

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Los nuevos portahuevos de Araven refuerzan la seguridad contra la salmonela en la cocina

Los nuevos portahuevos de Araven refuerzan la seguridad contra la salmonela en la cocina

Domingo, 28 de mayo 2023

Araven ha lanzado unas nuevas bandejas portahuevos, óptimas para evitar el riesgo de transmisión de salmonela. Reutilizables y reciclables, las bandejas protegen de la contaminación por la bacteria y su base calada ayuda a conservar los huevos en las mejores condiciones. Además están diseñadas para responder a las necesidades de los profesionales de hostelería y facilitar la trazabilidad del contenido, el transporte y la limpieza.

Las bacterias del género *Salmonella* causan molestas infecciones que generalmente no requieren tratamiento específico, pero pueden provocar deshidratación grave e incluso ser mortales si se propagan a otras zonas del organismo. Uno de los principales focos de transmisión son los huevos y también los cartones en que se comercializan, al ser un material poroso, por lo que la normativa sanitaria los desaconseja en cámaras frigoríficas. Los recipientes portahuevos Araven evitan cualquier contaminación por el envase y su diseño añade importantes ventajas.

Las bandejas presentan una base calada para una conservación óptima, ya que permiten la circulación del aire alrededor de los huevos impidiendo la generación de moho, y a la vez también garantizan identificar posibles huevos rotos. Igualmente protegen de golpes y proporcionan una mayor seguridad en el transporte.

Para las necesidades del sector horeca

Ayudan también a gestionar el trabajo en la cocina y combatir el desperdicio alimentario con un espacio para anotar la fecha de consumo preferente. Disponen de 14 puntos de anclaje para apilarlas con seguridad, asidores laterales para transportarlas y su formato encajable en vacío optimiza el espacio de almacenamiento.

Cada bandeja tiene capacidad para 30 huevos, lo que permite trasvasar fácilmente el envase del productor, y su tamaño es compatible con el contenedor GN 2/3 de Araven, idóneo para guardar los huevos en las cámaras de conservación, en donde se deben mantener con una humedad inferior al 80%.

Las nuevas hueveras comparten también todas las características comunes del catálogo de Araven. Son un producto de muy larga duración, fácil limpieza en lavavajillas, fabricado en material reciclable y buscando el menor impacto ambiental. Así, Araven suma más de 700 referencias para atender las necesidades de conservación y manipulación de alimentos de los profesionales de la hostelería más exigentes.

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

Noticias Relacionadas

- [Araven amplía su gama de herméticos con un formato cuadrado de diversas capacidades](#)
- [Los herméticos Araven premiados por su calidad, innovación y cuidado estético](#)
- [Los vasos reutilizables de Araven, la alternativa perfecta para festivales y otros eventos](#)
- [Araven Group factura sesenta y cinco millones de euros en 2022, un 13% más que en 2021](#)