



**CATÁLOGO
2023**

**SUMINISTROS Y EQUIPAMIENTO
PARA EL CANAL HORECA**

Quiénes somos.....	3
Las empresas del grupo.....	4
Dégerman	5
Elder Laboratorio	8
Hiperhostel.....	12
Klimer	16
Recapol	19
Santos Grupo	22



Especialistas en el sector Food Service, Horeca y Restauración. Más de 40 años de Experiencia ofreciendo servicios de estudio, instalación y equipamiento 360° para nuestros clientes.

Horeca Partner Group está formado por la asociación de seis empresas independientes, agrupadas, expertas y complementarias con el objetivo de dar servicios de estudio, instalación y equipamiento 360° en el Sector Horeca, Restauración y Food Service.

-
- Empresas expertas en su área y certificadas
 - De cobertura nacional
 - De prestigio reconocido
 - Agrupadas para dar un servicio completo en el canal Horeca

01 Misión

Ofrecer servicios integrales o por apartados según se precise tanto para Obra Nueva, Ampliación o Rehabilitación en Hoteles, Restaurantes, Residencias, Colegios, Colectividades, Salones de Celebraciones, Socio Sanitarios, Establecimientos de Comida para llevar, Cocinas Centrales y Alimentación.

02 Visión

La sinergia de las 6 empresas hace que podamos ofrecer servicios 360° en el Sector Horeca, Restauración y Food Service.

03 Valores

Liderazgo, colaboración, integridad, responsabilidad, entusiasmo, diversidad y calidad.

Las empresas que forman Horeca Partner Group son:



Dégerman
ThermoProducts

Contenedores isotérmicos y Carros térmicos para el transporte de comidas.



ELDER
LABORATORIO
CONSULTORA Y DISTRIBUIDORA AGROALIMENTARIA

Laboratorio propio de análisis, APPCC, Consultoría, Formación y Distribución. Soluciones para la Seguridad Alimentaria.



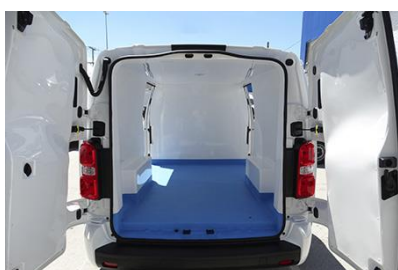
HIPERHOSTEL[®]
maquinaria para hostelería

Diseño y equipamiento de cocinas profesionales, aplicando las últimas tecnologías y realizando proyectos a medida.



Klimer

Distribución de equipamiento para hostelería y alta restauración. Búsqueda constante del producto más actual del mercado.



RECAPOL[®]
CARROCERIAS

Fabricación y montaje de vehículos isotermos y frigoríficos, cajas de gran variedad y equipos de frío. Sistemas de refrigeración para vehículos comerciales.



santosgrupo

Equipamiento, Organización y Reforma Integral de Cocinas Profesionales para Colectividades. Expertos en Línea Fría.

Somos fabricantes en el sector desde 1961, más de 5 décadas nos han hecho expertos en equipos y medios para la distribución de comidas con garantías térmicas e higiénicas en Cocinas Centrales, Colectividades, Hospitales y Residencias, Servicio Domiciliario, Catering y Eventos, Food Service/Vending y Pastelerías.

Nuestra misión es conocer bien a nuestros clientes, conocer sus necesidades y problemas ayudándoles a sacar el mejor rendimiento de sus equipos y ofreciéndoles una amplia gama de productos con la más alta calidad y seguridad alimentaria. Por ello, los principales operadores confían en nosotros.

Disponemos de departamentos propios en I+D+i, Servicio Técnico, un gran Stock para entrega rápida, Precios Competitivos, Productos Certificados y Plan Renove de equipos.

RAFAEL LÁZARO. DIRECTOR GENERAL



¿Qué aporta Dégerman ThermoProducts a Horeca PG?

Asesoramiento y equipamiento en:

- ◆ **Cocinas Centrales:** contenedores y recipientes isotérmicos para el transporte de comidas frío/calor a los Centros de servicio, Colegios, Residencias, etc...
- ◆ **Colectividades:** contenedores isotérmicos y carros térmicos frío/calor para reparto y distribución de comidas en dependencias interiores/exteriores.
- ◆ **Hospitales y Residencias:** carros térmicos frío/calor para reparto y distribución de comidas en dependencias interiores y unidades exteriores.
- ◆ **Servicio Domiciliario:** contenedores y bandejas isotérmicas específicas para un servicio con seguridad y garantía.
- ◆ **Catering y Eventos:** equipos isotérmicos para el transporte y conservación de comidas a Eventos y Catering. También carros de regeneración monofásicos y otros accesorios.
- ◆ **Food Service y Vending:** cajas isotérmicas y contenedores para manipulación de alimentos a temperatura controlada (frío positivo/negativo).
- ◆ **Pastelerías:** contenedores y cajas isotérmicas para el reparto a Sucursales, a Hostelería o Servicio a domicilio y Catering.

ScanBox, carros superligeros para trabajos pesados

Ligeros, funcionales, seguros, cómodos de manejar y muy elegantes.

Gracias a nuestra dilatada experiencia con clientes del sector Colectividades comprendemos la necesidad de que sean robustos y ergonómicos a la vez.

Fabricados con aluminio anodizado, paneles laminados de fibra de vidrio y aislamiento de 30 m/m, mantienen la temperatura de la comida durante largo tiempo.

Chasis de Acero Inoxidable, paragolpes perimetral, displays de control sencillos y precisos, asideros ergonómicos y cierres de seguridad; dispone además de guías laterales desmontables y ruedas de 160 m/m. Por todo ello, los carros ScanBox están considerados como los mejores carros de transporte de comidas frío/calor del mundo.

Diversos modelos, capacidades y funcionalidades.



Isobox 550 M con bisagras



Robustos contenedores isotérmicos de polipropileno de alta densidad y formato GastroNorm. Concebidos para Catering pesado y comida caliente. Construidos por termoformado, doble cámara hermética y aislamiento mediante inyección. Su diseño específico permite alojar los recipientes GN y transportar los alimentos con total seguridad.

Varios modelos de diferentes capacidades; de carga frontal, superior y modelos con grifo para líquidos.

Menú Mobile

Bandejas isotérmicas de Polipropileno Rígido de Calidad Premium. El mejor rendimiento térmico. Incluye dotación de vajilla de Policarbonato 3 piezas con tapadera hermética. Apilables. Dotado de cierres de seguridad y compartimentos termo aislados.

"Lo frío, frío y lo caliente, caliente, más de 2 horas"



Contenedores Isotérmicos Bandejeros

Por su peso, fortaleza e isoterminia estos contenedores son ideales para Catering, Sucursales y Servicio a Domicilio. Dos modelos Gastronorm; GN 5 y GN 8.

Construidos en Polipropileno Expandido Alimentario (EPP) Calidad Premium 60/65 gr litro, guías reforzadas, asideros laterales y puerta desmontable. Color Negro. Apto para todo tipo de Cubetas y/o Bandejas GN 1/1.

También en formato 40 x 60



Profesional Cristalizado 1/1.217

Contenedor isotérmico EPP para cubetas GN 1/1 con el interior cristalizado que le hace totalmente impermeable a líquidos y olores. Conforme EN-12571. Calidad Premium 65 gr/litro.

Con alojamiento especial para una fácil manipulación de las cubetas GN y asidero conformado.

Diversos modelos y capacidades.

Equipo Caldox

Un equipo seguro para el servicio de cremas, salsas, líquidos y semilíquidos.

Consta de: Un contenedor isotérmico de EPP y una olla de acero inoxidable con tapa hermética con o sin fondo difusor.

También con Fiambreras para pequeños Grupos, Guarderías, Dietas, etc.



Mecan'Hotel Advance con y sin grifo



Son recipientes isotérmicos íntegramente contruidos en acero inoxidable y especialmente diseñados para la distribución de alimentos líquidos y/o semilíquidos, calientes y/o fríos con total seguridad en el transporte y las más altas cotas de calidad e isoterminia.

Imprescindibles en Cocinas Centrales, Colectividades, Catering de Eventos, Hospitales, Centros Penitenciarios, Ejército, etc.

Elder inició su actividad como laboratorio agroalimentario de análisis de alimentos y aguas en el año 2000. A lo largo de todos estos años, hemos buscado la excelencia en la prestación de nuestros servicios. Desde entonces, hemos ido creciendo e incorporando nuevas tecnologías y servicios, para poder ofrecer a nuestros clientes soluciones integrales.

Nuestra compañía es especialista en el campo de la Higiene y Seguridad alimentaria.

Los tres pilares básicos de nuestra empresa son: nuestro servicio, la experiencia y el poder ofrecer a nuestros clientes soluciones globales, es decir, con nuestra empresa pueden cubrir todos los servicios necesarios en Higiene y Seguridad alimentaria.

Disponemos de diferentes departamentos para tener un único proveedor en todo lo relacionado con la Seguridad alimentaria.

- Laboratorio propio de análisis de alimentos y aguas.
- Departamento de consultoría, en el cual desarrollamos toda clase de manuales de calidad, asesoramiento, registros sanitarios, cartas de alérgenos, fichas técnicas...
- Departamento de formación.
- División de plagas, Legionella y tratamientos contra el COVID-19.
- Departamento de soluciones, a través del cual somos importadores de primeras marcas multinacionales, que aportan ayudas a nuestros clientes para resolver los problemas que se encuentran diariamente.



¿Qué aporta Elder Laboratorio a Horeca PG?

Profesionalidad, servicio, experiencia y, sobre todo, la posibilidad de tener un Partner en el que delegar cualquier necesidad dentro del mundo de la Seguridad Alimentaria.

LABORATORIO PROPIO

Contamos con laboratorio propio de análisis de alimentos y aguas. Hemos ido incorporando nuevas tecnologías y servicios con el fin de poder ofrecer a nuestros clientes, soluciones integrales.

Realizamos diferentes tipos de análisis:

- Análisis microbiológicos.
- Análisis Físico-Químicos.
- Análisis de aguas microbiológicos.
- Análisis de aguas Físico-Químicos.
- Análisis de residuos de acción farmacológica.
- PCR.



CONSULTORA ALIMENTARIA



- Implantación de sistemas de Calidad.
- Sistemas de Autocontrol – APPCC.
- Auditorías de sistemas de Calidad.
- Registros sanitarios.
- Asesoramiento legal.
- Elaboración de menús.
- Homologación de proveedores.
- Sistemas de Trazabilidad.
- Etiquetado alimentario.
- Fichas técnicas de productos.
- Diseño de instalaciones

DESINFECCIÓN - PLAGAS

- Tratamiento de desinfección contra Covid-19.
- Tratamientos de desinsectación, desratización y desinfección.



FORMACIÓN

Formación Bonificada para Empresas a través de la Fundación Estatal para la Formación en el empleo (FUNDAE)

Cursos de formación en seguridad alimentaria:

- Manipulación y SARS-coV2 / COVID19.
- Manipulador de Alimentos.
- Alérgenos e intolerancias alimentarias.
- Guía de buenas prácticas de Higiene (GBPH).
- Análisis de peligros y puntos de control crítico: (A.P.P.C.C.).
- Trazabilidad en el Canal Horeca.
- Limpieza y desinfección.



SOLUCIONES

Queremos ofrecerles las soluciones más innovadoras, que les ayuden con los problemas a los que se enfrentan diariamente.

Para ello somos importadores de las mejores compañías multinacionales, fabricantes de productos que cumplen las normativas más exigentes dentro del sector de la limpieza y Seguridad Alimentaria.

Les describimos algunos ejemplos:

- **DOSIFICACIÓN INTELIGENTE DE LAVAVAJILLAS:**

El sistema integral 4 plus es flexible porque se puede instalar en la pared o bajo la encimera.

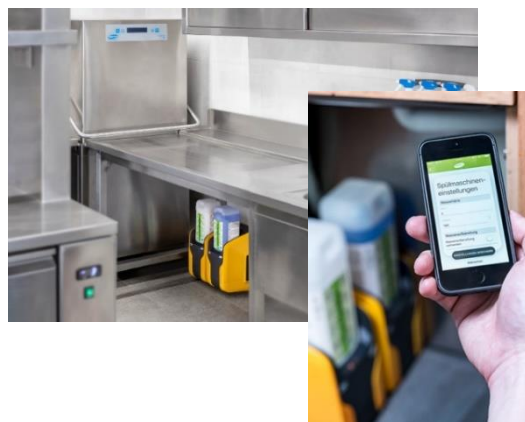
Sencillo: Solo un detergente para vasos y vajillas. Con cartuchos hacemos desaparecer los bidones. La aplicación del Integral 4 plus ofrece seguridad. Para una vajilla limpia sin preocupaciones y sin averías.

4 kg de detergente consiguen lavar hasta 1.500 cestas gracias a su fórmula patentada.

Menos peso, menos esfuerzo, más espacio, más sitio libre.

Un depósito de reserva aporta autonomía.

integral 4PLUS hace imposible cualquier confusión de producto gracias a la tecnología RFID.





- **DOSIFICADORES CON SISTEMA DE CONTROL E INFORMACIÓN MEDIANTE APP:**

Dispensadores sencillos, elegantes, inteligentes y nunca vacíos.

Con un simple vistazo a su teléfono móvil, obtendrá todo tipo de información sobre su dispensador.

Gestión de la dosificación desde nuestra aplicación. Control de stock. Ahorro de personal.

No utilizan pilas. Funcionamiento mediante baterías con la posibilidad de recarga.

Más de 1000 posibles diseños.

Los dosificadores más tecnológicos del momento.

- **TABLAS DE CORTE:**

Garras anti-deslizantes mantienen la tabla en su lugar eliminando el método anti-higiénico de "La toalla Mojada debajo de la tabla".

Material único de co-polímeros que resiste el uso continuo de alta temperatura. No se deforman.

Gancho patentado. Nos ayuda en el transporte y el almacenamiento.

Sello NSF.

Regla integrada facilita el corte eficiente de porciones, favoreciendo el ahorro en uso. Sistema Kolor-Cut® facilita el uso exclusivo por colores evitando la contaminación cruzada.



- **ETIQUETADORAS PARA CONTROL DE TRAZABILIDAD:**

Nuestro sistema DCG es una solución basada en la Nube, de gestión centralizada y parametrizable.

Incrementará la consistencia y precisión de su etiquetado, simplificándolo, y reduciendo tiempos de preparación, en definitiva, siendo mucho más eficiente.



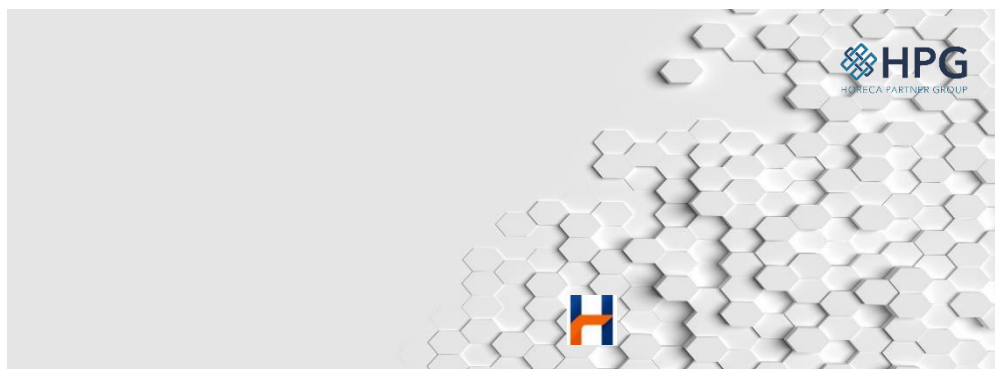
Empresa que inicia su actividad para prestar el servicio de equipamiento de cocina y lavanderías industriales a los pequeños y medianos proyectos hosteleros y hoteleros en un ámbito regional.

La experiencia adquirida a lo largo de los 20 años de vida que tenemos, la inquietud por ofrecer a los clientes la mejor de las soluciones en sus cocinas desde un punto de vista de eficiencia energética y ahorro de costes operativos, así como la llegada de la crisis financiera del 2008, fueron los motivos por los que Hiperhostel se ha convertido en un referente, ya de ámbito nacional, en el diseño y equipamiento de cocinas y lavanderías profesionales del sector Horeca.

Nuestra empresa tiene la misión de ofrecer la mejor solución de equipamiento para nuestros clientes, adaptando las alternativas de equipamiento que existen en el mercado a cada proyecto, en clave de diseño, ergonomía, eficiencia energética, ahorro de costes, etc... Además de la estética y la decoración.

Escuchamos, proponemos, debatimos, y ejecutamos. El resultado es un proyecto hecho a la medida de cada cliente.

JOSE LUIS SANTOS GARZÓN. GERENTE



¿Qué aporta Hiperhostel a Horeca PG?

Hiperhostel cubre la parte de asesoramiento y equipamiento de cocinas y lavanderías profesionales realizadas a la medida de las necesidades de los clientes, contribuyendo a cerrar el asesoramiento 360° por parte del grupo, y especialmente en el ámbito de la alta restauración y hotelería del sector.

Ponemos al servicio del grupo nuestro conocimiento y especialización, a la vez que proporcionamos a nuestros clientes el know-how que poseen las empresas que conforman Horeca Partner Group para obtener como resultado un Hub de conocimiento exponencial del que puedan obtener un valor añadido para sus proyectos y sus negocios.

Diseño

Proponemos un diseño que cumpla con las necesidades que nos ha transmitido el cliente en las reuniones de captación de información, y que además cumpla con la legislación vigente en materia sanitaria, constructiva y de seguridad.

El diseño del proyecto se propone tomando como base la información referente al número de comensales, la carta del establecimiento (u oferta gastronómica, bien sea la de un restaurante, un hotel, o una residencia de ancianos o una guardería), el

tamaño y los condicionantes arquitectónicos, la operativa de funcionamiento del negocio o del establecimiento, e incluso las características decorativas del local, si en algo influyen en el proyecto de distribución de la cocina (especialmente en el caso de cocinas vistas).



Acompañamos con el diseño de los proyectos toda la información de carácter técnico referente a la construcción de los equipos, a las necesidades de energía eléctrica y/o de gas, de redes de saneamiento, de distribución de conductos, de necesidades frigoríficas, e incluso acompañamos las recomendaciones que los demás gremios que intervienen en la construcción de una cocina deben tener en cuenta para cumplir con la normativa vigente, y evitar incidencias a lo largo de la vida útil de los equipos.

Solución



Debatimos cada uno de los puntos relevantes que componen cada proyecto con una perspectiva de mejora con el objetivo de generar un valor añadido para el cliente que pueda aprovechar a lo largo de toda la vida útil de los equipos.

Aplicamos los últimos avances tecnológicos disponibles en el mercado para hacer cada proyecto más eficiente, dotar a los equipos de mayor durabilidad y robustez, conseguir reducir los costes energéticos y operativos, e incluso dotar a la instalación de un punto de personalización que tanto se echa de menos en algunas instalaciones industriales.

Concretamente estamos hablando de aplicar sistemas de refrigeración centralizados, con condensación por agua o por aire, y monitorizados; conectividad de equipos frigoríficos, de cocción, de lavado y de ventilación; equipos específicos de filtración de grasas; equipos multifuncionales; elementos de fabricación a medida y personalizables en forma y color.

En definitiva, cada proyecto en particular tendrá su propia solución de equipamiento adaptada perfectamente a los requerimientos y necesidades de la instalación, según la elección del propio cliente, y prestando especial relevancia al valor añadido que las soluciones propuestas aporten al proyecto.

Montaje y Post-venta

Ejecutamos cada proyecto como si fuera el único, prestando especial atención a los detalles de cada uno de ellos.

Nuestro objetivo es el de conseguir que todo lo hablado a lo largo de las conversaciones en la definición del proyecto se ejecute en tiempo y forma. La cronología en la ejecución de un proyecto tiene un importante peso en los costes económicos iniciales del negocio, por lo que somos ágiles y flexibles a la hora de asignar los recursos necesarios y nos adaptamos a los tiempos de ejecución para que la consecución de la instalación sea rápida, eficiente y de calidad.

Conocemos perfectamente el equipamiento de nuestras instalaciones. Es un conocimiento que surge de los años de experiencia que tiene nuestro personal técnico, que en la mayoría de los casos supera la propia edad de la empresa. Y también por una apuesta clara por nuestra parte y por la de nuestro personal de tener constantemente actualizados sus conocimientos mediante cursos continuos de formación en cada uno de los equipos que instalamos.

Para nosotros es muy importante diseñar una cocina operativa, que cumpla la normativa vigente, satisfaga las necesidades operativas del proyecto y además posea las mejores soluciones tecnológicas del mercado... pero más aún lo es que esa cocina funcione adecuadamente. Por ello disponemos de una amplia capacidad de recursos humanos técnicos que vigilan que nuestras instalaciones (y también las que no son nuestras...) funcionen adecuadamente. Y además sin importar el punto geográfico donde se encuentren, ya que pertenecemos a una amplia red de distribución que nos permite dar una cobertura técnica en ámbito nacional. Sea cual sea la incidencia, la solucionamos, en tiempo y forma. Los problemas siempre surgirán, lo importante es, no solo evitarlos, sino solucionarlos de forma rápida y eficiente.



Compañía dedicada desde el año 1998 a ofrecer **soluciones integrales de hostelería y alta restauración.**

Klimer se concibe como combinación de entusiasmo, trabajo, esfuerzo y constancia, naciendo en unas pequeñas instalaciones transformándose con el paso del tiempo en un almacén logístico que da servicio a nivel nacional.

En la actualidad, Klimer goza del perfil empresarial que se deseaba desde el principio, participando en exposiciones y congresos del sector, visitando ferias de todo el mundo consiguiendo así una mayor variedad de productos exclusivos y novedosos, configurándose como empresa de referencia digna de confianza dentro de su sector.

Desde el año 2017, hemos sido impulsores en el sector de la hostelería del movimiento **BIOKlimer.**

En nuestro empeño por sustituir los envases plásticos de los servicios de take away y delivery en los restaurantes, comenzamos una campaña de concienciación con la que poco a poco hemos ido penetrando en los negocios de hostelería, hasta que, a día de hoy, hemos conseguido que todos nuestros clientes hayan sustituido o incorporado a su servicio delivery los envases biodegradables para el transporte de comida.

DAVID RAMOS. DIRECTOR



¿Qué aporta Klimer a Horeca PG?

Desde Klimer apostamos por HORECA PG para poder ofrecer a nuestros clientes servicios integrales, tanto de estudio de proyectos, como de instalación y equipamiento 360° en el Sector Horeca, Restauración y Food Service, donde entramos nosotros.

Ofrecemos nuestra experiencia en la distribución de equipamiento para hostelería y alta restauración para conseguir la satisfacción total de los clientes.

Distribución de equipamiento para hostelería y alta restauración.



CATERING

Especialistas en vestir cualquier tipo de catering o evento. Contamos con una gran variedad de artículos de presentación como: cucharitas de degustación, vasitos, mini bowls, platitos... hasta todo tipo de miniaturas como moldes, cazuelitas, latas e incluso todos los accesorios para hacer la experiencia al comensal totalmente diferente: bandejas de formas divertidas, bandejas de bambú y melamina, alturas para buffet...

Además, adaptados a las últimas tendencias, nuestros clientes podrán escoger entre materiales totalmente biodegradables como la caña de azúcar, el bambú, hoja de palmera, cartón Kraft, e incluso porcelana o cristal.

TAKE AWAY

La tendencia actual por los servicios de comida delivery y take away, nos ha ayudado a terminar de concienciar a todo el sector de la hostelería, por lo que actualmente ya contamos con un catálogo al 90% de artículos respetuosos con el medioambiente, **envases biodegradables y compostables**.

Cajas de cartón Kraft, envases de todo tipo como ensaladeras, bowls, cajas con tapa bisagra, tarrinas, cubiertos, servilletas... un surtido muy amplio para que los restaurantes, bares y casas de comida puedan adaptarse a las nuevas circunstancias y servir su comida a domicilio de una forma **100% eco-friendly**.



VAJILLA



Vestimos tus platos con nuestras colecciones de vajillas, desde las más clásicas, blancas de porcelana, Bone China de alta resistencia... hasta las más originales de porcelana de diseño, en colores, con formas atrevidas, texturas llamativas, gres, terracota y vajillas con garantía de desportillamiento...

Gran variedad en formatos adaptables a todo tipo de necesidades: 4, 6, 12 unidades. Además, contamos con un amplio surtido de cristalerías y cuberterías, desde las más clásicas hasta las últimas tendencias mate doradas, cobre y acero.

MELAMINA

¡No a las roturas! La melamina es un material totalmente irrompible, resistente a caídas y golpes, perfecto para terrazas, eventos de todo tipo especialmente en exterior, bares en piscinas garantizando así la seguridad para los clientes y un ahorro para el negocio de hostelería.

Las vajillas de presentación en melamina imitan todo tipo de materiales como la porcelana, el gres, hormigón, madera, bambú... y las piezas van desde platos de todos los tamaños, hasta bowls y bandejas para presentaciones de todo tipo.



PERSONALIZACIONES

Tenemos una larga experiencia en la personalización de artículos para hostelería: pegatinas y precintos para envases, papeles alimentarios, servilletas y manteles con la imagen de tu negocio.

Ofrecemos soluciones para personalización de vajillas, cristalería y cubertería.

Como última novedad, ¡cajas personalizadas para tu delivery! Hacemos tu caja a medida para transporte de alimentos o para transporte de menús a domicilio completos.

Recapol es una empresa dedicada al carrozado de vehículos, estamos especializados en la **fabricación de isoterms**, poniendo especial atención a los vehículos dedicados al **transporte de alimentos para caterings, hoteles y restaurantes**.

Situados en la zona sur de la Comunidad de Madrid, disponemos de instalaciones de 16000 metros cuadrados. De las cuales la mitad son instalaciones cubiertas y el resto son zona de tránsito y aparcamiento a la espera de transformado y entrega.

El objetivo de Recapol Carrocerías es **ayudar a nuestros clientes**, por eso, si tienes un negocio relacionado con la **restauración**, te asesoramos desde el primer momento ofreciéndote la mejor solución para que puedas transportar alimentos según tus necesidades y acorde a las leyes establecidas.

VÍCTOR RAMÍREZ. DIRECTOR



¿Qué aporta Recapol Carrocerías a Horeca PG?

Recapol Carrocerías como empresa asociada a Horeca PG se compromete a ofrecer su experiencia en la fabricación de vehículos isotermo para la restauración, asesorando y recomendando la mejor opción según las necesidades de cada cliente.

En Recapol Carrocerías ofrecemos múltiples productos que pueden aportar soluciones a negocios relacionados con la restauración.

EQUIPOS DE FRÍO O CALOR



Dependiendo del tipo de alimentos a transportar se puede equipar un equipo de frío u otro.

El tipo de equipo es diferente según a la temperatura que se quiera transportar la mercancía, como por ejemplo **de -20° a 0°, de 0° a 40°, 15° a 25°, etc...**

Le asesoramos si va a transportar alimentos cocinados, frescos o congelados.

TRANSPORTE A DIFERENTES TEMPERATURAS

Posibilidad de dividir el vehículo con tabiques fijos o móviles para transportar alimentos a diferentes temperaturas.

Por ejemplo, una parte del vehículo podría transportar alimentos congelados y otro compartimento alimentos frescos. **Se pueden hacer las adaptaciones necesarias según las necesidades de cada cliente.**



ESTANTERÍAS A MEDIDA Y ACCESORIOS

Según la forma y el tipo de alimentos a transportar, se pueden hacer **estanterías a medida fijas o abatibles.**

También se pueden añadir **multitud de accesorios**, como luz led, cortinas PVC, cerrojos, trampillas, bolas de remolque, etc...



CAJÓN ISOTERMO

Cajón a medida para adaptarse a las necesidades de cada negocio, pudiendo ser transportado en todo tipo de vehículos

Los cajones isotermos también pueden equipar equipos de frío, aunque en estos casos deben ser transportados en vehículos abiertos para que el equipo pueda funcionar.

Incluye ATP.

REPARACIÓN DE FIBRA EN EL ISOTERMO

Las **intensas jornadas de trabajo a las que se someten los vehículos isotermos**, pueden llevar al desgaste del mismo principalmente por pequeños golpes y roces.

Desde Recapol contamos con **un taller propio de reparación de fibra** con tiempos muy ajustados.



INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE FRÍO.

El correcto funcionamiento del equipo de frío es algo fundamental para que el vehículo pueda desarrollar su actividad correctamente.

Recapol es servicio técnico oficial de los principales fabricantes de equipos de frío del mercado. Contamos con piezas homologadas y siempre originales.

Santos Grupo es una compañía que comenzó hace 40 años aproximadamente en el segmento de las Colectividades, que además de Hospitales, Residencias, Colegios, Comedores de Empresa, etc., con los años nos hemos ido introduciendo en el segmento HORECA principalmente en lo relacionado con Catering y negocios que requieren altas dosis de organización más allá de la propia del Hotel, Restaurante o Cafetería, con una orientación clara hacia sistemas organizativos para grandes producciones.

Somos precursor del modelo de gestión de cocinas en Línea Fría Completa y es autor y propietario del único libro escrito en habla hispana sobre Línea Fría, que es utilizado globalmente como libro de texto en el ámbito de la educación.

Santos Grupo realiza todos sus proyectos basados en los 3 principales criterios o pilares que deben regir en cualquier cocina, que son Seguridad Alimentaria, Rentabilidad y Organización.

RICARDO SANTOS. DIRECTOR



¿Qué aporta Santos Grupo a Horeca PG?

En Santos Grupo siempre hemos trabajado buscando sinergias como la que estamos generando ahora todos los profesionales integrados en este magnífico equipo de expertos.

Sinergias que enriquezcan a los clientes y a nosotros mismos.

Es un dicho muy utilizado, pero no por eso menos cierto: La unión hace la fuerza.

Cocinas centrales

Organización Integral y equipamiento de Cocinas Centrales en Línea Fría Completa, Línea Mixta y Línea Caliente.

Seguridad Alimentaria, Rentabilidad, Nutrición, Innovación, Higiene y Calidad son algunos de los criterios que Santos Grupo tiene en cuenta a la hora de diseñar centros de producción.

Línea Caliente, Línea Mixta y Línea Fría Completa



Cocinas profesionales

Nuestras propuestas le sorprenderán por su innovación, al tiempo que mejorarán sus cuentas de explotación.

Expertos en analizar, conocer, planificar y organizar el sistema para después llegar al diseño y al equipamiento de forma que su personal contará con un sistema cómodo, flexible y ergonómico.

Organización Integral, Cocinas Centrales y Hospitalarias



Lavanderías Industriales

Garantizar la higiene y la calidad de lavado y planchado son elementos esenciales en un proceso repetitivo y recurrente que debe optimizarse al máximo sincronizando procesos, procedimientos y tecnologías.

La lavandería industrial siempre debe reunir planificación de procesos, organización y tecnología.

Una solución óptima para cada instalación



Ingeniería de procesos

Ingeniería de procesos de producción y distribución que hace de su trabajo una forma independiente en el área de Organización, Consultoría, Formación e Informática aplicadas a las grandes cocinas y sistemas de producción y distribución alimentaria.

El área de Ingeniería de procesos está especializada en Línea Fría Completa, aunque trabaja en cualquier modelo de producción, sea línea caliente, mixta, congelación, línea estéril o sector agroalimentario.



Especialistas en el sector Food Service, Horeca y Restauración.

Más de 40 años de Experiencia ofreciendo servicios de estudio, instalación y equipamiento 360° para nuestros clientes.

