



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Araven lanza unos nuevos contenedores accesibles con capacidad de hasta 100 l

Araven lanza unos nuevos contenedores accesibles con capacidad de hasta 100 l

Miércoles, 08 de abril 2015

La empresa aragonesa Araven acaba de lanzar al mercado unos nuevos contenedores accesibles con una capacidad de hasta 100 litros. Están fabricados en material de polipropileno y polietileno, y son perfectos para la conservación de grandes cantidades de productos a granel como harina, azúcar o legumbres. Son transparentes y disponen de una amplia apertura que facilita el llenado y la extracción del producto.

Asimismo, tienen una etiqueta permanente *-inomulding-* de trazabilidad para una correcta gestión de identificación y control sobre el producto almacenado (origen, caducidad, etc.). Se marca con un rotulador especial de tinta no tóxica y en el proceso de lavado la tinta desaparece no siendo necesario pegar y despegar etiquetas de papel que dejan residuos antihigiénicos. Este sistema supone una de las grandes innovaciones de la compañía.

Hasta ahora, Araven disponía de contenedores accesibles con una capacidad de 7, 16 y 23 litros. Todos ellos son apilables y permiten acceder a los alimentos directamente, sin necesidad de mover el contenedor superior, gracias al diseño de la tapa, que se queda elevada en posición de apertura sin tener que sujetarla. Pero ahora la empresa aragonesa ha ido un paso más allá para atender la demanda de almacenamiento de grandes cantidades. Así, ha puesto en el mercado los contenedores accesibles de 50, 80 y 100 litros.

El contenedor de 50 litros es también apilable y, al igual que el de 23 l., cuenta con el sistema de control de existencias FIFO (*first in, first out*), recomendado por el estándar internacional de seguridad alimentaria APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Está diseñado con tapa de carga y descarga para un mayor control de las existencias de forma que el primer alimento conservado es el primero consumido. Así se disminuyen las mermas en las materias primas y aseguran una perfecta rotación de las existencias.

Los contenedores de mayor capacidad -80 y 100 litros- tienen unas ruedas incorporadas de poliamida, muy resistentes, que facilitan el desplazamiento de la carga. A ella se accede mediante una tapa deslizante. Además, un clip garantiza el correcto cierre del contenedor.

Los nuevos accesibles de Araven conservan los alimentos con todas las garantías higiénico alimentarias, evitando su deterioro nocivo y protegiéndolos de la contaminación cruzada. Permiten optimizar el espacio de almacenamiento y conservación de los alimentos. Con su utilización, en economatos o zonas de almacenimiento en seco, las cocinas y obradores logran un doble objetivo: asegurar una calidad higiénico sanitaria óptima y reducir el nivel de mermas por deterioro de los alimentos.

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