

OFFICINE KREFFT

MILANO

Amministrazione:

Via Boscovich, N. 48
Telef. N. 20-985

Officine:

Via Savona, N. 110
Telef. N. 31-297

IMPIANTI COMPLETI DI CUCINE A GAS, A CARBONE, A LEGNA, ELETTRICHE, A VAPORE — MACCHINE LAVASTOVIGLIE AUTOMATICHE PER ISTITUTI, ALBERGHI, OSPEDALI, RICOVERI, NAVI, ECC. — CUCINE, FORNELLI A GAS, STUFE D'OGNI GENERE PER FAMIGLIA

La Direzione dei NUOVI OSPEDALI E CLINICHE UNIVERSITARIE DI TORINO, ha voluto affidare alla nostra Ditta, la fornitura della massima parte degli apparecchi destinati alle cucine del Grande Ospedale alle Molinette, mentre al nostro Ufficio Tecnico, volle dar ancora il particolare incarico del coordinamento di tutti gli impianti di cucina.

Esponiamo, in breve, i criteri seguiti, almeno per i principali reparti:

CUCINA CENTRALE: In questo reparto, sono state previste ed applicate diverse delle nostre grandi pentole a vapore, del tipo più moderno e quindi dotate di tutti quegli accorgimenti di sicurezza ed igiene, che si addicono ad un servizio di tanta importanza. La parte cucine vere e proprie, è stata eseguita in parte con fornelli a gas a piastre radianti, ed in parte con fornelli aperti; completano l'installazione, oltre del tipo a carbone.

Hanno poi trovato impiego, ancora in questo reparto, forni per pasticceria e forni per arrostiti; friggitrici, e altri accessori, sempre nella loro espressione più accurata e più moderna.

PREPARAZIONE DEL LATTE. Questo reparto, ove avviene la preparazione del latte, del caffè, ecc., è stato da noi studiato con particolare cura e l'impiego qui fatto di pentole speciali, munite di raffreddamento automatico e di frangischiuma, ci permette di affermare, di essere questa una delle cucine tecnicamente più perfetta e maggiormente rispondente alle più alte esigenze dell'igiene ospedaliera.

Le altre **CUCINE** e precisamente quella della clinica **DIETETICA**, della clinica **DERMO-SIFILOPATICA**, della clinica **PSICHIATRICA**, ed infine quella della **SCUOLA-INFERMIERE**, hanno tutte avuta una adeguata assegnazione di apparecchi, sempre rispondenti alle particolari necessità, pur coordinando il tutto ai più rigorosi criteri di economia d'impianto, di esercizio, benchè non mai disgiunto dal più rigoroso rispetto delle moderne esigenze.

