



## Dégerman presenta unos nuevos contenedores más higiénicos, de EPP 'cristalizados'

12-06-2017

Los contenedores isotérmicos de EPP 'cristalizados' son la última novedad que la firma Dégerman ha sumado a su gama de contenedores isotérmicos de polipropileno expandido. Se trata de un nuevo contenedor cuyo material 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 olores. Es un sistema revolucionario de cristalización cuya mayor ventaja sobre los contenedores de EPP tradicionales es que se pueden higienizar mejor.

Los contenedores EPP suponen ya la mayor parte de la flota de contenedores transportadores de comidas que operan en el mercado. Sus importantes argumentos de peso, precio e isotermia van inclinando la balanza hacia este tipo de contenedores tanto en sectores ligeros, *take away* y servicio a domicilio, como en sectores mas pesados como cocinas centrales, colectividades, eventos y vending.

En los contenedores de EPP existen dos servidumbres relevantes: su renovación periódica y su higienización. Cuando Dégerman empezó a comercializar y producir este tipo de contenedores en el año 1998, su área de utilización era la de los productos en frío, para lo cual el EPP es un material insuperable. Debido a su excelente comportamiento se ha ido incorporando con éxito a las labores de transporte de comida caliente y utilizando cada vez más en compañías de gran producción (operando a diario en instalaciones hasta 10.000 plazas en caliente).

Actualmente en cocinas de grandes producciones se esta ampliando mucho el tiempo entre envasado y servicio, muy por encima de las tres horas que se enmarcan dentro de las normas de buenas prácticas alimentarias, en particular en la EN-ISO 22000 y en la EN-12571. Por este motivo, la recomendación expresa para contenedores de transporte de alimentos es que el EPP disponga de al menos una densidad igual o mayor a 50 g/litro y para la comida caliente mayor o igual a 60 g/litro.

El EPP dispone de unos certificados de migraciones sobresalientes para contacto con alimentos. No obstante, ante algunas

sustancias y en situaciones extremas puede tener una cierta absorción, exigiendo un lavado e higienización extra.

- ¿Son los éstos contenedores más fuertes? No.
- ¿Son más isotérmicos? No, sin embargo se lavan e higienizan mejor.

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.

### **Amplia gama de contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos**

Dégerman es una empresa que cuenta con medio siglo de historia, especializada en recipientes y contenedores isotérmicos portátiles para el transporte y conservación de los alimentos, en las mejores condiciones térmicas e higiénicas.

Los contenedores isotérmicos cristalizados son la última novedad incorporada a la familia de contenedores isotérmicos de polipropileno expandido (EPP). La firma cuenta en su catálogo con variedad de tamaños, densidades y precios, en formato GN y Pastelero, para responder a las necesidades de los profesionales de los diferentes gremios. Su diseño específico permiten alojar cubetas, bandejas, barquetas, etc, para transportar los alimentos con total seguridad. Son ultraligeros, robustos, económicos, ecológicos, versátiles e isotérmicos.

La nueva gama añade a estas características el nuevo acabado de fusión que lo impermeabiliza totalmente, tanto en el interior del cuerpo como en el interior de la tapa.

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