



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Nestlé Health Science crea la primera máquina dispensadora de recetas trituradas

## Nestlé Health Science crea la primera máquina dispensadora de recetas trituradas

Miércoles, 09 de abril 2014

Nestlé Health Science en España ha creado la primera máquina dispensadora de recetas trituradas preparadas al instante para hospitales, centros sociosanitarios y residencias geriátricas. Este nuevo sistema supone una novedad mundial y ha sido desarrollado con la colaboración de Nestlé Professional, negocio especializado en alimentación y bebidas para consumo fuera del hogar.

La misión de Nestlé Health Science es ser pionera en soluciones nutricionales que permitan mejorar la calidad de vida de las personas, ofreciendo una atención nutricional tan personalizada como sea posible. Fruto de esta filosofía y de tres años de intenso trabajo 'Mixxpro' es hoy una realidad, que representa la mayor innovación en nutrición y hostelería sanitaria profesional de los últimos años.

El nuevo sistema permite dispensar de forma automática desayunos, comidas, meriendas y cenas –tanto dulces como saladas–. 'Mixxpro' dispensa también productos para hidratar, como gelatinas. Se trata, en todos los casos, de recetas trituradas de alto valor nutricional y con una textura homogénea, suave y sin grumos, preparadas especialmente para pacientes con problemas de masticación y/o deglución.

Esta nueva máquina presenta múltiples ventajas para hospitales y centros sociosanitarios. Al margen de su fácil manejo, del ahorro de tiempo que supone y de la amplia gama de recetas trituradas preparadas al instante, 'Mixxpro' ofrece un servicio integral y personalizado para cada centro, permitiendo una dosificación a medida y adaptable –en formato unidosis o multiporción–, así como una selección personalizada de la temperatura de elaboración de las recetas.

'Mixxpro' cuenta con una tecnología pionera que garantiza la máxima seguridad microbiológica, gracias a las altas temperaturas a las que trabaja la máquina y a la mínima manipulación de producto que requiere. Por otro lado, este sistema permite mejorar la rentabilidad gracias a la disminución de los costes operacionales y a los ajustes en los volúmenes de cada ración, que evitan las pérdidas por sobredosificación o por mermas de producto.

Contacta con [Nestle Health Science](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).