

Speisensysteme

Wir unterscheiden Passive Speisen - Verteil - Systeme und Aktive Speis - Verteil - Systeme. Passive Speisen-Verteil-Systeme haben sich bis heute nach wie vor im institutionellen Bereich, wie Kliniken und Altenheime bewährt. So wird die Speise frisch zubereitet und von einer isolierenden Hülle umgeben. Leider reichen bei vielen Systemen die Kälte- und Wärmewerte nach den **HACCP**-Bestimmungen nicht mehr aus.

Also ist der Kunde mit seinem Kühl- oder Wärmeproblem eine "leichte Beute" für die heutigen Technikanbieter, mit Ihren aktiven Systemen.

Hier unterscheiden wir in Induktionswärme, Kontaktwärme oder der Heißluftwärme. Also wird schnell in einer Cook an Serv Küche ein aktives System verbaut zum Warmhalten der Speisen!

Welch´ eine Ironie, denn hier wird das Essen erst fertig gekocht, danach weiter regeneriert und zu Schluss landet es auf der Station in der Mikrowelle. Die Speise wurde somit dreimal erwärmt und hat danach noch null Vitamine, geschweige noch ein Nährwert! Jeglicher Geschmack der Speise wurde abgetötet. Dazu kommen noch die hohen Energiekosten und die teuren Wartungsverträge. Nicht zu vergessen, der wesentliche teurere Nachkauf der Porzellanteile im Bereich Induktion oder Kontaktwärme. Für die Heißluft-Systeme kann normales Porzellan genutzt werden.



Doch die Zeiten für teure Systeme sind vorbei! RAGALLER Berlin hat ein eigenes, neues Speisen-Verteil-System im passiven Bereich entwickelt!

Das Ergebnis : Speisen-Verteil-System "FREE HEAT" über 2 Stunden Warmhaltung und

über 5 Stunden Kühlung der Speisen und das alles in einem System

Ziel war: Ohne aktive Technik, ein System mit aktive Werten zu entwickeln. Ein absolut leichtes Handling zu gewährleisten und ein geringes Investitions-volumen zu erzielen. Kaum auf dem Markt 2007 wurde das System bis heute über 40 mal verkauft.