

LA PRODUCTION DE FROID

une technique élaborée à votre service !

L'expérience d'une équipe attestée, formée à l'hygiène, la sécurité et la traçabilité.

Une production de froid respectueuse de l'environnement grâce à :

- * une centrale à eau glycolée
- * un gaz sans action sur l'effet de serre
- * un service Sominval référencé par l'USNEF (union syndicale nationale des exploitations frigorifiques)
- * un agrément sanitaire pour l'entreposage des produits d'origine animale.

ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES POUR PRODUITS RÉFRIGÉRÉS

la diversité à votre service !

47 chambres froides

capacité totale : 30000 m³
de 90 à 1200 m³ par chambre
35 à 320 tonnes
jusqu'à 200 pallox au sol
jusqu'à 8 pallox gerbables

Produits stockés

Pommes
Poires
Produits laitiers
Produits de pépinières
Semences (champignons, etc...)
Produits horticoles en dormance à -2°C
Autres produits : nous consulter.

Matériel logistique adapté, utilisé par une équipe certifiée à la conduite en sécurité.

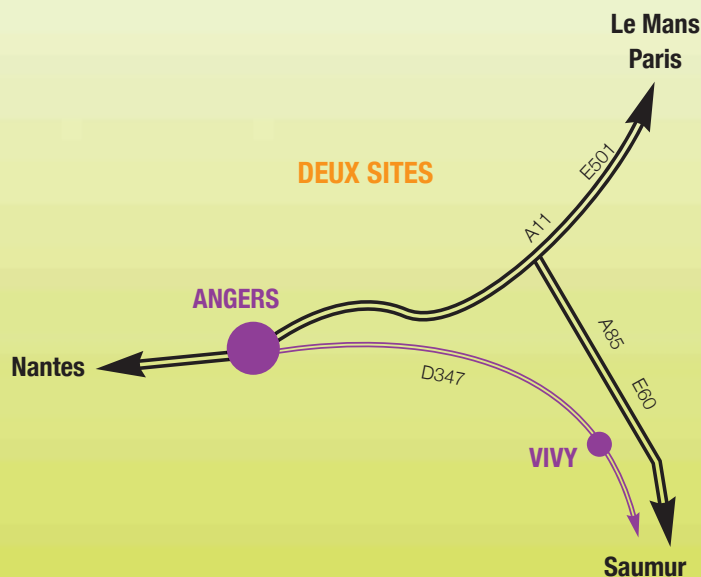


MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL D'ANGERS ET DE VIVY

Magasins de gros
Bureaux
Entrepôts sous froid positif
Entrepôts secs

Facilité d'accès
Site gardienné
Stationnement assuré
Restauration
Informations professionnelles

Ventes d'emballages pour fruits et légumes
Pont bascule de 50 tonnes
Salles de réunion



Imprimerie N. PLOT - Angers/Ecouflant - Labellisée Imprim'Vert et certifiée P.E.C.

POUR VOTRE ENTREPOSAGE SOUS FROID POSITIF

DES FRIGORISTES ET CARISTES QUALIFIÉS
DES CHAMBRES FROIDES POLYVALENTES
DES SITES ET INSTALLATIONS SÉCURISÉS

Services exclusifs pour les Pros



Angers - Val de Loire
sominval

12, avenue Jean Jozé
49100 ANGERS Cedex 2
02 41 31 19 19

MH de Vivy
49680 VIVY
02 41 52 50 48



Réception
Déchargement par des caristes confirmés



Pesée sur le quai
Remise du **bordereau de réception**



Arrimage en chambre froide selon les modalités définies par contrat
Etablissement d'un **certificat de dépôt**



Reconditionnement des produits et
Gestion des stocks



Contrôle actif :

- Préparation des chambres froides selon la nature des produits (désinfection, étanchéité, etc...)
- Descente rapide en atmosphère contrôlée pour les pommes
- Maintenance des installations par des frigoristes qualifiés



Contrôle continu :

- Télésurveillance des températures
- Analyse et ajustement automatiques des mélanges gazeux
- Equipe d'intervention 24h/24



Désarrimage des produits selon la demande
Chargement et remise du **bon de livraison**
Expédition