

System dystrybucji posiłków dla szpitali



Produkty firmy Electrolux oferują swoim klientom kompletny system zdolny do wyprodukowania i dostarczenia dużych ilości posiłków. MDS (Meal Distribution System) czyli system dystrybucji posiłków spełnia oczekiwania klientów zarówno prywatnych, jak i placówek publicznych takich jak np. szpitale.

Zalety systemu MDS:

- **Dla usługodawców (np. szpitali)**

Higiena - wypełnianie tac z posiłkami podczas fazy produkcyjnej, co oznacza, że w trakcie przygotowywania dań bezpośrednio trafiają one na linię dystrybucyjną, którą są transportowane na oddziały.

Elastyczność - różnorodne potrawy mogą być przechowywane na tym samym wózku transportowym.

Inteligentny transport - zapewnia odpowiednią temperaturę dla poszczególnych dań.

HACCP - dostępny dla całego procesu produkcji, od przygotowania do dostarczenia.

Oszczędność pieniędzy - niskie zużycie energii w wózkach transportowych (1.55 kW w modelu na 16 tac).

Oszczędność czasu - poprawienie logistyki dzięki możliwości umieszczenia różnych dań w tym samym wózku transportowym. Szybsze czyszczenie urządzenia dzięki systemowi oszczędzania wody IPX5.

- **Dla usługobiorcy**

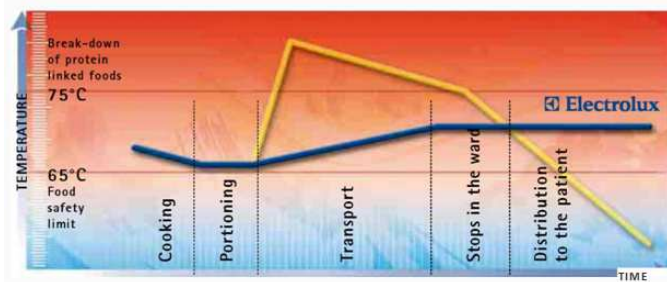
Możliwość wyboru posiłków - pacjent/klient ma możliwość wyboru dowolnego posiłku ze specjalnej karty dań.

Jakość pożywienia - łagodny system podgrzewania oraz chłodzenia posiłków pozwala na zachowanie oryginalnego smaku potraw.

Nie za zimne, nie za gorące - Inteligentny system kontroli temperatury zapewni każdej potrawie najbardziej optymalną temperaturę w zależności od jej jakości, rodzaju oraz składników.

Ostatni jako pierwszy - Ostatni pacjent/klient jest traktowany z taką samą troskliwością jak pierwszy obsługiwany dzięki regulacji temperatury każdej z tac wózka indywidualnie.

Bezpieczeństwo i wygoda - wózki transportowe umożliwiają pacjentom samodzielną obsługę na oddziale, co redukuje koszty i ilość pracowników.



Dystrybucja gorących i zimnych dań.

System polegający na przygotowaniu, ugotowaniu i natychmiastowemu dostarczeniu posiłku. Temperatura jest dostosowana oraz podtrzymywana podczas całego procesu transportowego. Transport

posiłków jest najistotniejszym, punktem podczas całego cyklu przygotowania i dystrybucji dań. Innowacyjny system Electroluxa gwarantuje nieustające i automatyczne dostosowanie się temperatury wewnątrz wózka transportowego do każdej potrawy. Jest to możliwe dzięki wewnętrznie zamontowanej baterii która umożliwia zarówno podgrzewanie, jak i chłodzenie potraw podczas transportu.

Dzięki systemowi MDS (co obrazuje niebieska linia na powyższym wykresie) nawet gdy wózek transportowy jest nie podłączony do źródła zasilania, temperatura jest kontrolowana podczas fazy transportu. W odróżnieniu od tradycyjnych metod kiedy to potrawy są podgrzewane jedynie bezpośrednio przed transportem., co powoduje spadek temperatury dań (patrz :żółta linia na wykresie)

Transport ciepłych oraz zimnych potraw

Transport - Podczas gdy wózek transportowy jest podłączony do sieci, a tace są załadowane, każde danie jest utrzymywane w odpowiedniej temperaturze. Dzięki zainstalowanej w urządzeniu baterii, utrzymują tą temperaturę podczas transportu przez ponad 40 minut (60 minut z opcjonalną baterią).

Dystrybucja - Tace z posiłkami utrzymują odpowiednią temperaturę do czasu ich dystrybucji. Otwierani drzwi nie wpływa na utratę temperatury i stygnięcie potraw, czemu zawdzięczamy fakt, że osoba nieobecna w fazie dostarczania posiłków, nadal otrzyma ciepłe i pełnowartościowe danie.

Weryfikacja dostawy posiłków - temperatura potraw może zostać zapamiętana przez urządzenie, co daje również możliwość weryfikacji temperatury i zapisanie tej zmiany w systemie komputera.

Szybkie i proste czyszczenie - wewnętrzna komora urządzenia posiada zaokrąglone rogi oraz gładką powierzchnię, dzięki czemu bardzo łatwym jest utrzymanie go w czystości. po otwarciu, drzwi można je w prosty i szybki sposób poddać procesowi mycia poprzez użycie wody pod ciśnieniem, bez usuwania wewnętrznych półek.

Ergonomia - Kompaktowe wymiary (jedynie 148 cm wysokości), mała waga produktu i optymalne położenia kółek pozwalają na szybki i łatwy dostęp do urządzenia. Urządzenie wyposażone jest w wciągany przewód zasilający. Posiada również dużą przestrzeń w górnej części urządzenia na dodatkowe przedmioty.



Poniżej przedstawiamy kilka modeli urządzeń do dystrybucji posiłków w szpitalach.



Wózek grzewczy z bemarem

W ofercie dostępne są modele 2 i 3GN. Wykonane są ze stali nierdzewnej oraz posiadają bardzo wytrzymałą obudowę. Wyposażone są również wygodne i bezpieczne uchwyty i ergonomiczne gałki. Urządzenie posiada także elementy grzewcze o wysokiej wydajności.

Wózek z ogrzewaną platformą

Wózki z ogrzewaną platformą są najbardziej odpowiednie dla talerzy i pojemników o wymiarach 550x550mm. Wykonane są ze stali nierdzewnej oraz posiadają bardzo wytrzymałą obudowę. Urządzenie wyposażone jest w samopoziomującą, demontowaną platformę, która umieszczona jest na łożyskach kulkowych. Wyposażone są również wygodne i bezpieczne uchwyty i ergonomiczne gałki. Urządzenie posiada wentylowany system grzewczy oraz zintegrowaną pokrywę.



Wózek z wanną chłodniczą

W ofercie dostępne są modele 2 i 3GN (w opcji z wentylowaną wanną chłodniczą +2+8°C na głębokości 210m). Wykonane są ze stali nierdzewnej oraz posiadają bardzo wytrzymałą obudowę. Wyposażone są również wygodne i bezpieczne uchwyty i ergonomiczne gałki. Urządzenie posiada również cyfrowy wyświetlacz temperatury i samo odmrażania i system automatycznego odparowywania wody. Łatwy dostęp do czyszczenia odpływu oraz wanny.

Taśma przenośna

Taśma przenośna dostępna jest w 3 długościach 4, 6, 8 m. Taśma wykonana jest ze stali nierdzewnej oraz posiadają bardzo wytrzymałą obudowę. Urządzenie posiada osłony oraz wyłączniki zabezpieczające po obu stronach. Urządzenie posiada również cyfrowy wyświetlacz prędkości taśmy, łagodna funkcje start/stop zapobiegającą przewracaniu się umieszczonych na niej przedmiotów. Urządzenia mogą być wyposażone również w opcjonalny stół który może być umieszczony w pobliżu taśmy w celu zwiększenia powierzchni roboczej



Podsumowanie

Jakość potraw oraz bezpieczeństwo ich transportowania są kluczowymi argumentami dla których firma Electrolux stworzyła szeroką gamę produktów potrzebnego do dystrybucji posiłków takich jak np.: taśmy transportowe podgrzewane oraz schładzane wózki transportowe oraz wiele dodatkowych akcesoriów.



Kompletny system do dystrybucji potraw