



Isotermos *Mekan'Hotel Advance* de Dégerman: estanqueidad, rendimiento térmico y seguridad

21-09-2021

Dégerman celebra medio siglo de uno de los productos estrella de su catálogo: los isotermos inoxidables *Mekan'Hotel Advance*. Tras rehacer moldes y mejorar el producto hace tres años, estos isotermos siguen siendo la mejor opción para el transporte de líquidos por su estanqueidad, rendimiento térmico, seguridad alimentaria y ergonomía... todas ellas, características imprescindibles para un equipo de su gama.

Estanqueidad

Para un transporte seguro de líquidos y semilíquidos alimentarios a 90°C con presión positiva, la estanqueidad es la característica esencial más relevante para nuestro sector. Desde el punto de vista físico-mecánico el sistema más eficaz se consigue comprimiendo sobre una junta un vértice en 'cuña', logrando un enclavado y mejorando drásticamente la estanqueidad sobre todo lo anterior. La mejora es de un 50%. Además, el diseño de una junta moldeada alimentaria en disco de doble peldaño favorece el encapsulado de la boca con la tapa.

Un cambio necesario para conseguir la estanqueidad perfecta consiste en que la tapa vuele por fuera del cuerpo, lo cual favorece el colapso de la deformación de la junta contra la tapadera, consiguiendo unos resultados magníficos.

En el último rediseño del producto se han mejorado también los espesores de los cierres. Ahora ambos tienen manetas, multiplicando con ello la potencia del cierre, centrando el tiro y reforzando todo el isoterma. Todo ello supone, además, poder cerrar con mayor facilidad y menor esfuerzo.

Image not found or type unknown



(Clica para ampliar el infográfico).

Rendimiento térmico

Los isotermos inoxidables *Mekan'Hotel Advance* tienen una pérdida contrastada de temperatura de 1,1°C por hora, por lo que las necesidades del sector están más que cubiertas. Se ha mejorado también el sistema y el tipo de aislamiento, más respetuoso con el medio ambiente y con mejores resultados.

El tipo de boca en 'cuña' reduce a la mitad el puente térmico entre el cuerpo interior y exterior, otra ventaja sobrevenida.

Seguridad alimentaria y limpieza

El principal argumento en este punto del *Mekan'Hotel Advance* es que la cuba interior está preso conformada por embutición en una sola pieza sin soldaduras; un pilar básico para la seguridad alimentaria, teniendo en cuenta que el isotermino recibe directamente los alimentos cocinados.

Es importante destacar también que la higienización del isotermino es impecable. Se trata de un equipo totalmente inoxidable, estanco para el lavado industrial y dotado de una junta moldeada que facilita el proceso de aseo y recolocación.

Fortaleza y peso

Tras la última revisión del producto se han mantenido las características de fortaleza y peso por ser las más adecuadas para estos 'gladiadores' de las cocinas de colectividades, que llevan desempeñando perfectamente su función durante las últimas cinco décadas.

Contacta con **Dégerman** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Dégerman apoya a sus clientes de la división escolar, ante las incertezas del nuevo curso
- Dégerman amplía su catálogo con nuevas referencias y lanza su nueva imagen y web
- Mentalicémonos, el transporte 'a mano' debe cambiar por un reparto 'sobre ruedas'
- Carros de transporte de comida ScanBox, los superligeros para trabajos pesados