

Juan Coll destaca la importancia del mantenimiento preventivo en el frío industrial y comercial para la calidad de los productos

La empresa enfatiza la importancia del mantenimiento preventivo en el frío industrial y comercial como un pilar fundamental para asegurar la calidad y seguridad de los productos alimenticios

En el contexto de la industria alimentaria, mantener la calidad de los productos es vital no solo para cumplir con los estándares sanitarios, sino también para garantizar la satisfacción del cliente. En este marco, el frío industrial y comercial juega un papel realmente importante, ya que sistemas de refrigeración y congelación adecuados son fundamentales para preservar la frescura de los alimentos. Juan Coll, empresa líder en el mantenimiento de maquinaria para hostelería, resalta la importancia del mantenimiento preventivo de estos sistemas para evitar interrupciones que puedan comprometer la cadena de frío.

¿Qué conlleva el mantenimiento preventivo?

El mantenimiento preventivo en el frío industrial y comercial implica una serie de acciones regulares que aseguran el funcionamiento óptimo de los equipos de refrigeración. Estas acciones incluyen la limpieza de componentes, la verificación de niveles de refrigerante, el chequeo de aislamientos y puertas, y también la revisión de los sistemas eléctricos y de control. Esta rutina no solo ayuda a prolongar la vida útil de los equipos, sino que también optimiza su rendimiento, resultando en un consumo energético más eficiente y en costes operativos reducidos.

Ejemplos a tener en mente

Según los expertos de Juan Coll, el adecuado mantenimiento preventivo puede ayudar a detectar problemas antes de que estos causen fallos serios. Por ejemplo, un pequeño escape en el sistema de refrigerante no solo afecta la capacidad de enfriamiento del equipo, sino que también aumenta el consumo de energía y, si no se detecta a tiempo, puede llevar a fallos costosos y a la pérdida de productos. Además, un sistema mal mantenido puede ser un caldo de cultivo para bacterias y mohos, lo que representa un riesgo significativo para la seguridad alimentaria.

Unos programas con valor añadido

La empresa ofrece programas personalizados de mantenimiento que se adaptan a las necesidades específicas de cada cliente, teniendo en cuenta factores como el tipo de equipo, el uso que se le da y el entorno en el que opera. Estos programas no solo cumplen con las recomendaciones de los fabricantes, sino que también consideran las particularidades de cada negocio para maximizar la eficiencia y la seguridad.

Desde Juan Coll comentan: "Nuestro objetivo es asegurar que los sistemas de frío industrial y comercial de nuestros clientes operen de manera continua y eficiente, eliminando riesgos potenciales y asegurando que sus productos se mantengan en las mejores condiciones posibles. Esto es vital no

solo para la seguridad alimentaria sino también para la reputación de nuestros clientes en el mercado".

Otros puntos clave

Además del mantenimiento preventivo, Juan Coll se enfoca en la formación continua de sus técnicos y en la actualización constante de sus métodos y herramientas de trabajo. Esto garantiza que el servicio ofrecido esté siempre a la vanguardia de las tecnologías más recientes y las prácticas más efectivas en el mantenimiento de sistemas de frío industrial y comercial. Además, en un mercado cada vez más competitivo, contar con un "partner" como Juan Coll puede hacer toda la diferencia en la operación diaria y el éxito a largo plazo de cualquier negocio.

Datos de contacto:

Joel Bota

Dpto. Marketing

973 20 24 91

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Servicios Técnicos](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>