



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Diez productos indispensables con los que SDS Hispánica ayuda en la operativa hospitalaria

Diez productos indispensables con los que SDS Hispánica ayuda en la operativa hospitalaria

Martes, 02 de febrero 2021

Los hospitales suelen tener una logística bastante complicada que necesita de productos de calidad. El servicio de hostelería debe cubrir necesidades tan importantes como la alimentación y la higiene que son fundamentales para la correcta recuperación de los pacientes. SDS Hispánica cuenta con una serie de productos perfectos para realizar estas tareas tan importantes tanto en hospitales como en otros centros sociosanitarios. Estos son los productos y todas las ventajas que ofrecen:

– **Menaje de policarbonato ‘Poliware’:** El policarbonato es un material muy resistente que disminuye de manera considerable el peso, en relación a otros como la porcelana o el cristal; a diferencia de estos también es irrompible en condiciones normales de uso. Es apilable, soporta temperaturas de entre -30°C y 120°C, no transmite variaciones de temperatura inicial a los alimentos que contiene y resulta apto para lavavajillas y microondas.

Los productos de mesa ‘Tableware’ ofrecen la variedad que todo hospital necesita para que el paciente pueda comer adecuadamente. Cubiertos, platos, fuentes y boles muy funcionales que además cuentan con unas prácticas tapas. SDS Hispánica también ofrece una gama de artículos ‘Drinkware’ con todo lo que se necesita para la consumición de líquidos como vasos, jarras y tazas.

– **Menaje Isotérmico.** Fabricado en polipropileno, ofrece la resistencia que necesita la intensa actividad de un hospital y garantiza el mantenimiento adecuado de la temperatura de los alimentos. Un material irrompible que lo soporta todo, con un diseño que favorece su limpieza y almacenamiento.

– **Bandejas.** Un elemento necesario que permite distribuir la comida entre los pacientes. Estos productos de SDS Hispánica están diseñados a la medida del trabajo de un hospital. En su catálogo existen todo tipo de opciones como las bandejas isotérmicas o las tradicionales bandejas laminadas así como las bandejas de poliéster. Otra alternativa son las bandejas plásticas que en algunos modelos incluyen prácticos compartimentos. Por último, también se incluyen bandejas ecológicas fabricadas con materiales reciclados.

– **Isotermos individuales.** Perfectos para transportar menús y/o dietas especiales. Fabricados en polipropileno expandido que ofrece una protección ideal frente a golpes o cambios térmicos. La firma ofrece varios tipos de modelos que son perfectos para hospitales o cualquier centro sanitario asistencial. En un mismo isotermo se puede llevar comida fría y caliente manteniendo las condiciones idóneas en cada plato. Sus prácticas tapas facilitan mucho el transporte y también es posible llevar otros elementos como la cubertería, simplificando la tarea de reparto.

– **Recipientes Isotérmicos Inoxidables.** Perfectos para la distribución de líquidos en un hospital manteniendo su temperatura tanto como si es alimento frío como caliente. En SDS Hispánica se pueden encontrar recipientes de distintas capacidades y también modelos que incluyen un práctico grifo.

– **Cubetas Gastronorm.** Las puedes encontrar fabricadas en acero inoxidable, en policarbonato o en polipropileno. Imprescindibles para la conservación, el almacenamiento y la distribución de los alimentos.

– **Hornos regeneradores.** Muy útiles en los hospitales o centros que no cuentan con cocina propia para que los platos que van a ser servidos alcancen la temperatura adecuada de una manera rápida y segura. En SDS Hispánica se pueden encontrar dos modelos que cuentan con las mejores prestaciones como un panel de control integrado con pantalla táctil y una alarma sonora que avisa del final del ciclo. Un elemento indispensable en la cocina de un hospital.

– **Cestas de lavado.** Para lavavajillas profesionales. Pueden ser útiles en un hospital o en establecimientos de hostelería y restauración. Permiten un flujo perfecto para el lavado sin desperdiciar el agua. También favorece la acción del aire para acelerar los tiempos de secado. Se pueden adaptar a cualquier altura mediante adaptadores y unas colocadas quedan muy compactas y resistentes.

– **Estanterías.** Mantener la organización es fundamental en un hospital y con las estanterías de SDS Hispánica es muy fácil. Fabricadas en aluminio y polipropileno son muy fáciles de instalar. Son modulares y aceptan múltiples combinaciones. Cuentan con la certificación necesaria para ser usadas para almacenar alimentos.

– **Recogida de residuos.** Ayudan a mantenerlo todo limpio y recogido. Son muy útiles y también se pueden encontrar usos fuera de los hospitales. SDS Hispánica cuenta con contenedores de todo tipo, así como de cubos portasacos.

En definitiva, SDS ofrece todo lo necesario para que un hospital funcione a la perfección.

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

Noticias Relacionadas

- [SDS incorpora soluciones higiénicas como el dispensador de gel con pedal, a su catálogo](#)
- [‘Miopolibox’, el contenedor inteligente de SDS-Polibox, pensado para dietas especiales](#)
- [SDS Hispanica presenta ‘Mandarine’, un self eco-responsable para los comedores escolares](#)
- [SDS lanza el ‘SmartPolibox’, un contenedor inteligente con sistema de identificación RFID](#)