

NAJLEPSZE PRAKTYKI PRZY ZAŁADUNKU



Bardzo ważne ogniwo
w łańcuchu chłodniczym.

YOU CARRY
WE CARE

PRZED ZAŁADUNKIEM

WYCZYŚĆ ZABUDOWĘ

Szczególnie część wewnętrzną: ściany, sufit i podłogę.

SCHŁÓDŹ WSTĘPNIE CHŁODNIĘ

Ciepło przedostaje się do nadwozia naczepy za pośrednictwem produktów, otwartych drzwi, podłogi, ścian bocznych i dachu naczepy. Kiedy pojazd nie jest używany, zaleca się parkowanie w cieniu.

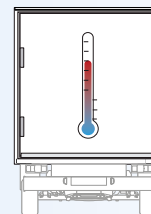
SPRAWDŹ STAN KURTYN PASKOWYCH

Aby skutecznie ograniczyć przepływ zimnego powietrza na zewnątrz, muszą być:

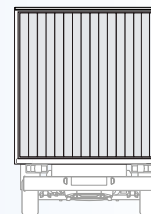
- niezbyt stare,
- mieć odpowiednią długość - muszą sięgać podłogi.



Wyczyść
zabudowę



Schłódź wstępnie
chłodzię



Sprawdź stan
kurtyn paskowych

ZAŁADUNEK

PRZESTRZEGAJ WŁAŚCIWEJ TEMPERATURY

Załadunek produktu powinien zawsze przebiegać z zachowaniem właściwej temperatury, oraz z chłodzonej rampy załadunkowej.

SPRAWDŹ PRZEPEŁYW POWIETRZA

Załadowany towar nie może zasłaniać parownika.

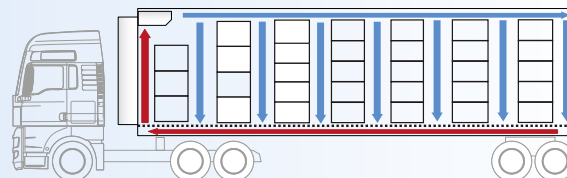
Upewnij się, że cyrkulacja powietrza nie została utrudniona.

Należy pamiętać o tym, aby ustawienie palet umożliwilo przepływ powietrza do tylnej części nadwozia, poprzez ładunek i pod nim. Nie wolno umieszczać ładunku aż pod sufit, gdyż spowoduje to cyrkulację powietrza jedynie w części przy parowniku i brak chłodzenia towaru umieszczonego w tylnej części chłodni.

ODDZIEL TOWARY

Nie wolno umieszczać w jednej komorze produktów chłodzonych i suchych.

Druga komora nie może być chłodzona wentylatorem z pierwszego przedziału z powodów higienicznych.



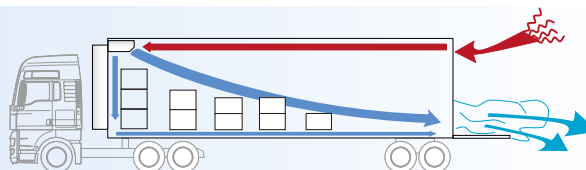
Sprawdź przepływ powietrza

PO ZAŁADUNKU

WYŁĄCZ AGREGAT, KIEDY OTWIERASZ DRZWI

Zimne powietrze jest cięższe niż gorące. Gdy drzwi są otwarte i nie ma kurtyn, ciepłe powietrze wypiera chłodniejsze.

Włączenie agregatu przy otwartych drzwiach może spowodować osadzanie się szronu i wzrost zużycia energii.



Wyłącz agregat, kiedy otwierasz drzwi

Prawidłowe ustawienie temperatury transportu

PODCZAS ZAŁADUNKU NALEŻY SPRAWDZIĆ WEWNĘTRZNĄ TEMPERATURĘ PRZEZNACZONYCH DO TRANSPORTU TOWARÓW.

© Carrier Corporation – Carrier Transicold Europe S.C.S. au capital de 16 090 700 euros – R.C.S. Nanterre 410 041 776 – Code APE 4669B – VAT: FR52410041776 – Informacje zamieszczone w tym dokumencie nie są wiążące umownie i nie wolno ich powielać bez uprzedniej zgody. Wydrukowano we Francji (12-14/POU) 62-61815-140

MROŻONA ŻYWNOŚĆ

-20°C	Lód i lody
-18°C	Mrożone lub głęboko mrożone : ryby, produkty rybne, mięczaki i skorupiaki oraz inne produkty żywnościowe, mrożone lub zamrażane metodą szybkiego (głębokiego) mrożenia
-12°C	Wszelkie mrożone produkty żywnościowe (z wyjątkiem masła)
-10°C	Masło

SCHŁADZANE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE

Na topniejącym lodzie lub w temperaturze topniejącego lodu	Surowe ryby, mięczaki i skorupiaki (z wyjątkiem żywych ryb, żywych mięczaków i żywych skorupiaków)
W temperaturze +2°C lub w temperaturze wskazanej na etykiecie i/ lub w dokumentach spedycyjnych	Mielone mięso (i wszelkie przygotowane z niego produkty)
+3°C	Podroby z czerwonego mięsa (i wszelkie przygotowane z nich produkty)
+4°C	Dzicyzna (poza dzicyzną pochodzącą z dużych zwierząt), drób (i wszelkie przygotowane z niego produkty) oraz króliki
W temperaturze +6°C lub w temperaturze wskazanej na etykiecie i/ lub w dokumentach spedycyjnych	Wyroby mięsne (z wyjątkiem wyrobów poddanych pełnemu procesowi konserwacji poprzez solenie, wędzenie, suszenie lub sterylizację) Pasteryzowane mleko, świeży nabiał (jogurt, kefir, śmietana i świeży ser*) Gotowe dania (mięso, ryby, warzywa) Gotowe do spożycia surowe warzywa, (które zostały pokrojone w kostkę, plastry lub zmniejszone w inny sposób, z wyjątkiem warzyw, które zostały jedynie umyte, obrane ze skórki lub po prostu przekrojone na pół) i produkty warzywne, wyroby rybne (z wyjątkiem wyrobów poddanych pełnemu procesowi konserwacji poprzez solenie, wędzenie, suszenie lub sterylizację) niewymienione powyżej
+6°C	Surowe mleko (odebrane z gospodarstwa rolnego do przetworzenia, podczas transportu temperatura może wzrosnąć do +10°C)
+7°C	Czerwone mięso (i wszelkie przygotowane z niego produkty) oraz dzicyzna pochodząca z dużych zwierząt (inna niż podroby ze zwierząt o czerwonym mięsie)

*„Świeży ser” oznacza ser niedojrzewający, gotowy do spożycia wkrótce po wytworzeniu, który ma ograniczony okres przechowywania.

Powyższe informacje stanowią wyciąg z Podręcznika ATP 2011. Zostały zamieszczone wyłącznie dla celów informacyjnych i mogą zostać zastąpione przez informacje przewoźnika lub odbiorcy. Dalsze informacje można uzyskać kontaktując się z dystrybutorem Carrier Transicold.



600 stacji serwisowych Carrier w Europie, Rosji, na Bliskim Wschodzie i w Afryce

Carrier Transicold Europe S.C.S.
L'Européen Bâtiment D
4, rue Joseph Monier
F-92500 Rueil-Malmaison
Phone: +33 (0)1 41 42 28 00
Fax: +33 (0)1 41 42 28 28
www.carriertransicold.eu