



## Nuevos carros de retermalización por termoconvección de Rational Production

22-02-2016

Los nuevos equipos de distribución de comidas en línea fría y/o caliente de tecnología embarcada 'Unitray' y tecnología disociada 'Dspro' reúnen todas las mejoras que el mundo de la termoconvección presenta en términos de ergonomía, peso y eficiencia energética, todo ello bajo el paraguas de calidad y eficiencia de Rational Production, que ofrece además dos años de garantía para todos sus productos.

### 'Unitray', el primero de una nueva línea de productos

'Unitray' es un equipo para distribución de comidas que define nuevos estándares de calidad. Ha sido completamente rediseñado para convertirse en un producto de vanguardia dentro de su categoría: nuevos diseños, nuevos materiales y una atención sumamente precisa por la ergonomía y los costes de gestión. Se trata de un equipo de termoconvección, que añade a su facilidad de implementación, todas las ventajas que Rational Production ha desarrollado como especialista en sistemas de retermalización y distribución de comidas a lo largo de más de 27 años de experiencia.

Esta solución ofrece muchas ventajas si lo comparamos con los sistemas actualmente presentes en el mercado. Está especialmente focalizado en el rendimiento del flujo de aire en el interior de las cámaras con el objetivo de conseguir una excelente uniformidad de temperaturas; y en la utilización de un chasis perimétrico de aluminio que abarata costes de mantenimiento, averías y limpieza, sin restarle robustez al conjunto, pero dotándolo de una ligereza sin igual en el mundo de los carros de retermalización.

### 'Dspro System', la tecnología disociada

'Dspro', el sistema disociado de Rational Production, incluye una estación de retermalización y mantenimiento para colocar en la cocina o en planta ('Dspro'), y una lanzadera ('Proserv'), sin tecnología embarcada, lo que permite una mayor vida útil y la ausencia de incidencias. Aunque los equipos con tecnología embarcada son la solución de distribución de comidas más implementada en los hospitales europeos, Rational Production ha desarrollado este sistema con tecnología disociada, de gran aceptación en nuestro

mercado y ya presente en numerosos centros sanitarios españoles.

'Dspro' adapta las mismas características en lo que se refiere a diseño y calidad constructiva que el sistema 'Unitray', focalizándose en el peso de la lanzadera (equipo de distribución más ligero del mercado) y en soluciones de fabricación como la cámara 'flotante' que no toca directamente el chasis del carro, garantizando un aislamiento eficaz de la cámara y asegurando que las paredes exteriores no irradian temperatura alguna. Además, esta solución permite ofrecer el mayor paso entre bandejas del mercado facilitando el emplatado de fruta no calibrada de forma mucho más cómoda.

Sin duda, estamos frente a unos equipos de retermalización y distribución de comidas que, gracias a sus mejoradas prestaciones en diseño, calidad y eficiencia energética, muy pronto serán un referente en el mundo de la retermalización de nuestro país.

[www.euroline.es](http://www.euroline.es) / [euroline@euroline.com](mailto:euroline@euroline.com)

[www.rationalproduction.com](http://www.rationalproduction.com)