

Dégerman.es

Catering Equipment Experts



50 años asesorando

a profesionales de la RESTAURACIÓN COLECTIVA, CATERING Y PASTELERÍAS ofreciendo las mejores soluciones para el mantenimiento y transporte de alimentos.



CEE Catering Equipment Experts

Nuestro equipo, con más de 50 años de experiencia, da solución a cualquier necesidad mediante un asesoramiento profesional totalmente personalizado. Por ello los principales operadores confían en nuestros productos.



Innovación y desarrollo

Contamos con un área de desarrollo, evolución y mejora de productos basados en una larga experiencia profesional que es la pieza clave en la que se apoyan todos nuestros proyectos y soluciones.



Repuestos originales

Para obtener un mejor rendimiento de nuestros productos y por lo tanto alargar su vida útil.



Entrega rápida

Gracias a nuestro stock de producto y flota propia, tenemos la posibilidad de dar un servicio de entrega rápido y casi inmediato en gran parte de los productos contenidos en nuestro catálogo.



Precios competitivos

En nuestra TIENDA ONLINE podrá realizar compras fácilmente, consultar precios, disponibilidad, fichas técnicas, utilidades, consejos, seguimiento de sus pedidos o suscribirse a nuestro boletín de novedades por email, y todo con los mejores precios.



Plan Renove con bonificación

Orientado a clientes de Cocinas Centrales y Colectividades en general, para la renovación del parque de isoterms. Nosotros nos encargamos de todo. ENTREGAR LO NUEVO y RECOGER LO VIEJO... se arregla y se dona a ONGs.



Blog Dégerman - <http://www.degerman.es/blog>

Artículos del sector, preguntas más comunes, legislación, experiencias, etc., y todo esto de la mano de un grupo de partners y asociados profesionales que le ayudarán a resolver las dudas relacionadas con el sector HORECA.

"Eficacia en la distribución de alimentos líquidos y semilíquidos"



RECIPIENTES ISOTÉRMICOS EN ACERO INOXIDABLE MECAN' HOTEL®

Diseñados, producidos y patentados por DÉGERMAN.

Son los recipientes isotérmicos con más altas cotas de calidad e isotermita.

Íntegramente contruidos en acero inoxidable y concebidos para la distribución de alimentos líquidos y semilíquidos, calientes y/o fríos con total seguridad en el transporte.

CUBA INTERIOR MONOBLOCK de una sola pieza. Cierres de tensión progresiva, asas abatibles, asidero ergonómico, mejor estanqueidad, mayor estabilidad en el apilamiento. Disponibles de 15 a 25 litros, con o sin grifo.



EQUIPO CALDOBOX®

Diseñado, producido y patentado por DÉGERMAN.

Un gran equipo que consta de un contenedor isotérmico de EPP y una olla de acero inoxidable con tapa hermética con y sin fondo difusor.

Disponibile en 15 y 22 litros y en dos calidades, en función de su utilización.

El contenedor, además, es compatible con Fiambreras Mecan'Hotel de 3, 4, 6 y 8 litros, la solución perfecta para el servicio de guarderías, pequeños grupos, profesores, dietas, etc.

"Una variedad de equipos muy ventajosos para su negocio"



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS DE POLIPROPILENO EXPANDIDO (EPP)

Nuestros contenedores isotérmicos de EPP operan eficazmente desde hace años en cocinas centrales, empresas de catering, pastelerías, servicio a domicilio, heladerías, etc.

Son los más ligeros, con una excelente relación **eficacia / peso / precio** como nuestro exitoso **CATERBOX®**, que es el más popular de esta familia. **Un LÍDER de la Restauración Colectiva.**

Son contenedores para alimentos que permiten transportarlos calientes, fríos o congelados, con garantías térmicas e higiénicas y conformes con la normativa europea 1935/2004. Contamos con variedad de tamaños, densidades y precios en función de su intensidad de uso, tanto en formato **GASTRONORM (GN)** como **NORMAPAN (4/6)**.



CARROS PLATAFORMA

Carros y Plataformas construidos en diferentes materiales, especialmente diseñados para nuestras referencias al objeto de hacer más **cómodo y eficaz el traslado de los contenedores isotérmicos.**



"Lo último en EPP alimentario"



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS CARGOTRANS

Gigantes para el sector Food-Service: ahora en 90 y 105 litros.

EPP de alta densidad, extragruoso, ultraligero, versátil e isotérmico, de gran capacidad.



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS CRYSTAL

Dos modelos Gastronorm de 38 y 45 litros.

Contenedores especialmente pensados para para Colectividades, con asas o asideros ergonómicos para Cargas Pesadas.



"Diferentes equipos para ofrecer un servicio de comidas a domicilio inmejorable"

Para servir eficazmente con vajilla de loza, policarbonato y / o desechable.

"Lo frío, frío y lo caliente, caliente"



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS EPP

MENU BOX + Placa de calor + Vajilla desechable (3uds)



BANDEJAS ISOTÉRMICAS EPP

DINNER CHEF + Placa de calor + Vajilla policarbonato (3 uds)



EQUIPOS ISOTÉRMICOS EPP

MINIMENU BOX + Separador + Placa de calor + Vajilla policarbonato (3 uds)



BANDEJAS ISOTÉRMICAS POLIPROPILENO

Bandeja MENU MOBILE + vajilla porcelana con tapa hermética (3uds.)

"Soluciones reales para el mantenimiento del frío y calor durante el transporte de alimentos"



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS DE PLÁSTICO RÍGIDO

ISOBOX es una familia de robustos contenedores y recipientes isotérmicos disponibles en formato GastroNorm.



Indicados para el transporte de comida caliente en cubetas GastroNorm de acero inoxidable con tapa hermética o standard.

Modelos desde 20 a 60 Litros, de apertura frontal y/o superior.



PLACAS DE FRÍO Y DE CALOR

Las placas eutécticas de frío o calor **mejoran el rendimiento de nuestros contenedores isotérmicos**, prolongando la temperatura del contenido para que los alimentos lleguen a destino en óptimas condiciones.

Idóneas para la distribución de largas rutas y suministros múltiples.

"Acierto seguro en la logística de eventos"



BANDEJEROS ISOTÉRMICOS POWER BOX®

Contenedores isotérmicos para el transporte de bandejas, cubetas y cestas pasteleras, **ideal para el traslado entre despachos, caterings, cocinas, etc.**

Construidos en EPP de alta densidad. Ligeros, isotérmicos, eficaces; nuestros potentes Power Box son un "joven clásico" en nuestro mercado. Se fabrica en formato GastroNorm y en 4/6, y en dos calidades según la intensidad de su uso.

CARROS CALIENTES

Son el complemento imprescindible en banquetes, bodas, eventos, etc, para un **óptimo mantenimiento, calentamiento y servicio de los platos preparados.**

Disponibles en 3 versiones, 90°C / 110°C y 140°C, dependiendo de las necesidades de temperatura.

Construidos íntegramente en acero inoxidable alimentario y de fácil limpieza. Pueden ser utilizados de cara al consumidor por su elegante diseño, asegurando la calidad final del producto, conservando los alimentos en su punto... "como recién hechos".

Válidos tanto para platos, fuentes y/o recipientes GastroNorm.

"Equipamientos perfectos para el mantenimiento de alimentos sólidos y líquidos"



CUBETAS Y BANDEJAS

El programa de cubetas, bandejas y tapas GastroNorm en acero inoxidable 18/10 es **el sistema más idóneo para la cadena operativa de todo tipo de alimentos, calientes o fríos.**

Se pueden preparar, cocinar, transportar, exponer y servir utilizando el mismo recipiente evitando así molestos reemplazos.

Por sus características técnicas estas cubetas pueden ser utilizadas en hornos de cocina, freidoras, unidades de refrigeración y en modernos equipos profesionales de calor.



TERMODISPENSADORES Y JARRAS ISOTÉRMICAS

La amplia gama de jarras isotérmicas, termodispensadores y jarras para banquetes han sido **especialmente diseñados para el servicio de líquidos calientes o fríos** en celebraciones, catering de eventos, desayunos, hoteles, coffee breaks, cocktails, oficinas, etc.

"Soluciones portátiles eficaces para cocinar y servir alimentos sin perder calidad"



SISTEMA HEATING PLATE

Un sistema revolucionario para calentar platos de hasta 31 cm en lotes de 40, 80 y 120 uds.; un sistema que el sector Catering y Eventos lleva esperando durante décadas!

¡ NO MÁS PLATOS FRÍOS !

Consta de una base termoconvectiva de mínimo consumo que se enchufa en cualquier lugar a la corriente eléctrica y de una funda isotérmica adaptada a cada uno de los tres lotes de platos, calentándolos a la vez.



CHAFING DISH ELECTRICO

Un sistema enfocado a pequeños grupos con un **Baño María** GN 1/1 económico, de elegante presencia y óptima eficacia, para realizar servicios a temperatura > 65°C en guarderías, salas de reuniones, pequeños hoteles, servicios de catering, etc.

Un 1º y 2º plato, siempre caliente, para 12/15 comensales.

¡ UN BAÑO MARÍA 1/1: ECONÓMICO, DE ELEGANTE PRESENCIA Y ÓPTIMA EFICACIA !



"Sistemas de alta gama para el transporte, conservación y distribución de comidas"



Food Transport Systems

Carro para **Distribución de Comidas en Grandes Colectividades y Servicios** de Restauración en Universidades, Hospitales, Psiquiátricos, Centros Comerciales, de Negocios, Congresos, etc.



Banquet Master

Carro aislado, con humidificador y calor por convección, especialmente diseñado para ser utilizado con Hornos Combi GN 1/1 y GN 2/1. Monofásico.



Food 2 Go

Carro de servicio flexible, para transportar y servir comidas calientes y frías. Robusto, duradero y de gran maniobrabilidad. De fácil uso. Monofásico.

Dégerman.es
Catering Equipment Experts