

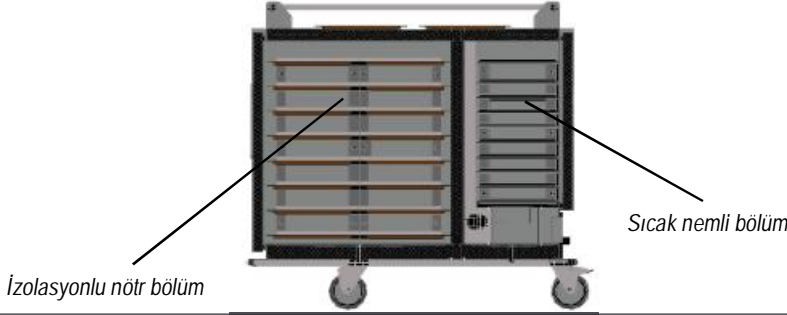
Termobiller, katlarda kat hemşiresinin zaman kısıtlaması olmadan hastaya sıcak ve soğuk yemekleri sağlıklı bir ortamdan sunulmasını sağlayarak, hem personel hem de yemek israfına engel olmaktadır.

**MİMTA**, katlarda hastalara yemek dağıtımı için termobil sistemleri ve termobillerin mutfakta hazırlanmasını kolaylaştıran özel konveyörlü tepsi hazırlama gruplarını üretmektedir.

Isı izolasyonlu bir sıcak ve nemlendirilmiş ve bir nötr tepsi bölümüne sahip termobiller, 16 veya 24 tepsi kapasiteli olarak üretilmektedirler. Sıcak bölme rejenerasyon kiti çıkarılarak termobillerin dezenfeksiyon için yıkanması kolaylıkla sağlanabilmektedir.



Tepsi Elevatörü



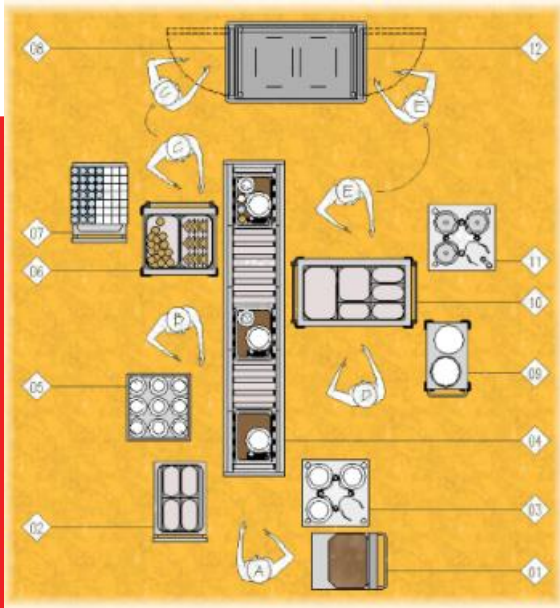
İzolasyonlu nötr bölüm

Sıcak nemli bölüm



Termobil 16

## HASTA YEMEK SERVİS SİSTEMİ



Tabak Trolleyi



Sıcak Tabak Trolleyi



Bainmarie Trolleyi

### Aşgılar

- A - Kuverci
- B - Salata ve Tatlı Servisçisi
- C - Soğuk Tepsi Tamamlama ve Kontrol Şefi
- D - Sıcak Yemek Servisçisi
- E - Sıcak Bölüm Yükleyicisi

### Ekipmanlar

- 1- Tepsi Elevatörü
- 2- Kuver Servis Trolleyi
- 3- Temiz Tabak Trolleyi
- 4- Tepsi Konveyörü
- 5- Paylı Yemek Trolleyi
- 6- Sıcak Ekmek Trolleyi
- 7- İçecek Servis Trolleyi
- 8- Kat Yemek Arabası Nötr Bölüm
- 9- Sıcak Tabak Trolleyi
- 10- Bainmarie Trolleyi
- 11- Temiz Kapak Trolleyi
- 12- Kat Yemek Arabası Sıcak Bölüm