

Gestione rischi

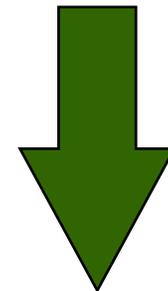
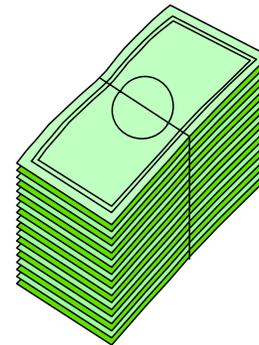
OTTIMI CONSIGLI..

dal leader mondiale del controllo della temperatura durante il trasporto



Gestione rischi

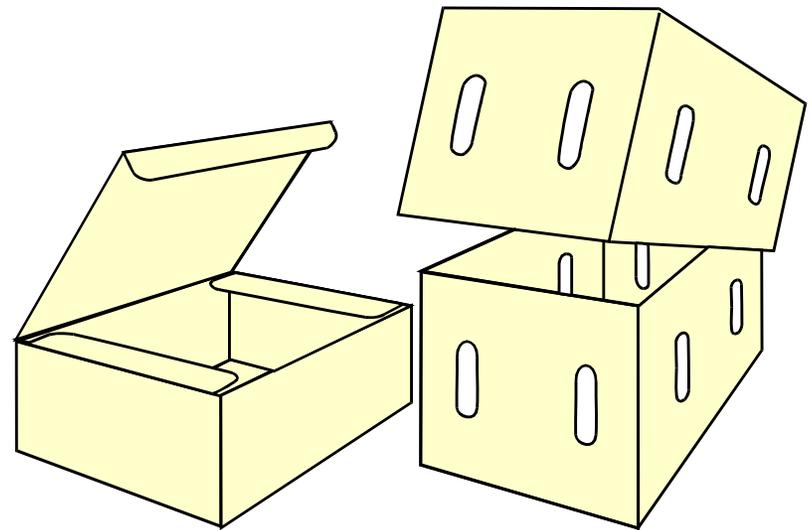
- Buone pratiche operative assicurano che i prodotti vengano mantenuti e consegnati in ottime condizioni.
- Una buona manutenzione preventiva minimizza i costi operativi e di servizio assistenza.





Gestione rischi

- Un buon imballaggio è importante per la protezione dei prodotti.
- Utilizzare confezioni prive di aperture laterali per i prodotti surgelati e con aperture laterali per i prodotti freschi.
- La confezione deve essere rigida.



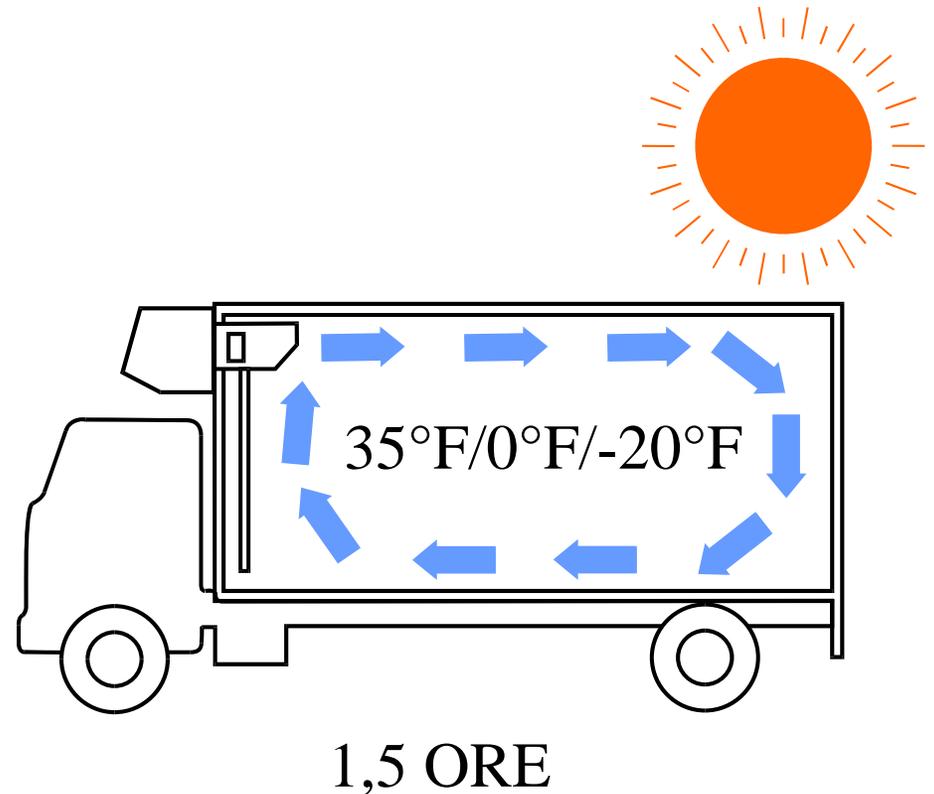
Prodotti surgelati

Prodotti freschi



Gestione rischi

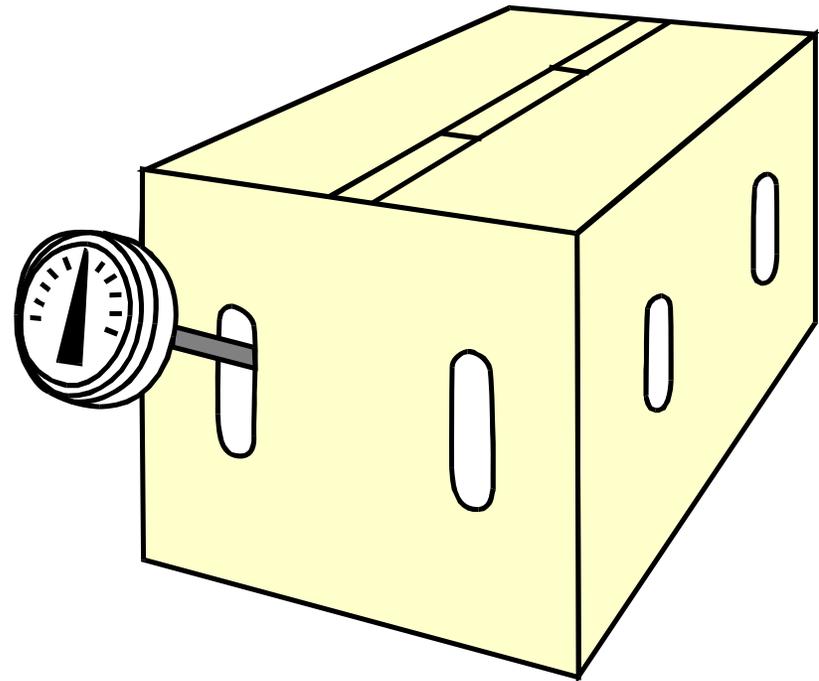
- Impostare il termostato sulla temperatura desiderata.
- Preraffreddare il vano dell'autocarro per 1,5 ore per rimuovere il calore residuo.
- **SPEGNERE** l'unità durante il carico.
- Caricare velocemente e efficientemente.





Gestione rischi

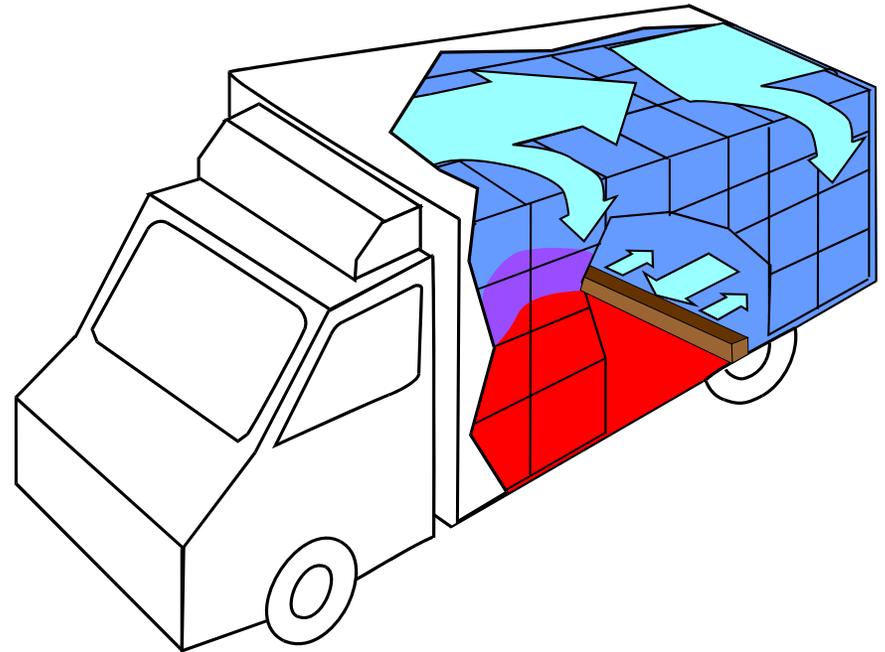
- I prodotti devono essere preraffreddati alla temperatura desiderata.
- Controllare la temperatura del prodotto durante il carico.
- Le unità Thermo King sono progettate per mantenere la temperatura del prodotto, non per abbassarla.





Gestione rischi

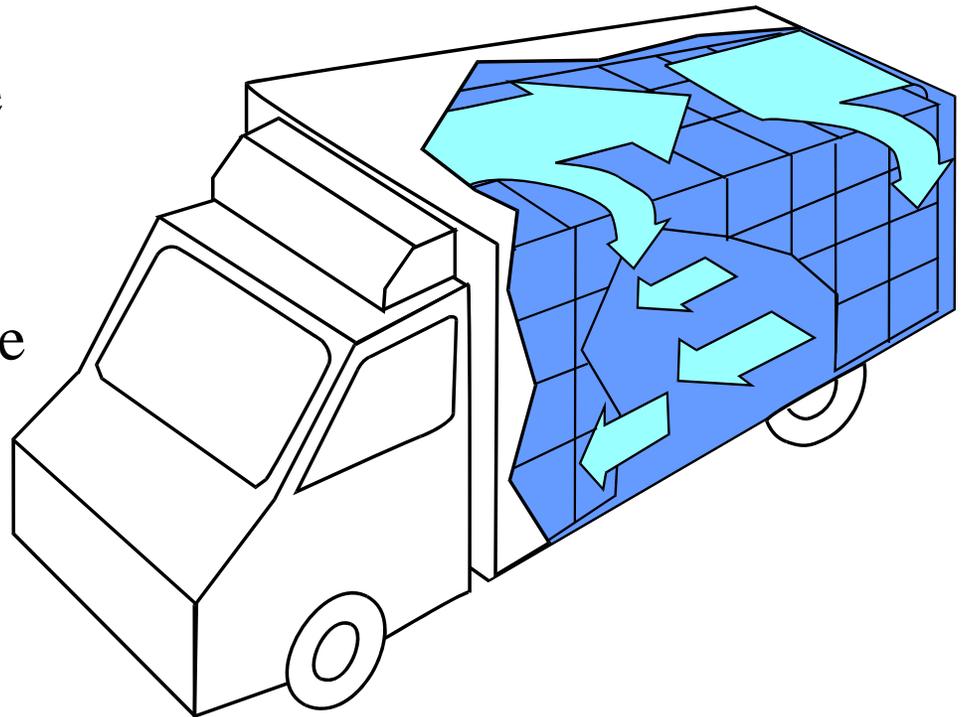
- Una cattiva distribuzione dell'aria è uno dei principali motivi di deterioramento del prodotto, anche quando la capacità dell'unità è ottima.
- Ostruzioni in qualsiasi parte del carico possono provocare “punti caldi” nel prodotto.





Gestione rischi

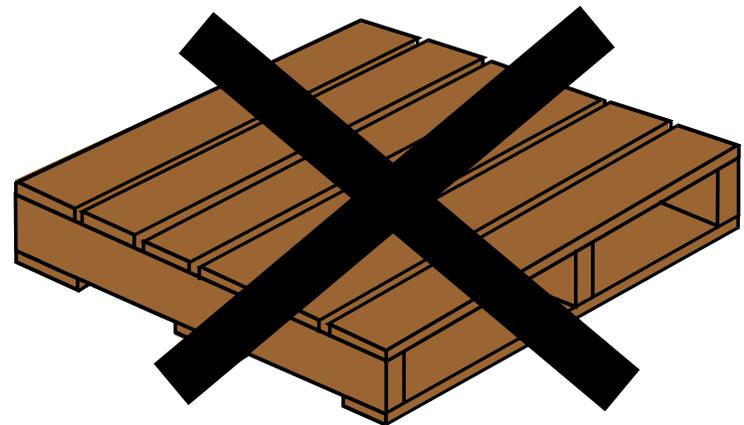
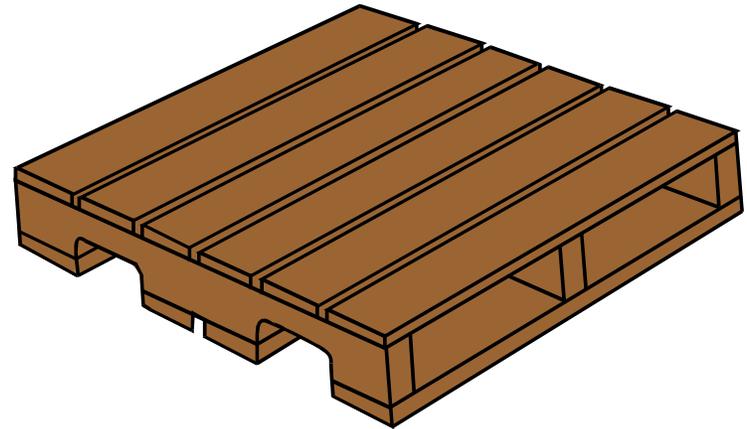
- Per una corretta circolazione dell'aria, non devono esserci vie ostruite lungo i sei lati del carico.
- Una buona circolazione dell'aria implica **4**
FATTORI
PRINCIPALI:





Gestione rischi

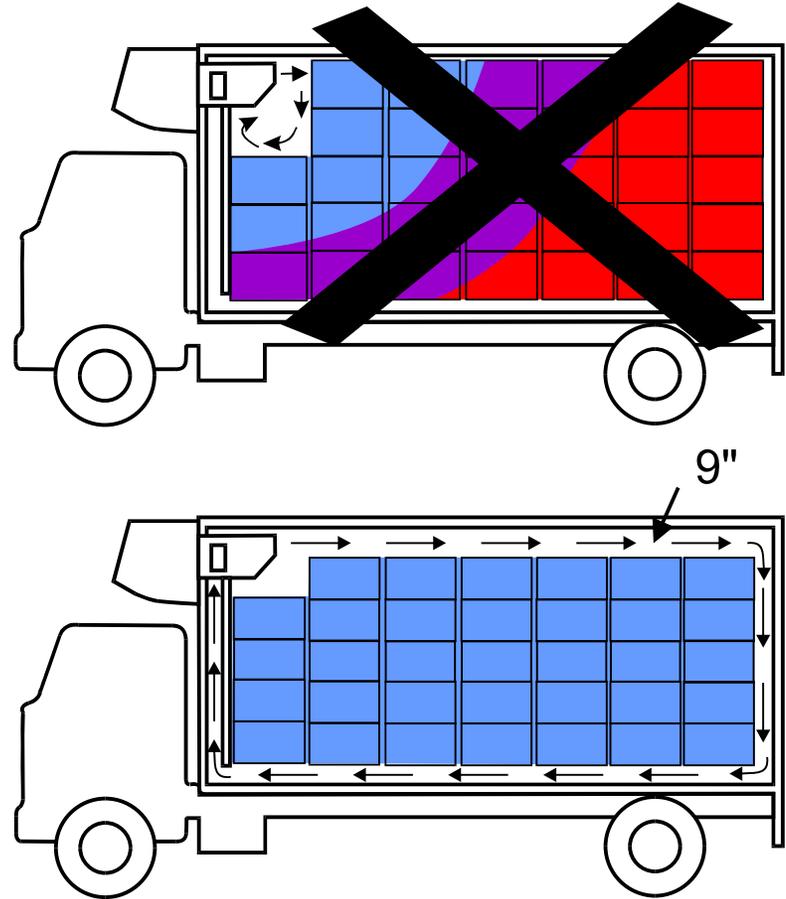
- Il carico deve venire impilato sui pallet con adeguata circolazione dell'aria nella parte inferiore.
- Non utilizzare imballaggi in plastica sui pallet per prodotti freschi: impediscono alla circolazione dell'aria di raggiungere il carico.
- Non ostruire il suolo al di sotto del carico.





Gestione rischi

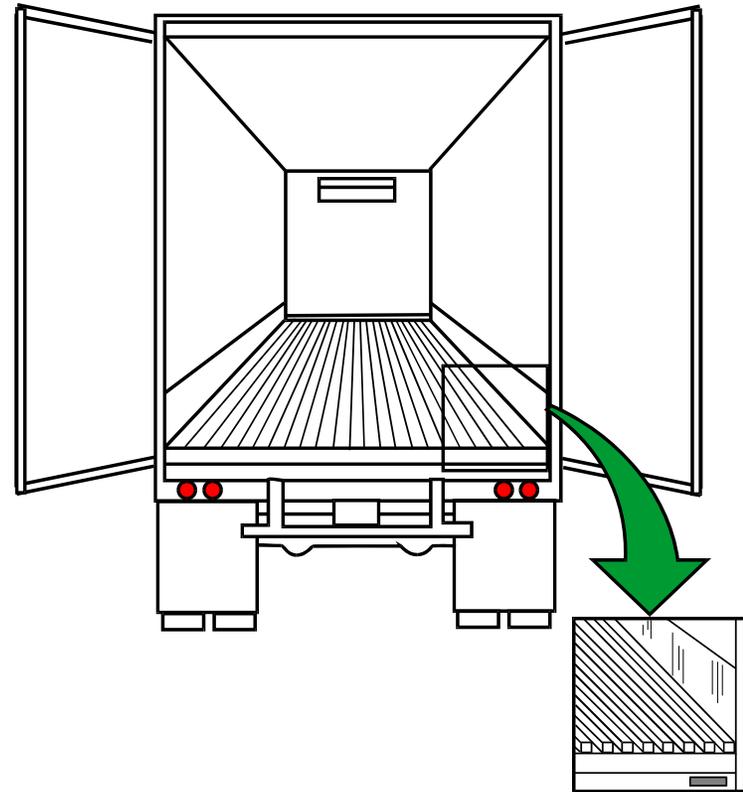
- Non caricare i prodotti davanti alle uscite dell'evaporatore: si blocca il flusso d'aria.
- Gli ostacoli al di sopra del carico provocano cicli corti.
- Lasciare uno spazio di almeno 9'' tra la parte superiore del carico e il soffitto.





Gestione rischi

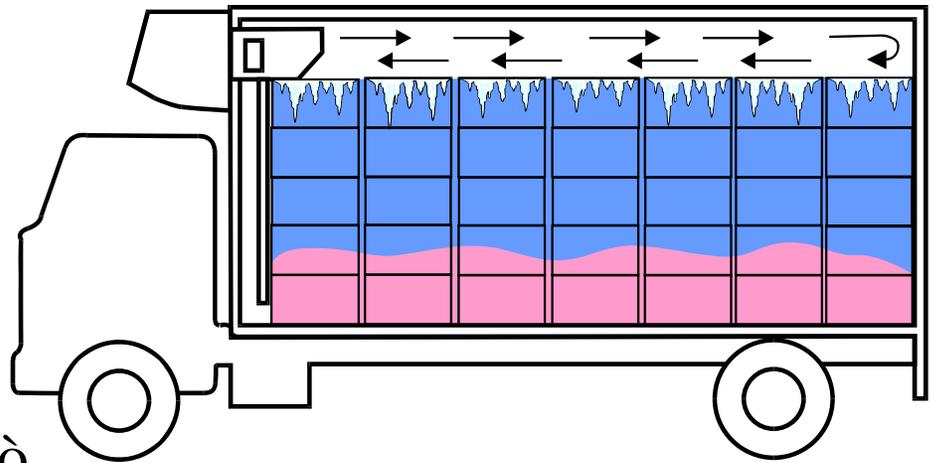
- La parte interna dell'autocarro deve essere pulita.
- Sul pavimento non ci devono essere resti di plastica o di carta.
- I resti potrebbero bloccare la circolazione dell'aria o venire aspirati dall'evaporatore.





Gestione rischi

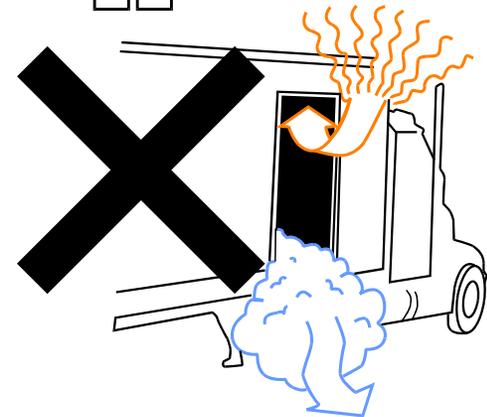
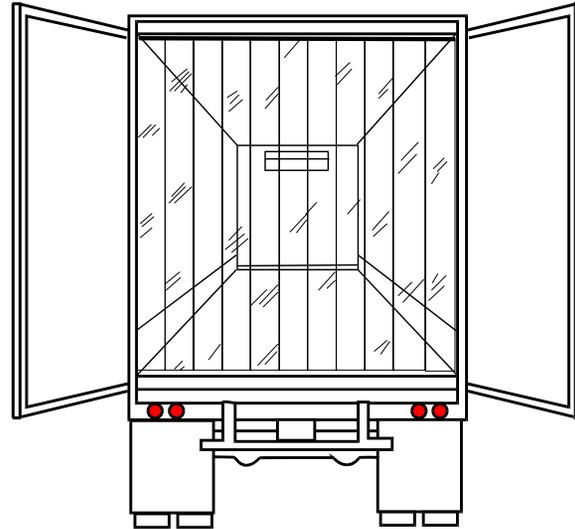
- Non bloccare le aperture dell'evaporatore (aria di ritorno).
- Assicurarsi che la paratia dell'aria di ritorno sia in buone condizioni.
- L'aria di ritorno ostruita aumenta il "Delta T" e può causare il congelamento della parte superiore del carico.





Gestione rischi

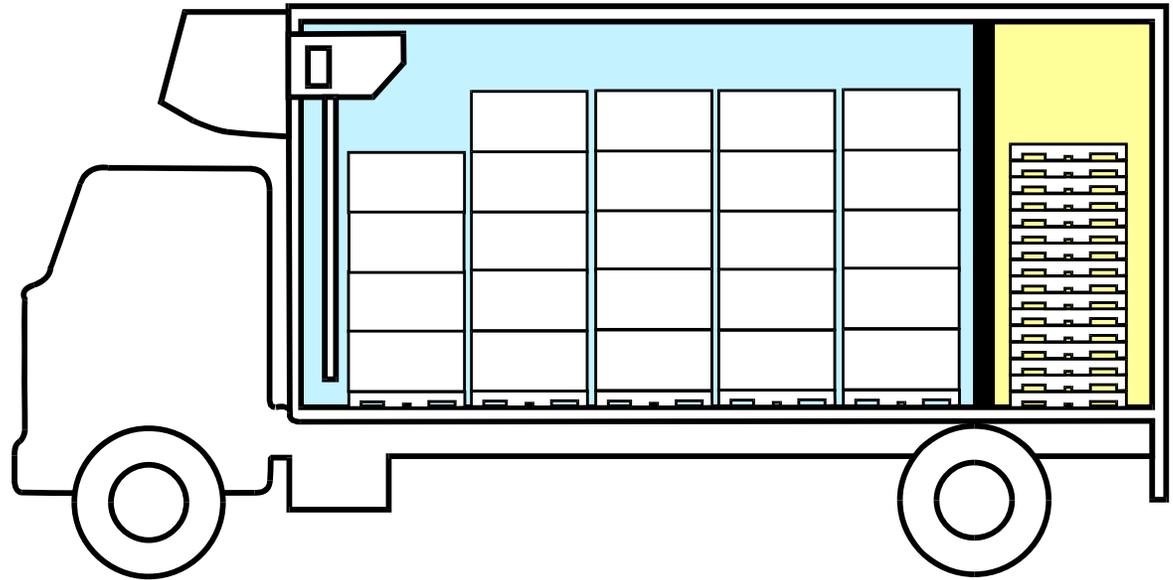
- Metodo di consegna appropriato.
- **SPEGNERE** l'unità mentre gli sportelli sono aperti.
- Ridurre al minimo la durata di apertura degli sportelli.
- Per la distribuzione si consigliano sempre tende a strisce.





Gestione rischi

- Separare i pallet/carrelli asciutti dai carichi di cibi deperibili utilizzando una paratia.





Gestione rischi

- La manutenzione preventiva è **FONDAMENTALE** per garantire che la vostra unità funzioni come si deve, quando deve.
- Il vostro concessionario Thermo King vi potrà consigliare riguardo ai programmi sui tempi produttivi.

**UP
TIME**



Buone abitudini

- Imballaggio: prodotti freschi o surgelati
- Preraffreddare il vano dell'autocarro alla temperatura desiderata
- Preraffreddare i prodotti alla temperatura desiderata
- Consentire una circolazione priva di ostruzioni lungo i sei lati del carico
- Metodo di consegna
- Manutenzione preventiva