



**FRESH  WORKS™**

**PRODUCE SAVER**

**Rubbermaid**  
Commercial Products®





# DESPERDICIA MENOS Y AHORRA MÁS



LOS RESTAURANTES  
ARROJAN AL MENOS

# 520

MILLONES  
DE TONELADAS DE  
ALIMENTO AL AÑO<sup>1</sup>

▶ **11%**

CORRESPONDE A  
DETERIORO DE  
**FRUTAS  
Y VERDURAS**<sup>2</sup>



DE PRODUCTOS SON DESECHADOS  
**CADA SEMANA**<sup>3</sup>  
POR RESTAURANTE

## EL CUAL ES EQUIVALENTE A

# 17

CABEZAS DE  
LECHUGA

# 60

CEBOLLAS

# 74

TOMATES

# 100

LIMONES

<sup>1</sup> Business Insider "American Restaurants are wasting an incredible amount of food" 2016

<sup>2</sup> Foodnewsfeed.com "The New Cost of Food Spoilage" 2016

<sup>3</sup> Wastesolutions.com "Restaurant Food Waste Reduction Facts" 2017

# MANTENGA LOS

# ALIMENTOS FRESCOS

# POR MÁS TIEMPO

Rubbermaid Commercial Products FreshWorks™ Produce Saver regula el flujo de oxígeno y etanol, creando un ambiente óptimo para almacenar vegetales y frutas. Al permitir que el producto "respire", conservan su frescura durante un periodo de tiempo mayor, reduciendo la cantidad de comida desperdiciada por deterioro.

\*Basado en productos almacenados en RCP FreshWorks™ Produce Saver VS herméticos tradicionales





## FILTRO

El filtro integrado ayuda a regular naturalmente el flujo del oxígeno para permitir que los productos se mantengan frescos durante un periodo de tiempo prolongado.



## BANDEJA DE DRENAJE

La bandeja de drenaje incorporada promueve el flujo del aire mientras eleva los productos alejándolos de cualquier humedad residual.



## TAPA HERMÉTICA

La tapa es fácil de abrir y cerrar para ayudar a crear un ambiente perfecto dentro del contenedor.



# SUMANDO RESULTADOS

La lechuga es el alimento más adquirido en los EE.UU. Una vez cortada, la lechuga empieza descomponerse en menos de 48 horas. Cuando se almacena en el Produce Saver, puede extenderse hasta por una semana.\* Produce Saver también conserva la lechuga fresca sin cortar hasta dos veces más que cuando se almacena en un hermético de comida tradicional\*.

El filtro funciona con una gran variedad de productos almacenados comúnmente en herméticos como: lechuga, verduras, verduras de hoja verde, tomates, fresas, cebollas, pepinillos, zanahorias y más.

\*Basado en el almacenamiento de lechuga romana en RCP FreshWorks™ Produce Saver vs herméticos tradicionales.

## MEJORA LA CALIDAD DE VIDA DE LOS ALIMENTOS CON FRESHWORKS™ PRODUCE SAVER

TIPO DE PRODUCTO

PIMIENTO MORRÓN HASTA UN 50%

LECHUGA ROMANA HASTA UN 100%

ESPINACA HASTA UN 115%

APIO HASTA UN 200%

LECHUGA CORTADA HASTA UN 120%

FRESAS HASTA UN 80%

% DE DURABILIDAD



## **DURABILIDAD**

El filtro no necesita ser cambiado ni reemplazado.  
Hecho de policarbonato resistente; apto para lavavajillas.



## **FÁCIL DE ALMACENAR**

Los herméticos Produce Saver de tamaño estándar ayudan a mantener la cocina organizada.



ITEM #	DESCRIPCIÓN	LONGITUD (CM)	ANCHO (CM)	ALTURA (CM)	PESO (KG)	EMPAQUE
<b>SETS</b>						
2052879	SET FRESHWORKS™ DE 11 LITROS	45.72	30.48	17.27	1.81	4
2052933	SET FRESHWORKS™ DE 18 LITROS	45.72	30.48	24.89	2.25	4
2052931	SET FRESHWORKS™ DE 30 LITROS	66.04	45.72	17.27	3.53	4
2052878	SET FRESHWORKS™ DE 45 LITROS	66.04	45.72	24.89	4.30	4
<b>PIEZAS DE REPUESTO</b>						
2052936	TAPA CHICA (SE AJUSTA PARA 11 Y 18 LITROS)	45.72	30.48	3.14	0.61	4
2052934	TAPA GRANDE (SE AJUSTA PARA 30 Y 45 LITROS)	66.04	45.72	3.20	1.27	4
2052935	HERMÉTICO DE 11 LITROS	45.72	30.48	16.00	1.21	4
2052932	HERMÉTICO DE 18 LITROS	45.72	30.48	23.62	1.65	4
2052983	HERMÉTICO DE 30 LITROS	66.04	45.72	16.00	2.26	4
2052880	HERMÉTICO DE 45 LITROS	66.04	45.72	23.62	3.02	4



RCP1517 | 175551  
 ©2018 Rubbermaid Commercial Products LLC  
 8900 Northpointe Executive Park Drive, Huntersville, NC 28078

Para ver nuestra gama completa de soluciones de servicio para alimentos, visite nuestro catálogo en línea en [rubbermaidcommercial.com](http://rubbermaidcommercial.com)