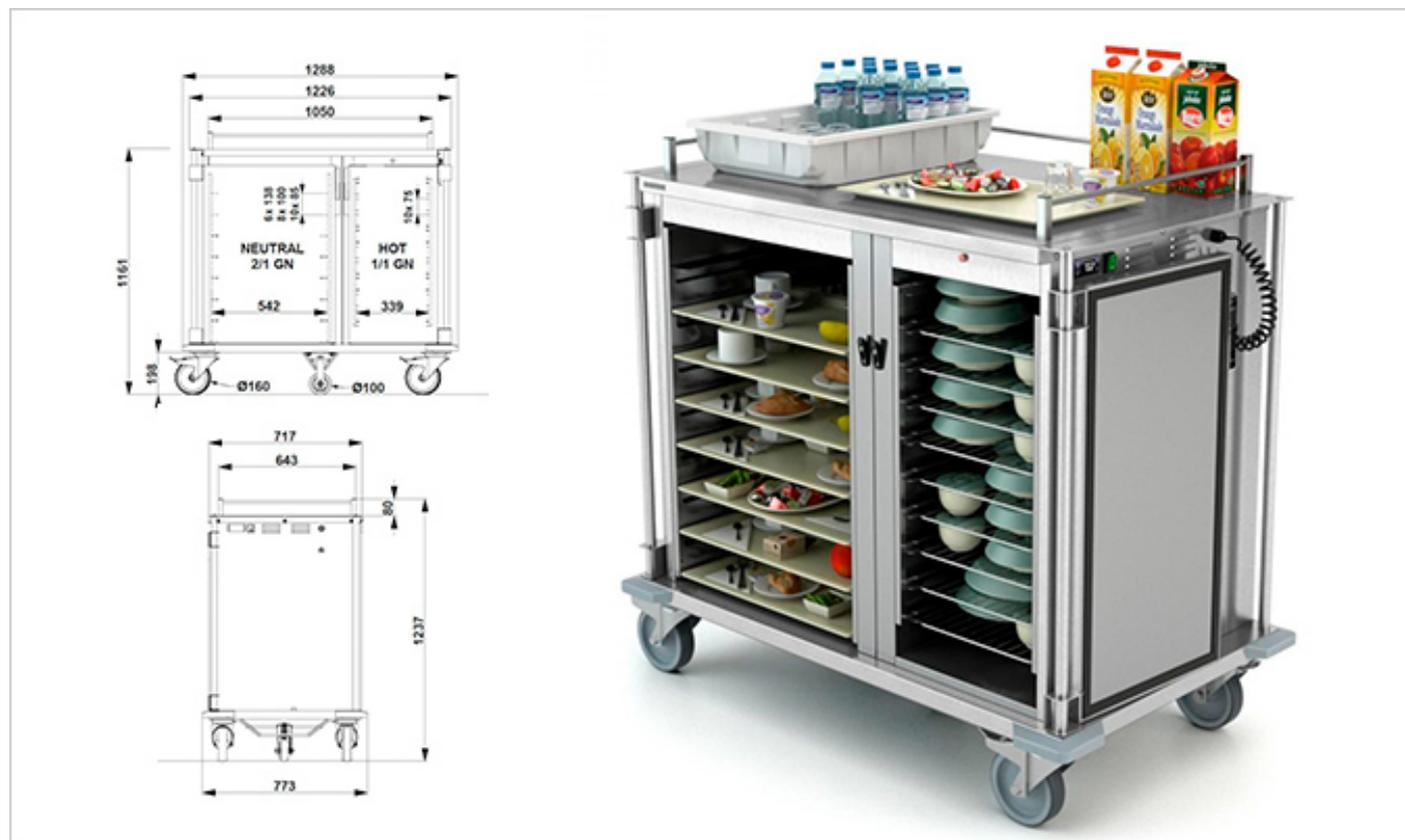




Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



La Hostelera presenta el carro 'Thermocare' para la distribución de comidas en colectividades

29-12-2022

Fabricado íntegramente en Italia por Rocam y distribuido en España por La Hostelera, el carro 'Thermocare' está dividido en dos prácticos compartimentos completamente aislados: uno neutro con capacidad para bandejas GN 2/1 y el segundo en tamaño GN 1/1 para mantenimiento en caliente.

Idóneo para el sector sociosanitario

Este carro sirve para llevar y mantener a temperaturas calientes y/o frías, tanto alimentos como bebidas gracias a su sistema de aislamiento térmico mediante un sistema de doble pared con material aislante en su interior -como la estructura de una nevera- que garantiza la rotura de puente térmico entre los dos compartimentos.

'Thermocare', además de tener ruedas pivotantes cuenta con una rueda central amortiguada que demuestra ser una gran ayuda en su manejo -sobre todo en las curvas- y lo convierte en una opción versátil y muy útil.

Este carro ha sido pensado y diseñado para su uso en hospitales, clínicas y residencias .

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

Noticias Relacionadas

- La Hostelera incorpora, a su catálogo online, los hornos de gama alta de la marca Retigo
- El filtrado del aceite, una acción que aporta ahorro, calidad y seguridad alimentaria
- Disrupción, disruptor, disruptivo... o cuando la tecnología hace impredecible saber qué pasará

- Disrupción, disruptor, disruptivo... ¿Qué será de la restauración colectiva en 30 años? (parte II)