

SECTEUR · PRODUITS LAITIERS ET GLACES

Glacé ou frais : la bonne dose de froid.

Kiosques et glaciers de la corniche, pâtissiers du centre, hôtels de Founty et de Taghazout Bay, laiteries du Souss-Massa, distributeurs du Grand Agadir : l'été, le produit sort du froid et doit arriver intact. Depuis notre dépôt d'Agadir, nous livrons la glace carbonique qui tient ce froid pendant la tournée, l'attente ou le service.

–18 °C ou moins
Glaces et sorbets gardés fermes

0 à 4 °C
Laitages : petite dose, glace à part

Sans prise
Plage, villa, tente : rien à brancher

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 · PRODUITS LAITIERS ET GLACES

Applications dans votre secteur

De la corniche au Souss-Massa : les situations où la glace carbonique aide les métiers du glacé et du frais.

Glaciers du front de mer

Kiosque de la corniche, restaurant du port, hôtels de Founty : quelques kilos de pellets par caisse gardent les bacs durs entre deux arrêts, sans eau de fonte.

Corniche · Founty · Tournées

Buffets des hôtels

Bar à glaces au bord d'une piscine, desserts de mariage à Taghazout Bay : la glace se place sous le présentoir, dans un bac à part, jamais dans la coupe.

Taghazout Bay · Mariages · Présentoir

Laiteries et fromageries

Yaourts, lben, raïb, fromages frais : un renfort ponctuel vers Tiznit ou Taroudant, pour un salon ou un jour de chergui. Petite dose, glace séparée.

Lben · Raïb · Fromages frais

Distributeurs du Grand Agadir

Épiceries d'Inezgane, d'Aït Melloul, de Dcheira ou de Temsia : la caisse tient pendant l'attente au déchargement, camionnette au soleil.

Inezgane · Aït Melloul · Épiceries

Vitrine ou chambre froide en panne

En attendant le frigoriste, blocs ou gros calibres gardent le stock au froid : on charge largement pour les glaces, on protège les laitages du contact.

Vitrines · Laiteries · Dépannage

Réceptions sans courant

Plage d'Agadir, villa à Tamraght, tente dans un jardin : une caisse isotherme garnie devient la réserve froide de la soirée, sans groupe électrogène.

Plage · Villas · Tentes

Quand choisir la glace carbonique ?

- Les bacs doivent rester fermes jusqu'au client
- Une vitrine ou une chambre froide s'arrête
- Aucune prise n'est disponible sur place
- Le congélateur est loin du lieu de service
- Une livraison exceptionnelle part vers le Souss
- L'été ou le chergui réduit la marge

⚠ **Pas une solution universelle.** Pour une tournée quotidienne de laitages, un véhicule frigorifique ou des plaques eutectiques conviennent mieux : la glace carbonique sert surtout pour un besoin ponctuel ou une panne. Posée contre un pot, elle le gèle : compartiment séparé, carton épais, thermomètre à l'arrivée. Glaces et laitages voyagent dans deux caisses.

SECTEUR · PRODUITS LAITIERS ET GLACES

Nos formats

Glace ensachée, livrée en box isothermes depuis notre dépôt d'Agadir. Le 9 mm couvre la plupart des caisses ; les gros calibres tiennent plus longtemps.

Pellets 3 mm

Nettoyage cryogénique et laboratoire : pas conseillé ici



Pellets 9 mm

Le plus courant : caisses de glaces, dosage fin des laitages



Sticks 16 mm

Transport, réserve de buffet, journée entière



Pellets 19 mm

Sublimation lente : longues tournées dans le Souss



Blocs

Vitrine ou chambre froide en panne, sur devis

Conditionnements : box isothermes de 4, 10 et 20 kg ; contrats de saison et gros volumes sur devis dès 45 DH/kg, jusqu'à 500 kg par jour selon disponibilité. Faites livrer au plus près du départ : la glace s'use en attendant dans l'arrière-boutique.

Comment estimer la quantité ?

Aucun chiffre ne vaut pour tous les cas. Réunissez ces huit informations : nous en tirons une première quantité, à ajuster après un essai.

Produit
Glacé ou frais, et son poids

Température
Produits bien froids au départ

Durée
Trajet, attente au client, service

Caisse
Parois, volume, remplissage

Chaleur
Été, chergui, camionnette au soleil

Ouvertures
Une caisse par client si possible

Tournée
Ville, Grand Agadir, côte nord, Souss

Délai
Entre la livraison de la glace et son usage

Produit + Durée + Caisse + Chaleur + Ouvertures = la quantité adaptée

Dans une bonne box isotherme, la glace carbonique perd de l'ordre de quelques kilos par 24 heures. Notez ce qui reste à l'arrivée du premier essai : c'est le meilleur repère. Pour les glaces, prévoyez large ; pour les laitages, commencez petit.

Route et avion

Pas de glace dans une cabine fermée : compartiment séparé ou véhicule ventilé, et fourgon aéré avant d'y entrer. Pour un envoi depuis Agadir Al Massira : marchandise dangereuse UN1845, classe 9, colis non hermétique, étiquette, poids net de glace et déclaration à la compagnie, qui fixe les limites. Nous livrons la glace ; l'expédition reste de votre ressort.

SECTEUR · PRODUITS LAITIERS ET GLACES

Commander en 4 étapes

1 — Votre besoin
Produits, nombre de caisses et durée, par WhatsApp, appel ou e-mail

2 — Conseil
Calibre et dose : généreuse pour le glacé, réduite pour le frais

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

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

Pour recevoir votre devis

1. Votre métier : glacier, laiterie, hôtel…
2. Les produits et leur poids
3. Le nombre de caisses ou de bacs
4. La durée à couvrir, attente comprise
5. Le type de caisse dont vous disposez
6. L'adresse : laboratoire, hôtel, plage
7. La date et l'heure souhaitées
8. Une fois, ou toute la saison

Une réception ? Donnez le nombre de bacs, la durée du service et l'adresse du lieu.

Sécurité, en cuisine comme au buffet

Gants isolants
Ou une pince : la glace brûle la peau au contact

Jamais hermétique
Couvercle simplement posé, sinon la pression monte

Espace aéré
Pas de glace dans une cabine fermée ; fourgon aéré

Pas de pièce confinée
Aérez une chambre froide avant d'y entrer

Jamais dans la coupe
Ni dans l'assiette, ni dans le verre, ni sur un dessert

Hors d'atteinte
Des invités, et surtout des enfants

DEVIS ET COMMANDE

Des glaces à livrer, un buffet à tenir ?

Indiquez ce que vous transportez, combien de caisses et pendant combien de temps : nous revenons avec une quantité, un prix et une heure de passage.

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 : suivez les indications du fabricant de vos produits et les règles applicables à votre activité. Glace Carbonique Agadir.