



ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ



Очень важный этап в цепи
охлаждения

YOU CARRY
WE CARE

ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ

ПОМЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ

Особенно внутри: стенки, потолок и пол.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАДИТЬ КУЗОВ

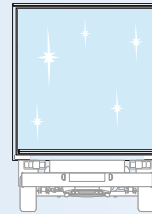
Тепло попадает в прицеп через продукты, открытые двери, боковые стенки и крышу.

Старайтесь парковаться в тени

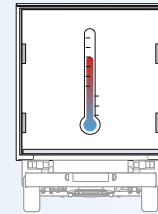
ПРОВЕРЬТЕ СОСТОЯНИЕ ЖАЛЮЗИ

Чтобы ограничить выход холодного воздуха наружу, жалюзи должны быть:

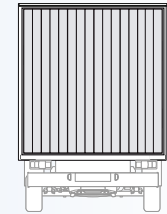
- не слишком старыми
- правильной длины до пола



Помыть кузовную часть



Предварительно охладить кузов



Проверьте состояние жалюзи

ЗАГРУЗКА

СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ

Груз должен всегда загружаться при правильной температуре с рефрижераторной погрузочной площадки.

НЕ МЕШАЙТЕ ПОТОКУ ВОЗДУХА

Не загромождайте испаритель загруженным товаром.

Убедитесь, что циркуляции воздуха ничто не мешает.

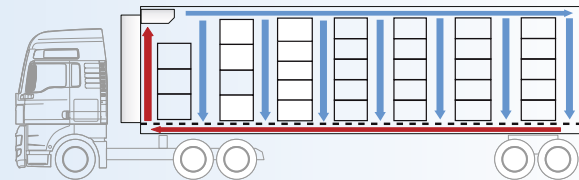
Установите паллеты в таком направлении, чтобы поток воздуха достигал задней стенки кузова через груз и под ним.

Не загружайте до потолка, это приведет к короткой циркуляции.

НЕ СМЕШИВАЙТЕ РАЗНЫЕ ГРУЗЫ

Не смешивайте охлажденные и сухие товары в одном отсеке.

В целях соблюдения гигиены второй отсек не может охлаждаться вентилятором из первого отсека.

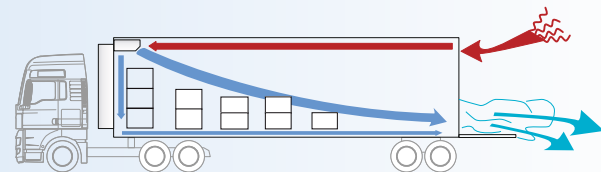


не препятствуйте циркуляции воздуха

ПОСЛЕ ЗАГРУЗКИ

ВЫКЛЮЧАЙТЕ АГРЕГАТ, ЕСЛИ ОТКРЫВАЕТЕ ДВЕРИ

Холодный воздух тяжелее теплого. Открытие дверей без использования шторок приводит к тому, что более теплый воздух вытесняет более холодный. Работа устройства при открытых дверях может привести к заморозке и повышению потребления энергии.



выключайте установку, если открываете двери

Правильная настройка

температуры транспортировки


Во время загрузки проверьте внутреннюю температуру перевозимых товаров.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	
-20°C	Лед и мороженое
-18°C	Рыба замороженная или быстрой (глубокой) заморозки, рыбные продукты, моллюски, ракообразные и другие продукты питания быстрой (глубокой) заморозки
-12°C	Все замороженные продукты питания (кроме сливочного масла)
-10°C	Сливочное масло
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	
На тающем льду или при температуре таяния льда	Необработанная рыба, моллюски и ракообразные (кроме живой рыбы, живых моллюсков и живых ракообразных)
Или при температуре +2°C, или при температуре, указанной на упаковке и/или транспортных документах	Мясной фарш (и любые полуфабрикаты из него)
+3°C	Ливер (и любые полуфабрикаты из него)
+4°C	Дичь (кроме крупной), домашняя птица (и любые полуфабрикаты из нее) и кролики
Или при +6°C, или при температуре, указанной на упаковке и/или транспортных документах	Мясные продукты (за исключением продуктов, подвергшихся полной обработке при засолке, копчении, сушке или стерилизации)
	Пастеризованное молоко, свежие молочные продукты (йогурт, кефир, сливки и свежий сыр*)
	Готовые к употреблению продукты питания (мясо, рыба, овощи)
	Готовые к употреблению подготовленные сырые овощи (нарезанные кубиками, ломтиками или иным образом измельченные, но исключая те, которые были только вымыты, очищены или просто разрезаны на две части) и продукты из овощей
+6°C	Рыбные продукты (за исключением продуктов, подвергшихся полной обработке при солении, копчении, сушке или стерилизации), не перечисленные выше
+7°C	Сырое молоко (когда молоко собирается на фермах для его немедленной обработки, во время перевозки температура может подниматься до +10°C)
+7°C	Красное мясо (и любые полуфабрикаты из него) и крупная дичь (кроме ливера)

*Свежий сыр означает незрелый (невыдержанный) сыр, готовый к употреблению в течение короткого периода после его производства и имеющий ограниченный период хранения.

Приведенная выше информация взята из ATP Handbook 2011. Информация представлена только для справки и может быть скорректирована перевозчиком или грузополучателем. Более детальную информацию можно получить от Вашего дистрибьютора компании Carrier Transcold.




600 сервисных станций Carrier в Европе, России, на Ближнем Востоке и в Африке

Carrier Transcold Europe S.C.S.

4, rue Joseph Monier
F-92500 Rueil-Malmaison
Phone: +33 (0)1 41 42 28 00
Fax: +33 (0)1 41 42 28 28
[wu](#)