

Nous Concevons, Développons et Réalisons

Nous avons conçu et réalisé des solutions de référence grâce auxquelles nous sommes à présent devenus un BUREAU D'INGÉNIERIE SPECIALISE dans le traitement logistique des produits surgelés.



ARTADI -24°C
Boulangerie industrielle



EROSKI 2°C
Viandes



BENETAN -24°C
Plats pré-cuisinés



TELLO 0 - 5°C
Viandes



DELFIN -23°C
Poissons



OBLANCA -24°C
Produits alimentaires variés



BONDUELLE -20°C
Légumes surgelés (France)



Etc.



Handling Systems



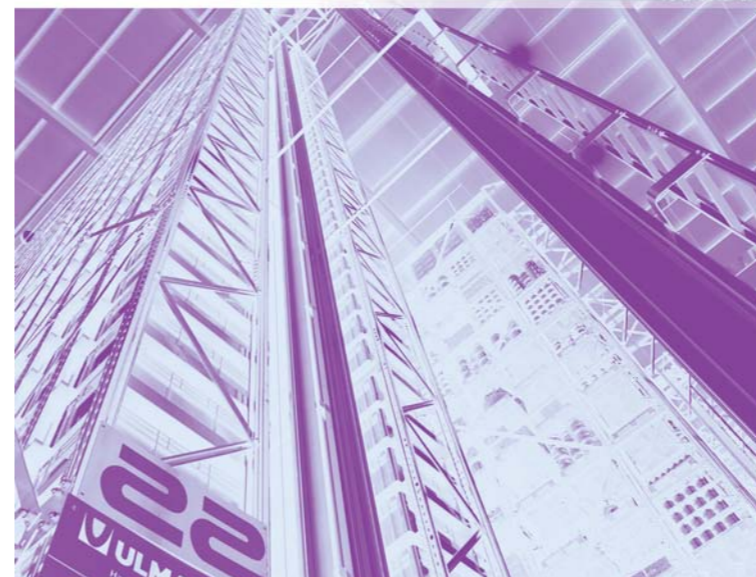
INNOVATION LOGISTIQUE

jusqu'à
-40°C



ULMA Handling Systems
BºGaragaltza 50. Apdo 67
20560 OÑATI (Gipúzcoa)
Tel: 943 78 24 92
Fax: 943 71 81 37
informa@manutencion.ulma.es

www.ulmahandling.com



Qui Sommes-nous

Nous sommes l'ingénierie logistique spécialiste des solutions automatiques de stockage et de manutention dans le secteur du Froid et du Surgelé.

Qu'offrons-nous

Des solutions intégrales intralogistiques

Les prestations que nous fournissons incluent l'analyse des données, l'étude, la conception et la réalisation de système logistiques « clés en mains », qui garantissent le traitement physique des charges sous température contrôlée, jusqu'à -40°C.

Notre société a gagné sa position de leader grâce à son potentiel humain. Les collaborateurs d'ULMA Handling Systems s'impliquent totalement pour offrir à ses clients un service allant au-delà des exigences d'un marché de plus en plus concurrentiel.



La Valeur de la Logistique

La croissance du secteur des produits surgelés garantit la conservation idéale du produit, l'élimination des mauvaises conditions de travail pour le personnel, une augmentation de la productivité avec des mouvements plus rapides, la gestion informatique et le contrôle précis des charges.

Nos Clients Parlent de Nous

"Je savais très exactement que je devais choisir une solution clé en main. J'ai choisi ULMA pour son expérience dans la conception, la réalisation et la mise en service d'installations dans le secteur des produits surgelés"

Álvaro Macías, Directeur Général de PAMFROST

"L'entrepôt automatique nous permet de gérer plus simplement les dates limites de validité et de pouvoir profiter à 100% des capacités de stockage et de traitement, un avantage inconcevable dans un entrepôt classique pour produits surgelés"

Ramón Pérez, directeur industriel d'ARTADI