

Rios Sangiao ofrece el servicio de almacenamiento en depósitos isotérmicos

Rios Sangiao, empresa dedicada transporte nacional e internacional de líquidos alimentarios, amplía la oferta de servicios y soluciones a sus clientes

El nuevo servicio de almacenamiento de líquidos alimentarios nace de la necesidad de liberar espacio en las instalaciones de sus clientes, sin perder en ningún momento la trazabilidad, calidad y conservación de su materia prima. Para dar respuesta a esta demanda, disponen de silos isotérmicos con capacidad para almacenar hasta 200 toneladas de producto.

Una empresa enfocada en la satisfacción de sus clientes

Desde su fundación, en Oroso en 1994, Rios Sangiao siempre ha tenido claros sus valores y objetivos. Durante estos más de 20 años de trayectoria hay aspectos que no han cambiado en esta empresa familiar que no ha parado de crecer.

Por una parte, destaca su compromiso por cumplir siempre los más altos estándares de calidad. Por ello cuentan con certificaciones como la ISO 9001, la norma sobre gestión de calidad con más reconocimiento a nivel mundial, o la certificación GMP, que establece las condiciones y requisitos necesarios para asegurar la higiene en la cadena de alimentos.

Por otra parte, su objetivo siempre ha sido garantizar la entrega de productos a todos los puntos a dónde llegan sus clientes. Con esta finalidad, además de abarcar todo el territorio nacional, se han ido ampliando progresivamente en Europa. Actualmente abarcan países como Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Holanda o Reino Unido. Además, cuentan con un sistema de localización por GPS que les permite hacer un seguimiento real y preciso de cada vehículo.

Este compromiso con la calidad y la eficiencia en las entregas ha hecho que clientes destacados dentro de la industria de alimentación lleven más de 15 años confiando en la empresa.

Las ventajas del servicio de almacenamiento de líquidos alimentarios

El nuevo servicio de almacenamiento de Rios Sangiao ofrece a sus clientes la posibilidad de mantener almacenadas grandes cantidades de materia prima a una temperatura constante y controlada. De este modo, pueden realizar el picking de sus materias primas con las mejores garantías, además de reducir costes.

¿Cómo consiguen reducir costes sus clientes?

En los desplazamientos desde el origen hasta el destino se acortan las distancias de desplazamiento

y se evita tener que contratar más viajes.

Facilita el almacenamiento en los momentos puntuales o estacionales de más volumen de fabricación. A muchos clientes no les resulta rentable en estas circunstancias tener que disponer de sus propios depósitos de almacenamiento. De esta manera, lo podrán tener almacenado y transportarlo según la demanda de cada momento.

Rios Sangiao lanza este nuevo servicio con un almacenamiento total de hasta 200 toneladas. Además, para adaptarse a las características y necesidades de conservación de cada líquido, los depósitos tienen funcionalidades isotérmicas.

Los clientes que usan el servicio de almacenamiento de Rios Sangiao consideran que esta función les permite mejorar su distribución en volúmenes pequeños, ya que cuentan con vehículos de menor capacidad que les permite llegar a todo tipo de clientes.

¿Qué características tienen estos depósitos isotérmicos?

Los depósitos isotérmicos tienen una gran demanda en la industria alimentaria gracias a su capacidad de conservar adecuadamente líquidos alimentarios. Como es el caso de la leche, zumos, bebidas alcohólicas, salmueras y demás materias primas. Estos depósitos están diseñados para almacenar la materia prima a temperaturas constantes durante largos periodos de tiempo. Permiten que se conserve manteniendo las características iniciales del producto y facilita su manipulado posterior.

Respetan en todo momento la trazabilidad de la cadena alimentaria y tienen presente en todo momento el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), para garantizar la seguridad e higiene de la mercancía almacenada.

Especificaciones técnicas de los depósitos isotérmicos

La perfecta conservación de las materias primas es posible gracias a una serie de especificaciones técnicas que tienen estos depósitos isotérmicos:

Cuentan con elementos aislantes, como la lana de roca y el poliuretano, para conservar la temperatura.

Están equipados con sistemas de control de temperatura y cámaras de refrigeración, que garantizan que la temperatura se mantiene constante.

Están hechos con acero inoxidable AISI de grado alimentario 304 o 306, que es considerado el mejor material para resistir a la corrosión y garantizar la integridad de los líquidos alimentarios.

Las soldaduras están totalmente pulidas y pasivadas, tanto en el interior del depósito como en el exterior.

Cumplen con la Normativa ATEX, que regula los riesgos derivados de las atmósferas explosivas.

Cuentan con el sistema de limpieza CIP. Un sistema que permite el lavado y vaporizado in situ.

Disponen de aislamientos de todas las entradas, dobles puertas y termómetro.

Ahora que ya conoces las características sobre este nuevo servicio de almacenamiento de líquidos

alimentarios que ofrece Rios Sangiao, no dudes en contactar con ellos para resolver cualquier duda relacionada.

Datos de contacto:

Redegal

988 54 98 58

Nota de prensa publicada en: [A Coruña](#)

Categorías: [Nacional Galicia Logística Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>