



Los contenedores cristalizados de EPP cuentan con una superficie lisa, impermeable a líquidos, vapores y olores. También se lavan e higienizan mejor.

Contenedores isotérmicos cristalizados y la norma europea EN-12571 sobre el transporte

29-04-2019

Los contenedores isotérmicos están diseñados para preservar la temperatura de los alimentos, de tal modo que su contenido pueda ser transportado y distribuido en las condiciones de temperatura que requiere para su conservación y servicio, y con las máximas garantías respecto a la higiene y seguridad alimentaria. La mayoría de servicios de restauración colectiva utilizan contenedores EPP, equipos que han incorporado desde hace un tiempo un revolucionario sistema de 'cristalización'.

Un contenedor isotérmico es un recipiente diseñado con material aislante de tal forma que el contenido que coloquemos en su interior quede protegido de la temperatura exterior, conservando durante un tiempo la calidad del producto y su propia temperatura. Generalmente se usan para transportar alimentos frescos o cocinados, a granel o en porciones, congelados o calientes, de ahí la importancia de que estos (los alimentos), queden aislados de la temperatura exterior y así poder conservarlos o mantener sus características durante más tiempo.

La mayoría de servicios de restauración colectiva utilizan contenedores EPP (polipropileno expandido), equipos que han incorporado desde hace un tiempo un revolucionario sistema de 'cristalización'. El material de estos nuevos contenedores es el resultado de poner el EPP de todo el interior del contenedor y su tapa en estado de fusión para termoconformarlo ('se plancha'). No se trata por lo tanto de añadir una lámina al contenedor, sino que se forma del mismo material lográndose una superficie lisa, impermeable a líquidos, vapores y por tanto a olores. Es un sistema revolucionario de cristalización cuya mayor ventaja sobre los contenedores de EPP tradicionales es que se pueden higienizar mejor.

La Norma Europea EN 12571

La Norma Europea EN 12571 hace especial mención a los contenedores isotérmicos para el transporte de comidas a temperatura controlada, insistiendo en su correcta higienización, hecho altamente relevante para el sector.

Entre otros aspectos regula los siguientes:

- El tiempo entre preparación y servicio no deberá superar las tres horas.
- Los materiales para el transporte de alimentos deberán contar con 'aptitud alimentaria' y ser susceptibles de una correcta higienización, especialmente en las superficies de contacto más expuestas a los alimentos.
- Las características isotérmicas mínimas de los contenedores tanto para caliente, frío y congelado también se regulan.

Las cocinas de grandes producciones están ampliando actualmente mucho el tiempo entre envasado y servicio, muy por encima de las tres horas enmarcadas en las Normas EN-ISO 22000 y EN-12571 relativas a la restauración colectiva.

Por este motivo, mi recomendación expresa es que todos los contenedores de transporte de alimentos de EPP tengan una densidad igual o mayor a 50 g/litro y que para la comida caliente sea igual o mayor a 60 g/litro y **preferiblemente cristalizados**.

- ¿Son los éstos contenedores más fuertes? Sí, y su durabilidad es mayor, pero no es lo más relevante.
- ¿Son más isotérmicos? No, sin embargo se lavan e higienizan mejor.

Como hemos comentado, la mayor parte de la flota de contenedores transportadores de comidas que operan en el mercado de las colectividades la componen contenedores de EPP. Los argumentos principales: su peso, precio e isotermita. La balanza se está inclinando hacia este tipo de contenedores tanto en sectores ligeros *take away* y servicios a domicilio, como en sectores más pesados como cocinas centrales, colectividades, eventos y vending.

Para ser honestos, debemos indicar también la existencia de dos servidumbres relevantes en este tipo de contenedores: su renovación periódica y su higienización.

Cuando comenzamos a producir este tipo de contenedores allá por el año 1998, su área de utilización eran los productos en frío, para lo cual es un material insuperable. Por su excelente comportamiento se han ido incorporando con éxito al transporte de comida caliente, utilizándose cada vez más en compañías de mayor producción; hoy en día y gracias a los contenedores 'cristalizados', estas cajas pueden operar a diario en instalaciones de hasta 10.000 plazas en caliente, con una total garantía.

Por todo ello, y especialmente en el caso de las empresas de gran producción, se recomienda que se introduzca e implante esta nueva familia de contenedores cristalizados de EPP, cuyos resultados van a garantizar un excelente servicio.

– Documentación:

1. Acerca de la Norma UNE-EN ISO 22000 respecto a restauración colectiva.pdf.
2. Acerca de la Norma DIN-EN 12571 respecto a contenedores isotérmicos.pdf.

Noticias Relacionadas

- Dégerman presenta unos nuevos contenedores más higiénicos, de EPP 'cristalizados'
- Dégerman introduce en España los equipos de transporte de comida de la firma sueca ScanBox
- Dégerman se convierte en distribuidora en exclusiva de la alemana 'Kängabox'



Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).