

Nuevos abatidores y congeladores rápidos

Coldkit presenta su nueva gama "C" de abatidores de temperatura y congeladores ultrarrápidos, únicos sistemas para conservar los alimentos sin alterar sus cualidades, tanto nutricionales como organolépticas.

El abatidor es una máquina dotada de una instalación de refrigeración con intercambio térmico de ventilación forzosa que permite abatir, es decir enfriar y congelar de forma muy rápida, cumpliendo rigurosamente con las normativas vigentes de seguridad sanitaria de los alimentos. Entre estas normas hay que citar por su importancia el Real Decreto aprobado en España en diciembre pasado a propuesta del Ministerio de Sanidad y Consumo por el que se obliga a los restaurantes a congelar a -20°C, durante 24 horas, el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho.

Esta obligación se basa el descubrimiento de un gusano denominado anisakis en una alta proporción del pescado atlántico (entre el 30% y el 50%), y en menor proporción, del mediterráneo (un 6%) Se observó que un tratamiento de congelación mataba al parásito y por ello se impuso la obligación de congelar como única solución. Este sistema, no obstante, no convence a los restauradores, ya que aunque la congelación tradicional no altera las propiedades nutricionales de los alimentos, sí tiene efecto sobre su textura.

Sin embargo con la técnica de abatimiento rápido y congelación posterior, el pescado mantendrá intactas todas sus cualidades, incluyendo textura, olor, color y sabor. Con los nuevos abatidores y congeladores de Coldkit el abatimiento rápido se traduce en un enfriamiento en el corazón del producto desde +70° a +3°C, en un tiempo máximo de 90 minutos. La temperatura del aire en la cámara es de 0/2° C, con el sistema de abatimiento "Soft" y variable entre los -15°C/0°C, con el sistema de abatimiento "Hard", con conservación automática a final del ciclo a +2°C. De este modo se preserva el alimento del contacto con las bacterias al llevarlo inmediatamente a la temperatura ideal para la conservación y manteniendo, además, la calidad inicial de la comida, su aspecto, color, sabor, aroma y textura. Por su parte, la congelación rápida es el ciclo que lleva los productos a -18°C al corazón del producto en 4 horas. La temperatura del aire en la cámara es de -35/40°C durante el ciclo y de -20°C durante la conservación (automática al final del ciclo). Este sistema de enfriamiento rápido es igualmente indicado para conservar alimentos cocinados, incluso acogiéndolos muy calientes, directamente de la cocción, sin perjudicar la calidad y autenticidad de los mismos. En su nueva gama de abatidores congeladores Coldkit presentará 4 modelos distintos en potencia y capacidad para satisfacer las necesidades de distintos sectores. Algunos modelos incluyen funciones complementarias, como sistema de esterilización mediante rayos ultravioleta y existen también accesorios opcionales, como impresora portátil, carritos, bandejas, etc.



Panel arquitectónico de revestimiento SM

Coldkit presenta su nuevo panel modular con gancho, para revestimiento, pensados para construir y diseñar a medida zonas de trabajo, así como paredes y divisiones en áreas de equipamiento de las cocinas centrales.

Son modulares, con una configuración similar y la misma gama de colores que la cámara modular MATRIX, con lo que resultan un complemento perfecto de esta gama. El efecto que se logra con los paneles es altamente estético ya que los equipos y cámaras, así como el cableado de la instalación quedan perfectamente encastados y ocultos, creando una segunda pared totalmente limpia.

Cámaras de Residuos

Un nuevo lanzamiento de Coldkit para el sector Horeca será presentado estos días. Se trata de una nueva cámara que evita el desarrollo de olores y bacterias. Esta cámara se adapta en su concepción a la legislación vigente y está específicamente diseñada para cocinas centrales, donde se necesita poder guardar de forma sencilla e higiénica los contenedores de basura al tiempo que se dispone de un fácil acceso del personal a los mismos.



Cámaras funerarias

Para atender las demandas del sector funerario Coldkit ha desarrollado una amplia gama de cámaras funerarias, que cumplen las más estrictas especificaciones técnicas y normativas del sector. La oferta de Coldkit incluye distintos modelos de cámara funeraria, con distintas capacidades, que pueden acoger desde dos a nueve cuerpos.



Coldkit en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona

Diez cámaras modelo MATRIX forman parte de los equipamientos frigoríficos de las nuevas instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, en el que se llevará a cabo un Curso de Postgrado en Cocina, con divulgación mundial impartido por grandes Chefs de reconocido prestigio del país.



Dada la envergadura de las instalaciones y el intensivo uso de los equipos y materiales, a la hora de equipar la refrigeración de la nueva escuela se buscaron soluciones prácticas y profesionales que cubrieran perfectamente las necesidades de conservación y almacenamiento que este tipo de centros requieren.

Celso Mofalda, profesor en la Escuela de la asignatura "Distribución de espacios" y Director Comercial de la firma Equipel 2006, S.L. pensó en las cámaras MATRIX de Coldkit "por confianza en la firma, por precio competitivo dentro del mercado y por la buena relación calidad precio", según sus propias palabras.

En concreto, la instalación completa, que se realizó a finales del pasado verano y en un tiempo récord, consta de diez recintos, cuatro de ellos de congelación, distribuidos por tres plantas del centro. Las cámaras elegidas tienen distintas configuraciones de paneles, de 100, 85 y 60 mm, lo que permite optimizar el espacio de la forma más sencilla. En ese sentido, Celso Mofalda destaca también como ventaja "la total modularidad de los equipos, que al ir en módulos de 20 en 20 cm se pueden adaptar y combinar de múltiples maneras, facilitando al máximo su distribución en los espacios disponibles".

Desde la Escuela manifiestan su satisfacción con los resultados, tanto con el rendimiento de los equipos como el efecto estético final y, según Mofalda: "La verdad es que el equipo de montaje ha hecho un trabajo excelente y el resultado es perfecto; sobre todo por los acabados en inoxidable de toda la instalación. Es exactamente el efecto que buscábamos para conferir a la Escuela el rango que se merece, modélica también en sus equipamientos".

Coldkit lleva a cabo un importante plan de inversiones

Nueva fábrica Coldkit en India

Coldkit se asocia con la empresa india "Viking Engineers" para fabricar y comercializar sus productos en el mercado local, en particular su producto estrella, la cámara modular MATRIX.

El crecimiento económico medio anual de India se sitúa en tasas superiores al 6%, por lo que va en camino de convertirse en una de las potencias económicas mundiales del siglo XXI. Por este motivo Coldkit ha desembarcado en India a través de una alianza con la empresa "Viking Engineers", situada en Faridabad, cerca de Nueva Delhi. Se trata de uno de los principales productores de "shelters" para telecomunicaciones, aunque desde 2003 la compañía diversificó su actividad con la producción de cámaras frigoríficas y salas limpias.

Tiene un total de 110 empleados en India y ocupa también posiciones de liderazgo en el mercado indio de sistemas de aislamiento.

Segundo Nitin Khanna, principal accionista de Viking, las ventajas que vio en Coldkit fueron "su alto nivel tecnológico y su capacidad de desarrollar productos innovadores y muy competitivos. Coldkit nos aportará la tecnología de punta que necesitamos para

enfrentar con calidad y profesionalidad el crecimiento de nuestro mercado". El arranque de la nueva fábrica en India se realizará en dos fases: la primera en Abril, con una mejora significativa de las condiciones de la actual fábrica de Viking y, en una segunda fase, previsiblemente ya en 2008, con la inauguración de una nueva unidad industrial con mayor capacidad productiva. Con esta importante asociación e inversión, Coldkit refuerza de forma significativa su presencia en Asia.



Coldkit participa en una nueva fábrica de paneles en continuo



Una nueva empresa - PAP, Paneles Aislantes Peninsulares, S.L. - finaliza en marzo la instalación de una moderna unidad industrial dedicada a la fabricación en continuo de panel aislante de alta calidad, destinado al sector de la construcción y el frigorífico. Una inversión que asciende a 12 millones de euros. El centro productivo cuenta con más de 7.000 m² de superficie cubierta y 20.000 m² de zona exterior, en una parcela de unos 93.000 m² ubicada dentro de un Polígono Industrial de reciente creación en Montalbo (Cuenca), en la salida 114 de la A-3. Su capacidad de producción será de 1,5 Millones de m² de distintos espesores (hasta 200 mm.), coeficientes de aislamiento y modelos de panel, que se destinarán a instalaciones frigoríficas, cubiertas y cerramiento de naves industriales. Su novedoso sistema de machihembrado, así como su facilidad de montaje, se convertirán, sin lugar a dudas, en ventajas diferenciales frente a otros productos del sector.

Coldkit, junto con otros experimentados profesionales del sector, ha tomado una participación significativa en esta nueva sociedad mediante la que se asegura su autoabastecimiento de paneles en continuo. Un panel cuyas principales ventajas son: su excelente comportamiento aislante y estructural, el total cumplimiento de las normativas europeas, la gran variedad de soluciones y modelos disponibles, la facilidad de montaje, la alta calidad de los materiales, en base a la composición química y a las uniones entre paneles y su producción totalmente automatizada para garantizar una rápida entrega y un precio competitivo.

Coldkit Informa

1/2007

Feria

Coldkit presente en CLIMATIZACIÓN



28 de Febrero / 3 de Marzo

Stand 6E 519

Ifema
Recinto ferial
Juan Carlos I

Lanzamiento de un amplio abanico de novedades

- Cámara Isark
- Abatidores de temperatura
- Cámaras de residuos
- Cámaras funerarias

Entrevista

Entrevista con Luis Rebelo, Responsable del Departamento de Ingeniería e I+D de Coldkit.

"Pretendemos transmitir a todos nuestros mercados lo que realmente somos: una empresa muy innovadora y dinámica".

Proyectos

Coldkit en la Escuela de Hostelería de Barcelona

Diez cámaras modelo MATRIX forman parte de los equipamientos frigoríficos de las nuevas instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.

La modularidad de las cámaras, sus acabados y su rápido montaje han sido elogiados como puntos fuertes de la instalación.

Inversiones

Coldkit lleva a cabo un importante plan de inversiones

Participa en una nueva fábrica de paneles en continuo (PAP) y se asocia con un fabricante en la India.

ColdKit

Editorial

Dinamismo y visión de futuro

Coldkit arranca el año con unos objetivos muy definidos: nuevos productos, nuevos retos de expansión y un mayor compromiso, que siempre cabe, con nuestros clientes. Para cumplir con ello hacemos nuestro deber de alcanzar un nivel de servicio similar a la alta calidad de nuestros productos y de merecer así la total confianza del sector. Coldkit continúa creciendo con nuevos productos gracias a dos de nuestras más valiosas herramientas: innovación y dinamismo. Innovación, con el lanzamiento constante de nuevos productos a un ritmo que se puede considerar más que ágil, prácticamente anual. Dinamismo, ya que nos movemos activamente en el mercado, buscamos nuevas ideas y participamos en los más importantes encuentros sectoriales internacionales.

Prueba de ello es, después del éxito de nuestra primera y reciente presencia en IKK, nuestra asistencia en estos primeros meses de 2007 a tres de las más importantes ferias del sector en el plano internacional, que además se celebran casi simultáneamente: **Climatización**, en Madrid, **RAC** en Birmingham, Reino Unido y en la **AAHAR** en Nueva Delhi, India. Coldkit aprovechará estas tres oportunidades para presentar toda una serie de novedades en productos. Entre ellos, la nueva cámara "ISARK plus", una mini cámara que se suministra totalmente equipada con competitivo equipo de frío y estantería, un producto "stand alone" ideal para pequeños recintos y comercios; y los innovadores abatidores y congeladores rápidos, que vendrán a solucionar muchos problemas de seguridad alimentaria, como el del temido anisakis.

Nuestro dinamismo e inquietud se reflejan también en otro tipo de movimientos, ya que seguimos desplegando nuestro agresivo plan de expansión internacional y de apertura de nuevas unidades industriales, como es el caso de España, donde participamos activamente en una nueva fábrica de paneles en continuo (PAP) y en India, donde hemos establecido una alianza con un fabricante local para producir los productos Coldkit en un mercado que consideramos de importante futuro.

Por último y de cara a la mejora del servicio a nuestros clientes, también hemos introducido cambios, con la puesta en marcha de un configurador online de cámaras, que supondrá un importante ahorro de tiempo y mayor comodidad a la hora de plantear los proyectos y presupuestar conjuntos de cámaras. En esa misma línea, próximamente entrará en funcionamiento un nuevo modelo informático que nos permitirá confirmar pedidos complejos en 48 horas y agilizar entregas, mejorando mucho nuestra calidad de servicio. Todos estos nuevos movimientos, logros y planes junto a un excelente comportamiento de nuestras cifras de ventas nos dan la fuerza necesaria como para pretender con toda firmeza disputar el liderazgo del mercado y ser reconocidos por nuestra profesionalidad y trabajo en colaboración con las principales empresas instaladoras del sector. Para ello seguimos trabajando.



Distribuidores en todo el ámbito nacional

Mario Roso de Luna, 33-35 • Nave 8 - P.I. Fin de Semana. 28022 Madrid
Telf.: +34 913 120 644 • Fax: +34 913 480 535 • E-mail: comercial.esp@coldkit.com • Web: www.coldkit.com



Productos

La cámara frigorífica MATRIX sigue marcando diferencias con las cámaras tradicionales. Atractivo diseño, altas prestaciones técnicas, ajustado consumo de energía y total modularidad forman la combinación perfecta en un producto que sigue batiendo records de ventas a los dos años de su lanzamiento. La cámara modular MATRIX es claramente un producto líder que se afirma por su excelente acogida entre los principales distribuidores e instaladores de hostelería. Entre las ventajas que estos profesionales destacan de la

MATRIX figuran: las múltiples configuraciones que permite, su fácil, limpio y rápido montaje, los acabados, sin ángulos y en exteriores de acero inoxidable y su amplia gama de modelos y accesorios que multiplican aún más las posibles combinaciones, convirtiéndola en totalmente adaptable a las necesidades de cada cliente.

La MATRIX esta formada por paneles lisos de 20 en 20 cm, tanto para verticales como para techos, aislados mediante espuma de poliuretano inyectado con una densidad estándar de 40 Kg/m³ (+/- 2 Kg/m³). Los espesores de los paneles también pueden tener distintas medidas (60, 85, 105 y 150 mm.).

MATRIX no sólo está bien posicionada por calidad innovación y diseño, sino también por precio, ya que para su desarrollo se hicieron fuertes inversiones en nuevas tecnologías, en moldes y herramientas y nueva maquinaria de inyección, todo lo cual permitió reducir costos de producción, dando como resultado un producto que satisface las más altas exigencias del sector.



MATRIX

ISARK, la nueva mini-cámara desmontable

Coldkit hará el lanzamiento internacional de su nueva mini cámara desmontable ISARK, una nueva solución capaz de aunar valores como la estética y calidad, la facilidad de transporte y montaje, la economía en el precio y la sencillez de mantenimiento.

ISARK es la solución más económica por m² del mercado, idónea por tanto para pequeños restaurantes, fast-food, comercios e incluso particulares, que cuentan con espacios reducidos; la sustituta perfecta para aquellas situaciones en las que el frigorífico o el arcón congelador no son suficientes.

ISARK está disponible en 26 modelos y cuenta con un aislamiento de 85 mm. de poliuretano de alta densidad, permitiendo almacenar volúmenes de entre 2 y 20 m³. Para adaptarse mejor a las necesidades del cliente está disponible en 2 alturas (2 y 2,40 metros exteriores) y opcionalmente se ofrece con suelo, para temperaturas negativas, y sin suelo, para temperaturas positivas. Otra de las grandes ventajas es la facilidad de montaje, que se realiza desde el interior, lo que permite, especialmente en el caso de locales con dimensiones reducidas, un máximo aprovechamiento del espacio disponible.

La cámara ISARK puede suministrarse completamente equipada, gracias a un grupo monobloque de frío, estantería de aluminio con certificación sanitaria, rodapiés interiores y exteriores, perfiles sanitarios, válvulas de equilibrio de presión (cámaras negativa), etc.



ISARK



Configurador de cámaras On Line CONFIGURIX

En línea con su estrategia de mejora continua en la atención al cliente, Coldkit pone a su disposición una nueva herramienta que les permitirá configurar libremente sus cámaras modulares desde el área de clientes de su página web.

La atención a sus clientes y la mejora de servicios es una prioridad para Coldkit. Por ello, y con el objetivo de mejorar sustancialmente la rapidez de respuesta a los requerimientos del cliente, la empresa pone a la disposición de sus clientes más fieles un novedoso configurador de cámaras online, que se convierte así en una ventaja diferencial de la compañía. Se trata de una aplicación informática accesible desde la web de Coldkit, con la que el cliente podrá de una forma totalmente autónoma, sin necesidad de comunicación por fax, e-mail o teléfono, calcular tanto las configuraciones como los precios para distintos tipos de cámaras, obteniendo igualmente un dibujo de los distintos planos de montaje. CONFIGURIX es una herramienta que Coldkit ya empezó a desarrollar y a usar internamente en formato Excel en el año 2002. Ahora, con esta versión en formato web, se añade a la aplicación un gran número de mejoras, como la eliminación total de la intervención técnica manual y con ella la eliminación de errores que eran provocados por motivos humanos y la rapidez en la obtención de la lista del material que compone la cámara, lo que mejora todos los plazos. En definitiva, con esta práctica herramienta, el cliente gana en autonomía, agilidad y precisión en el cálculo de sus ofertas, teniendo la posibilidad de contar con los planos de construcción de los recintos al mismo tiempo. Como consecuencia directa de todo ello el Departamento de Proyectos podrá ser más dinámico en otros campos.

Entrevista

Luis Rebelo, Responsable del Departamento de Ingeniería e I+D de Coldkit.

Es un "hombre-Coldkit" de pleno derecho, ya que lleva en la empresa desde 1998, momento en el que asumió las funciones de responsable de Métodos Industriales. A lo largo de todo este tiempo y ya a cargo del departamento de I+D, Luis Rebelo ha sido partícipe de prácticamente todos los innovadores lanzamientos de producto de la compañía.



¿En qué situación se encuentra la I+D en Coldkit en este momento?

Con el arranque de una nueva fábrica en España, fabricando panel industrial en continuo, existirá lógicamente una transferencia de producción hacia esta unidad, liberando con ello capacidad industrial de Coldkit Ibérica. Ello significará también un gran empuje para la I+D, ya que se hará imprescindible la introducción de nuevos productos para aumentar el actual catálogo con productos de mayor valor añadido, dentro de la estrategia marcada de crecimiento y liderazgo en el sector Horeca.

¿Qué porcentaje de los presupuestos de Coldkit se destinan a la inversión en I+D?

En la actualidad, la empresa destina cerca del 2% del importe de las ventas anuales totales a proyectos de I+D, ventas que alcanzan una cifra global superior a 30 millones de Euros.

¿Qué criterios se siguen a la hora de desarrollar nuevos productos y planificar nuevos lanzamientos?

El desarrollo de producto en Coldkit sigue una metodología estructurada y genérica que tiene como objetivo transformar las necesidades de los clientes en productos, ya sean nuevos o adaptados. Lo primero, por tanto es identificar estas necesidades para después traducirlas o convertirlas en especificaciones técnicas realistas.

Hace escasos dos años Coldkit rompió esquemas en el mercado con el lanzamiento de MATRIX, una innovadora cámara modular. ¿A qué cree que se debe el éxito de este producto?

Creo que la clave de este gran éxito fue la unión perfecta entre la calidad del producto y su diseño innovador y atractivo, en el que destacan sus formas suaves y redondeadas. Hasta aquel momento no había existido ninguna preocupación por parte de los fabricantes de este tipo de productos en privilegiar el diseño. Coldkit fue, sin duda, pionera en este campo.

Recientemente han sacado la nueva ISARK. ¿Qué tiene de innovador esta cámara?

La ISARK innova, por un lado, con la incorporación de distintas mejoras técnicas procedentes de la gama MATRIX; y por otro, con la sustitución de algunos componentes por otros con líneas más modernas y atractivas. El objetivo, que creo que hemos logrado, es incorporar en nuestra gama una mini-cámara muy competitiva, tanto para temperatura negativa como positiva.

Háblenos de ISARK Plus ...

Tenemos mucha fe en el éxito de este nuevo modelo. Básicamente son 6 modelos derivados de la nueva ISARK con el frío incorporado de forma atractiva y estantería. Será una cámara del

tipo "stand alone", que se convertirá en la alternativa a los tradicionales frigoríficos y armarios de frío, gracias a su espacio, accesibilidad y diseño. Ideal para pequeños recintos y comercios.

¿Cómo aceptan los distintos mercados el ritmo de lanzamiento de productos de Coldkit, prácticamente anual?

Pretendemos transmitir a todos nuestros mercados lo que realmente somos: una empresa muy innovadora y dinámica, características que consideramos imprescindibles para el crecimiento y el éxito de Coldkit. El mercado es cada vez más exigente, nuestros clientes demandan y necesitan el desarrollo constante de nuevos productos y/o la reformulación de los ya existentes, lo que forzosamente nos obliga a adaptarnos a esa exigencia y mantener un buen ritmo de lanzamiento de novedades.

¿Qué nuevas iniciativas del departamento de I+D de Coldkit podemos esperar para este año?

Además de diversas mejoras a introducir en nuestras actuales gamas y del lanzamiento de la "ISARK" y "ISARK plus", ya mencionado, puedo señalar la nueva gama de cámaras frigoríficas modulares para el sector funerario y el panel SM un derivado de la Matriz, ideal para zonas de servicio o como panel de zonas técnicas de las cocinas centrales.

Sector



La importancia de la cadena de frío en la seguridad alimentaria

En la actualidad existen aproximadamente 1.300 barcos de carga especializados en transporte refrigerado, 80.000 vagones refrigerados, 650.000 contenedores refrigerados y 1,2 millones de camiones refrigerados transportando productos alimenticios y otros perecederos por todo el mundo. La consigna es "no romper la cadena de frío".

Al menos lo es para los miles de profesionales que trabajan con carga refrigerada: operadores logísticos, transportistas, manipuladores de almacenes, etc. La cadena de frío genéricamente se define como el tramo que existe entre la producción inicial y el consumidor final de los alimentos perecederos bajo temperatura controlada y es una de las etapas más importantes tanto en la preservación como en el suministro al mercado de productos perecederos. Así, para mantener la eficacia de la cadena de frío hay que establecer unas condiciones adecuadas y constantes en las distintas etapas por la que pasa el producto, desde la producción, preenfriamiento, embalaje, almacenaje, transporte y distribución, carga, descarga y entrega en los distintos puntos de venta. Algo que no resulta sencillo cuando intervienen tantos actores, por lo cual conviene considerar la cadena de frío como un todo y realizar una planificación exhaustiva y una perfecta coordinación de todo su recorrido. Dichas condiciones a mantener son, en primer lugar, las temperaturas, que deben mantenerse en los valores que indique la firma productora de cada producto, teniendo en cuenta que la velocidad de deterioro de los productos refrigerados depende fundamentalmente de la temperatura y tiempo de almacenamiento.

Así, por ejemplo para la mayoría de los productos congelados a temperaturas de -18°C los períodos de almacenamiento son mayores que los de transporte, mientras que los productos frescos y refrigerados, almacenados y transportados a temperaturas entre -1,5° C y 14° C, según el tipo de producto, tienen frecuentemente una duración de sólo semanas. La temperatura debe ser controlada y medida de manera constante, y resulta fundamental su seguimiento antes de la carga, durante el transporte y antes del almacenamiento y la entrega.

En segundo lugar hay que tener en cuenta los equipos de transporte, que deben ser los adecuados, con potencia frigorífica suficiente, correctamente aislados, con regulación de temperatura y ventilación de aire. Por supuesto deben

cumplir con todas las formativas vigentes, distintas para cada tipo de transporte frigorífico (contenedores, bodegas de barcos, camiones, etc.) y ser sometidos a revisiones periódicas y previas a la carga. En cuanto a las cargas y descargas, es preciso preenfriar los transportes antes de la carga y después de la misma no conviene abrir las puertas. Otra de las condiciones importantes para garantizar la continuidad de la cadena de frío es el envase. El producto debe ir protegido, embalado herméticamente para evitar la pérdida de frío y con un envase resistente que también, en algunos casos, permita la circulación de aire e impida el paso de la humedad. Los materiales del embalaje deben ser los adecuados para cada producto y aptos para contacto con alimentos.

Las mencionadas son las condiciones indispensables, que a su vez incluyen otras como son, por ejemplo, la propia calidad del producto, su manipulación pre-embarque, la necesaria circulación y refrigeración del aire, o la propia duración del viaje. En todos los casos la exigencia principal es mantener la temperatura en todos los eslabones de la cadena de transporte, sin que se den períodos excesivos sin refrigeración.



Por último, y en cuanto al mantenimiento de la cadena de frío ya en el punto de venta, es curioso constatar como ésta no siempre se mantiene y llegan a existir problemas de control de las temperaturas de los productos, en ocasiones por haber sido suministrados a una temperatura incorrecta. Los expertos opinan que son precisamente las vitrinas de las tiendas de venta al detalle donde se encuentra el eslabón más débil de la cadena de frío, por lo que recomiendan que las cámaras y vitrinas sean de buena calidad, respetando las normas existentes, como la EN441, que sean cargadas a la temperatura correcta y que estén colocadas lejos de fuentes de calor. Además, aconsejan llevar alguna clase de registro de las temperaturas en la recepción de los suministros y su posterior almacenamiento en las vitrinas.

COLDKIT, S.L.U.

C/ Mario Roso de Luna,
33-35 Nave 8
Pol. Ind. Fin de Semana
28022 Madrid
Tel: 913 120 644
Fax: 917 480 535
comercial.esp@coldkit.com

Delegaciones y distribuidores en toda España. Consúltenos.

ANDALUCÍA

C/ Aviación, 59
41007 Sevilla
Edif. Vilaser
Tel 95 435 59 03
jmiranda@coldkit.com

BARCELONA

C/ Calderín, s/n 3ª planta
Edif. CIM Vallès
08130 Sta. Perpetua de
Mogoda
Tel 93 544 32 80

MURCIA

C/ Carril de la Condesa, 2
Pol. Ind Conver
30010 Murcia
Tel 968 252 777
tomas@selat.es