

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

Thermo King® enfatiza necessidade de regulamentação em todos os segmentos do transporte refrigerado na cadeia do frio

São Paulo, 25 de Julho, 2017 – O transporte de alimentos requer muito cuidado e atenção, pois via de regra necessitam de armazenamento correto e temperatura específica, como por exemplo carnes, laticínios e congelados. Qualquer diferença de temperatura durante o percurso pode resultar em alterações de cor, textura, sabor e perda de qualidade da carga, tornando, por vezes, os alimentos impróprios ao consumo. Desta forma, os equipamentos de refrigeração não estiverem adequados, as consequências são graves, pois pode ocorrer a diminuição do tempo de prateleira desses produtos ou até mesmo a sua inutilização, acarretando prejuízos para o transportador, distribuidor e ao consumidor.

Além disso, mais do que nunca a preocupação com a segurança dos alimentos está cada vez mais incorporada no dia a dia dos consumidores brasileiros. O consumidor moderno exige que os produtos a serem consumidos tenham sido submetidos a processos rigorosos em conformidade com as normas de higiene e segurança, desde a sua produção, até a sua entrega final. Por esse motivo, a Thermo King - empresa do grupo Ingersoll Rand, fabricante de soluções para controle de temperatura para o transporte refrigerado – enfatiza a importância de que as melhores práticas da cadeia do frio sejam observadas, assim como o respeito à regulamentação aplicável e crescente fiscalização em todos os pontos da cadeia do frio, com especial atenção no transporte.

“A capacidade de controlar a temperatura máxima e mínima faz a diferença entre as empresas que oferecem qualidade e aquelas que simplesmente dependem de fatores externos”, disse Dario Ferreira, Diretor Geral da Thermo King. “Como o Brasil é um país em que muitas vezes temos as quatro estações do ano em um único dia e a temperatura também muda de uma região para a outra, a aplicação correta dos equipamentos de refrigeração, a observância de regulamentação e consequente fiscalização em todos os pontos da cadeia do frio garantirão a

Ingersoll Rand Family of Brands

qualidade dos produtos na ponta final do consumo e protegerão os operadores da cadeia evitando prejuízos”, explica.

O ideal é que a regulamentação e consequente fiscalização sejam efetivos em toda a cadeia do frio. O sistema de transporte refrigerado precisa ser monitorado para não sofrer influência de fatores externos como umidade, radiação solar, clima, infraestrutura logística das estradas ou níveis de poluição ambiental. O funcionamento adequado da unidade de refrigeração garante a integridade do produto na hora da entrega ao destino. A Thermo King disponibiliza para o mercado brasileiro equipamentos para aplicações diversas, que vão desde a armazenagem adequada prévia ao transporte, variando em tamanho e capacidade para veículos de porte de pequenas vans até grandes carretas, todos capazes de atender plenamente às necessidades do transporte de alimentos.

“O diferencial dos produtos da Thermo King® é a possibilidade de rastreamento e acompanhamento das temperaturas das cargas em tempo real, facilitando o controle”, ressalta **Cláudio Biscola, Gerente de Vendas da Thermo King no Brasil**. Os sensores dos equipamentos indicam qualquer variação de funcionamento do sistema de refrigeração, facilitando que a intervenção de manutenção seja mais rápida e mais precisa. ***“Os dispositivos I-box e blue box acoplados aos equipamentos da Thermo King® permitem que o transportador esteja conectado e receba informações on-line, ajudando a preservar a integridade da carga, a qual será transportada na temperatura ideal ao longo de toda rota, garantindo a qualidade do produto de ponta a ponta”***, explica Biscola.

Na linha dos acoplados, a Thermo King possui um portfólio completo de aparelhos para Small Truck, os quais levam o gás refrigerante R134a, próprio para temperaturas positivas, assim como o R404 para cargas frescas e congeladas. Para caminhões toco, truck e carretas, a empresa oferece equipamentos que asseguram o controle rigoroso de temperatura para transporte de alimentos, dentre outros produtos, de forma que todos os tipos de produtos possam ser transportados adequadamente, prezando pela higiene e pela segurança alimentar.

###

Sobre a Thermo King®

No Brasil desde 1974, a Thermo King é pioneira no desenvolvimento de soluções no controle de temperatura

Ingersoll Rand Family of Brands



para transportes, incluindo unidades de refrigeração para logística de perecíveis e equipamento de ar condicionado para ônibus. Conta com uma ampla rede autorizada com abrangência em todo o território nacional, 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 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.