



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Tapas herméticas inox 'Easy - Open', pequeños detalles que las hacen grandes

Tapas herméticas inox 'Easy - Open', pequeños detalles que las hacen grandes

Lunes, 09 de octubre 2023

Las nuevas tapaderas herméticas Gastronorm inox 'Easy - Open', de Dégerman, además de evitar derrames durante el transporte y distribución de comidas desde las cocinas centrales, cuentan con una anilla para facilitar la apertura, evitando quemaduras y sin perjudicar su estanqueidad.

El transporte en caliente está disfrutando de un incremento relevante en la actualidad y casi dos tercios de las comidas transportadas mediante este sistema son semilíquidas o líquidas. Las nuevas tapaderas herméticas Gastronorm inox 'Easy - Open', de Dégerman, además de evitar derrames durante el transporte y distribución de comidas desde las cocinas centrales, cuentan con una anilla para facilitar la apertura evitando quemaduras y sin perjudicar su estanqueidad.

El problema de las tapaderas herméticas del mercado es que son muy incómodas de manipular. Normalmente están muy calientes y, para no quemarse, los operarios suelen ayudarse de elementos cortantes que perjudican sin remedio la silicona. Normalmente no duran un curso escolar cuando el trabajo es intenso.

Además, con el formato actual de la tapa, las restricciones por la medida de la norma, el recalentamiento continuado y los detergentes en el lavado hacen de la fijación silicona-acero algo muy difícil de conseguir. Si miramos el coste unitario de reposición por cubierto, es una de las partidas más costosas en una cocina central de producción.

Las inox 'Easy - Open', son compatibles con los cuatro principales fabricantes europeos EN-631, son apilables y cuentan con un orificio de alivio de 4 mm y un sistema de vulcanización avanzado."

Para solucionar todos estos problemas, Dégerman ha creado la tapadera hermética inox 'Easy-Open' que dispone de una anilla de extracción y un corte que permite abrirla fácilmente.

Con estas nuevas tapas se consigue:

- un 90% de mayor rapidez en la apertura
- un 50% de mayor vida útil de la tapadera
- un 90% de menor riesgo de quemaduras, derrames y cortes en la manipulación

Con una excelente estanqueidad, esta tapa se amortiza completamente en dos cursos solo teniendo en cuenta el tiempo empleado (dos aperturas son treinta segundos).

Las inox 'Easy - Open', son compatibles con los cuatro principales fabricantes europeos EN-631, son apilables y cuentan con un orificio de alivio de 4 mm y un sistema de vulcanización avanzado.

'Por fin una solución eficaz y única al problema de la apertura de la tapa hermética'.

Contacta con [Dégerman](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [De cómo el maltrato hacia el sector puede acabar afectando a la seguridad alimentaria](#)
- [Dégerman, el mejor apoyo en la 'vuelta al cole' para las cocinas de restauración colectiva](#)
- ['ScanBox', 'Kängabox' y 'Mecan'Hotel Advance' presentan mejoras en todos sus equipos](#)
- [Cuatro soluciones para la distribución de menús que marcan tendencia en colectividades](#)

