



Aravén amplía gama con nuevos grifos para líquidos y dispensadores para salsas

18-11-2015

Los nuevos productos presentados por Araven y dirigidos a los profesionales de la hostelería facilitan la conservación y dispensación de salsas, líquidos, aderezos ligeros, jarabes, reducciones, caldos y bases, rebajando a la vez el nivel de mermas.

Araven trabaja desde hace casi 40 años en el sector de productos para profesionales de la hostelería. En la actualidad ofrece hasta 150 referencias de diferentes categorías: herméticos, contenedores, dosificadores, tablas de corte, estanterías, vajilla para catering...pero la constante innovación que caracteriza a esta empresa aragonesa se refleja en la búsqueda de nuevas herramientas de trabajo que faciliten la labor diaria del sector horeca.

En el apartado de manipulación de alimentos Araven ha lanzado al mercado dos nuevos productos que completan su oferta actual de dosificadores y contenedores de salsas y líquidos. Se trata de un dispensador de salsas y un contenedor con grifo para líquidos. Ambos permiten almacenar y distribuir en otros recipientes la cantidad exacta que se quiere repartir. Todo ello reduciendo el nivel de mermas y, como en todos los productos de Araven, con todas las garantías higiénico-sanitarias.

Dispensador de salsas

El nuevo dispensador para salsas lanzado al mercado por Araven tiene una capacidad de 2,6 litros. Se puede utilizar con salsas, aderezos ligeros y jarabes. Facilita la carga, y permite trasvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear. La válvula de cierre mantiene el circuito de bombeo cerrado para una mejor conservación del producto en el mismo envase, incluso en cámara. El dispensador actúa en dirección vertical, lo que permite una mayor facilidad para los usuarios y evita derrames accidentales. También reduce el nivel general de mermas y el crecimiento bacteriano.

El nuevo producto cumple con todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Tiene los cantos redondeados, lo que evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Cuenta asimismo con una regleta de medición e indicador de medida; y dispone de la innovadora etiqueta integrada y permanente, característica de los productos de

Araven, que permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la normativa de trazabilidad.

La nueva referencia de Araven completa la gama actual de dosificadores, normales y antigoteo, con cuatro capacidades: 35, 50, 75 y 100 Litros.

Grifo para líquidos

El otro producto que la empresa aragonesa lanza al mercado es un dispensador para líquidos, aderezos ligeros, reducciones, caldos y bases, con una llave regulable que controla el caudal. Tiene una capacidad de 18 litros. Sus asidores laterales facilitan su manejo y transporte. Incorporan también 'ColorClip' para identificar el contenido y evitar las contaminaciones cruzadas. Su regleta de medición permite controlar el consumo y realizar las mezclas directamente en el recipiente.

Al igual que el dosificador de salsas, consigue reducir el nivel de mermas y el crecimiento bacteriano. Permite además el apilamiento con tapa colocada. De igual forma, optimiza el espacio en la cámara y se adapta al espacio entre baldas.

hosteleria.araven.com