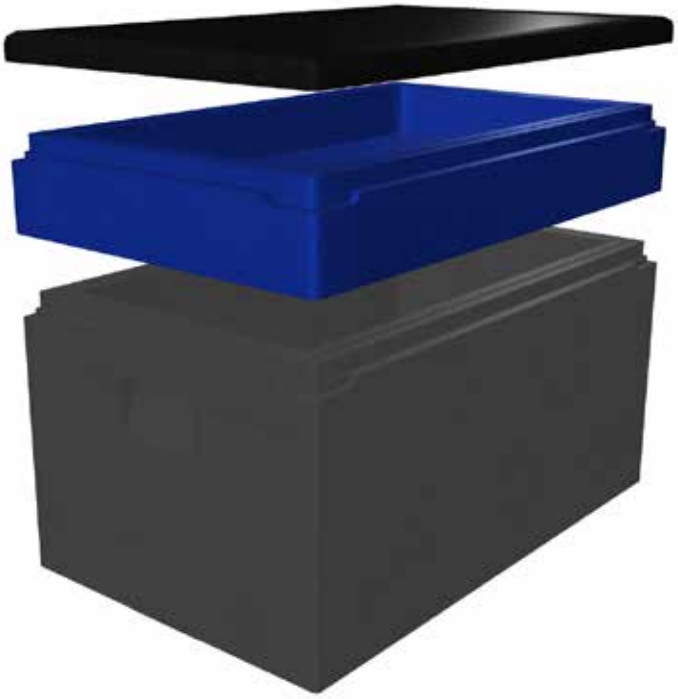
La technologie SnowDrop a été développée par Olivo et Messer. Il s'agit d'une boîte isolée en PPE, avec un compartiment pour les produits alimentaires et un autre compartiment rempli de glace carbonique. La boîte est équipée de sa propre unité de remplissage, qui produit de la glace carbonique à la demande.

Avec deux couvercles de refroidissement différents, elle peut gérer deux gammes de températures différentes: pour les produits réfrigérés et surgelés.

La durée de transport peut aller jusqu'à 12 heures.

Principales caractéristiques de la boîte en PPE

- Elle est hautement isolée, robuste et très légère.
- La glace carbonique est confinée dans le couvercle de refroidissement adéquat.
- Deux versions de couvercles sont disponibles, pour les produits frais ou surgelés.



Couvercle sécurisé

Compartiment
de la glace carbonique

Compartiment
des produits alimentaires

Comment ça marche?

Étape 1
Les produits alimentaires sont rassemblés dans les boîtes PPE.

Étape 2
Les boîtes PPE sont amenées à la station SnowDrop.

Étape 3
La quantité requise de glace carbonique est dosée dans les couvercles des boîtes.

Étape 4
Les couvercles remplis sont fermés et sécurisés.

Étape 5
Les boîtes PPE sont prêtes à maintenir la température et à livrer les produits alimentaires au domicile des clients.

La technologie SnowDrop présente de nombreux avantages:

Économies
Il est plus économique de produire la glace carbonique sur site que de l'acheter, et il n'y a pas de perte d'énergie frigorifique liée au stockage de la glace carbonique.

Sécurité
L'opérateur ne manipule jamais la glace carbonique. Elle est confinée dans le compartiment qui lui est réservé et qui reste fermé lors du transport et de la livraison.

Facilité d'utilisation
Un seul agent réfrigérant est suffisant pour les produits réfrigérés et surgelés, et son dosage automatisé garantit un processus simple et efficace.

Qualité
La température du produit est parfaitement maintenue lors du transport.

Livraisons respectueuses de l'environnement
Le CO_2 utilisé provient généralement de processus industriels, et il est récupéré et recyclé pour être réutilisé. Le système ne génère ni pollution ni bruit.

MESSER
Gases for Life

Messer Schweiz AG
Seonerstrasse 75
5600 Lenzburg
Téléphone 062 886 41 41

Route de Denges 28F
1027 Lonay
Téléphone 021 811 40 20

info@messer.ch
www.messer.ch

olivo
COLD LOGISTICS

Olivo S.A.S.
Zone industrielle du Galinay
42230 Roche-la-Molière
France
Téléphone +33 (0)4 77 90 68 63
www.olivo.eu