

La INCAR s.n.c. nasce nel 1986 dall'iniziativa imprenditoriale di Matteo Crescenzi, (coadiuvato dalla moglie, la Dott.ssa Ritucci Maria Laura): perito industriale con alle spalle una comprovata e pluriennale esperienza nel settore della lavorazione della furgonature isoterme maturata nel corso della sua collaborazione con prestigiose imprese del settore, stabilisce la prima sede della società in un capannone di circa 700 mq situato a San Severo (FG), in Strada Statale 16 TER per S. Paolo di Civitate Km 1,800. A fronte della continua crescita e con lo scopo di continuare a garantire elevati standard qualitativi, la società, nel 2003, trasferisce la sua sede in uno stabilimento di circa 1200 mq situato a San Severo (FG) in Strada Statale 16, Km 652,400 Zona A.S.I..

Sin dalla fase iniziale del proprio sviluppo, la INCAR indirizza la propria attività prevalentemente all'allestimento di furgoni con coibentazioni per trasporti alimentari a norma A.T.P., dedicandosi solo marginalmente alla produzione di piccoli manufatti in vetroresina. Dopo questa fase iniziale, e durante gli ultimi anni la INCAR continua ad ampliare la propria gamma di prodotti e servizi nel campo dei trasporti a regime di temperatura controllata. Ad oggi produce, infatti, coibentazioni nel rispetto delle norme A.T.P., adatte al trasporto di derrate alimentari che necessitano di temperature controllate, nonché coibentazioni normali per trasporti generici (pane, ecc.). Inoltre, grazie all'esperienza accumulata nel settore, è in grado di allestire qualsiasi modello commerciale e di installare e, soprattutto, fornire assistenza su tutti gruppi frigoriferi (compresi quelli con funzionamento diesel ed a piastre eutettiche).

L'intera gamma di prodotti è realizzata con pannelli isoterme in VTR, progettati, costruiti e sagomati dalla stessa INCAR, su ogni singolo veicolo in base alle esigenze di lavoro dell'utilizzatore finale. I pannelli così prodotti offrono numerosi vantaggi all'utenza, tra cui una maggiore cubatura del vano di carico, una maggior tenuta isoterma derivante da uno spessore interno costante di materiale coibente e una perfetta sagomatura del pavimento; il tutto viene poi saldato con strati di vetroresina per evitare eventuali infiltrazioni di liquidi nella carrozzeria originale.

Tutti gli allestimenti realizzati rispettano le prescrizioni e le regolamentazioni sanitarie ed igieniche vigenti. Inoltre gli allestimenti a norme A.T.P. destinati al trasporto di derrate alimentari in regime di temperatura controllata, rispettano la normativa italiana ed internazionale A.T.P..