



¿Hasta dónde quieres llegar?



SEUR Frío

Conserva intacta la calidad de tus productos.



El transporte a temperatura controlada es esencial para mantener la frescura de tus productos. Con SEUR Frío te ofrecemos una solución específica para que tu mercancía llegue a su destino dónde y cuándo lo necesites en las mejores condiciones.

¿Qué es SEUR Frío?

Es una solución de transporte a temperatura controlada diseñada específicamente para mercancía perecedera. Son muchos los sectores que confían sus entregas a SEUR Frío: carne y elaborados cárnicos, pescado y marisco frescos, lácteos y derivados, productos gourmet y perecederos en general.

Por experiencia sabemos lo importante que es para tus clientes que su pedido llegue con la máxima frescura por la mañana. Para ello, SEUR Frío cuenta con estrictos controles que garantizan que la temperatura de tus envíos se mantiene entre 2 y 8 grados desde el momento de la recogida hasta su posterior entrega.



Entrega por la mañana

Damos absoluta prioridad a tus envíos. Por esta razón te garantizamos la máxima urgencia de entrega a través de nuestros Servicios Preferentes



Máxima cobertura

SEUR Frío te proporciona máxima capilaridad en la Península (España y Portugal) e Islas Baleares



¿Hasta dónde quieres llegar?



¿Cómo cuidamos de tus productos?

Ponemos a tu alcance una infraestructura pensada para que el producto llegue a tu cliente como si acabase de salir de tu almacén:

73 delegaciones con vehículos de Frío y contenedores homologados para que tus clientes reciban sus **pedidos en cualquier punto de la Península Ibérica y Baleares**.



9 plataformas de transbordo equipadas con muelles y cámaras refrigeradas con más de 3.000 m³ de capacidad y auditadas periódicamente para que **tus envíos se mantengan en óptimas condiciones**.



Te garantizamos **prioridad absoluta**, entregando la mercancía por la mañana y dando **solución preferente** a los imprevistos que puedan ocasionarse (cambio de domicilio o de las condiciones de entrega, devoluciones, etc.). Y si es preciso, también podemos **entregar el sábado**.



Te aseguramos la integridad de la cadena de frío con rigurosos controles térmicos en vehículos e instalaciones, así como con sistemas online de gestión de alertas durante el transporte de tus productos.

Y siempre con la seguridad de contar con las correspondientes autorizaciones técnico-sanitarias, incluyendo la certificación para el transporte de productos perecederos.

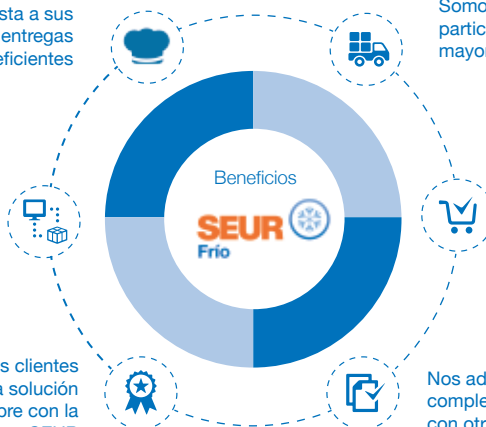
Apostamos por la tecnología y la formación continuada cumpliendo las expectativas más exigentes.



Conocemos el canal HORECA y damos respuesta a sus necesidades con entregas planificadas y eficientes

Trazabilidad online de todos tus envíos desde seur.com o desde tus propios sistemas de información

Fidelizamos a tus clientes ofreciéndote una solución diferenciadora y siempre con la garantía de entrega SEUR



Somos especialistas en entregas a particulares a través de la red de mayor capilaridad del sector

Entregamos tus envíos donde otros no llegan y siempre con la máxima urgencia

Nos adaptamos a tus necesidades complementando la solución de Frío con otros servicios de valor añadido, como el reembolso o el comprobante de entrega

Nuestro objetivo de futuro

Seguir apostando por ofrecer un servicio de máxima cobertura y calidad que dé respuesta a las necesidades de nuestros clientes. Por ello, continuaremos invirtiendo para ampliar nuestra flota con nuevos vehículos dotados con GPS para el control de temperatura, y en adecuar nuestros almacenes para garantizar la cadena de frío, todo ello con estrictos controles y auditorías periódicas. Con todo ello buscamos reforzar nuestro posicionamiento en los próximos años como operador de referencia en el sector de alimentación, con soluciones específicas tanto para el canal de venta tradicional como para la venta online.