



## Mentalicémonos, el transporte 'a mano' debe cambiar por un reparto 'sobre ruedas'

27-01-2021

**Las barreras arquitectónicas entre los centros de producción y los comedores han sido una de las razones por las que la distribución de comida se ha venido haciendo en España a base de mover a mano contenedores isotérmicos. Hoy en día esto ha cambiado y existe un nuevo sistema para la distribución y mantenimiento de comidas que está revolucionándolo todo... ¡porque esto, señores, es otra historia!**

Como hemos comentado en diversas ocasiones, en la restauración colectiva se dan una serie de situaciones comprometidas en la distribución de comidas a comedores, como sucede con los pabellones exteriores, unidades lejanas o unidades satélites distantes del edificio de producción, donde la distribución de comidas en línea fría no es la mejor solución. Por eso son necesarios unos carros térmicos con calefacción y/o refrigeración que sean ligeros, seguros, manejables y con un preciso control de las temperaturas, frío y calor. Las residencias de mayores con cocina central, los hospitales de salud mental y las ciudades sanitarias, educativas o corporativas con servicios a sucursales satélites, son algunos de los centros idóneos para beneficiarse de este nuevo sistema de distribución y mantenimiento de comidas donde 'todo va sobre ruedas'.

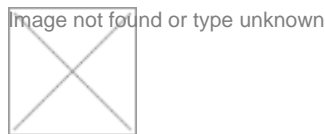
Los carros **ScanBox** son sin duda la mejor opción a nivel mundial, con un programa modular de fabricación de carros para todas las necesidades en distintas capacidades y formatos para un trabajo intenso. Están estudiados específicamente para ser movidos ágilmente y todos funcionan con corriente monofásica. Esta es una de las mayores diferencias con el resto de fabricantes y que los hacen únicos. Durante este año de pandemia y confinamiento la firma ha aprovechado, además, para introducir diversas mejoras en los equipos. El I+D+i es, en esta empresa, un pilar fundamental.

Algunas de estas mejoras son: mayor ahorro de energía, mayor maniobrabilidad, reducción del peso de los equipos, mejoras en la distribución de la temperatura, reducción de la huella ambiental, mejor control de la humedad y más rapidez en alcanzar la temperatura, entre otras (ver todas las mejoras en la infografía superior -segunda foto de apertura-).

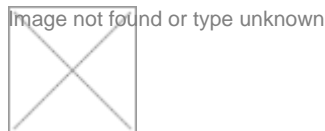
**Los modelos más demandados**

En el sector ya nos conocen; son 60 años en el mercado siendo especialistas en contenedores y carros térmicos para el transporte y mantenimiento de alimentos a temperatura controlada.

Después de tantos años, sabemos reconocer la excelencia en un producto y podemos confirmar que ScanBox pertenece a esta alta gama. Además, las infraestructuras en nuestro país ya están listas para este cambio de paradigma de un servicio 'a mano' por un reparto 'sobre ruedas'.



La línea de carros ScanBox incluye, asimismo, otros productos de gran calidad como:



– **Banquet Master GN 1/1 y 2/1**: carros calientes adaptados al rack de horno a convección que evita el trasvase de cubetas GN. Con este ahorro se amortiza el carro. *“Duplique la producción de su horno a convección”*.

– **Food2Go Plus**: estación de servicio de comidas móvil, frío y calor. *“Un comedor móvil donde y cuando sea necesario”*.

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

#### Noticias Relacionadas

- Ventajas sobre la utilización de la línea fría en colectividades, ¿aún tienes dudas?
- Carros térmicos como solución a la distribución de comidas entre centros sociosanitarios
- Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada
- Dos terceras partes de los servicios de colectividades podrían hacerse 'sobre ruedas'



**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](#)).