



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Dégerman, el mejor apoyo en la 'vuelta al cole' para las cocinas de restauración colectiva

19-09-2022

El mes de septiembre siempre es caótico para las colectividades y especialmente para aquellos profesionales que gestionan los servicios del segmento educativo. En estos momentos es cuando se agradece la experiencia y solvencia de empresas como Dégerman, un fabricante y distribuidor de equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas, con nada menos que 60 años de trabajo al lado de sus clientes.

Las cocinas centrales y demás puntos de elaboración de los servicios de colectividades encienden fogones y se ponen en marcha para elaborar miles de menús que necesitan de equipos de transporte y conservación que mantengan las mejores condiciones térmicas e higiénicas en la distribución alimentaria; para ello, Dégerman ofrece un servicio y unos equipos con calidad contrastada y basados en los siguientes puntos:

- **Productos certificados** cumpliendo siempre la normativa en seguridad alimentaria.
- **Amplio stock** en diferentes equipos que ofrezcan excelentes prestaciones para cada tipo de servicio.
- Precios competitivos en **productos de calidad contrastada**.
- **Plan Remove**; Dégerman se encarga de recoger lo viejo, entregar lo nuevo y todo ello con bonificación para el cliente.
- Sistema de financiación, **renting tecnológico Grenke**.
- **Asesoramiento profesional** personalizado.

'Banquet Master': el carro más versátil del mercado... y que se paga solo

Que fluya mejor toda la operativa es uno de los principales objetivos de cualquier centro de producción o cocina central. Reestructurar o cambiar determinados aspectos de los sistemas operativos ayuda a aumentar la rentabilidad, la seguridad y la calidad del servicio. Dichas modificaciones van a generar en poco tiempo un significativo aumento de la producción, un ahorro de costes y tiempo gracias a una mayor eficacia y eficiencia.

En este sentido, Dégerman quiere destacar de entre todo su amplio catálogo, un **carro todoterreno**, el 'Banquet Master'; una estación térmica móvil de Scanbox que **evita el trasvase manual de platos y/o cubetas entre el horno y el carro caliente**. Se trata de un equipo dotado de ocho ruedas, capaz de cargar el *rack* completo en pocos segundos cada vez que finaliza una hornada. Es un carro caliente con control de humedad y calor por convección, diseñado para ser utilizado con racks de hornos Combi GN 1/1 y GN 2/1, de las principales marcas del mercado (Rational, Electrolux...). Alcanza una temperatura de hasta 90º C, en corriente monofásica y con un consumo de 1,8 Kw/h. Si todo esto lo juntamos, tenemos el doble de capacidad de producción para el horno.

Este carro térmico facilita enormemente el trabajo del profesional, especialmente en las cocinas con un gran volumen de comidas ya que agiliza los procesos y ahorra espacio/ costes/ energía y previene posibles derrames y quemaduras.

Recientemente la firma realizó un estudio sobre su utilización en el que se comprobó empíricamente que, aunque el 'Banquet Master' tiene un precio sustancialmente superior a un carro caliente tradicional, en un año y medio se cubre esta diferencia de precio entre ambos carros, y pasados tres años queda pagado al completo... *"¡el carro se paga solo!"*. El análisis comparativo que se realizó, demostró que el ahorro operativo es de más de 2.000 € anuales.

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

Noticias Relacionadas

- Previsión contra la incertidumbre... o cómo evitar sorpresas desagradables en septiembre
- 'ScanBox', 'Kängabox' y 'Mecan'Hotel Advance' presentan mejoras en todos sus equipos
- Mentalicémonos, el transporte 'a mano' debe cambiar por un reparto 'sobre ruedas'
- Pocas cosas se pagan solas: comparamos el Banquet Master con un carro caliente tradicional