



Magazzini a Temperatura Controllata



# LA CATENA LOGISTICA DEL FREDDO E DEI MAGAZZINI FRIGORIFERI

*Velocità, flessibilità e sicurezza: gli elementi che scandiscono la nostra quotidianità e che sono necessari al funzionamento corretto di ogni fase della catena del freddo!*

## LA LOGISTICA DEL FREDDO: IL TRASPORTO SICURO DI MERCI DEPERIBILI

La **gestione di prodotti alimentari deperibili, freschi e surgelati** richiede un'attività precisa, controllata e, soprattutto, di altissima qualità.

**La catena del freddo** inizia dai produttori, che devono garantire **l'integrità** dei loro prodotti fino alla vendita. Questo significa affidarsi ad aziende che possano offrire la giusta **conservazione** e **trasporto** degli **alimenti in tutte le fasi fino alla vendita finale**.

Infatti, l'obiettivo di tutta la **catena del freddo** è conservare al meglio tutti i prodotti garantendo:

- sicurezza alimentare
- integrità
- igiene

I nostri servizi sono sviluppati con mezzi e strumenti all'avanguardia, che ci consentono di assicurare a tutti i nostri clienti lo spostamento dei loro prodotti in tutta sicurezza.



Tutta la merce che riceviamo viene attentamente controllata: temperatura, prodotti e automezzi, imballi, quantità, scadenze e tutti i parametri necessari. I nostri sistemi e processi ci consentono di monitorare a 360° non solo gli spostamenti della merce e la relativa corretta temperatura, ma anche la tracciabilità dei prodotti deperibili che abbiamo in gestione.

## **LO STOCCAGGIO DI MERCI A TEMPERATURA CONTROLLATA**

Offrire un servizio sicuro e di qualità è la nostra missione quotidiana. Per questo miglioriamo costantemente non solo i nostri strumenti, ma anche tutte le operazioni, al fine di garantire e assicurare:

- la corretta e controllata conservazione alimentare,
- la movimentazione di prodotti congelati e/o surgelati,
- il controllo in tempo reale di tutta la catena del freddo.

Struttura ed impianti all'avanguardia ci permettono di garantirvi servizi per la logistica del freddo e per la conservazione di prodotti alimentari.



I prodotti alimentari freschi, surgelati sono contenuti all'interno delle nostre celle frigorifere ad una temperatura controllata da 0 /+4°C a -20°C, con la relativa certificazione delle temperature delle celle.

La nostra sala macchine, infatti, viene monitorata costantemente ed automaticamente con sistemi altamente tecnologici. Per esempio, il gruppo elettrogeno garantisce un controllo del corretto funzionamento delle celle, delle temperature ed evita incidenti ed interruzioni di energia, che possono danneggiare i prodotti conservati.

