Siber System

Kryogene Transportkühlung mit Trockeneis

Auf dem Weg vom Distributionszentrum zum Supermarkt bietet die von Messer und Olivo entwickelte und patentierte Siber-Technologie eine verlässliche Lösung zur Einhaltung der Kühlkette.
Das kryogene Kühlsystem ist Dank des automatisierten Einsatzes von Trockeneis besonders effizient.

Bevor der Kühltransport startet, wird der mit Lebensmitteln befüllte Isolierbehälter mit ausreichend Trockeneis befüllt. Dafür wird dieser mit der Siber-Station verbunden und das dafür vorgeseheneTrockeneisfach mit Kälteenergie in Form von festem Kohlenstoffdioxid befüllt.

Das Trockeneis wird vor Ort durch Expansion von flüssigem Kohlenstoffdioxid erzeugt.
Die Befüllung des Trockeneisfachs erfolgt automatisch, wobei sich die Dosierung nach der Lebensmittelart, der Transportdauer und den Wetterverhältnissen richtet.

Mit den Siber-Behältern können zwei verschiedene Temperaturbereiche während des Transports gehalten werden: -25 °C für Tiefkühlkost und +2 °C für Frischeprodukte. So können sowohl gefrorene als auch gekühlte Produkte über eine Transportdauer von bis zu 24 Stunden auf der gewünschten Temperatur gehalten werden.

Lieferung von flüssigem CO_2

Kommissionierung

Trockeneisherstellung

Behälterverladung

Supermarktbelieferung

Regalbefüllung

Das Siber-System überzeugt mit seinen Vorteilen:

Einsparungen
Trockeneisproduktion vor Ort ist billiger als der Einkauf von Trockeneis. Zudem geht keine Kälteenergie durch Trockeneislagerung verloren.

Sicherheit
Der Bediener kommt niemals in direkten Kontakt mit Trockeneis. Dieses befindet sich während des gesamten Transports stets im dafür vorgesehenen Trockeneisfach des Isolierbehälters.

Einfache Handhabung
Für gekühlte und gefrorene Produkte wird nur ein einziges Kühlmittel benötigt. Die automatisierte Dosierung sorgt für einen einfachen und effektiven Arbeitsprozess.

Qualität
Die Kühlkette wird während des gesamten Transports zuverlässig aufrecht erhalten.

Umweltfreundliche Lieferungen
Das verwendete Kohlenstoffdioxid stammt in der Regel aus industriellen Prozessen. Es wird aufbereitet und wiederverwendet. Das System verursacht keine zusätzliche Umweltbelastung und keinen Lärm.

olivo
OLD LOGISTICS

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

MESSER
Gases for Life

Messer Schweiz AG
Seonerstrasse 75
5600 Lenzburg
Telefon 062 886 41 41
info@messer.ch
www.messer.ch