

Menaje irrompible, garantía de durabilidad y seguridad en eventos

Noticias 24hs | 12-07-2024 | 21:27



Platos de melamina para hostelería

El menaje irrompible, como los platos de melamina para hostelería, se ha convertido en una opción cada vez más popular y necesaria en la industria de la restauración y los eventos. Estos utensilios y accesorios ofrecen una serie de ventajas que los hacen ideales para su uso en situaciones donde la durabilidad y la seguridad son prioritarias.

Es también conocido como vajilla de plástico duro o resistente, está fabricado con materiales como el polipropileno o el policarbonato, que son altamente resistentes a impactos y roturas. A diferencia de la convencional de vidrio o cerámica, la irrompible ofrece una mayor durabilidad y resistencia, lo que lo hace ideal para su uso en eventos al aire libre, catering móvil o en entornos donde hay riesgo de roturas y accidentes.

Una de las principales ventajas es su capacidad para resistir golpes y caídas sin romperse, lo que reduce significativamente el riesgo de lesiones y la necesidad de reemplazar constantemente los utensilios dañados. Esto no solo representa un ahorro económico a largo plazo para los negocios, sino que también garantiza una mayor seguridad para el personal y los comensales.

Además ofrece una amplia variedad de diseños, colores y acabados que se adaptan a diferentes estilos y temáticas de eventos. Desde vajillas y cubiertos hasta bandejas y copas, existe una amplia gama de opciones que permiten crear mesas elegantes y funcionales sin comprometer la durabilidad y la estética.

Otro aspecto a destacar es la facilidad de limpieza y mantenimiento. A diferencia del tradicional, que puede ser más delicado y requiere cuidados especiales, el irrompible es apto para lavavajillas y resistente a manchas y arañazos, lo que facilita su limpieza y conservación en condiciones óptimas.

En el ámbito del catering, es especialmente valorado por su versatilidad y adaptabilidad a diferentes tipos de eventos y servicios. Desde banquetes al aire libre hasta eventos corporativos en interiores, ofrece la flexibilidad necesaria para atender las necesidades de cada cliente y garantizar una experiencia gastronómica exitosa y memorable.

Está fabricado de manera sustentable, utilizando materiales que respetan el medio ambiente y promueven la conservación de recursos naturales. Estos utensilios suelen estar hechos de materiales reciclables o biodegradables, contribuyendo así a la reducción de residuos y al ciclo sostenible de los recursos. Además, su durabilidad y resistencia permiten un uso prolongado, evitando la necesidad constante de reemplazo y minimizando así el impacto ambiental a lo largo del tiempo.

En Menash no Crash, comentan: ¿Este tipo de loza, garantiza la reducción de riesgos por roturas y una vida útil del menaje mucho más larga?.

El menaje irrompible en hostelería representa una alternativa efectiva, segura y estéticamente agradable para la industria de la restauración y eventos. Su durabilidad, amplia gama de diseños y mantenimiento sencillo lo convierten en una opción en ascenso entre los expertos del rubro. Estos profesionales valoran su capacidad para proporcionar un servicio de primera calidad sin comprometer la integridad y el estilo.

Autor: Redacción