



18/10 Equipos Gastronómicos dota de carros 'Temp-Serve' al Parque Sanitario Pere Virgili

20-07-2016

Desde principios del mes de julio están funcionando los carros 'Temp-Serve' de la marca Temp Rite en el Parque Sanitario Pere Virgili de Barcelona. Estos equipos, distribuidos por la firma española 18/10 Equipos Gastronómicos Normalizados, están dando servicio inicialmente al pabellón más alejado de la cocina central (edificio Gregal) pero está previsto que se complete la dotación en el resto de edificios del complejo.

Arcasa, empresa que gestiona el servicio en el Pere Virgili, está utilizando los carros inicialmente en modo de mantenimiento (línea caliente) aunque los equipos están preparados para trabajar en modo regeneración (línea fría), en cuanto el servicio lo requiera.

Los 'Temp-Serve' son carros compactos (sin estación), muy manejables, robustos y con una configuración de seis ruedas (cuatro móviles y dos fijas) para una mejor manejabilidad. Su diseño y construcción garantiza la máxima isotermicidad entre la parte fría y la parte caliente gracias a sus paredes y puertas fabricadas con material aislante y fibra de carbono. Cuentan así mismo con auto-cierres a guillotina, para evitar el intercambio de temperaturas en ausencia de las bandejas.

Los carros tienen capacidad para 24 y 30 bandejas, divididas y reversibles; y utilizan la tecnología de convección (aire caliente) lo que garantiza una gran eficiencia energética, el mantenimiento de temperatura de servicio de los platos y una gran eficiencia energética. El consumo medio aproximado por ciclo de regeneración es de 2,9 kw y el de mantenimiento es 1,5 kw.

www.18-10.es
www.temp-rite.org/