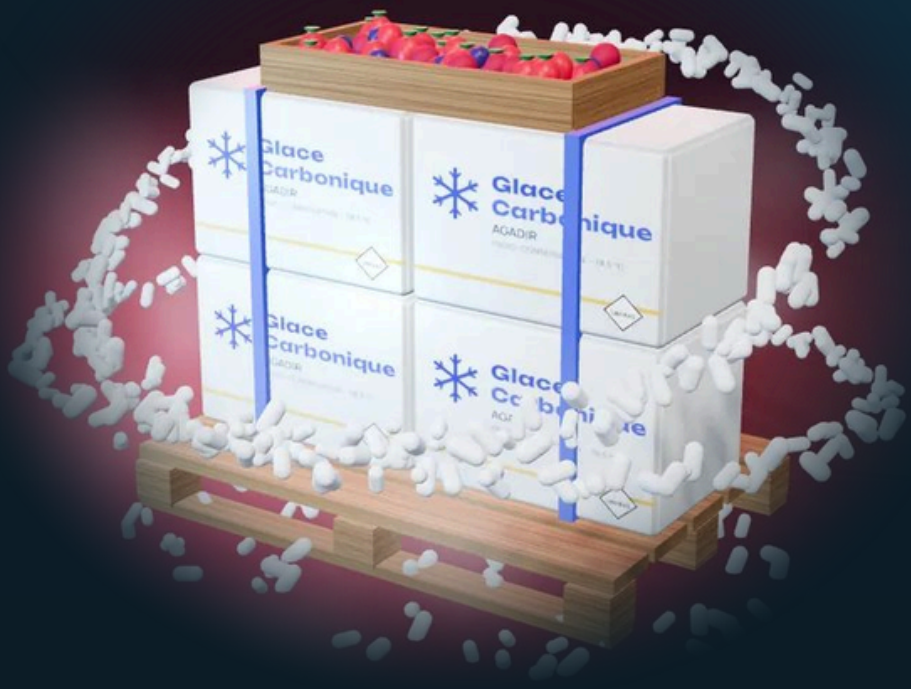


SECTEUR · AGROALIMENTAIRE

Un froid d'appoint, de la serre jusqu'au camion.

Dans le Souss-Massa, une récolte se joue souvent sur quelques heures de chaleur. La glace carbonique couvre les moments où la chaîne du froid manque : panne, pic de récolte, transfert ou envoi d'échantillons. Elle disparaît en gaz, sans eau sur les cartons et sans aucun branchement.

−78,5 °C
Froid intense et régulier

Sans eau
Cartons et palettes restent secs

Sans électricité
Aucun branchement nécessaire

Agadir
Livraison gratuite dans Agadir

TARIFS DÉGRESSIFS · PELLETS

Box 4 kg	Box 10 kg	Box 20 kg	Plus de 20 kg
249 DH	**499 DH**	**900 DH**	**Sur devis**
≈ 62 DH/kg	≈ 50 DH/kg	≈ 45 DH/kg	dès 45 DH/kg

SECTEUR · AGROALIMENTAIRE

Applications dans votre secteur

Du champ à l'expédition, un relais de froid pour les produits frais, surgelés et transformés de la région.

Stations de conditionnement

Appoint de froid lors d'une panne ou d'un pic de récolte, à Chtouka-Aït Baha ou dans la province de Taroudant.

Chtouka-Aït Baha · Taroudant · Pic de récolte

Fruits rouges sous serre

Froid toujours séparé des fruits : fraises et framboises gèlent vers −1 °C.

Fraises · Framboises · Myrtilles

Primeurs et agrumes

Maintien au frais pendant les transferts entre la parcelle, la station et le port.

Légumes · Agrumes · Transferts

Surgelés et transformation

Produits gardés au-dessous de −18 °C pendant les transferts entre ateliers.

Surgelés · Ateliers · Relais

Grossistes et distribution

Autour du marché de gros d'Inezgane : caisses isothermes pour les tournées de livraison.

Inezgane · Grossistes · Tournées

Export et échantillons

Échantillons qualité envoyés congelés ; envois longue distance étudiés selon la destination.

Export · Contrôle qualité · Longue distance

Quand choisir la glace carbonique ?

- Une chambre froide s'arrête en pleine campagne
- Un transfert se fait sans camion frigorifique
- Des surgelés doivent rester sous −18 °C
- La récolte dépasse la capacité des chambres
- Aucune eau n'est tolérée sur les cartons
- Un échantillon part vers un laboratoire

⚠ **Pas une solution universelle.** La glace carbonique ne remplace pas une chambre froide : elle tient des heures, pas une campagne entière. Elle ne touche jamais les fruits frais. Le dosage et l'emballage dépendent du produit : nous en parlons avec vous avant de vous proposer une solution.

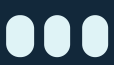
SECTEUR · AGROALIMENTAIRE

Nos formats

Une glace ensachée, livrée dans des box isothermes. Le calibre change la vitesse de sublimation et la façon de la répartir.

Pellets 3 mm

Nettoyage cryogénique, laboratoire et refroidissement rapide



Pellets 9 mm

Le format le plus polyvalent : transport et conservation



Sticks 16 mm

Événementiel, transport et conservation



Pellets 19 mm

Le plus gros calibre : sublimation plus lente



Blocs

Grands volumes et longues durées, sur devis

Conditionnements : box isothermes de 4, 10 et 20 kg ; au-delà de 20 kg, sur devis dès 45 DH/kg. Commande dès 4 kg, jusqu'à 500 kg par jour selon disponibilité. Blocs sur devis.

Comment déterminer la quantité ?

Aucun chiffre général ne convient à tous les cas. Ces huit informations nous permettent de vous conseiller la bonne quantité.

Produit
Frais, congelé, échantillon ?

Volume
Poids ou nombre de caisses

Température
De départ et visée

Durée
Heures de trajet ou de relais

Emballage
Caisse isotherme, carton, chambre

Transport
Route, avion, livraison locale

Destination
Agadir, région ou plus loin

Conditions
Chaleur, soleil, ouvertures

Produit + Volume + Durée + Emballage + Transport + Conditions = la quantité adaptée

Repère des transporteurs : une caisse isotherme perd environ 2,3 à 4,5 kg de glace carbonique par 24 heures.

Transport aérien

Au départ de l'aéroport Agadir Al Massira comme ailleurs, la glace carbonique voyage sous le code UN1845, avec une quantité limitée, un marquage et une déclaration propres à chaque compagnie. Vérifiez ses exigences avant l'envoi et indiquez-nous le poids total du colis et la durée du trajet.

SECTEUR · AGROALIMENTAIRE

Commander en 4 étapes

1 — Votre demande
Produit, quantité, durée et lieu, par WhatsApp, appel ou e-mail

2 — Conseil
Format, quantité et conditionnement adaptés à votre usage

3 — Devis
Prix confirmé ; paiement en espèces à la livraison ou par virement

4 — Livraison
Gratuite dans Agadir, possible en 4 à 6 h selon disponibilité

Pour recevoir votre devis

1. Votre activité
2. Le produit à refroidir
3. La quantité ou le volume
4. Le format, si vous le connaissez
5. La durée de froid recherchée
6. L'adresse de livraison
7. La date et l'heure souhaitées
8. Le mode de transport, si besoin

Vous ne connaissez pas le format ? Décrivez simplement votre usage : nous vous orientons.

Sécurité et manipulation

Gants obligatoires
Gants épais adaptés au froid : jamais à mains nues

Jamais hermétique
Le gaz dégagé fait monter la pression dans un contenant fermé

Espace ventilé
Trop de CO_2 dans l'air peut provoquer une asphyxie

Pas de pièce confinée
Le CO_2, plus lourd que l'air, s'accumule au ras du sol

Ne pas ingérer
Jamais dans la bouche, ni dans un verre ou une assiette

Hors de portée des enfants
Manipulée seulement par des adultes informés

DEVIS ET COMMANDE

Un besoin qui n'entre pas dans ce catalogue ?

Industrie, nettoyage cryogénique, besoin ponctuel ou régulier : décrivez-nous votre projet, nous vous répondons avec une proposition adaptée.

WhatsApp +212 663 128 571

Appel : +212 663 127 913 · WhatsApp : +212 663 128 571
commandes@glacecarboniqueagadir.ma
glacecarboniqueagadir.ma
Livraison gratuite dans Agadir · Grand Agadir, côte nord et Souss-Massa : sur demande

Tarifs indicatifs 2026 en dirhams, commande à partir de 4 kg. Heure de livraison convenue à la commande, selon disponibilité. Informations techniques générales, non contractuelles : pour un usage alimentaire, médical, pharmaceutique, biologique ou pour un transport, vérifiez les exigences applicables à votre produit avant utilisation. Glace Carbonique Agadir.