



CMA CGM+

PROTECTION
MARCHANDISES

CLIMACTIVE CONTROLLED ATMOSPHERE

LA GARANTIE DE LA FRAÎCHEUR DE LA FERME

Pour conserver la fraîcheur de vos produits pendant le voyage, le Groupe CMA CGM vous propose les toutes dernières technologies permettant de préserver une atmosphère optimale dans votre conteneur.

VOS AVANTAGES

OPTIMISEZ L'ATTRACTIVITÉ DE VOS PRODUITS

Cette solution permet de prévenir le processus de maturation des produits et de préserver leur qualité pendant plus longtemps.

DÉVELOPPEZ VOTRE ACTIVITÉ

Vous pouvez cibler de nouveaux marchés et viser des destinations plus lointaines, car vos marchandises peuvent à présent supporter de plus longues distances.

RESTEZ ECOCERTIFIÉS !

Pas besoin de traitement chimique : vous pouvez donc conserver votre label bio.

CHOISISSEZ UNE SOLUTION ADAPTÉE À VOS BESOINS

La solution optimale pour transporter des produits de grande qualité (asperges, myrtilles, etc.), des produits sensibles à la durée du transport (avocats, bananes, mangues, pois gourmands, melons, etc.) ou des produits biologiques (raisins, bananes, avocats).

COMMENT ÇA MARCHE ?

Deux solutions sont proposées :

- Un système qui modifie l'atmosphère ambiante, permettant d'obtenir plus rapidement des niveaux optimum de gaz dans le conteneur. La température, l'humidité et l'équilibre entre l'oxygène et le CO2 sont ajustés et régulés en continu.
- Un système fondé sur la respiration naturelle du produit pour la consommation d'oxygène et la production de CO2 à l'intérieur du conteneur réfrigéré.

DÉMARREZ TOUT DE SUITE

OPTEZ POUR CLIMACTIVE CONTROLLED ATMOSPHERE

Veuillez contacter votre agent habituel.

Disponible chez nos marques :



[Pour plus d'informations](#)

