



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Las bandejas isotérmicas 'Temp-Royal' de Temp-Rite entran en dos nuevos centros

Las bandejas isotérmicas 'Temp-Royal' de Temp-Rite entran en dos nuevos centros

Viernes, 17 de febrero 2023

La *Corporació de Salut del Maresme i la Selva* ha decidido introducir la bandeja isotérmica 'Temp-Royal' de Temp-rite International en los servicios de alimentación del **Hospital Sociosanitario de Lloret de Mar** y la residencia **Asil Nicolàs Font**, ambos situados en Lloret de Mar (Barcelona) y gestionados por **Serhs Food**. Con la introducción de este nuevo equipamiento se podrá mejorar la presentación y ampliar la temperatura adecuada de los platos servidos a los usuarios.

Las **bandejas isotérmicas 'Temp-Royal'** son productos de alta calidad y enormemente flexibles, que forman parte de un sistema de distribución de comidas seguro y fiable que ha demostrado su eficacia en innumerables hospitales, residencias de ancianos y centros de atención.

Se trata de un equipamiento fabricado en Alemania, en prolipropileno y con un aislamiento de poliuretano inyectado, exento de CFC. La base más la tapa cuentan con un diseño especial, estando solo parcialmente cerrada para dejar un espacio abierto para bol y/o taza isotérmicos, ficha de identificación y otros complementos (pan, postres, envasados...). Gracias a los materiales de fabricación y diseño, **la transferencia de temperatura entre compartimentos es nula y el intercambio de olores y sabores inexistente**.

Las principales ventajas de estas bandejas son:

1. **Compartimentos aislados, térmicamente separados.** Eso significa que tanto los componentes de la comida fría como los calientes se mantienen a una temperatura de consumo adecuada y cumplen con los requisitos APPCC legalmente vinculantes. Los compartimentos de cada plato son independientes entre sí, tanto en su encaje, como en su cierre. Sin intercambio de olores ni sabores. Nula transferencia de temperatura entre compartimentos.
2. **Estanqueidad absoluta.** La unión entre los componentes de la base o la tapa es mediante una pestaña perimétrica a alta compresión, no por termosellado, para evitar riesgo de abertura durante el proceso de lavado y la consiguiente entrada de agua en el interior.
3. Las bandejas se pueden usar para los servicios de desayuno, almuerzo y cena, y tienen **compartimentos para guarniciones adicionales**.
4. **Para menaje de todo tipo.** En este tipo de bandeja se puede usar una amplia variedad de artículos de porcelana, y también vajillas desechables y reutilizables de distintos materiales (melamina, policarbonato...).
5. **Ahorro de espacio.** Las bandejas apiladas ocupan un mínimo espacio.
6. Las 'Temp-Royal' son **fáciles de limpiar** y de construcción robusta para una **larga vida útil**. Total resistencia a los golpes y a las temperaturas máximas del aclarado en los aparatos de lavado y aclarado

Temp-Rite es una marca especializada en sistemas de distribución de comida, flexible y capaz de adaptarse a las necesidades específicas de cada uno de sus clientes. Como expertos en el servicio de comidas, Temp-Rite puede ofrecer soluciones eficientes e individualizadas que optimizan las rutinas operacionales de cada servicio. La compañía cuenta, además, con la doble certificación de las normas ISO 9001:2008 y ISO 14001:2009.

Contacta con **Temp-Rite** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Temp-Rite instala un sistema de distribución de menús en el Hospital de Manacor](#)

- [Temp-Rite presenta los nuevos modelos del carro termorrefrigerado 'Temp-Classic Pro'](#)
- [El Hospital de Mataró dota su servicio de alimentación con estaciones de Temp-Rite](#)
- [El Hospital de Galdakao repite con las 'Temp-Royal' de Temp-Rite, para renovar sus bandejas](#)