

PARA DIVULGAÇÃO IMEDIATA**Contatos**

Juliana Reinhardt

+55 (41) 3641-4489, juliana.reinhardt@irco.com

Camila Rodrigues

+55 (11) 3030-3000, camila.rodrigues@gwa.com.br

Case: Madero transporta carnes e alimentos com equipamentos de refrigeração Thermo King®

São Paulo, 08 de Agosto, 2017 - Transportar alimentos como carnes e congelados não é uma tarefa fácil. Qualquer erro de temperatura durante o percurso pode resultar em alterações de cor, textura, sabor e perda de qualidade da carga. Se os equipamentos de refrigeração não estiverem adequados pode ocorrer a diminuição do tempo de prateleira desses produtos ou até mesmo a inutilização deles, acarretando prejuízos. Por isso, a Thermo King - empresa do grupo Ingersoll Rand, fabricante de soluções para controle de temperatura para o transporte em uma variedade de aplicações móveis – disponibiliza equipamentos para aplicações que vão de vans a carretas e que podem ser utilizados para o transporte de alimentos, em sua maioria produtos armazenados entre 2° Celsius a 8° Celsius.

Depois de analisar o prejuízo que a empresa poderia ter se o transporte refrigerado não fosse feito corretamente, o Madero decidiu utilizar as soluções oferecidas pela Thermo King para garantir a qualidade dos produtos. **“Antes de adquirirmos os equipamentos da marca, fizemos uma pesquisa de mercado com fornecedores e transportadoras. Os motivos que nos levaram a optar pela Thermo King foram a qualidade e confiabilidade do equipamento e os postos estratégicos de assistência técnica”** explica Samuel Colecha, Gerente de Logística do Madero.

A Thermo King possui equipamentos chamados Small Truck, dedicados para estas temperaturas e equipados com gás refrigerante R134a, próprio para temperaturas positivas. Para caminhões Toco, Truck e Carretas, a empresa oferece equipamentos capazes de fazer a refrigeração de forma adequada para todos os tipos de produtos alimentícios refrigerados e congelados.

“100% dos caminhões da frota refrigerada do Restaurante Madero são de equipamentos da Thermo King. Atualmente, temos 19 equipamentos instalados entre caminhões ¾, Carretas, Caminhões Truck e Bitrens. Esse mês chegaram mais 5 conjuntos Bitrens, totalizando 29 equipamentos Thermo King”, ressalta Colecha.

Para Roberto Hira, Coordenador de Planejamento de Vendas e Operações da Thermo King no Brasil, ao escolher pelo transporte de produtos com os equipamentos da empresa, o Madero garante a excelência e alimentos saborosos para o consumidor final. **“Trabalhamos todos os dias para**

garantir os melhores produtos de refrigeração para o transporte do mercado. A nossa gama de produtos atende à necessidade de cada cliente, garantindo precisão, eficiência, economia de combustível e conectividade durante todo o trajeto”, disse.

O concessionário autorizado Videfrigo presta a manutenção dos equipamentos de refrigeração da Thermo King instalados nos caminhões que realizam o transporte de alimentos, a fim de garantir que o aparelho seja utilizado corretamente para manter as faixas ideais de temperatura durante todo o trajeto. **“Nós orientamos os nossos clientes para uma correta utilização dos equipamentos Thermo King. Ensinamos passo a passo, como ligar o equipamento e fazer um checklist de pré viagem; realizar o resfriamento do baú antes de fazer o carregamento da carga, além de ensinar aos motoristas como operar o equipamento de maneira eficiente”**, ressaltou Rubiela Miotto de Oliveira, Gerente da Videfrigo Filial de Ponta Grossa-PR.

O gerente de logística explica que o grande foco do Madero é na qualidade em todos os aspectos do negócio. O transporte e armazenamento incorreto de diferentes tipos de alimentos ocasionariam perdas financeiras e graves problemas na qualidade dos produtos. Quando um alimento congelado sofre o descongelamento ele aumenta a atividade de água, permitindo um desenvolvimento microbiano mais rápido, assim como as reações químicas que ocorrem nos alimentos. Além disso, o descongelamento e posteriormente um novo congelamento pode gerar a formação de grandes cristais de gelo que danificam as estruturas moleculares, proporcionando perdas nutritivas e sensoriais aos produtos. **“Mais de 95% dos produtos servidos são produzidos pela Fábrica Madero e transportados aos restaurantes, então é excepcional que os equipamentos de refrigeração dos nossos caminhões, carretas e bitrens, funcionem perfeitamente sem margem de insegurança, pois em nenhum momento podemos correr o risco do equipamento quebrar ou simplesmente parar”**, enfatiza Colecha.

O funcionamento adequado da unidade de refrigeração garante a integridade do produto na hora da entrega ao destino. A Videfrigo explica que as indústrias alimentícias possuem um alto grau de exigência no controle de temperatura. **“Caso a carga não esteja na faixa ideal definida, ela é rejeitada e o transportador fica obrigado a arcar com os custos da perda do produto”**, enfatiza Rubiela. **“Essas cargas possuem um alto valor agregado, o que gera um grande prejuízo ao transportador caso alguma coisa saia do controle”**.

Os equipamentos Thermo King possuem diversos sensores que indicam qualquer problema de funcionamento para que a intervenção de manutenção seja mais rápida e mais precisa. O diferencial dos produtos da Thermo King, que possuem recursos tecnológicos muito eficientes, é a possibilidade de rastreamento e acompanhamento das temperaturas das cargas em tempo real, facilitando o controle. **“Através do dispositivo I-box acoplado aos equipamentos da Thermo King, o cliente final possui um meio de receber informações online do equipamento, ajudando a preservar a temperatura ao longo da rota da carga e garantindo que o produto seja transportado corretamente”**, resalta Hira.

O Gerente de Logística do Madero explica que o pico de demanda por cargas refrigeradas para os restaurantes Madero varia de região para região, mas normalmente ocorre durante as férias escolares e temporadas (em praias) nos finais de anos. **“Transportamos para todo o Brasil e conseguimos entregar os produtos com a qualidade máxima para todas as unidades do restaurante. Com isso, temos um excelente resultado final no prato do cliente”**, finaliza.

###

Sobre a Thermo King®

No Brasil desde 1974, a Thermo King é pioneira no desenvolvimento de soluções no controle de temperatura para transportes, incluindo unidades de refrigeração para logística de perecíveis e equipamento de ar condicionado para ônibus. Conta com uma ampla rede de Concessionárias Autorizadas que abrange todo o país, para assegurar o melhor atendimento aos clientes desde a concretização dos negócios até sua continuidade no pós-venda. Sediada em Barueri, região metropolitana de São Paulo, a empresa, que faz parte do grupo Ingersoll Rand.

Sobre a Ingersoll Rand®

Ingersoll Rand (NYSE:IR) melhora a qualidade de vida criando ambientes confortáveis, sustentáveis e eficientes. Nossos colaboradores e nossa família de produtos — incluindo [Club Car®](#), [Ingersoll Rand®](#), [Thermo King®](#) e [Trane®](#) — trabalham juntos para melhorar a qualidade e o conforto do ar em residências e prédios; transportam e protegem alimentos e perecíveis e melhoram a produtividade e a eficiência industrial. Somos um negócio global de 13 bilhões de dólares, comprometido com um mundo de progresso sustentável e resultados duradouros.