

COLDTAINER PER AZIENDA FRATELLI ANTOCI: IL TRASPORTO DI PRODOTTI SURGELATI PER I GROSSISTI ALIMENTARI



L'azienda Fratelli Antoci nasce a Cuneo nel 1971 come concessionaria della Cecchi, storica azienda di Torino specializzata nella produzione di gelati confezionati. Da allora l'azienda opera ininterrottamente nel settore della distribuzione all'ingrosso del gelato e, pur allargando la varietà dei prodotti e servizi offerti, ha sempre mantenuto il suo carattere familiare.

Perché Coldtainer

Fabrizio Antoci riporta: "Abbiamo scelto di equipaggiare due dei nostri furgoni con i Coldtainer F0720/FDN (fino a -24°C) perché volevamo utilizzare dei piccoli veicoli commerciali per effettuare le consegne dei surgelati in modo da utilizzare un unico mezzo sia per raccogliere gli ordini che per consegnarli. In passato i nostri venditori andavano a raccogliere gli ordini con un'autovettura, e successivamente un operatore con il camion frigorifero si recava dagli stessi clienti per effettuare la consegna.



COLDTAINER

easy cooling, smart moving

Ora invece possiamo offrire un servizio in più al cliente, soprattutto nel caso in cui abbia bisogno di una consegna rapida o di pochi pezzi, garantendo così l'evasione immediata degli ordini. Questo mix fra tentata vendita e pre-vendita è un plus del nostro servizio commerciale che abbiamo realizzato grazie a Coldtainer".



I plus di Coldtainer

Secondo il signor Antoci l'assoluta stabilità della temperatura garantita ai surgelati è il maggior punto di forza del prodotto: "La temperatura viene mantenuta sempre costante anche quando consegniamo i prodotti in piena estate. Noi abbiamo anche un furgone frigorifero in FRC e quando lo utilizziamo ci rendiamo conto che c'è troppa dispersione di freddo.

La temperatura del vano rimane stabile solo durante le prime aperture delle porte, ma dopo alcune consegne sale in maniera evidente e non torna più al valore impostato. Con il Coldtainer, invece, la temperatura rimane costante a -24°C fino alla all'ultima consegna, nonostante le numerose aperture della porta. Inoltre, quando utilizziamo il furgone frigo, notiamo che, dopo alcune consegne, il vano di refrigerato si carica di tanta umidità e ci ritroviamo con gli imballaggi in cartone dei gelati bagnati. Questo con Coldtainer non è mai accaduto.

In base alla nostra esperienza ci sentiamo di consigliare la scelta di un Coldtainer a tutte le aziende che hanno necessità di consegnare dei prodotti surgelati".