

# CMA CGM THE FINEST DEGREE IN REEFER EXPERTISE

PLUS D'INFORMATIONS SUR:



OU CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT COMMERCIAL HABITUEL

CMA CGM, Boulevard Jacques Saadé - 4 Quai d'Arenc CS 30154  
13235 Marseille Cedex 02 – France  
TEL : +33 (0)4 88 91 90 00



# DÉCOUVREZ UNE FRAÎCHEUR ET UNE QUALITÉ INÉGALÉES

Vos marchandises périssables méritent le meilleur environnement contrôlé possible pour maintenir leur qualité. CMA CGM est votre partenaire Reefer mondial pour le transport à température contrôlée.

## CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE



### Surgélation (High Freezer)

Pour la conservation de certains produits comme le poisson surgelé, il convient de produire des températures extrêmement basses (jusqu'à -40°C et plus). Préservant la chaîne du froid, ce conteneur permet le transport de denrées hautement périssables partout dans le monde.



### Multi-Températures

Le système "Multi-températures" est utilisé pour les marchandises qui nécessitent plusieurs changements de température lors du voyage (jusqu'à six paramétrages peuvent être programmés).



### SuperFreezers

Les conteneurs sont équipés pour transporter des produits à des températures ultra-basses (-60°C).

## CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ

Afin de conserver la meilleure qualité jusqu'à la livraison, de nombreux produits périssables exigent un niveau d'humidité réduit à l'intérieur du conteneur. Nos conteneurs Reefer disposent d'un système permettant de réduire ce niveau entre 60% et 85%.

## RENOUVELLEMENT D'AIR

Les fruits et légumes ont besoin d'un renouvellement d'air permettant d'éliminer les gaz indésirables accumulés pendant la respiration. Nos conteneurs réfrigérés peuvent fournir jusqu'à 260m<sup>3</sup>/H d'air frais à l'intérieur du conteneur.

## CONTRÔLE DE L'ATMOSPHÈRE

Modifier la nature de l'air à l'intérieur du conteneur permet de ralentir significativement le processus de mûrissement des produits frais et de prolonger leur durée de conservation.

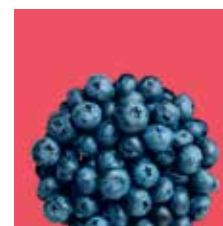
## DES CONTENEURS À FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

CMA CGM investit constamment dans de nouveaux équipements afin de réduire la consommation d'énergie et les émissions de CO<sub>2</sub>.

<b>2<sup>ÈME</sup></b> TRANSPORTEUR REEFER AU MONDE	<b>PLUS DE 400</b> AGENCES DANS LE MONDE
<b>300,000</b> PRISES REEFER	<b>600</b> NAVIRES
<b>250,000</b> CONTENEURS REEFER	<b>275</b> LIGNES MARITIMES

# BESOINS SPÉCIFIQUES, SERVICES SPÉCIFIQUES

Découvrez toute notre gamme de services **CMA CGM+**



## CLIMACTIVE controlled atmosphere

Pour conserver la fraîcheur des produits pendant le voyage, CMA CGM utilise cette technologie avancée permettant de préserver une atmosphère optimale dans votre conteneur.



## REEFLEX liquid ready

La solution la plus efficace et la moins coûteuse pour le transport de liquides en conteneurs réfrigérés de 20 et 40 pieds.



## PHARMA reefer division

Une solution BPD\* pour préserver l'intégrité des médicaments pendant le transport.  
\*Bonnes pratiques de distribution : norme de qualité recommandée par la Commission européenne, garantissant le maintien de la qualité et de l'intégrité des médicaments pendant la durée du transport.



## COLD TREATMENT services

Ce service de traitement par le froid permet à vos fruits de voyager sans les nuisibles. Il permet de transporter votre marchandise dans des conditions optimales tout en respectant les exigences phytosanitaires.

## EXPLOREZ NOS OPTIONS INTERMODALES

### Gensets

Afin de garantir le maintien de la chaîne du froid tout au long de leur transport, les conteneurs Reefer doivent être en permanence alimentés en électricité. Pour les transports terrestres (rail ou camion), ils sont équipés de générateurs portables appelés gensets.

### Conteneurs 45'

CMA CGM dispose d'une flotte de conteneurs 45' adaptés au transport multimodal et permettant le chargement de 33 Palettes Europe.