Tiefkühltransporte



Auch hier ist unsere Devise: Qualität.

Die Einhaltung der Kühlkette während des gesamten Transportes ist oberste Prämisse.

Während des gesamten Transportes dokumentieren wir alle 5 Minuten die Temperaturen und den Standort des Fahrzeuges.

HACCP ist integrierter Bestandteil unserer Qualitätssicherung.

Zum Standard gehören vorgekühlte Fahrzeuge, eine Transporttemperatur von mind. -25°C.
Die Einhaltung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) ist somit sichergestellt.

* vorgekühlte Fahrzeuge
* Temperaturmessung bei Übernahme
* Permanente Temperaturüberwachung per Telematic
* Überwachung der Trailer durch unsere Nachtüberwachung
* Ausdruck des Temperaturverlaufs per Email