



La vajilla de opal de Bormioli Rocco en todos los *showcooking* del RC_MeetingPoint de A&H

06-03-2024

La firma Bormioli Rocco, fabricante de vidrio de mesa, es uno de los patrocinadores del espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' de Alimentaria & Hostelco, que se celebrará entre los próximos 18 al 21 de marzo en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona.

La vajilla de la marca estará presente en todas las demostraciones culinarias del espacio para que los profesionales del sector puedan comprobar y conocer *in situ* las virtudes del opal. La firma mostrará diversas piezas (vasos, platos, copas, jarras...) de la línea 'Careware' dirigida al mundo de las colectividades; una línea en **vidrio opal** que cumple con los más exigentes requisitos respecto a versatilidad, funcionalidad y compatibilidad con la operativa hospitalaria y servicios de restauración colectiva en general. Cuenta, además, con un inmejorable comportamiento en materia de seguridad e higiene.

La línea 'Careware' está fabricada en vidrio opal, que a pesar de ser utilizado a diario por miles de familias en España y en el mundo, quizás no sea lo suficientemente conocido por sus características.

¿Sabemos que es el vidrio opal? ¿En qué se diferencia de un vidrio 'normal'? ¿Y qué plus y ventajas tiene en particular para la restauración colectiva?

El vidrio opal (que es vidrio al que se le añade flúor y que por eso no es transparente sino opaco y no deja pasar la luz), no solo ofrece unas características extraordinarias, sino que perduran en el tiempo sin sufrir alteraciones a pesar del uso intensivo, prolongando con todas las garantías la vida útil de los productos.

Características que hacen del vidrio de opal la mejor alternativa para el sector de la restauración colectiva:

– Resistencia.

El vidrio opal con el que está fabricada la línea 'Careware' es templado. El temple es un proceso por el cual, enfriando de forma rápida el vidrio, se consigue que las moléculas se 'tensen'.

De esta manera el vidrio templado o 'tensionado' como también se le conoce, es 2.5 veces más resistente a choques y roturas que el vidrio que se utiliza habitualmente, y mucho más resistente que la porcelana, pudiendo aguantar un choque térmico de más de 100°C. Los productos 'Careware' pueden pasar del frío al calor (de una nevera a un horno) sin problemas de roturas.

– Higiene y seguridad alimentaria.

El vidrio opal es 100% higiénico porque no es poroso; especialmente adecuado para alimentación ya que no contiene metales pesados y mantiene su higienidad durante toda su vida útil ya que no pierden sus características con el uso. Un aliado perfecto para el control de la seguridad alimentaria en servicios de colectividades.

– Durabilidad.

Los elementos de las vajillas de la línea 'Careware' tienen una vida útil potencialmente ilimitada. No se rallan, no se desportillan y, al no ser porosos, el vidrio opal se puede lavar a temperaturas más bajas que los platos en porcelana. 'Careware' puede soportar sin problemas los lavados industriales y un uso intensivo sin que estos afecten a su brillo o a su higienidad.

– Estabilidad térmica.

El vidrio opal tiene una excelente estabilidad térmica, ideal tanto para mantener temperaturas frías como calientes. Es apto para microondas así como para los sistemas de recalentamiento activos (*cook&chill*) o pasivos (*cook&serve*). No presenta riesgos de rotura con los cambios térmicos y por tanto ni de contaminación de la comida que se calienta.

– Peso.

Un plato o un complemento de la línea 'Careware' es mucho más liviano que su equivalente en porcelana. Para empresas que manejan y que transportan miles de platos diarios, se convierte en un ahorro importante en gasto de transporte, y facilita enormemente la operativa de llevar las bandejas con la comida. Además, Bormioli Rocco garantiza un peso constante de las piezas de la línea para que, pesando el plato con la comida, se pueda conocer exactamente la cantidad de la comida depositada en el mismo.

– Apilabilidad.

No menos importante es su apilabilidad. Toda la línea de platos y complementos 'Careware' es perfectamente apilable para reducir espacios y facilitar el transporte.

– Compatibilidad.

'Careware' está diseñada para ser compatible con las principales tapas presentes en el mercado y tiene dimensiones estudiadas para encajar perfectamente en las bandejas isotérmicas utilizadas en los servicios de restauración colectiva.

– Reciclable.

Todos los productos de la línea 'Careware', al ser de vidrio, es 100% reciclable y 100% ecológico.

La línea 'Careware' de vidrio opal fabricada por Bormioli Rocco, es una solución resistente, sostenible e higiénica, para satisfacer las necesidades actuales de los servicios de restauración colectiva. Una garantía para el profesional que, además de con la comida, busca ofrecer la mayor garantía de higiene y seguridad también con la vajilla. Toda la gama de platos y complementos 'Careware' se produce en Azuqueca de Henares (Guadalajara), en una fábrica que cuenta con el segundo horno de opal de Europa y el único de la Península Ibérica, y más de 50 años de experiencia en la fabricación de vidrio para la mesa (platos vasos, jarras, bol, etc). Puedes descargar el catálogo de la gama en este link o acceder a la web de 'Careware'.

Bormioli Rocco es parte del Grupo Luigi Bormioli, una empresa con casi 200 años de historia (fue fundada en el 1825) y es el segundo productor de vidrio de mesa en Europa. La firma cuenta con fábricas en Italia y en España y una facturación anual (2019) de más de 230 millones de Euro.

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

Noticias Relacionadas

- Nuevos envases de Bormioli Rocco: seguridad y sostenibilidad para evitar los desechables
- 'Careware', el ambicioso proyecto de Bormioli Rocco al servicio de la restauración colectiva