



¿ESTÁS LISTO PARA DISTRIBUIR TUS PRODUCTOS ENHIELADOS Y FRESCOS?

Mantener la temperatura correcta es un factor crucial para proteger los alimentos perecederos de la pérdida de calidad durante su almacenamiento y distribución. Es de vital importancia controlar la temperatura de sus productos aun cuando sea por períodos cortos de tiempo. Para lograrlo, nosotros tenemos la solución.



PARA PRODUCTO ENHIELADO Y FRESCO

Si maneja o distribuye producto enhielado o fresco, la línea de contenedores térmicos CTCB ofrece grandes beneficios que brindan tranquilidad en la seguridad alimentaria.

Ideales para manejo en planta y/o distribución de producto enhielado y fresco; tales como: pescados y mariscos, vísceras y productos cárnicos de cualquier especie.

BENEFICIOS:

- Nunca se interrumpe la **CADENA DE FRÍO**.
- Las excelentes propiedades térmicas del contenedor aseguran una **TEMPERATURA CONSTANTE** del producto.
- Utilizando nuestros contenedores térmicos el **AHORRO EN HIELO** ¡Está garantizado!
- Nuestros contenedores pueden mantener el **80% DE HIELO POSTERIOR A 9 DÍAS** de almacenaje (dependiendo de las condiciones climáticas, de almacenaje y la transportación), lo cual es un beneficio tanto para usted, como para sus clientes; el **PRODUCTO SIEMPRE ESTARÁ FRÍO Y FRESCO**, y como consecuencia, se alarga la vida útil de su producto.
- Tome en cuenta que la manipulación de su valioso producto con las manos podría reducir su calidad por la mitad o más (cada vez que toca se pierde calidad) por eso es de extrema importancia mantenerlo en un ambiente seguro y frío, solo con este beneficio se mejorará por mucho la calidad y, **MEJOR CALIDAD REPRESENTA MEJOR PRECIO**.

VISITA
WWW.CTCB.MX
Y CONOCE NUESTRO CATÁLOGO

PREGUNTA POR LOS MODELOS:

D70

DXS310F

D460

D660

D660

D327

D332

DXS335

D100

D337

D345

C1400