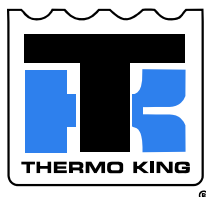


Gestion des risques

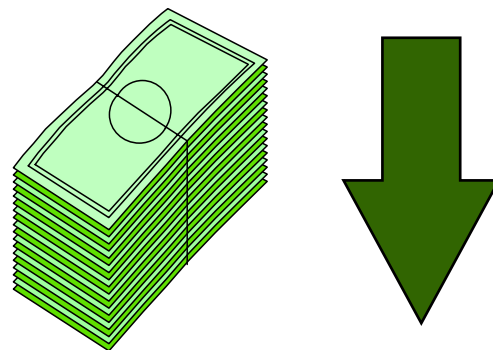
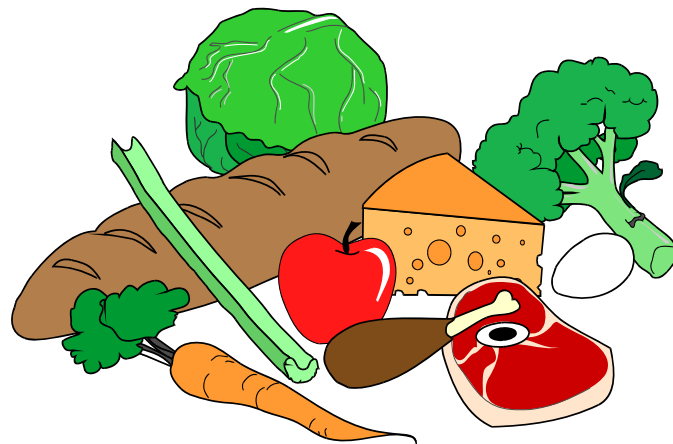
LES BONS CONSEILS ...

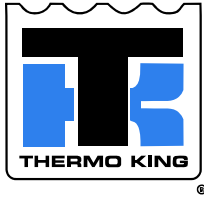
Du leader mondial du contrôle de la température dans les transports



Gestion des risques

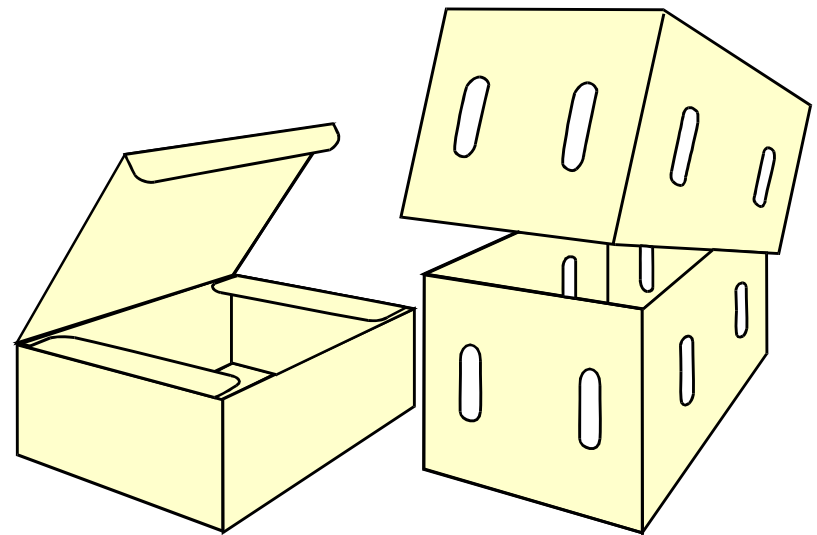
- De bonnes techniques de fonctionnement garantissent la conservation et la livraison des produits dans des conditions optimales.
- Un bon entretien préventif minimise les frais de fonctionnement et d'entretien.





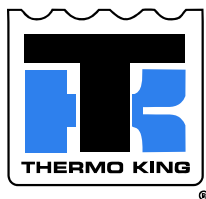
Gestion des risques

- Un bon conditionnement est important pour la protection des produits.
- Utiliser un emballage aux côtés pleins, pour les produits congelés et un emballage dont les côtés comportent des ouvertures, pour les produits frais.
- Le conditionnement doit être infroissable.



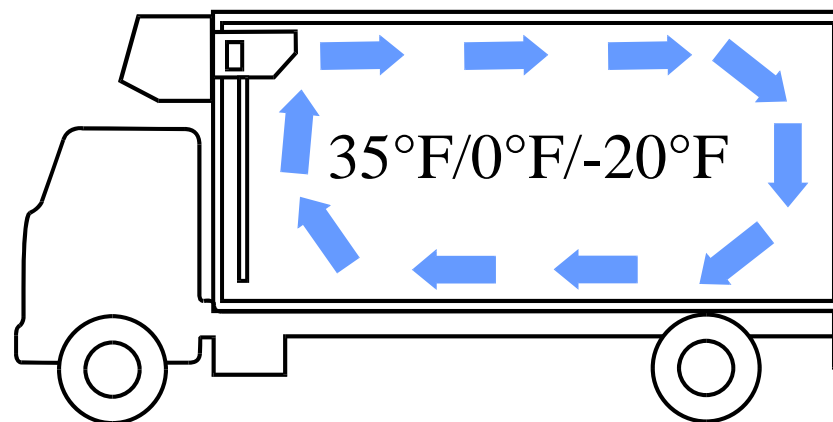
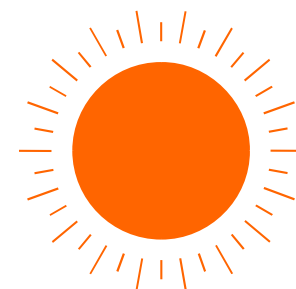
Produits congelés

Produits frais

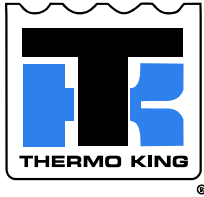


Gestion des risques

- Régler le thermostat à la température désirée.
- Prérefroidir la caisse du camion pendant 1,5 heure, afin d'évacuer la chaleur résiduelle.
- Mettre le groupe en position ARRÊT pendant le chargement.
- Charger de manière rapide et efficace.

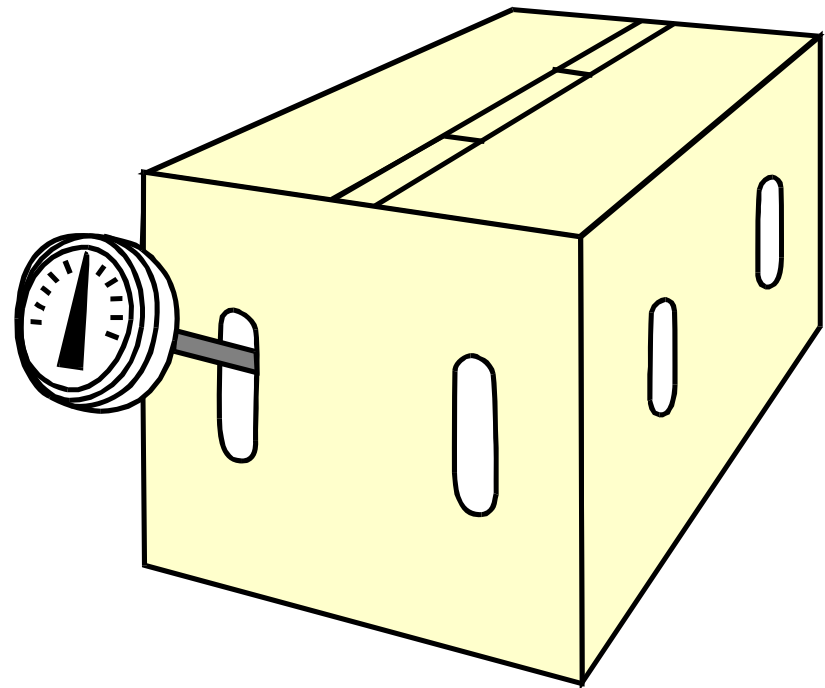


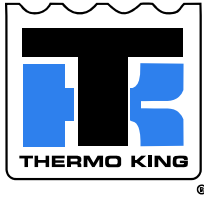
1,5 HEURE



Gestion des risques

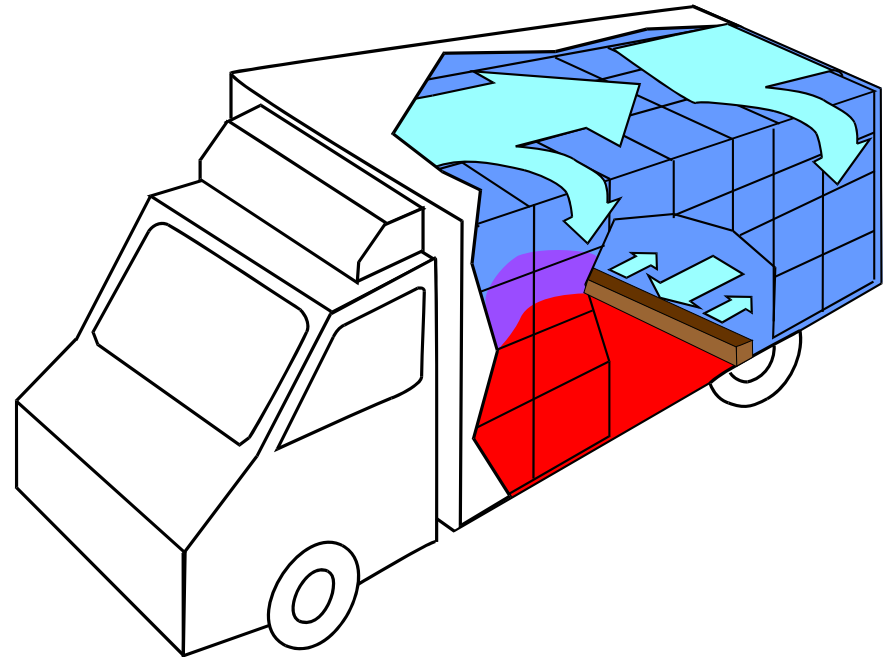
- Les produits doivent être prérefroidis à la température désirée.
- Vérifier la température des produits lors du chargement.
- Les groupes Thermo King sont conçus pour maintenir la température des produits, pas pour la diminuer.

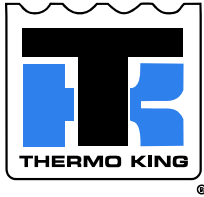




Gestion des risques

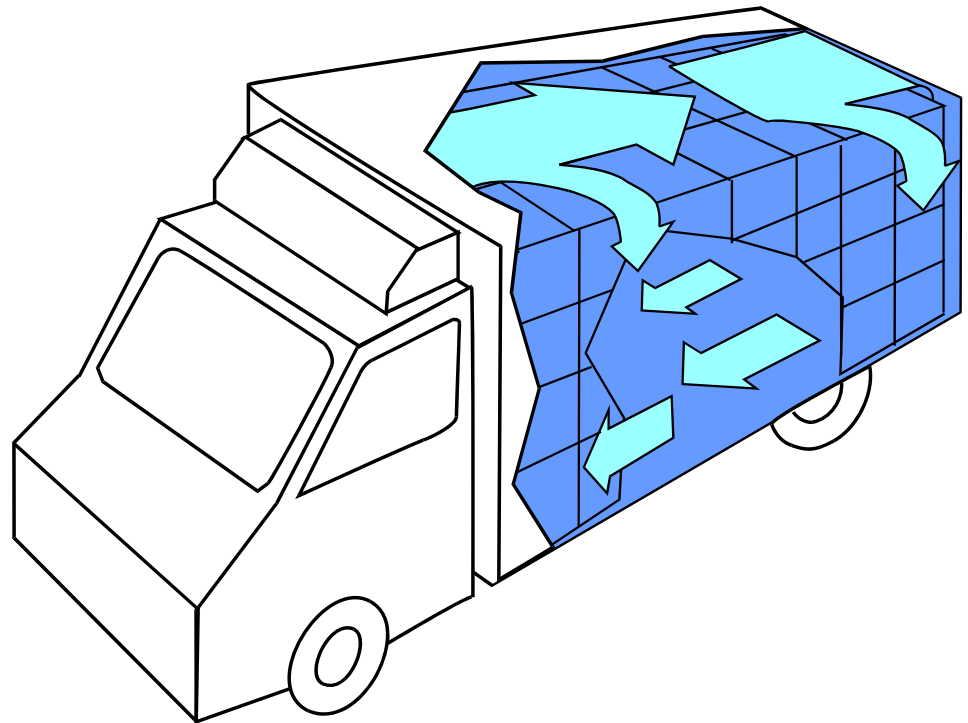
- Une mauvaise distribution de l'air est l'une des causes principales de détérioration des produits, même lorsque la puissance du groupe est plus que suffisante.
- Tout encombrement autour du chargement peut provoquer des **“points chauds”** au niveau des produits.

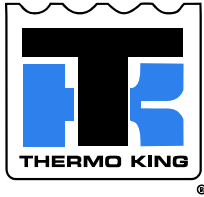




Gestion des risques

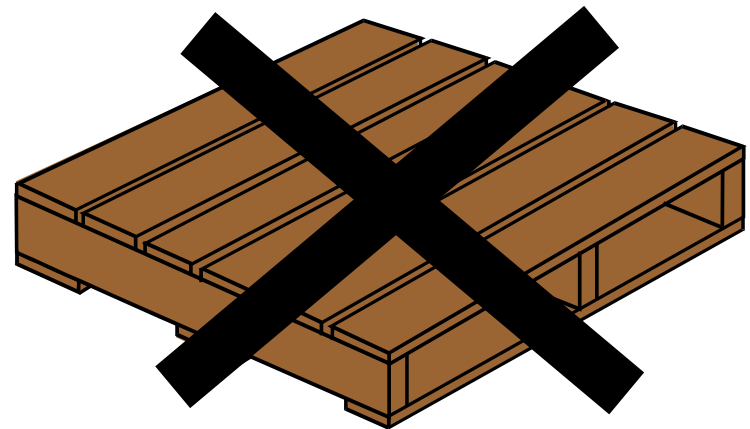
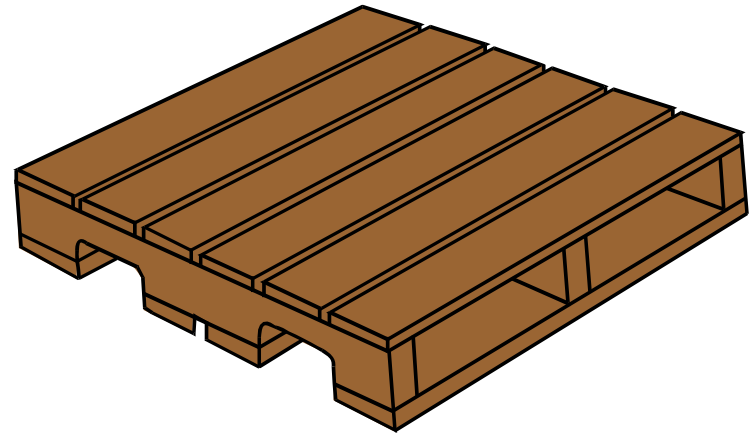
- Pour une bonne circulation d'air, il faut que le passage soit libre sur les six côtés du chargement.
- Un bon débit d'air nécessite **4 FACTEURS-CLÉS** :

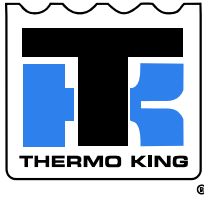




Gestion des risques

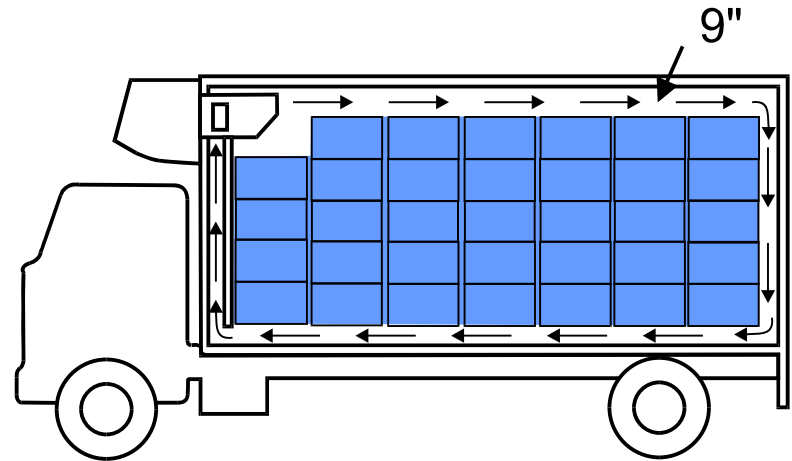
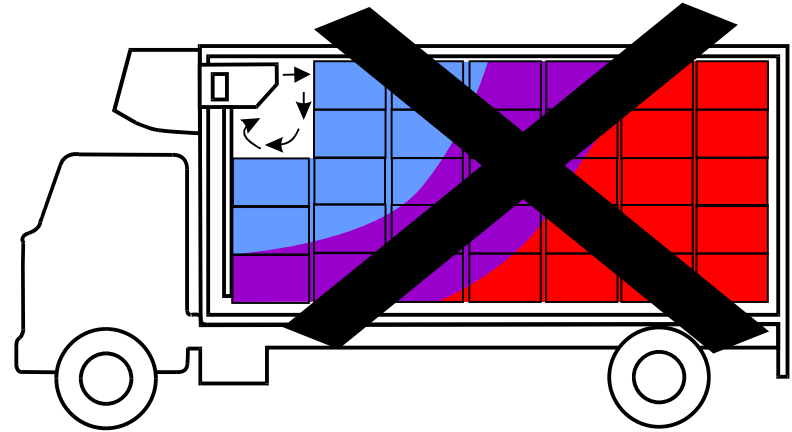
- Le chargement doit être empilé sur des palettes sous lesquelles la circulation de l'air est correcte.
- Ne pas utiliser d'emballages plastiques sur les palettes pour produits frais : ils empêchent l'air de circuler jusqu'au chargement.
- Ne pas encombrer le sol sous le chargement.

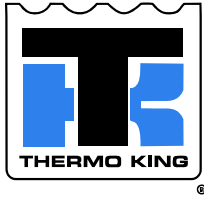




Gestion des risques

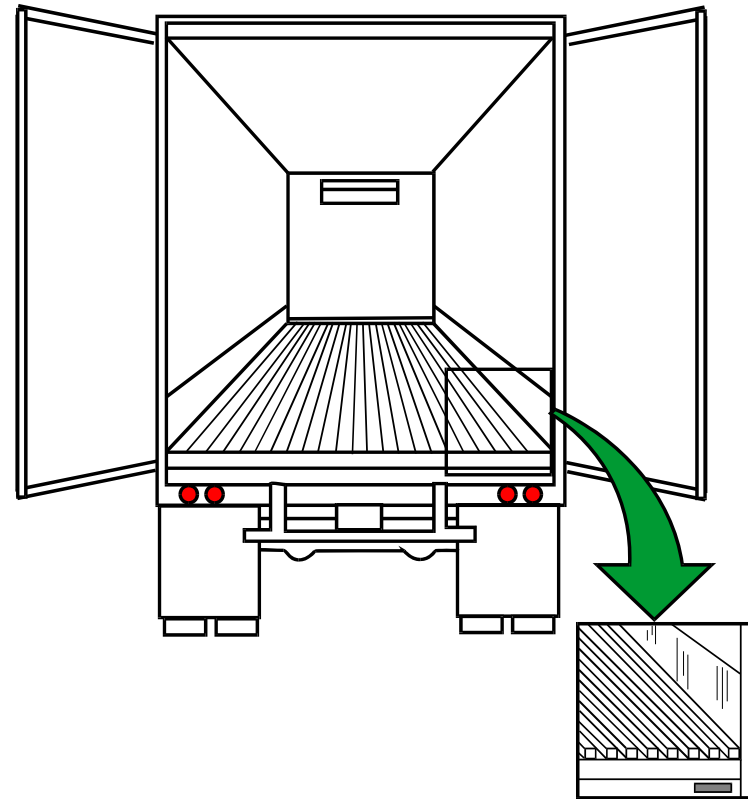
- Ne pas charger le produit devant les orifices de sortie de l'évaporateur : pour ne pas bloquer le débit d'air.
- Une obstruction au-dessus du chargement entraîne des cycles courts.
- Laisser un minimum de 9" entre la partie supérieure du chargement et le plafond.

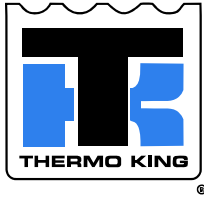




Gestion des risques

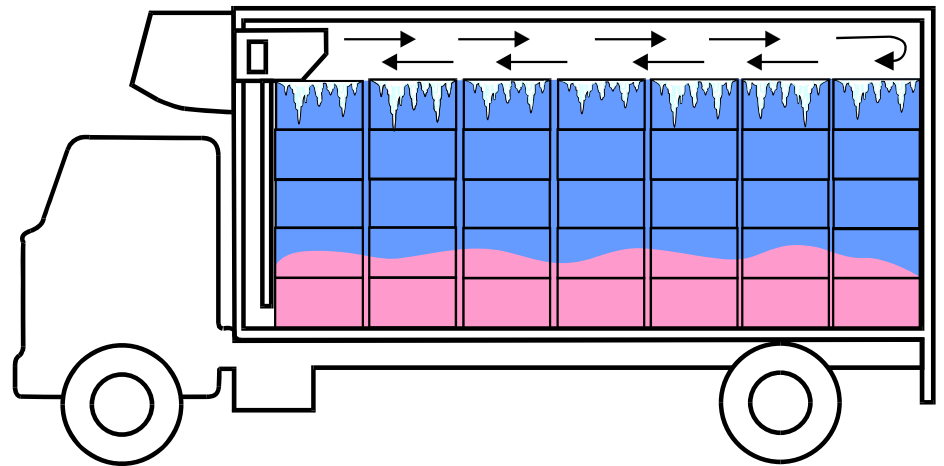
- L'intérieur du camion doit être propre.
- Il ne doit pas y avoir de morceaux d'emballage plastique ni de papier sur le sol.
- Les impuretés peuvent bloquer la circulation d'air ou être aspirées dans l'évaporateur.

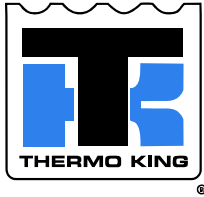




Gestion des risques

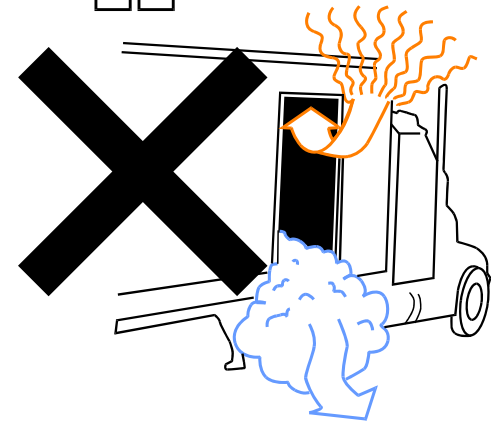
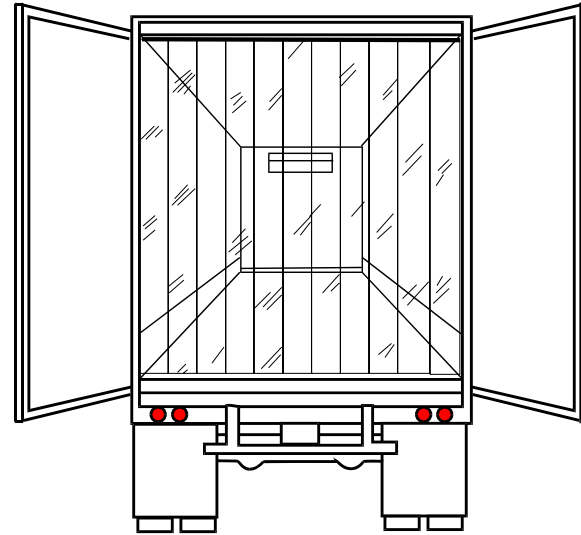
- Ne pas bloquer les orifices d'admission de l'évaporateur (retour d'air).
- Vérifier que la cloison de retour d'air est en bon état.
- Un retour d'air restreint augmente la valeur "Delta T" et peut entraîner le Top Freezing.

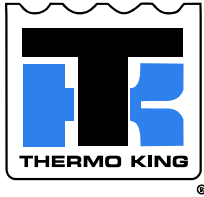




Gestion des risques

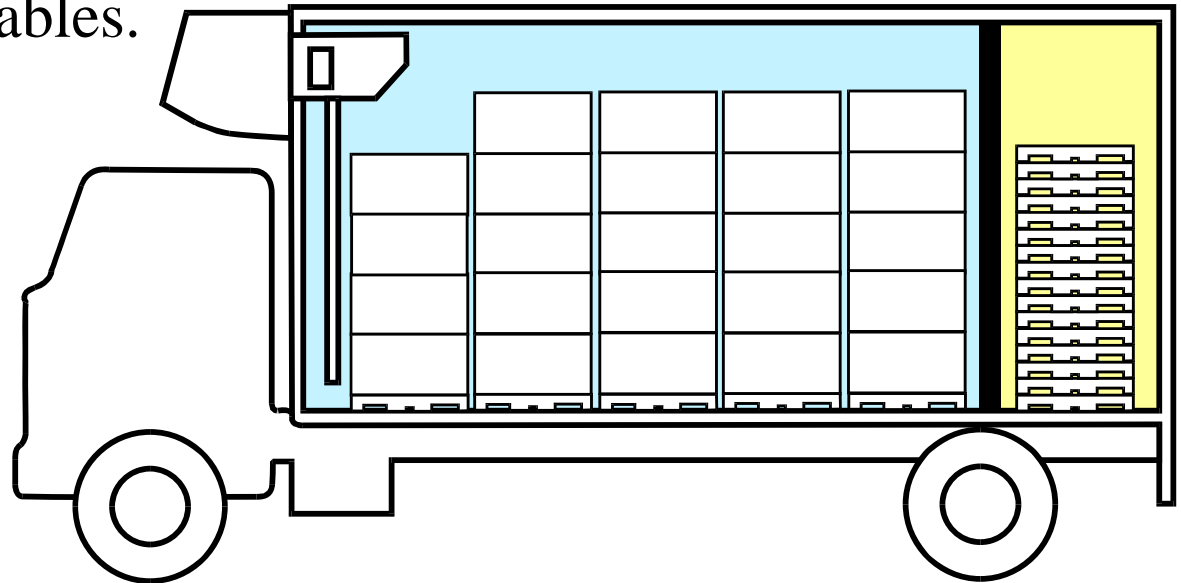
- Une bonne technique de livraison.
- Mettre le groupe en position **ARRÊT** pendant que les portes sont ouvertes.
- Réduire au minimum la durée d'ouverture des portes.
- Il est toujours recommandé d'avoir des rideaux à bandes pour la distribution.

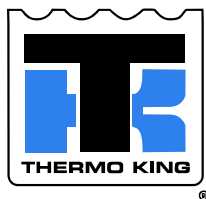




Gestion des risques

- Séparer, par une cloison, les palettes/chariots de produits secs de ceux de denrées périssables.

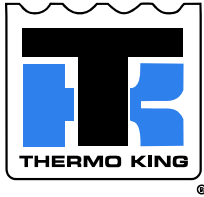




Gestion des risques

- L'entretien préventif est un élément-CLÉ de garantie du fonctionnement correct de votre groupe, aux moments adéquats.
- Votre concessionnaire Thermo King peut vous conseiller au sujet des programmes de temps d'exploitation.

**UP
TIME**



De bonnes techniques



Conditionnement : produits congelés ou frais



Prérefroidir la caisse du camion à la température voulue



Prérefroidir les produits à la température voulue



Garantir une libre circulation de l'air autour des six côtés du chargement



Technique de livraison



Entretien préventif