El Hospital de Galdakao repite con las ‘Temp-Royal’ de Temp-Rite, para renovar sus bandejas

Miércoles, 02 de mayo 2018

El Hospital de Galdakao ha llevado a cabo la renovación de las bandejas isotérmicas ‘Temp-Royal’ de Temp-Rite. Como característica distintiva de este equipamiento cabe destacar que la unión de los componentes de base y tapa se realiza con un sistema de alta compresión para evitar la entrada de agua en el interior, durante el proceso de lavado.

El Hospital de Galdakao-Usansolo (OSI Barrualde-Galdakao), en cuyo servicio de alimentación, Eurest Euskadi es el gestor de la materia prima, ha llevado a cabo la renovación de las bandejas isotérmicas ‘Temp-Royal’ de Temp-Rite que ha estado utilizando con plena satisfacción desde hace más de quince años, para el servicio de comidas a los pacientes. En esta ocasión, la nueva base es de color borgoña, manteniendóse el habitual color gris de la tapa. Otros seis centros de Osakidetza-Servicio Vasco de Salud utilizan habitualmente las bandejas isotérmicas de Temp-Rite.

Las bandejas ‘Temp-Royal’ está fabricadas en Alemania, en polipropileno y con un aislamiento de poliuretano inyectado, exento de CFC. La base más la tapa cuentan con un diseño especial, estando solo parcialmente cerrada para dejar un espacio abierto para bol y/o taza isotérmicos, ficha de identificación y otros complementos (pan, postres, envasados…). Gracias a los materiales de fabricación y diseño, la transferencia de temperatura entre compartimentos es nula y el intercambio de olores y sabores inexistente.

Las prestaciones principales de las bandejas son:

1. Como característica distintiva respecto al resto de bandejas, cabe destacar que la unión de los componentes de la base y la tapa se realiza mediante una pestaña perimétrica a alta compresión, no por termosellado, para evitar riesgo de abertura durante el proceso de lavado y la consiguiente entrada de agua en el interior. La estanqueidad es absoluta.
2. Mantenimiento de la temperatura de cada plato, frío o caliente sin intercambio de olores ni sabores.
3. Los compartimentos de cada plato son independientes entre sí, tanto en su encaje como en su cierre.
4. Total resistencia a los golpes y a las temperaturas máximas en los aparatos de lavado y aclarado.
5. Los platos que se utilicen pueden ser de porcelana o materiales plásticos.

Temp-Rite es una marca especializada en sistemas de distribución de comida, flexible y capaz de adaptarse a las necesidades específicas de cada uno de sus clientes. Como expertos en el servicio de comidas, Temp-Rite puede ofrecer soluciones eficientes e individualizadas que optimizan las rutinas operacionales de cada servicio.

www.temp-rite.eu

Notícias Relacionadas

- El Hospital Sant Llàtzer de Terrassa dota su servicio con carros ‘TempTrolley’ de Temp-Rite
- Temp-Rite presenta los nuevos modelos del carro termorrefrigerado ‘Temp-Classic Pro’
- El Hospital de Mataró dota su servicio de alimentación con estaciones de Temp-Rite