

JANNY MT

Le module JMT US 9 : les avantages de l'atmosphère contrôlée naturelle

Composé d'un bac, d'une base, de 4 montants et d'un capot intégrant la technologie Janny Mat Tiempo, ce module étanche d'un volume interne de 732 litres est emboitable à vide. Résultat: le volume du transport retour est divisé par 4 par rapport au transport à plein. Pour la première fois dans un format adapté aux contraintes du transport froid, le bac de conservation JMT US 9 propose une véritable atmosphère contrôlée (taux

d'O₂ et de CO₂ entre 2 et 4%) obtenue naturellement: elle est créée par la seule respiration des produits frais (fruits, légumes, fleurs coupées et champignons) stockés en vrac ou en caisse. Le chiffre 9 se réfère aux 9 membranes présentes au niveau du capot, un atout pour le stockage de produits avec une intensité respiratoire élevée.

Contact: 03 85 23 96 20

Site Web: www.jannymt.com

