



¿Sabe lo que pasa
en toda la...

...cadena del proceso hasta que llega al cliente?

Quién no ha oído la expresión: una cadena es tan fuerte como su eslabón más débil. Una frase aplicable a la logística de cocinas, donde cada uno de los eslabones puede ser más fuerte o débil. Al final de cuentas, el resultado del trabajo resulta crucial en todos los eslabones del proceso hasta llegar al cliente. Muchos responsables no son tan conscientes de ello, echando al traste rápidamente todo el esfuerzo y trabajo. ¿Qué se puede hacer? Son muchos los que quieren cambiar el sistema de restauración en aras de lograr una mayor seguridad en la calidad de los alimentos que se sirven al cliente. Los especialistas en logística de cocinas sabemos que esto no siempre es necesario, ya que, a veces, los cambios pequeños pueden tener un gran impacto. La adición o sustitución razonable y puntual de un equipo individual en la distribución de comida puede bastar para mejorar considerablemente la producción de platos. Nosotros estamos ahí para ayudarles a detectar esos puntos débiles y ofrecerles la máxima seguridad de proceso.



La producción de comidas **Cook & Serve** posee una dilatada tradición en la restauración comunitaria. Nuestros avanzados productos nos permiten ayudarle a mejorar y garantizar el resultado en el eslabón preciso que necesite.



¿Busca una cadena sin eslabones débiles?

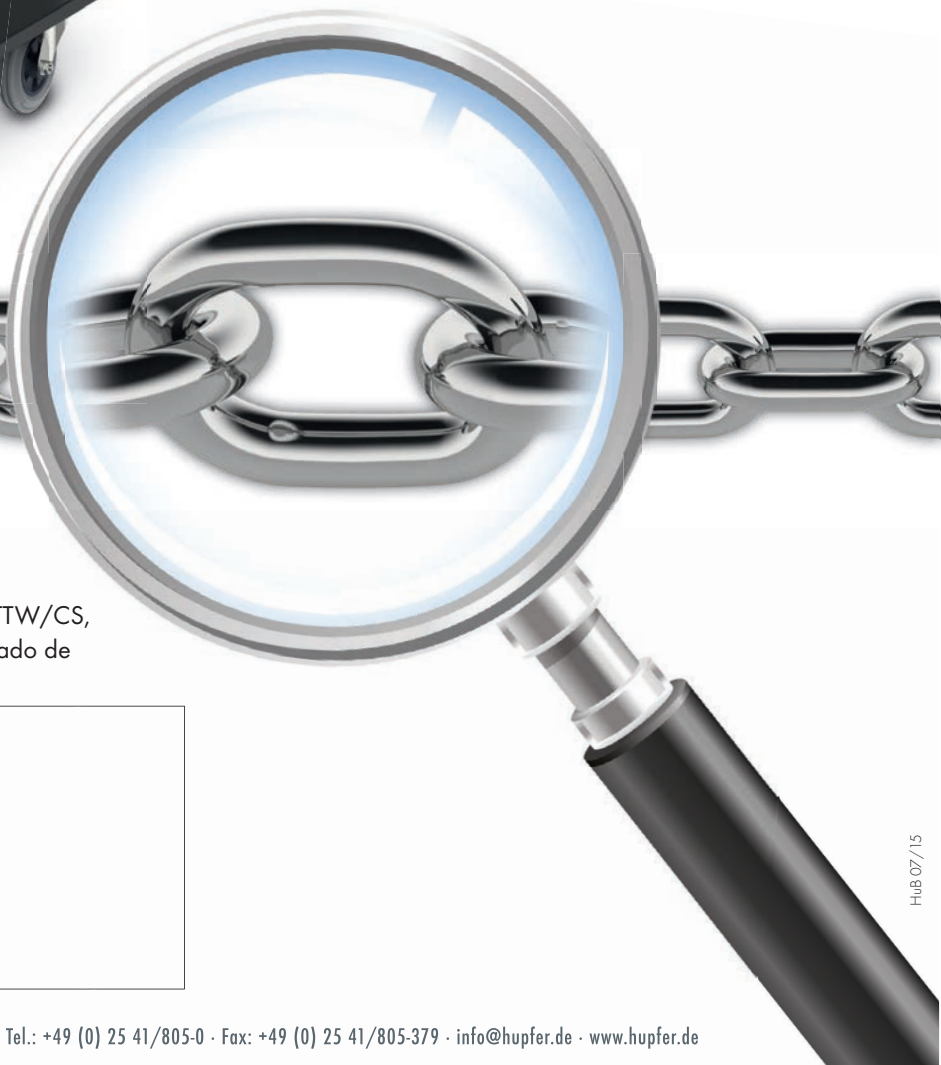
El nuevo HUPFER®TTW/CS!

Producto nuevo



Si uno domina todo el proceso hasta el emplatado, sabe que es ahí cuando pueden empezar a surgir problemas. En definitiva, la comida aún no ha llegado al cliente y ya sabemos todos lo que pasa con la temperatura de la comida hasta que es servida. Los legisladores tienen normas precisas y algunos usuarios estarían encantados de cumplirlas, pero la práctica es harina de otro costal.

Dado que nosotros conocemos perfectamente la problemática, hemos emprendido el desarrollo de un carro de transporte de bandejas, especial para espacios en los que se cocine y sirva (Cook & Serve). El carro HUPFER®TTW/CS elimina el problema para siempre, ya que permite mantener la temperatura adecuada tanto para zonas frías mediante placas eutécticas como en platos calientes gracias al uso de pellets (recipientes acumuladores de calor por cera fundida). No se trata de algo novedoso para un sistema pasivo, pero hemos minimizado la influencia térmica de las zonas de forma que tras el llenado del carro TTW/CS, las temperaturas de las comidas puedan mantenerse hasta una hora, cumpliendo no solo con la normativa legal, sino de una forma tal que el comensal quedará encantado.



Si desean más información sobre el nuevo HUPFER®TTW/CS, nuestro equipo de asesores y expertos estará encantado de atenderle en su punto más cercano.