Excellence in nutrition

Nestlé Health Science

mixxpro®

L'innovazione nel catering sanitario professionale

TECNOLOGIA SANDENVENDO

La qualità produttiva SandenVendo al servizio del catering sanitario

PREPARAZIONI GUSTOSE

Preparati alimentari buoni e nutrienti per le persone affette da disfagia

TOUCH SCREEN

Menù user-friendly su display 10'', senza necessità di preselezioni

Nestlé Health Science

mixxpro®

Excellence in nutrition

mixxpro®

Nestlé HealthScience

mixxpro® Salato

Purea di carne con verdure, Purea di verdura, Purea di pesce, Purea di riso al pomodoro, Purea all'uovo, Purea di baccalà e verdure, Purea di vitello e verdura, Purea di lenticchie e verdure, Purea di porri e patate, Purea di riso e piselli, Vellutata di funghi, Vellutata di carote

mixxpro® Frutta

Composta di mele e pere, Composta di pesca, banana e mela

mixxpro® Cereali

Cereali con latte multifrutta, Cereali al latte, Crema di riso, Cereali con miele, Cereali al cacao, Crema di riso con latte aggiunto, Cereali con miele e latte aggiunto, Cereali al cacao con latte aggiunto, Cereali multifrutta, Cereali multifrutta con latte aggiunto, Buonanotte, Buonanotte con latte aggiunto

mixxpro® Acquagel

Gelificante alla fragola, Gelificante all'arancia

Nestlé Health Science

Riscopri il gusto con le preparazioni Mixxpro

Mixxpro® è rivolto alla nutrizione di coloro che soffrono di disfagia o di problemi di deglutizione in generale.

Grazie a **Mixxpro®** la preparazione istantanea di zuppe cremose, purè e gelatine sarà un prezioso alleato nei catering sanitari professionali.

Preparati cremosi, senza grumi o residui.

Il Mix perfetto tra gusto e salute

Innovazione tra contenitore e mixer

Grazie a una tecnologia innovativa i **contenitori** sono in grado di conservare ermeticamente i preparati, nel rispetto degli standard igienici delle strutture mediche più rigorose.

Il nuovo **mixer** è stato studiato in base a esigenze legate al disturbo disfagico permettendo di ottenere una consistenza specifica nei preparati.

Per **Disfagia** si intende la difficoltà a deglutire cibi o liquidi a causa di una disfunzione della gola o dell'esofago.

I preparati **Nestlé** sono appositamente studiati per chi soffre di questo disturbo.

Grazie alla possibilità di scegliere consistenza e cremosità, i pasti realizzati sono più appetitosi e facili da consumare.

I pazienti possono mantenere uno stato nutrizionale idratato e sano, senza rinunciare al gusto.

mixxpro®

Highlights

RISCALDAMENTO ISTANTANEO

Funzione di standby per un basso consumo energetico

EROGAZIONE CONTINUA

Fino a 30 mono-porzioni con una singola selezione

APPORTO NUTRITIVO COMPLETO

Preparati sicuri e studiati per un'alimentazione corretta ed equilibrata

MASSIMA EFFICIENZA ED UNIFORMITÀ

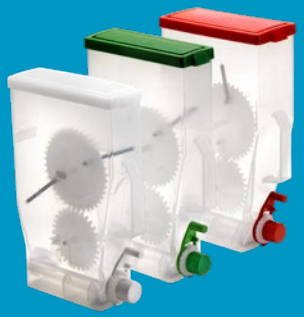
Consistenza ottimale senza variazioni di densità durante il servizio

MINIMO SPRECO

Nessun sovradosaggio nei preparati grazie alla erogazione automatica

MODALITÀ MULTI-PORZIONE

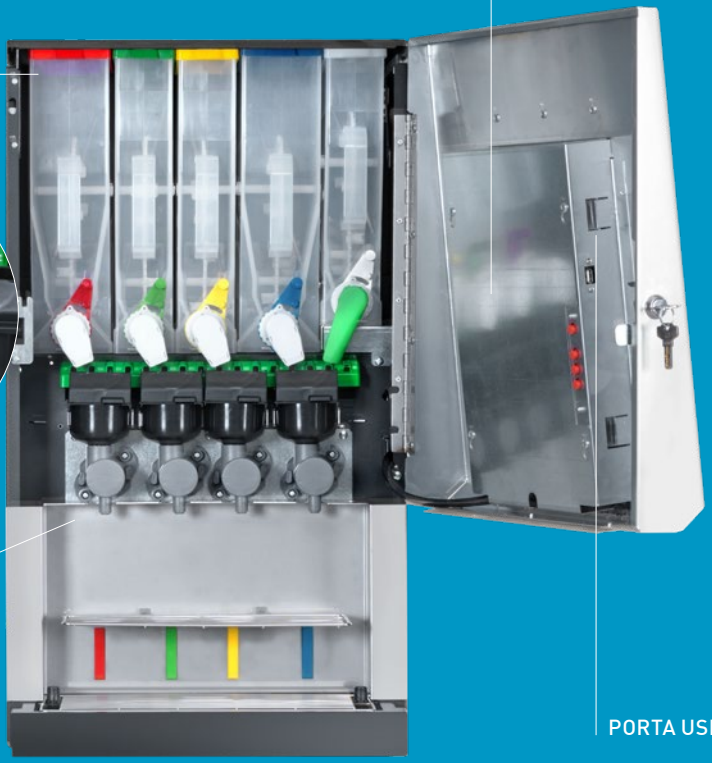
Funzione di sospensione o annullamento dell'erogazione del prodotto



CONTENITORI

MIXER

EROGATORE



PANNELLO DI PROGRAMMAZIONE

PORTA USB

Caratteristiche tecniche	MIXXPRO TTD
Altezza	800 mm
Larghezza	438 mm
Profondità	477 mm
Peso	305 Kg
Connessione Idrica	G 3/4 ˝ 2 - 8 Bar (0.2Mpa - 0.8Mpa)
Serbatoio Acqua Calda	Qty: 1 (1.1L)
Tensione nominale	220 / 240 V
Frequenza nominale	50 / 60 Hz
Potenza Elettrica Installata	3200 W
Disgiuntore a Riarmo	10A
Rumorosità di funzionamento	↓ 70 dB
Protocollo Sistema di Pagamento (Opzionale)	MDB / Executive
Riscaldatore Superficiale	FTH = Flow Through Heaters
Pressione di Lavoro	Max 2.5 Bar (0.2mpa)
Minima Massa Termica	Volume Acqua 4ml
Potenza Elettrica	3200 W

OPTIONAL
Mobiletto
KIT tanica

© 2020 SandenVendo GmbH - All rights reserved.

I dati tecnici, le immagini e le informazioni fornite in questo documento sono solo a scopo informativo; Tutte le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Rev. 01 - 04/20

Nestlé Health Science