



CAMINO A MONTE PATRIA KM 15, RUTA D-55
SECTOR HUALLILLINGA, OVALLE

532 353025

FRIGORÍFICO ZC LOGISTICS



El Frigorífico Zepeda y Corral SPA es una empresa que entrega servicios de almacenamiento de fruta en frío, bodega de materiales y packing de cítricos y palta.

SERVICIOS

Arriendo y Servicio de Terceros

- Servicio de empaque de especies cítricos y paltas
- Arriendo de cámaras con temperatura, monitoreadas con sistema de termometría.
- Almacenamiento y arriendo de bodega.
- Arriendo de bins para fruta (Wenco 2020)
- Armado de cajas
- Balanza de camiones

Área de administración

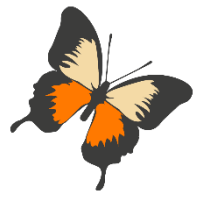
- Oficinas equipadas con internet, muebles y aire acondicionado.
- 2 Salas de reuniones con televisor, acceso a internet y aire acondicionado.
- Servicios Higiénicos exclusivos para clientes.
- Sistema de CCTV y Control de acceso para personal
- Cafetería



CERTIFICACIONES

- Contamos con certificación Primus GFS Versión 3.1 / Controles Preventivos FSMA de la FDA de EE.UU. para alimentos para humanos (Empaque y Cuarto Frío)
- Walmart Seguridad Cadena de abastecimiento.
- Auditoría ética SMETA

FRIGORÍFICO



Túneles de Prefrío

- 10 túneles de pre frío con ventilador central, con capacidad para 40 pallets cada uno.
- Moderno sistema de puertas eléctricas en ambos extremos.
- Servicio de subida de temperatura.
- Sistema de termometría

Frigorífico / Cámaras de mantención

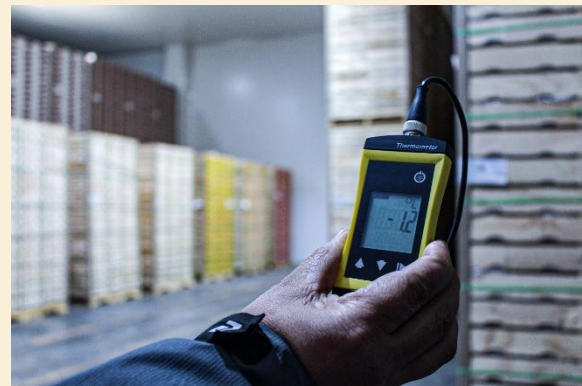
- 10 cámaras de almacenamiento con temperatura para 480 pallets por cámara.
- Sistema de refrigeración con Amoniaco presente solo en la Sala de Máquinas. Las demás instalaciones cuentan con enfriamiento por Glicol.
- Servicio de inspección USDA /SAG.
- Consolidación de Contenedores.

Área de carga

- 4 andenes con equipos de frío separados en dos para diferentes condiciones.
- Moderno sistema hermético que permite que el camión abra y cierre sus puertas dentro del frigorífico.
- Baños para choferes de camiones.

Fumigado

- Se cuenta con una cámara de fumigación con Bromuro de Metilo y Fosfina.
- Capacidad para 40 pallets.
- Protocolo *Lobesia botrana*



DESVERDIZADO Y PACKING



Desverdizado

- *Sistema de calor suministrado por medio de resistencias de acero inoxidable 316 con conexiones blindadas antihumedad.*
- *Sistema de Humificación mediante boquillas nebulizadoras antigoteo aire/agua de última generación.*
- *Cámara adecuadamente diseñada con sistema de Homogenización de temperatura, humedad y concentración de etileno permitiendo un desverdizado homogéneo.*
- *Sistema de medición y control del nivel de CO².*
- *Sistema de control y análisis de las variables críticas Control-Tec® CAM SOFT integrado en la pantalla táctil con registro y control de variables que influyen en el proceso de desverdizado y en la calidad de la fruta.*

Packing

- *Maquinaria para cítricos de marca Sorma (2020) con selector de defectos incluido.*
- *Calibrador de 10 vías para cítricos.*
- *Volcador automático de vaciado continuo.*
- *Proceso de 65 bins/hora*
- *Maquinaria exclusiva para paltas de marca Sorma (2020) con calibrador de 4 vías.*

