Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Euroline implanta un nuevo sistema de distribución en el Hospital de la Vall d'Hebron

16-02-2021

El Hospital de la Vall d'Hebron de Barcelona ha implantado un sistema de distribución y retermalización de bandejas de la marca Burlodge, distribuidos en España por Euroline. Los nuevos carros, modelo 'B-Smart', consiguen un extraordinario aislamiento, equilibrado reparto del aire, temperatura homogénea y el mejor resultado organoléptico.

El Vall d'Hebron Barcelona Hospital Campus es un parque sanitario de referencia mundial que comprende todos los campos de la salud, desde la asistencia hasta la docencia, sin olvidar la investigación. Siempre en contacto con el paciente, lideran la innovación en nuevos medios diagnósticos y nuevos tratamientos. Con el talento que les ha hecho líderes, trabajan para atraer más excelencia y formar a los mejores profesionales en la práctica clínica.

El Hospital Universitario Vall d'Hebron, una de las instituciones de este Campus Sanitario, siguiendo esas mismas premisas y de acuerdo a su misión, que no es otra que dar la mejor atención a los pacientes, ha incorporado un nuevo sistema de distribución y retermalización de bandejas de la marca Burlodge, distribuido en España por Instalaciones Integrales de Hostelería Euroline, SL; una empresa de diseño de cocinas profesionales y suministro e instalación de maquinaria y mobiliario para la hostelería y las colectividades, especializada en aportar soluciones al sector sanitario, escuchando y ayudando a sus clientes a cumplir sus objetivos, y dando forma a sus proyectos.

'B-Smart' de Burlodge, resultados inmejorables

Los equipos de distribución y retermalización 'B-Smart' de Burlodge ofrecen los mejores resultados que se pueden conseguir. Los más de 37 años de experiencia en el mercado de la firma y el hecho de ser la empresa con mayor cuota de mercado mundial en el sector de la retermalización por convección (más del 41% del total de carros vendidos en el mundo), han permitido que el desarrollo de la pared central divisoria de los carros 'B-Smart', su extraordinario aislamiento y un equilibrado reparto del aire en ambos compartimentos, ayuden a conseguir el mejor resultado organoléptico posible, garantizando una temperatura homogénea en cada uno de los niveles y compartimentos.

Tanto en los platos calientes como en los fríos, gracias a la fácil monitorización de las temperaturas y tiempos de sus diferentes programas, se consiguen registros excepcionales que garantizan la calidad y seguridad alimentaria de los menús, siempre adecuándose a las necesidades del usuario final.

Asimismo, el aspecto general de los platos es perfecto: ninguna salsa cuajada ni aguada, ausencia total de marcas en los bordes de los boles en sopas y cremas y un aspecto brillante y jugoso en los empanados y en las planchas.

El comportamiento del equipo en las diversas situaciones de llenado es sorprendente. Tanto en circunstancias de carga completa de bandejas como en media carga, el sistema siempre garantiza la temperatura previamente programada en la estación retermalizadora. La distribución de aire en ambos compartimentos se realiza de forma homogénea y la oscilación de temperatura entre bandejas es mínima, con independencia de su posición en el carro.

El carro ‘B-Smart’ es un carro para el transporte de bandejas de comida, robusto pero ligero a la vez, sin elementos eléctricos o mecánicos, fabricado íntegramente en acero inoxidable, con estructura monobloc y un aislamiento térmico extraordinario que, gracias a un coeficiente de fricción y rozamiento muy bajo, está preparado para soportar las más duras condiciones de uso.

Estas y otras soluciones adoptadas en el diseño de estos equipos, hacen del sistema de distribución y retermalización ‘BSmart’ de Burlodge, un eficaz aliado en la mejora continua de los servicios de alimentación de sus clientes.

Por su parte, Euroline es una empresa especializada en el diseño y ejecución de cocinas profesionales y espacios de restauración. Cuentan con multitud se soluciones y equipos para la restauración profesional ya colabora con las mejores marcas europeas, ofreciendo siempre la mejor solución adaptada a cada necesidad.

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

Notícias Relacionadas

- Euroline ofrece la ‘TD800’, la estuchadora de cubiertos más ecológica y económica
- Euroline consolida y amplía su cartera de clientes en el sector de las colectividades
- Euroline diseña y equipa la nueva cocina central de la empresa de restauración Endermar
- Novo Hospital de Vigo apuesta por Euroline para el proyecto de su cocina en línea fría