

SnowDrop-Technologie

Kühlkettenlösung mit Trockeneis für den Home-Delivery-Markt



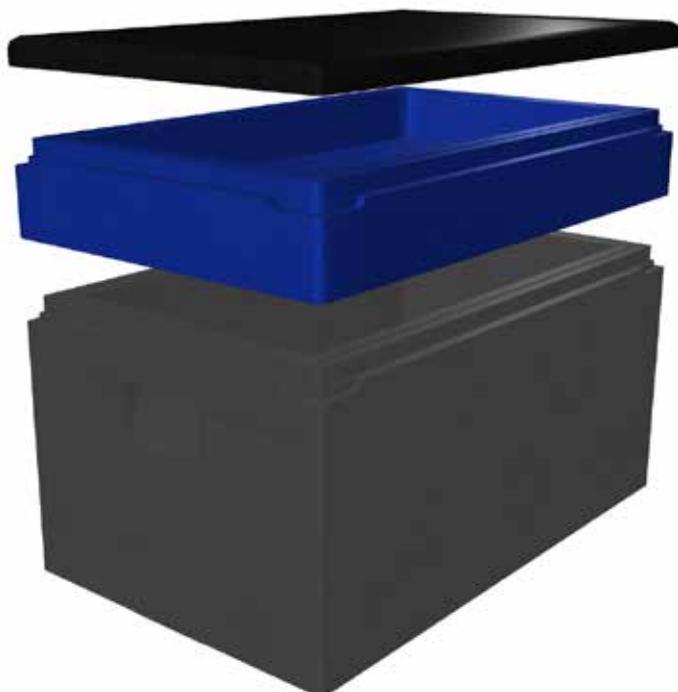
Die zunehmende Bedeutung von Online-Handel hat jetzt auch den Lebensmittelhandel erreicht: Immer mehr Kunden lassen sich ihre Lebensmittel aus dem Supermarkt oder von Koch-Box-Anbietern direkt ins Haus liefern. Messer unterstützt den Trend mit einer Technologie für den sicheren Versand von frischen oder tiefgekühlten Produkten.

Die SnowDrop-Technologie ist eine Entwicklung von Messer und Olivo. Das System besteht aus einer isolierten EPP-Box mit einem Fach für Lebensmittel und einem separaten Fach für Trockeneis. Mit Hilfe eines automatisierten Füllsystems wird das Trockeneisfach im

Deckel der Box je nach Bedarf befüllt. Ausrüstbar mit zwei verschiedenen Kühldeckeln ist sie für zwei Temperaturbereiche geeignet: für Frische- oder Tiefkühlprodukte. Die SnowDrop-Technologie ermöglicht Transportzeiten von bis zu 12 Stunden.

Die Hauptmerkmale der EPP-Box:

- Die Box ist sehr gut isoliert, strapazierfähig und sehr leicht.
- Das Trockeneis befindet sich ausschliesslich im jeweiligen Kühldeckel.
- Es gibt zwei Deckelversionen: für gefrorene oder frische Produkte.



Sicher verschlossener Deckel

Trockeneisfach

Lebensmittelfach

Wie funktioniert es?

Schritt 1

Die Lebensmittel werden in den EPP-Boxen verstaut.

Schritt 2

Die EPP-Boxen werden zur SnowDrop-Station gebracht.

Schritt 3

Der Kühldeckel der Box wird mit der benötigten Menge Trockeneis befüllt.

Schritt 4

Die befüllten Deckel werden verschlossen und gesichert.

Schritt 5

Die Lebensmittel werden an die Kunden ausgeliefert. Dabei wird die Kühlkette zuverlässig aufrechterhalten.

Die SnowDrop-Technologie überzeugt durch handfeste Vorteile:

Kosteneinsparungen

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 Kühldeckel der Box.

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 SAS

Zone industrielle du Galinay
42230 Roche-la-Molière
Frankreich
Tél. +33 (0)4 77 90 68 63
www.olivo.eu



Messer Schweiz AG

Seonerstrasse 75
5600 Lenzburg
Tel. +41 (0)62 886 41 41
info@messer.ch
www.messer.ch



gasesforlife.de

SnowDrop: 06/2021