

Транспортировка мяса Могилёв



Могилев, Беларусь

Как и любому продукту питания, мясу свойственно портиться. Поэтому, здоровье людей, которые будут употреблять его в пищу, напрямую зависит от оперативности транспортировки и качества хранения во время нее. Перевозка мяса процесс достаточно ответственный и хлопотный, однако специалисты нашей транспортной компании имеют огромный опыт в данном виде грузоперевозок.

Для транспортировки мяса его замораживают. А для транспортировки с поддержанием определенной температуры, используются автомобили, приспособленные для этой цели. Автомобили-рефрижераторы и изотермы оборудованы специальными приспособлениями для поддержания заданного микроклимата внутри кузова. Поэтому, мясо остается свежим, даже при перевозке на большие расстояния.

В зависимости от степени охлажденности, мясо разделяется на пять видов:

Парное мясо

Это мясо, которое хранится в течении 1, 5 часов после убоя и имеет температуру +25 градусов.

Остывшее мясо

Когда мясо немного подсыхает, а температура снижается до +12 градусов – мясо считается остывшим.

Охлажденное мясо

Температура охлажденного мяса не превышает +4 градуса.

Подмороженное мясо

Это мясо поверхностный слой которого, заморожен примерно на 25% от всей туши или полутуши.

Замороженное мясо

Перевозка замороженного мяса осуществляется специальным транспортом, оснащенным рефрижераторами, т.к. температура такого мяса, должна составлять примерно -8 градусов.

Стоит отметить, что одновременная перевозка мяса разной степени охлаждения не допускается.

Сотрудники нашей компании достаточно квалифицированы в области транспортировки мяса. Вы всегда сможете получить бесплатную консультацию для плодотворного сотрудничества с нами!

При заказе грузчиков, уточняйте у диспетчера (водителя) количество пассажирских мест.

Цена: **180 000 Br**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

А. Кирилл

+375 (29) 563-55-55