



ScanBox

Food Transport Systems



Banquet Master



Food 2 Go



Dégerman introduce en España los equipos de transporte de comida de la firma sueca ScanBox

05-09-2017

Dégerman asume la distribución para España de la firma sueca ScanBox, especializada en carros isotérmicos y sistemas ergonómicos de alta gama para el transporte, conservación y distribución de comidas; unos equipos que suponen un cambio en el sistema de trabajo, tanto en restauración colectiva como en eventos.

Según **Rafael Lázaro**, gerente de Dégerman, *“hemos asumido la distribución de esta prestigiosa firma porque estoy convencido, no solo de la calidad, fiabilidad y robustez de los equipos, sino de que distribuir y transportar comida 'sobre ruedas' supone una verdadera revolución para el sector. El cambio está en sustituir las cajas isotérmicas por el transporte en carros, un tendencia creciente en todo el mundo”*. Hoy en día las empresas de restauración colectiva, grandes cocinas, etc, ya están en su mayoría equipada con muelles y rampas para el transporte de mercancías sobre ruedas, y muchas furgonetas y vehículos cuentan también con trampilla.

Todos los equipos ScanBox están fabricados con una calidad máxima en los materiales, componentes electromecánicos solventes y fiables. Son prácticos, ligeros, eficientes y de sencillo manejo... insustituibles para servicios de restauración colectiva, catering de eventos, hospitales, centros de negocios, etc. Son equipos testados y rentables ya que el ahorro en el coste operativo rentabiliza el equipamiento en un par de años.

Diferentes equipos para diferentes necesidades

Entre las diferentes líneas de equipamiento del fabricante sueco destacan tres, especialmente adaptadas a las necesidades de nuestro sector:

– Los carros de transporte de comida **‘Food transport systems’**. Una elección perfecta para la distribución de comidas con garantías térmicas y de humedad, tanto en caliente como en frío. Son equipos ideales para grandes colectividades y servicios de restauración en hospitales, centros de negocio, universidades, ferias... Perfecto para servicios entre 500 y 1.000 comensales.

– **'Banquet master'**. En este caso se trata de un carro monofásico, adaptable a cualquier fabricante de hornos con Combi Racks GN1/1 y GN2/1, tanto para carros de cubetas como carros de platos. Tras la cocción, el *rack* completo se aloja directamente en el 'Banquet master'. Especialmente indicados para centros de alta producción de restauración colectiva y/o eventos

Es un equipo especialmente indicado en grandes cocinas donde la eficacia energética y control de temperatura son importantes. Además, los riesgos por quemaduras se reducen al mínimo al no tener que manipular platos ni bandejas por separado sino en carro completo.

– **'Food 2 Go'**. Se trata de una estación móvil de *cook & serve* (restaurante efímero), pensada para servicios de comidas en espacios multiusos. Un elemento perfecto para colegios, caterings, centros oficiales, convenciones, ocio, restaurante del personal en hospitales, etc. donde se precise en un momento determinado, una solución rápida, sencilla y eficaz para el servicio completo de comidas. Con una sola persona se pueden sacar 200 o 300 menús en lugares donde no esté justificado montar una cocina completa.

La robusta y ligera construcción del 'Food 2 Go' aseguran una gran maniobrabilidad y durabilidad. La tecnología ScanBox en sistemas de control led y *temp-stop*, ventilación de vapor ajustable o el bloqueo centralizado e intuitivo *one-grip*, son algunos de sus complementos estándar para un servicio excelente. Todo ello con tensión monofásica.

Contacta con **Dégerman** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.