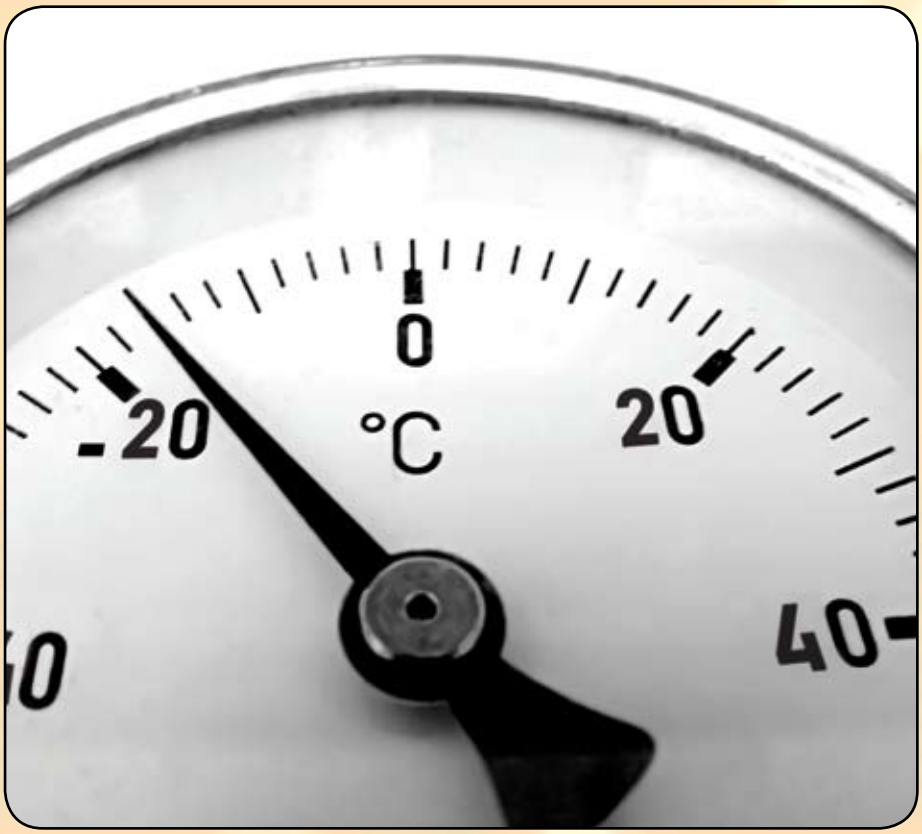
TEMPÉRATURE DIRIGÉE



CONTRÔLER... C'EST PRÉSERVER !

1 DÉFINITION

Certaines marchandises, du fait de leur caractère périssable (denrées alimentaires, fleurs, plantes...) ou fragilisés par de fortes variations de T° (produits pharmaceutiques ou chimiques) ... nécessitent un transport respectant des consignes de T°.

Ces produits doivent constamment être maintenus
- en froid négatif (congelés)
- en froid positif (réfrigérés)
- en T° positive (chauffés)

La maîtrise de la "chaîne du froid" lors du transport, dans le respect des normes en vigueur en matière d'hygiène sanitaire, garantit la sécurité alimentaire ainsi que l'intégrité des produits transportés et leurs qualités intrinsèques.

www.hkcourses.fr
contact@hkcourses.fr

ASPECTS TECHNIQUES

2 DIAGNOSTIC

En fonction de vos besoins, un interlocuteur spécialisé
- vous conseillera sur le respect de la chaîne du froid.
- vous proposera des solutions de transport adaptées à la préservation de vos produits.

3 CARACTÉRISTIQUES

- Du colis au lot complet
- Du véhicule léger au poids lourds
- Livraison directe ou à horaire convenu
- De jour comme de nuit, 365 j / an selon vous besoins
- Pour vos approvisionnements comme vos expéditions
- Mono et multi-destinations
- Couverture géographique : Au départ de toute l'Europe, vers toutes destinations (régionale, nationale, internationale)

4 OPTIONS

- Hayon
- Plombage véhicule
- Géo-localisation
- Assurance spécifique ad valorem
- Formalités douanières
- Enregistreur de T° ou indicateurs de T° jetable)
- Fourniture d'emballages spécifiques

5 SUIVI ET REPORTING

- Suivi en temps réel des étapes clés de chaque transport :
  - Enlèvement
  - Acheminement
  - Livraison et achèvement mission
- Retour d'informations sur la traçabilité des températures.

6 GARANTIES

- Conducteurs spécifiquement formés à l'utilisation du matériel, aux consignes de transport en température dirigée et aux particularités des produits transportés.
- Véhicules équipés d'appareils de mesure régulièrement contrôlés.
- Assurance marchandise standard jusqu'à 275 000 €
- Respect de la chaîne du froid.

AVANTAGES

- Interlocuteur dédié
- Prestation sur mesure
- Sécurité sanitaire respectée.

www.hkcourses.fr
contact@hkcourses.fr