



NOTA DE PRENSA

ARAVEN AMPLÍA SU GAMA DE DOSIFICADORES Y CONTENEDORES CON LA INCORPORACIÓN DE DISPENSADORES DE SALSAS Y GRIFOS PARA LÍQUIDOS

Los nuevos productos para los profesionales de la hostelería facilitan la conservación y dispensación de salsas, líquidos, aderezos ligeros, jarabes, reducciones, caldos y bases, rebajando a la vez el nivel de mermas

(Miércoles, 18 de noviembre de 2015).- Araven es desde hace casi 40 años una empresa líder en el sector de productos para profesionales de la hostelería. En la actualidad ofrece hasta 150 referencias de diferentes categorías: herméticos, contenedores, dosificadores, tablas de corte, estanterías, vajilla para catering... Pero la constante innovación que caracteriza a esta empresa aragonesa se refleja en la búsqueda de nuevas herramientas de trabajo que faciliten la labor diaria del sector Horeca.

Así, en el apartado de manipulación de alimentos Araven ha lanzado al mercado dos nuevos productos que completan su oferta actual de dosificadores y contenedores de salsas y líquidos. Se trata de un dispensador de salsas y un contenedor con grifo para líquidos. Ambos permiten almacenar y distribuir en otros recipientes la cantidad exacta que se quiere repartir. Todo ello reduciendo el nivel de mermas y, como en todos los productos de Araven, con todas las garantías higiénico-sanitarias.

DISPENSADOR DE SALSAS

El nuevo dispensador para salsas lanzado al mercado por Araven tiene una capacidad de 2,6 litros. Se puede utilizar con salsas, aderezos ligeros y jarabes. Facilita la carga, y permite trasvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear. La válvula de cierre mantiene el circuito de bombeo cerrado para una mejor conservación del producto en el mismo envase, incluso en cámara. El dispensador actúa en dirección vertical, lo que permite una mayor facilidad para los usuarios y evita derrames accidentales. También reduce el nivel general de mermas y el crecimiento bacteriano.



El nuevo producto cumple con todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Tiene los cantos redondeados, lo que evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Cuenta asimismo con una regleta de medición e indicador de medida. Y dispone de la innovadora etiqueta integrada y permanente, característica de los productos de Araven, que permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la normativa de Trazabilidad.

Más información: <http://hosteleria.araven.com/es/producto/dispensador-de-salsas>

La nueva referencia de Araven completa la gama actual de dosificadores, normales y antigoteo, con cuatro capacidades: 35, 50, 75 y 100 Litros.

GRIFO PARA LÍQUIDOS

El otro producto que la empresa aragonesa lanza al mercado es un dispensador para líquidos, aderezos ligeros, reducciones, caldos y bases, con una llave regulable que controla el caudal. Tiene una capacidad de 18 Litros. Sus asidores laterales facilitan su manejo y transporte. Incorporan también ColorClip para identificar el contenido y evitar las contaminaciones cruzadas. Su regleta de medición permite controlar el consumo y realizar las mezclas directamente en el recipiente.



Al igual que el dosificador de salsas, consigue reducir el nivel de mermas y el crecimiento bacteriano. Permite además el apilamiento con tapa colocada. De igual forma, optimiza el espacio en la cámara: se adapta al espacio entre baldas.

Más información: <http://hosteleria.araven.com/es/producto/grifo-liquidos>

ARAVEN = INNOVACIÓN

Si hay algo que caracteriza a Araven es la constante apuesta por la innovación de sus productos, en sus tres líneas principales: equipamiento, hostelería y hogar. Nacida en 1976 y con sede en el zaragozano polígono de Malpica, Araven exporta en la actualidad a medio centenar de países de los cinco continentes. Ha logrado consolidar su presencia en el mercado norteamericano con dos nuevas filiales. La empresa aragonesa cuenta desde principios de 2013 con una nueva sede en Miami (Florida), constituida a través de la sociedad de nueva creación Araven Equipment LLC. Esta delegación, destinada a los canales de hostelería y equipamiento, se suma a la que ya desarrolla actividad en México desde el año 2008.

A través de estas nuevas instalaciones, desde las que abastece a toda Norteamérica de sus productos, Araven está llegando a potenciar su desarrollo en este mercado y está reforzando la planta mexicana, que concentra por el momento la producción exterior.

Araven atiende las necesidades de los profesionales de la hostelería en todo el mundo. La compañía aragonesa se ha convertido en la empresa líder del sector de conservación y manipulación de alimentos en Europa con una oferta de más de 150 productos absolutamente diferenciales con los que equipar las cámaras de conservación y cocinas de toda tipología de establecimientos hosteleros.

De igual forma, Araven es líder en el mercado de las cestas de compra desde que en 1987 lanzara su primer producto y se ha afianzado desde 2005 con toda la línea Shop & Roll. El pasado verano marcó otro hito con el innovador carro Loop 100 L. Y la línea celebra en 2015 su décimo aniversario con la primera cesta monobloque bicolor del mercado.