

We serve the solution



temp-rite

**Import, Ersatzteile, Beratung
sfd swiss food display gmbh
contact@sfd.swiss 056610 80 86
www.speisenverteilsysteme.ch**

Produkt-Katalog

Systeme für kalte und warme Speisen

März 2023



CATERING



JUNIOR



CARE



KLINIK

Lösungen für Ihre Speisenverteilung

	Isolierte Tablettssysteme Temp-Royal	4		Getränke-/Suppenversorgung Temp-Liquid	39
	Clochen-Systeme Clochen-System Insul-Solid Temp-Active ADVANTAGE	7		Geschirr Porzellan Hartglas Mehrweg Einweg	44
	Außer-Haus-Systeme Meal-Butler	11		Geräte Portionierung Lagerung Transport	59
	Buffet-Systeme Serve-Rite Pro Temp-Classic Pro	15		Sonstiges	82
	Aktive Systeme Temp-Futura Temp-Contact Temp-Serve Dock-Rite Temp-Cuisine	25			

We serve the solution

Lösungen für Speisen-Verteilsysteme

Sie erfahren es jeden Tag: Die reibungslose Speisen-Verteilung an viele Menschen ist mit großem logistischen Aufwand verbunden. Das richtige System ist das Fundament für das tägliche Gelingen. Stimmen die Wege? Ist das Timing gut organisiert? Nur reibungslose Abläufe führen zu zufriedenen Essensteilnehmern und zu Wirtschaftlichkeit.

temp-rite macht den Unterschied

Ausgangspunkt für eine reibungslos laufende Organisation, Partner in jeder Küche und für jedes System, anwenderfreundlich, sicher, flexibel, mit der Garantie für eine perfekt präsentierte Mahlzeit: das ist der Anspruch, den temp-rite mit hoher Qualität für Sie untermauert. Dank umfangreicher Erfahrungen, der Anwendung innovativer Techniken, der Wahl langlebiger Materialien und ergonomischer Formgebung haben wir Produkte, die alle Ihre Forderungen erfüllen.

Mit temp-rite International haben Sie darüber hinaus einen Partner, der seine weltweiten Erfahrungen für Sie in die Praxis umsetzt. Genau da macht temp-rite den Unterschied. Mit Produkten, die einander ergänzen, Erfahrungen, an denen Sie teilhaben und einen Service, der Ihre Betriebsführung praktisch unterstützt.





**Individuelle
und nachhaltige
Lösungen für eine
optimale Essens-
versorgung!**



Isolierte Tablettssysteme

Isolierte Speisen-Verteilsysteme in traditioneller Ausführung, zur Warm- und Frischhaltung von Speisen.

Temp-Royal





 Für Cook-Serve-Anwendungen

Isolierte Tablettssysteme

temp-rite Speisen-Verteilsysteme sind hochwirksam mit FCKW-freiem Polyurethanschaum isoliert, aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Polypropylen. Sie sind doppelwandig mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche, geschirrspülmaschinenfest und haben eine stabile Stoßschutzkante. temp-rite Speisen-Verteilsysteme fassen eine komplette Mahlzeit (*Frühstück, Mittagessen oder Abendessen*) inkl. Beilagen sowie Getränke, Vorsuppen, Zwischenmahlzeiten, Besteck, Serviette, Patientenkarte etc.

temp-rite Speisen-Verteilsysteme arbeiten nach dem Prinzip der thermischen Zonen durch abgeteilte Menüfächer. Die Fächer sind durch hochgezogene Ränder getrennt. Dadurch lassen sich die Geschirr-Einsätze fest an ihrem Platz halten und ein Überlaufen der Speisenkomponenten wird verhindert. Menschen mit eingeschränkter Bewegungsfähigkeit können leichter selbst essen. Durch die thermischen Zonen bleiben heiße Speisen neben kalten Speisen heiß und kalte Speisen neben heißen Speisen kalt.

temp-rite Speisen-Verteilsysteme bestehen aus einem Unterteil und einer Abdeckung. Sie sind stapelbar und daher bestens für den Transport auf offenen und somit preisgünstigen Stationswagen geeignet.

Temp-Royal



Temp-Royal

Das temp-rite Speisen-Verteilsystem Temp-Royal hat neben den beiden eckigen Menüfächern ein zentrales rundes Tellerfach für alle gängigen Porzellanteller mit 26 cm Durchmesser. Das Unterteil ist ergonomisch geformt und hat einen Flügel zur Aufnahme der Vorsuppe, Getränke, Zwischenmahlzeiten etc. An den Flügel ist ein Kartenhalter ansteckbar. Die Abdeckung ist partiell und lässt den Flügel offen.

Modelle Unterteile und Abdeckung

TRS522GC	brombeer (Unterteil)
TRS523GC	nachtblau (Unterteil)
TRT520GC	lichtgrau (Abdeckung)

Maße

Unterteil	ca. 530 x 370 x 45,7 mm (EuroNorm)
Abdeckung	ca. 447 x 361 x 63,5 mm
Höhe eines Sets	ca. 102 mm

Verpackungseinheit

10 Stück

Broschüre Temp-Royal



Optionale Bestückungsvarianten (mit Mehrweg-, Einweg- oder Porzellan-Einsätzen):

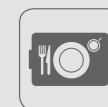




Clochen-Systeme

Isolierte Speisen-Verteilsysteme in traditioneller Ausführung, zur Warm- und Frischhaltung von Speisen. Aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Polypropylen. Dadurch geringes Gewicht, leichtes Handling. Doppelwandig, mit hygienefreundlicher Oberfläche in nahtloser Konstruktion. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Clochen-System
Insul-Solid
Temp-Active ADVANTAGE





Clochen-System

Das Unterteil für Teller bis 23 cm Durchmesser ist ebenso wie die Abdeckung hochwirksam mit FCKW-freiem Polyurethanschaum isoliert. Dadurch werden Speisen lange auf Verzehrtemperatur gehalten. Die Abdeckungen sind in attraktivem Design und in diversen Farben lieferbar. Durch die hohe Abdeckung bleibt viel Raum für Speisen. Der große Griff der Abdeckung sorgt für angenehmes und sicheres Handling. Die Lagerung der Systemteile erfolgt in besonderen Systemwagen (TRG1750).

Modell Unterteil

TRS95F saphirblau

Modelle Radiance-Abdeckung

TRALRD500 saphirblau

TRALRD120 bronze

Maße

Unterteil Ø ca. 244 mm, 38 mm hoch

Abdeckung Ø ca. 256 mm, 70 mm hoch

Verpackungseinheit 12 Stück

 Für Cook-Serve-Anwendungen

Unterteil – Modell Traditional



Abdeckung – Modell Radiance



Temp-Active



Temp-Active ADVANTAGE Aktivator

Temp-Active ADVANTAGE verlängert die Warmhaltung von Speisen im Vergleich zu den üblichen isolierten Clochen-Systemen wesentlich.

Der ADVANTAGE-Aktivator erwärmt jedes Unterteil in ca. 12 Sekunden individuell mittels Induktion bis zum Erreichen der optimalen Temperatur des Heizkerns. Dadurch bekommt jedes Unterteil immer exakt die gleiche Temperatur, die es langsam und gleichmäßig an die Speisen abgibt. Damit ist garantiert, dass die abgedeckten Speisen für mehr als 60 Minuten auf über 65 °C gehalten werden (Portioniertemperatur min. 74 °C), sogar wenn die Geschirrtteile bei der Portionierung Raumtemperatur haben. Ein beheizter Geschirrspender ist also nicht erforderlich. Bei vorgeheiztem Geschirr (min. 74 °C) verlängert sich die Warmhaltung über 65 °C auf mindestens 73 Minuten.

Der Aktivator ist leicht zu bedienen, die Unterteile werden einfach in die dafür vorgesehene Führung geschoben. Dadurch startet die Aktivierung automatisch und endet auch automatisch nach Erreichen der optimalen Kerntemperatur des Unterteiles. Die beleuchteten Kontrollen zeigen an, dass ein Unterteil beheizt wird und dass die Beheizung beendet ist.

Das Gerät besteht aus einem CNS-Gehäuse mit einer Führung aus widerstandsfähigem Kunststoff zum sicheren Positionieren der Temp-Active ADVANTAGE Unterteile. Dadurch ist es hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen. In der Führung befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Induktionsprozess ausgelöst wird, ohne dass sich ein Unterteil auf dem Aktivator befindet.

Modell	TRIHA95-ADVANTAGE
Maße	ca. 680 x 610 x 330 mm (Höhe ohne Führung ca. 240 mm)
Nettogewicht	ca. 28 kg
Anschlusswert	ca. 9,5 kW, 400 V Drehstrom
Verpackungseinheit	1 Stück

Temp-Active ADVANTAGE Unterenteil

Unterenteil, ähnlich den Temp-Active Unterteilen, passend zu den Radiance-Abdeckungen des isolierten Clochen-Systems, für Teller bis 23 cm Ø. Zur Aktivierung innerhalb von 12 Sekunden im speziellen ADVANTAGE Aktivator (TRIHA95-ADVANTAGE).

Modelle Unterenteil	
TRIH26F	saphirblau
TRIH26B	brombeer
Maße	
Unterenteil	Ø ca. 243 mm, 46 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System
Verpackungseinheit	12 Stück





Außer-Haus-Systeme

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite ein System mit dem Speisen ohne Unterbrechung der Kühlkette temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen – zu Ihren Kunden gebracht werden.

Meal-Butler



Meal-Butler



Außer-Haus-Systeme

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite das Cook-Chill-System Meal-Butler an. Der Meal-Butler arbeitet mit Kontaktwärmepfannen, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtile direkten Kontakt haben. Hauptgericht und Vorsuppe werden im Cook-Chill- oder Cook-Freeze-Verfahren innerhalb von ca. 45-60 Minuten auf ca. 75 °C erwärmt.

 Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

Meal-Butler

Die Bedienung erfolgt über einen An/Aus-Schalter, eine digitale Countdown-Anzeige zeigt die verbleibende Resterwärmungszeit. Wenn der Meal-Butler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch für max. eine Stunde in einen Warmhaltezyklus, der dafür sorgt, dass die Speisentemperatur erhalten bleibt. Das Gerät besteht aus einem weißen Kunststoffgehäuse mit eingelassenen Kontaktwärmepfannen aus Aluminium, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtile direkten Kontakt haben. Die Heizplatten verfügen über eine elektronische Regelung, die dafür sorgt, dass die Menükomponenten automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt werden. So ist sichergestellt, dass jede Komponente vollkommen individuell, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur erwärmt und schonend regeneriert wird. Überhitzung und Austrocknen der Speisen ist ausgeschlossen.



Modelle

TRMBK01	für Cook-Chill mit Einweggeschirr (40 Minuten Regen.-Zeit)
TRMBK01-CF	für Cook-Freeze mit Einweg- oder Porzellangeschirr (60 Minuten Regen.-Zeit)
TRMB001	für Cook-Chill mit Porzellan (45 Minuten Regen.-Zeit)

Modell

TRMBV01	für Cook-Freeze mit Einweg-Menüschalen (60 Minuten Regen.-Zeit)
---------	---

Maße

ca. 380 x 300 x 40 mm

Nettogewicht

ca. 1,55 kg

Anschlusswert

ca. 0,25 kW, 230 V Wechselstrom

Verpackungseinheit 1 Stück





Clip-Karton

Vorgestanzter, unbedruckter Karton zur Aufnahme von je einem versiegelten Einweg-Teller und einer versiegelten Einweg-Vorsuppschale. Die Geschirrtteile lassen sich so zu einem Set zusammenfassen und leicht und sicher transportieren sowie als Set auf den Meal-Butler stellen. Außerdem können mehrere Sets übereinandergestapelt werden.

Die Clip-Kartons werden flach und ungefalted angeliefert. Eine Bedruckung nach Kundenvorgabe ist möglich.

Modell	TRMBC01
Maße	
flach	ca. 375 x 270 mm
gefaltet als Set	ca. 375 x 225 x 45 mm
Verpackungseinheit	1.000 Stück



Transportbox

Schwarze Thermobox für den Kalt-Transport von versiegelten Meal-Butler-Mahlzeiten in Einweg-Geschirrtteilen, auch als Set im Kartonträger.

Das EPP (expandiertes Polypropylen)-Material ist spülmaschinenfest und kann mit kochendem Wasser oder per Dampfsterilisation (121 °C) behandelt werden. Es ist beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel, die in Großküchen Anwendung finden, zeichnet sich durch hohe Festigkeit, geringes Gewicht und beste Isoliereigenschaften (Raumgewicht von 50g/l) aus. Es ist einsetzbar in Temperaturen von -40 °C bis 120 °C.


4 Meal-Butler-Sets

Modell	TRMBB04
Maße	
außen	ca. 474 x 340 x 275 mm
innen	ca. 390 x 286 x 200 mm
Wandstärke	ca. 27 mm
Inhalt	ca. 22,3 Liter
Verpackungseinheit	1 Stück

12 Meal-Butler-Sets

Modelle	TRMBB12
Maße	
außen	ca. 672 x 475 x 335 mm
innen	ca. 618 x 420 x 255 mm
Wandstärke	ca. 27 mm
Inhalt	ca. 53,2 Liter
Verpackungseinheit	1 Stück



A group of people at a social event, possibly a conference or networking gathering. In the foreground, a woman with long, wavy blonde hair, wearing a grey dress and a patterned cardigan, is smiling and talking to a man with a beard and a dark suit. They are both holding wine glasses. To the left, a woman in a bright yellow dress and a grey cardigan is walking. In the background, other people are engaged in conversations, some holding wine glasses. The setting appears to be an outdoor or semi-outdoor space with a wooden floor.

**Individuelle
Bedienung & flexib-
ler Einsatz mit dem
Buffet-Wagen von
temp-rite.**



Buffet-Systeme

Für mehr Hospitality:

Buffetwagen für Kalt- und Warm- sowie Zwischenmahlzeiten. Ein moderner Weg für die Speisen-Verteilung.

Serve-Rite Pro
Temp-Classic Pro



SERVE-RITE PRO



 Für Cook-Serve-Anwendungen

Serve-Rite Pro

Der Buffetwagen für mehr Vielfalt, smarte Features und eine moderne Gastlichkeit in der Verpflegung.

Die neueste Generation der erfolgreichen Buffetwagen-Range ist in den Grundmodellen L und M und einer Vielzahl an individuellen Auswahloptionen erhältlich.

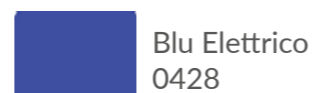
Modernes Design in Kombination mit gebürsteten Edelstahl-Elementen, wohnlichen Farb-Paneelen und einer warmweißen LED-Beleuchtung sorgen für ein ansprechendes und gastliches Ambiente.



Serve-Rite Pro

Modell	Serve-Rite Pro M	Serve-Rite Pro L
Abmessungen (Breite, Tiefe, Höhe) Mit Aufsatz (Linea castors) Ohne Aufsatz (Linea castors)	1.209 mm x 761 mm x 1.435 mm 1.209 mm x 761 mm x 1.005 mm	1.572 mm x 761 mm x 1.435 mm 1.572 mm x 761 mm x 1.005 mm
Abmessungen Arbeitsfläche (Breite, Tiefe)	1.205 mm x 747 mm	1.558 mm x 747 mm
Gewicht	ca. 190 kg (Leergewicht)	ca. 210 kg (Leergewicht)
Seitentisch (Breite, Tiefe)	325 mm x 655 mm	325 mm x 655 mm
Betriebsspannung	230 V 16 A 1P+N+E	230 V 16 A 1P+N+E

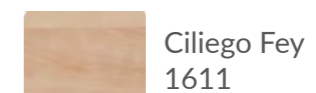
Verfügbare Standard-Paneele-Farben:



Blu Elettrico
0428



Panna-Crema
0418



Ciliegio Fey
1611





Hängebesteckhalter

Besteckhalter mit vierfacher Unterteilung aus Edelstahl.

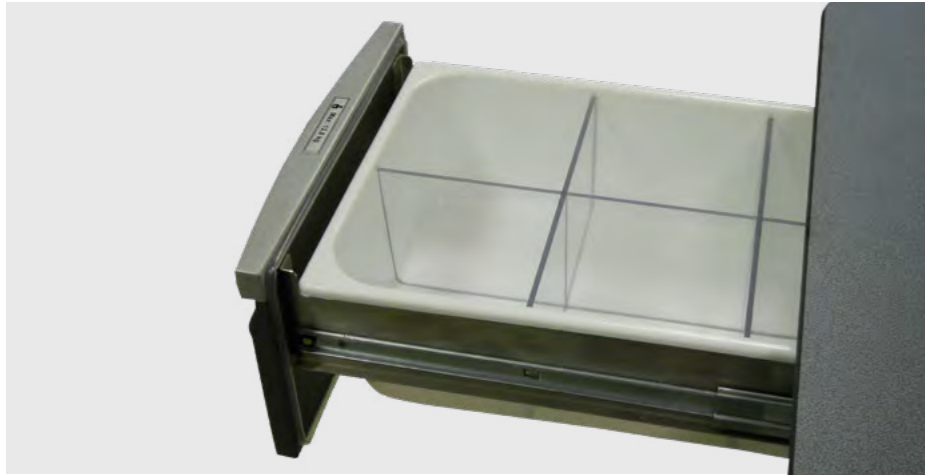
Modell	TRSRP-CH	Hängebesteckhalter, perforiert, aus Edelstahl
Maße		ca. 370 x 60 x 120 mm (B/T/H), Innen 91 x 60 mm je Fach
Verpackungseinheit		1 Stück



Innerer Besteckhalter-Rahmen für Gantry

Modelle	TRSRP050 .172	Innerer Besteckhalter-Rahmen – für L und M (Full Gantry) Zur Aufnahme von 2 Besteckbechern, Innen-ø ca. 100 mm Maße: 328 x 172 mm
	TRSRP050.153	Innerer Besteckhalter-Rahmen – für M (Modular Gantry) Zur Aufnahme von 2 Besteckbechern, Innen-ø ca. 100 mm Maße: 328 x 153 mm
Verpackungseinheit		1 Stück





Schubladenteiler

Zur Unterteilung der im Serve-Rite Pro verwendeten 1/1-GN-Einsätze mit 150 mm Tiefe in einzelne Fächer, in die abgepackte Komponenten, z. B. Wurst- und Käseaufschnitt, eingestellt werden können. Die Ladenteiler sind aus Polycarbonat und werden ineinandergesteckt.

Modelle

TRLADENTEILUNG-PC	Unterteilung in je acht breite und schmale Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Edelstahl.
TRLADENTEILUNG-PC6	Unterteilung in sechs gleich große Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Kunststoff.
TRLADENTEILUNG-PC2	Unterteilung in sechs gleich große Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Edelstahl.

Verpackungseinheit 1 Stück



Modularer Aufsatz mit Kaffee-Dispenser-Set

Die Modular-Gantry besteht aus einer Ablage mit Deckel-Aufsatz sowie einem modularen Aufsatz-Set für zwei Getränke-Dispenser. Eine gelochte Abstellfläche inkl. Überlaufschale aus Edelstahl bietet Platz für zwei Kaffeebecher. Der Aufsatz hat eine spezielle Vorrichtung zur Aufnahme der Getränke-Dispenser. Getränke-Dispenser sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Die isolierten Getränke-Dispenser sind auf dem Gantry-Aufsatz mit integrierter Abstellfläche fixiert.

Model	Edelstahl-Isolierkannen-Set (2 Stück) – für Modular Gantry
Maße	Maße: 391 x 402 mm, max. Höhe inkl. Getränke-Dispenser 470 mm
Artikel-Nr.	TR50241AN
Volumen	je 2,4 l mit Zapfvorrichtung





GN-Behälter aus Polypropylen (PP)

Einwandig, weiß. Einsatz in den Schubladenblöcken.

Modelle

TR7-411-100	GN 1/1 100 mm tief
TR7-411-150	GN 1/1 150 mm tief
TR7-411-200	GN 1/1 200 mm tief
TR7-412-100	GN 1/2 100 mm tief
TR7-412-150	GN 1/2 150 mm tief
TR7-412-200	GN 1/2 200 mm tief
TR7-413-100	GN 1/3 100 mm tief
TR7-413-150	GN 1/3 150 mm tief
TR7-413-200	GN 1/3 200 mm tief

Verpackungseinheit 1 Stück



GN-Behälter aus Polycarbonat (PC)

Einwandig, klar. Für den Aufsatz.

Modelle

TR1022207-C	GN 1/2 150 mm tief
TR1022307-C	GN 1/2 200 mm tief
TR1026107-C	GN 1/3 100 mm tief
TR1030007	GN 1/6 65 mm tief
TR1030107	GN 1/6 100 mm tief
TR1032007-C	GN 1/9 65 mm tief
TR1032107-C	GN 1/9 100 mm tief

Verpackungseinheit 1 Stück



GN-Behälter aus Edelstahl

Einsatz in den Schubladenblöcken.

Modelle

TRGN1/1-65	GN 1/1 65 mm tief
TRGN1/1-150	GN 1/1 150 mm tief
TRGN1/1-200	GN 1/1 200 mm tief
TRGN1/2-65	GN 1/2 65 mm tief
TRGN1/2-150	GN 1/2 150 mm tief
TRGN1/2-200	GN 1/2 200 mm tief
TRGN1/3-65	GN 1/3 65 mm tief
TRGN1/3-150	GN 1/3 150 mm tief
TRGN1/6-150	GN 1/6 150 mm tief

TRGN1/1-65P	GN 1/1 gelocht, 65 mm tief
TRGN1/1-150P	GN 1/1 gelocht, 150 mm tief
TRGN1/2-100P	GN 1/2 gelocht, 100 mm tief
TRGN1/3-65P	GN 1/3 gelocht, 65 mm tief
TRGN1/3-100P	GN 1/3 gelocht, 100 mm tief

Verpackungseinheit 1 Stück



Temp-Classic Pro



Temp-Classic Pro

Temp-Classic Pro ist ein innovatives Buffetsystem, das einen vielseitigen Mahlzeitservice ermöglicht, egal, ob in einem häuslichen oder einem gastronomischen Ambiente. Das System verfügt über alle Techniken, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten warm bzw. kalt zu halten (Cook-Serve-Verfahren) oder im Cook-Chill- bzw. Cook-Freeze-Verfahren zu regenerieren.

temp-rite hat bei der Entwicklung auf ergonomisch durchdachte Lösungen bei Sicherheit, Reinigung und Bedienungskomfort geachtet.

Temp-Classic Pro gibt es in vier Größen, in der Standardversion (Temp-Classic Pro M) mit einem Heizabteil und einem isolierten Abteil. In weiteren Versionen sind Wagen mit nur einem Heizabteil (Temp-Classic Pro S) oder mit zwei Heizabteilen (Temp-Classic Pro L) verfügbar. Das isolierte Abteil kann optional mit einer aktiven Kühlung ausgestattet sein. Als weitere Option sind auch die beheizten Abteile kühlbar.

Die Servierplatte auf dem Wagen ist beheizbar und kann bis zu 4 x GN 1/1 quer (Temp-Classic Pro M) aufnehmen.

Für Temp-Classic Pro sind viele Ausstattungsvarianten lieferbar, z. B. ein Niesschutz mit integrierter, kratzfester Blende, Heizelementen und Beleuchtung – so kann jeder Wagen für alle individuellen Ansprüche konfiguriert werden. Weitere Optionen sind zum Beispiel das Transfermodul mit passenden Transportwagen, abklappbare Ablagen oder Tabletrutsche sowie ein Zugsystem.

Rollen 160 mm Durchmesser, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller.

 Für Cook-Serve-Anwendungen

 Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

Broschüre Temp-Classic Pro



Video Temp-Classic Pro



Touchscreen Pro

Die neu entwickelte Steuerung mit Touchscreen Pro erlaubt eine einfache, intuitive Bedienung. Sie erfüllt dabei alle Ansprüche an eine zeitgemäße HACCP-Überwachung und Dokumentation.

- Intuitive und interaktive Steuerung
- Grafische Darstellung aller Funktionen und Eigenschaften
- Smarte Apps regeln alle Zyklen und Anwendungen
- Automatische HACCP-Aufzeichnung
- Datenübertragung per USB-Stick, Wi-Fi oder LAN





Hinweis: Abbildung zeigt Modell mit Brücke



Hinweis: Abbildung zeigt Modell ohne Brücke

Temp-Classik Pro S

Maße

Grundmaß ca. 846 x 728 mm
 Höhe/einschl. Brücke ca. 1.044 / 1.391 mm

Abteile

1

Auflagen / Abteil

7 oder 8

Anschlusswert

ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E
 ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E

Kühlmittel

R134A, GWP=1300

Gewicht

ca. 165 kg

Verpackungseinheit

1 Stück

Temp-Classik Pro XS

Maße

Grundmaß ca. 846 x 728 mm
 Höhe/einschl. Brücke ca. 1.044 / 1.391 mm

Abteile

2

Auflagen / Abteil

3 oder 4/2

Anschlusswert

ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E
 ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E

Kühlmittel

R134A, GWP=1300

Gewicht

ca. 165 kg

Verpackungseinheit

1 Stück





Hinweis: Abbildung zeigt Modell mit Brücke

Temp-Classic Pro M

Maße	
Grundmaß	ca. 1.256 x 728 mm
Höhe/einschl. Brücke	ca. 1.044 / 1.391 mm
Abteile	
	2
Auflagen / Abteil	
	7 oder 8
Anschlusswert	
	ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E
Kühlmittel	
	R134A, GWP=1300
Gewicht	
	ca. 190 kg
Verpackungseinheit	
	1 Stück



Hinweis: Abbildung zeigt Modell mit Brücke

Temp-Classic Pro L

Maße	
Grundmaß	ca. 1.506 x 728 mm
Höhe/einschl. Brücke	ca. 1.044 / 1.391 mm
Abteile	
	2
Auflagen / Abteil	
	7 oder 8
Anschlusswert	
	ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E
Kühlmittel	
	R134A, GWP=1300
Gewicht	
	ca. 275 kg
Verpackungseinheit	
	1 Stück



Temp-Classic Pro



Temp-Classic Pro Shuttle-System

Temp-Classic Pro ist mit herausnehmbaren Transfermodulen ausgerüstet. Für deren Transport gibt es Transferwagen, die an Temp-Classic Pro angekuppelt werden. Sie fassen ein bzw. zwei Transfermodule, die nach dem Andocken einfach in den Temp-Classic Pro hineingeschoben werden. Die Transferwagen können GN 1/1-Gittern und/oder -Behälter aufnehmen.

Der isolierte Transferwagen (*Single oder Double*) besteht aus Rohprofilen mit doppelwandigen, isolierten Leichtmetallwänden. Die Türen sind farbig lackiert und öffnen sich 270°. Auf dem Double-Shuttle befinden sich oben Schiebedeckel, die Zugriff auf die Abteile gewähren. Deren Führungsschienen dienen zusätzlich zur Aufnahme von handelsüblichen ISO-Norm Transportkisten 600 x 400 mm, die auch auf den Single-Shuttle passen. Unten befinden sich eine umlaufende Stoßschutzleiste aus Leichtmetall mit PVC-Ummantelung. Fahrbar mittels zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststeller, jeweils in verzinktem Gehäuse, Rollen 125 mm Durchmesser.

Modelle

TRM81.006-N250	Isolierter Wagen 1 Abteil
TRM41.006-N250	Isolierter Wagen 2 Abteile

Maße

Isolierter Wagen 1 Abteil	ca. 555 x 745 x 1.000 mm
Isolierter Wagen 2 Abteile	ca. 955 x 745 x 1.000 mm

Gewicht

Isolierter Wagen 1 Abteil	ca. 50 kg
Isolierter Wagen 2 Abteile	ca. 55 kg

Verpackungseinheit

1 Stück



Offener Wagen

Modell

BLM21.008	Offener Wagen 2 Abteile
-----------	-------------------------

Maße

Offener Wagen 2 Abteile	ca. 997 x 668 x 910 mm
-------------------------	------------------------

Gewicht

Offener Wagen 2 Abteile	ca. 40 kg
-------------------------	-----------

Verpackungseinheit

1 Stück

Hauben

Die Transferwagen sind robust und leicht manövrierbar. Um Temperaturverluste während des Transportes zu vermeiden, gibt es für die offenen Wagen eine isolierte Haube aus robustem Kunststoffgewebe bzw. geschlossene isolierte Transferwagen.

Modelle

TRM20.028-1/2	Single, für 1 Transfermodul
TRM20.028	Twin, für 2 Transfermodule

Maße

Single-Version	ca. 370 x 600 x 610 mm
Twin-Version	ca. 780 x 600 x 610 mm

Verpackungseinheit

1 Stück





**Frisches und
gesundes Essen
sorgt für glückliche
und zufriedene
Kunden!**



Aktive Systeme

Die aktiven Speisen-Verteilsysteme von temp-rite sind sowohl in der Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill- oder ausstattungsabhängig auch nach Cook-Freeze-Prinzip einsetzbar.

Temp-Futura
Temp-Contact
Temp-Serve
Dock-Rite
Temp-Cuisine



Temp-Futura

Temp-Contact



 Für Cook-Serve-Anwendungen

 Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

Temp-Futura und Temp-Contact

Temp-Futura und Temp-Contact sind sowohl in der Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill- oder ausstattungsabhängig auch nach dem Cook-Freeze-Prinzip einsetzbar.

Die mit Ausschnitten versehenen Systemtablets stellen einen direkten Kontakt zwischen den unterhalb der Tablett befindlichen Heizelementen und den Porzellan-Geschirrtellen her. Die Heizelemente mit ITC (Integrated Thermo Control) bringen die warmen Menükomponenten durch genau dosierte Wärmezufuhr auf die ideale Verzehrtemperatur. Die warmen Speisekomponenten werden von den anderen auf dem Tablett befindlichen Speisekomponenten mittels Abdeckung isoliert. Das heißt, die Wärme wird dort konzentriert, wo sie benötigt wird, während auf die kalten Speisekomponenten sowie das Tablett keine Wärmeübertragung stattfindet und die Temperatur neutral bleibt. Bei kompletten Kaltmahlzeiten bleiben die Heizelemente deaktiviert.

Temp-Futura und Temp-Contact erkennen also selbstständig, was zu tun ist und sorgen für die individuelle, optimale Regenerierung aller Warmkomponenten. Die Steuerung bietet weitere Optionen. So können alle Carts gleichzeitig oder auch zeitversetzt betrieben werden, um „Energiespitzen“ zu vermeiden.

Die Carts stehen in mehreren Größen mit jeweils einer Vielzahl von Ausstattungen zur Verfügung. Optional können sie in einer waschstraßenfesten Version ausgeführt werden. Selbst für den automatischen Wagentransport gibt es Lösungen. Auch das Tablett ist in verschiedenen Versionen und Größen erhältlich.

HACCP-Modul

Batteriegestütztes Einbau-Modul zur Messung und Dokumentation der Temperaturentwicklung vor, während und nach der Regenerierung, sowie zur Dokumentation weiterer Ereignisse (Tür auf/Tür zu und Start/Ende der Regenerierung) gemäß HACCP.

Das Modul besteht aus dem Datenlogger und fest montierten Fühlern. Der Datenlogger dokumentiert permanent die Temperatur im Wageninneren in fest programmierbaren Zeitintervallen sowie alle eintretenden Ereignisse. Die ausgelesenen Daten können zur Dokumentation der Temperaturverläufe und Ereignisse gemäß HACCP auf dem PC archiviert oder weiter verarbeitet werden.

Verpackungseinheit 1 Stück





Temp-Futura TR400-Carts

Cart zum Temp-Futura System für die Warmhaltung oder Regenerierung und die Verteilung der Speisen.

Aus doppelwandigem, isoliertem Edelstahl. Dank der exzellenten Isolierung kommen die Carts ohne aktive Kühlung aus. Unten und oben ist ein umlaufender Stoßrahmen aus blauem Kunststoff. Ausgestattet mit zwei Türen. Verfügbar in zwei Basisgrößen zur Aufnahme von Tablettts in Gastro- oder Euro-Norm. Mit diversen Optionen, wie zum Beispiel Anhängervorrichtung und Galerie. Ausstattung mit bis zu 2 individuell beheizbaren ITC-gesteuerten Elementen pro Einschub.

Der Cart ist leicht und fahrbar mittels 2 Bock- und 2 Lenkrollen, 160 mm Ø.

Modelle

TRTR400EN/GN-16	für 16 EN oder GN-Tabletts
TRTR400EN/GN-20	für 20 EN oder GN-Tabletts
TRTR400EN/GN-24	für 24 EN oder GN-Tabletts

Maße

Grundmaß GN	ca. 805 x 900 mm
Grundmaß EN	ca. 795 x 900 mm
Höhe 16er Cart	ca. 1.230 mm
Höhe 20er Cart	ca. 1.440 mm
Höhe 24er Cart	ca. 1.650 mm

Gewichte

16er Cart	ca. 127 kg
20er Cart	ca. 141 kg
24er Cart	ca. 171 kg

Anschlusswert (Ausstattung je ein 23 + 8 cm Heizelement) ca. 0,18/230 V an 400 V Drehstrom pro Einschub

Verpackungseinheit 1 Stück



Temp-Futura Control-Box

Touch-Screen Control-Box zur Steuerung der Temp-Futura TR400-Carts. Die Regenerierung erfolgt in ca. 40 Minuten vor der eigentlichen Speisen-Verteilung. Über die Kontrolleinheit wird der Regenerierprozess manuell oder automatisch aktiviert, indem die Stromversorgung für den eingestellten Zeitraum sichergestellt wird. Die Regenerierzeit kann individuell verändert und auf die lokalen Gegebenheiten eingestellt werden. Einstellungen können von autorisierten Personen an der Steuerung vorgenommen werden.

Modelle

TRTIMER230T	Touch-Screen Box für 230 V-Carts
TRTIMER400T	Touch-Screen Box für 400 V-Carts
TRTIMER400T/D	Touch-Screen Twin-Box für 2 Carts

Verpackungseinheit 1 Stück





Temp-Contact Carts

Temp-Contact für die Warmhaltung oder Regenerierung und die Verteilung der Speisen. Der Cart ist für 16, 20, 24 GN-Tabletts oder 40 Mini-Tabletts lieferbar.

Die Seitenwände sind aus doppelwandigem, isoliertem Edelstahl mit nahtlos tiefgezogenen Auflagesicken im Innenraum und gerundeten Ecken. Sie sind mittig durch Profilschienen verbunden, an denen die ITC-gesteuerten Kontaktwärmeeplatten befestigt sind. Im Boden befindet sich ein Ablauf für Reinigungswasser.

Die zwei gegenüberliegenden Türen sind doppelwandig, waschfest, außen aus kratz- und stoßfesten Kunststoff, innen aus Edelstahl und mit einer Isolierung versehen. Die Schließung erfolgt über einen antimikrobiellen Verschluss, der ein sicheres Öffnen und Schließen in jeder Situation ermöglicht. Tür-Stopper an den Seiten des Wagens halten die geöffneten Türen 270° offen. Umlaufende Türdichtungen.

Die Abdeckungen vorne und oben sind aus Edelstahl. Im belüfteten Gehäuse für die elektrischen Wagenkomponenten befindet sich optional ein effizientes und geräuscharmes, leicht zugängliches, aktives Kühlsystem.

Unten befindet sich eine robuste umlaufende Stoßschutzleiste. Vier vertikale Schiebbestangen sichern eine ergonomische Griffhöhe für jeden Bediener.

Der Wagen ist fahrbar auf 2 Bockrollen und 2 feststellbaren Lenkrollen, jeweils in rostgeschützter Ausführung, Ø 160 mm.

Optional sind diverse Ausstattungsvarianten (z. B. Zugbetrieb), sowie weiteres Zubehör (z. B. abklappbare Seitenablage) lieferbar.

Modelle

TRTeCo - 16/093	16 GN Tabletts beheizt	
TRTeCo - 20/093	20 GN Tabletts beheizt	
TRTeCo - 24/093	24 GN Tabletts beheizt	
TRTeCo - 40/090	40 Mini-Trays beheizt	(auf Anfrage)

Maße

Grundmaß beheizt	ca. 790 x 995 mm
Höhe 16/20er Cart	ca. 1.466 mm (gilt auch für 40 Mini-Trays)
Höhe 24er Cart	ca. 1.676 mm

Gewichte

16/20er Cart	ca. 175 kg (gilt auch für 40 Mini-Trays)
24er Cart	ca. 205 kg

Verpackungseinheit

1 Stück

Broschüre Temp-Contact



Temp-Futura

Temp-Contact



Unterteile

Speisen-Verteilssystem, passend in die Carts des Temp-Futura- und Temp-Contact-Systems.

Nicht isolierte Unterteile aus hochhitzebeständigem Spezialkunststoff, für den Spülmaschineneinsatz geeignet. Mit Ausschnitten für den Menüteller bzw. die Vorsuppen oder Beilagenschalen im vorderen Bereich, die genau über die Heizelemente in den Cart passen. Die Ausschnitte sind geeignet zur Aufnahme der Geschirrtteile für warme Menükomponenten. Der übrige Bereich des Tablett ist frei verfügbar für die Geschirrtteile der Kaltkomponenten bzw. zur Aufnahme der Patientenkarte, Besteck etc.

Modelle

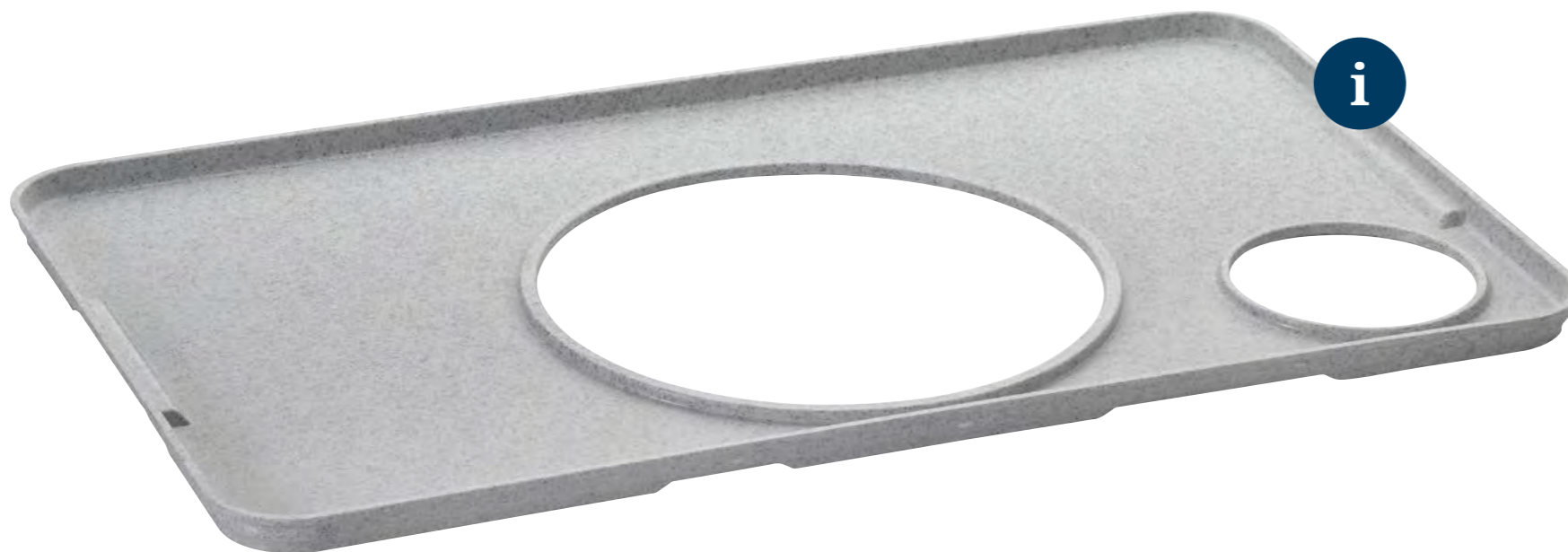
TRS716G	EN Tablett, elfenbein, 23/13 cm Ausschnitte
TRS716G-G	EN Tablett, granit, 23/13 cm Ausschnitte
TRS720G	GN Tablett, elfenbein, 23/8 cm Ausschnitte
TRS720G-G	GN Tablett, granit, 23/8 cm Ausschnitte
TRS780G-G	Mini-Tray, granit, 23 cm Ausschnitt

Maße

	<i>(Höhe im Set, Unterteil und Abdeckung)</i>
EN	ca. 530 x 370 x 85 mm
GN	ca. 530 x 325 x 85 mm
Mini-Tray	ca. 335 x 295 x 85 mm

Verpackungseinheit

20 Stück





Abdeckungen

Die Abdeckungen für den Menüteller bzw. für die Vorsuppen- oder Beilagenschale sind hochwirksam schaumisoliert aus Kunststoff. Doppelwandig, für den Spülmaschineneinsatz geeignet. Die Abdeckungen arretieren sicher über den Geschirrtellen auf dem Unterteil. Dies verhindert einen Temperatur- und Aromaaustausch.

Bei der Abstimmung zwischen Unterteilen und Abdeckungen ist die Größe der Ausschnitte zu beachten.

Schalenabdeckung für Ausschnitt 8 cm

Modelle	
TRT723A	nachtblau
Maße	Ø ca. 122 mm, 70 mm hoch
Verpackungseinheit	24 Stück



Schalenabdeckung für Ausschnitt 13 cm

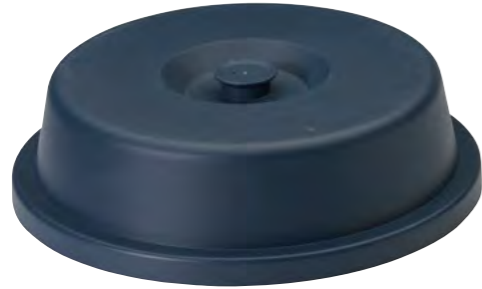
Modelle	
TRT823GC	nachtblau
TRT825GC	brombeer
Maße	Ø ca. 170 mm, 70 mm hoch
Verpackungseinheit	24 Stück



Teller-/ Eintopfdeckung für Ausschnitt 23 cm

Modelle	
TRT813GRC	nachtblau
TRT815GRC	brombeer
Maße	Ø ca. 265 mm, 70 mm hoch
Verpackungseinheit	12 Stück





Nicht isolierte Abdeckungen

Die nicht isolierten Abdeckungen für den Menüteller sind aus hochwertigem Polypropylen und für den Spülmaschineneinsatz geeignet. Die Abdeckungen arretieren sicher über den Geschirrtellen auf dem Unterteil. Sie verhindern einen Aromaaustausch und sichern die Speisen gegen Verschmutzung.

Modelle

TRRP55G-DB	nachtblau
TRRRP52G	klar

Maße

Ø ca. 241 mm, 66 mm hoch

Verpackungseinheit 50 Stück



Frühstückstablett

Frühstückstablett, passend zu dem Speisen-Verteilsystem Temp-Contact. Das Tablett ist nicht isoliert und im Grundmaß identisch mit den speziellen Unterteilen (Mini-Tray), aber ohne Ausschnitte und aus einem Kunststoff, der nicht hoch hitzebeständig ist.

Der gesamte Bereich des Tablett ist frei verfügbar für Geschirrtelle, Getränke, Besteck, Patientenkarte etc. Das Tablett ist speziell für den Einsatz in den Temp-Contact Carts gebaut worden.

Modelle

TRS790G	Mini-Tray, granit
---------	-------------------

Maße

Mini-Tray	ca. 335 x 295 mm
-----------	------------------

Verpackungseinheit 20 Stück





Temp-Serve und Dock-Rite

Temp-Serve und Dock-Rite sind sowohl in der Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill-Prinzip einsetzbar und bieten eine flexible Lösung für die Mahlzeitenversorgung.

Bewegliche Klimateiler innerhalb der Wagen ermöglichen die komplette Trennung der heißen und kalten Bereiche sowohl mit als auch ohne eingeschobenem Tablett. Das Tablett gleitet zwischen die einzelnen, federgestützten Klimateiler. So erfolgt die Temperatur-Trennung auf einem Tablett ohne zusätzliches Handling durch das Küchen- bzw. Stationspersonal. Die Warmhaltung von Speisen auf der Ofenseite wird durch eine Umluftbeheizung erreicht, die heiße Luft zirkulieren lässt. Dank einer aktiven Umluftkühlung bleiben kalte Speisenkomponenten gekühlt. Diese genau gesteuerte und temperierte Luftzufuhr sorgt dafür, dass die Speisemperaturen optimal gehalten oder die Warmkomponenten punktgenau regeneriert werden.



Temp-Serve

Produktabbildung enthält Zusatzausstattungen

Temp-Serve-Wagen

Der Wagen besteht aus einem stabilen Edelstahl-Rahmen, an dem alle Komponenten und Bauteile montiert sind.

Die Konstruktion und die verwendeten Materialien machen den Wagen besonders pflegeleicht. Die Seiten und die Abdeckung bestehen aus stabilem Kunststoff (ABS).

Im LCD-Controlpaneel lassen sich drei Temperaturzyklen mit individuellem Countdown-Timer, durch Festlegung von Zeiten und Temperaturen programmieren.

Temp-Serve ist IPX5 geprüft, alle inneren Ecken haben Radien, um eine saubere und hygienische Reinigung zu ermöglichen. Der Klimateiler kann dazu vollständig entfernt werden, ebenso wie die Tablettauflagen und Dichtungen.

Beide Türen lassen sich bis 270° öffnen und überlappen. Das Dach hat einen umlaufenden Rand und kann weitere Artikel bis zu 25 kg aufnehmen.

Modelle / Twinline

TRTS20-D	20 Tablett mit Doppel-Kühlung
TRTS24-D	24 Tablett mit Doppel-Kühlung
TRTS30-D	30 Tablett mit Doppel-Kühlung

Maße

Grundmaß	ca. 1.048 x 790 mm
Höhe 20/24 Tablett	ca. 1.495 mm
Höhe 30 Tablett	ca. 1.735 mm

Gewichte

20/24er Cart	ca. 224 kg
30er Cart	ca. 243 kg

Verpackungseinheit 1 Stück

Broschüre Temp-Serve



Dock-Rite



Broschüre Dock-Rite



Dock-Rite-Station und -Wagen

Dock-Rite ist eine kleine, mobile Basisstation mit einem handlichen, andockbaren Tabletswagen ohne eingebaute Technik.

Die Station arbeitet mit Umluft, sowohl für die warmen als auch für die kalten Temperaturen, und sorgt durch genau gesteuerte und temperierte Luftzufuhr dafür, dass die Speisentemperaturen im Cook-Serve-Verfahren optimal gehalten oder die Warmkomponenten im Cook-Chill-Verfahren punktgenau regeneriert werden.

Die Wagen sind mit einem Fassungsvermögen zwischen 20 und 36 Tablettis erhältlich. Dennoch passen alle Größen an die gleiche Basisstation. Dadurch bietet Dock-Rite maximale Flexibilität hinsichtlich der Stationsgrößen, Menü-Zusammenstellung und spezieller kultureller Anforderungen.

Die Basisstation hat vier höhenverstellbare Lenkrollen mit Feststellern und lässt sich praktisch überall aufstellen. Magnetleisten gewährleisten eine feste Verbindung zum Tabletswagen. Das Bedienpanel ist auch bei angedocktem Wagen gut abzulesen und lässt sich einfach bedienen. Es bietet programmierbare Zyklen und eine HACCP-gerechte Daten-Aufzeichnung.

Station

Modell	TRDR-ST
Maße	ca. 968 x 782 x 1.359 mm
Gewicht	ca. 165 kg
Anschlusswert	ca. 8,1 kW, 400 V (einfache Kühlung) ca. 10,0 kW, 400 V (Doppel-Kühlung)
Verpackungseinheit	1 Stück

Tablett-Transportwagen kurz

Modell	TRDR-SH24
Maße	ca. 890 x 794 x 1.400 mm
Tablett-Abstand	
20 GN-/EN-Tabletts	ca. 96 mm
24 GN-/EN-Tabletts	ca. 80 mm
/36 Mini-Trays	(auf Anfrage)
Gewicht	ca. 140 kg
Verpackungseinheit	1 Stück

Tablett-Transportwagen lang

Modell	TRDR-SH36
Maße	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm
Tablett-Abstand	
30 GN-Tabletts	ca. 96 mm
36 GN-Tabletts	ca. 80 mm
Gewicht	ca. 181 kg
Verpackungseinheit	1 Stück



Temp-Serve**Dock-Rite**

Serviertablett

Spezielle Tablettts aus hochhitzebeständigem Spezialkunststoff, passend in Temp-Serve oder die Tablett-Transportwagen des Dock-Rite Systems. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Passend zu Dock-Rite

Modelle	
TRDR-GN-C001	GN / Egg-shell
TRDR-GN-C002	GN / Magic-yellow
TRDR-EN-C001	EN / Egg-shell
TRDR-EN-C002	EN / Magic-yellow
TRDR-MT-C001	Mini-Tray / Egg-shell (auf Anfrage)

Maße	
Gastro-Norm	ca. 530 x 325 mm
Euro-Norm	ca. 530 x 370 mm
Mini-Trays	ca. 575 x 243 mm

Verpackungseinheit	
EN und GN	20 Stück
Mini-Tray	20 Stück

Passend zu Temp-Serve

Modelle	
TRTST-C001	Egg-shell
TRTST-C002	Magic-yellow

Maße	
	ca. 575 x 325 mm

Verpackungseinheit	
	20 Stück



Empfohlene Geschirrtteile für die kalte Seite

Beilagenschalen

TRP1140ST	groß, gerade Form
TRP1160ST	klein, gerade Form
TRP1460ST	klein, hohe Form
TRP4200ST	Porzellannorm-Artikel

Deckel, transparent

TR7244.47	passend zu TRP1140
TR7181.47	passend zu TRP1160 und TRP1460
TRRP410ST	passend zu TRP4200ST

Kaffeebecher

TRP1230UST	ca. 6,8 cm hoch
------------	-----------------

Empfohlene Geschirrtteile für die heiße Seite

Teller

TRP1100ST	Ø ca. 23 cm, flach
TRP1120ST	Ø ca. 23 cm, 2-geteilt
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm, flach
TRP1320ST	Ø ca. 26 cm, 2-geteilt
TRP1220ST	Ø ca. 26 cm, 3-geteilt
TRP4000ST	Ø ca. 21 cm, flach
TRP4010ST	Ø ca. 21 cm, 2-geteilt
TRP4020ST	Ø ca. 21 cm, tief

Teller-Hauben, grau transparent

TR0570	Ø ca. 23 cm
TR0560	Ø ca. 26 cm
TRRP400ST	Ø ca. 21 cm

Eintopfschale

TRP1180ST	ca. 1,1 Liter Inhalt
-----------	----------------------

Vorsuppenschale

TRP3200DST	ca. 0,2 Liter Inhalt
------------	----------------------

Vorsuppen-Deckel

TRW100	rotviolett
TRW102B	nachtblau

temp-ritesfd swiss food display gmbh - www.sfd.swiss - contact@sfd.swiss - 056 610 80 86**Aktive Systeme**

Status Februar 2020

Temp-Cuisine



 Für Cook-Serve-Anwendungen

 Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

Temp-Cuisine

Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Duft des Essens, das macht bei Tisch den Unterschied. Wenn Speisen im Voraus gekocht und dann schockgekühlt werden, hängt alles von der Regeneration ab – eine wichtige Phase vor dem Anrichten und Servieren.

temp-rite bietet eine Produktpalette mit Umluftgeräten, passend für die speziellen Anforderungen unserer Kunden, bei denen High-Tech und Design geringen Energieverbrauch, einfache Handhabung, Sicherheit und Sauberkeit gewährleisten. Umluft, Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum sind abhängig vom Produkt einstellbar und so ausgerichtet, dass damit die Qualität des Endprodukts jede Erwartung übertrifft.

Funktionsmerkmale

- Manuelle Einstellungen und Rezeptregistrierung bieten eine einfache Bedienung für den Nutzer
- Die Programme können in 4 verschiedene Phasen unterteilt werden, sodass eine hohe Präzision bei der Regeneration möglich ist
- Eigendiagnosesystem für den ordnungsgemäßen Betrieb aller elektrischen Komponenten
- Das Dampfkondensationssystem sorgt für einen angenehmen Arbeitsplatz
- Automatischer Stopp der Lüftermotoren bei geöffneter Tür

Optionen/Zubehör

- USB-Port: Software, HACCP-Daten und Rezepte sind immer verfügbar und können weiterentwickelt werden
- Kerntemperaturfühler
- Untergestell
- GN-Roste



Temp-Cuisine Compact

Kompakter Ofen mit Umluft-Beheizung zur Regenerierung von Speisen im Cook-Chill-Verfahren, mit integrierter Warmhalteoption, Direktdampfsystem und automatischer Feuchtigkeitskontrolle. Gehäuse innen und außen aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen. Direkter Wasseranschluss oder optional mit Wassertank.

Beleuchteter Garraum mit abgerundeten Ecken und Wärmeisolierung. Herausnehmbare Einschubwände zur leichten Reinigung. Zentraler Garraum-Abfluss und manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.

Doppelglastür mit Schnappverschluss und hitze- sowie alterungsbeständigen Dichtungen. Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

Einfache Steuerung zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Temperatur regelbar von 30 °C-160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.



Modell TRGRE060D

Modell	TRGRE060D
Maße	
Außen	ca. 550 x 640 x 822 mm
Innenraum	ca. 410 x 470 x 420 mm
Abstand Einschübe	ca. 64 mm
Kapazität	
Tabletts	6 GN 2/3
Teller	5 (ø max. 310 mm)
Anschlusswert	ca. 3.200 W, 230 V / 50 Hz
Verpackungseinheit	1 Stück



Modell TRGRE061D

Modell	TRGRE061D
Maße	
Außen	ca. 800 x 680 x 822 mm
Innenraum	ca. 660 x 510 x 420 mm
Abstand Einschübe	ca. 64 mm
Kapazität	
Tabletts	6 (GN 1/1 oder 600 x 400)
Teller	10 (ø max. 310 mm)
Anschlusswert	ca. 3.200 W, 230 V / 50 Hz
Verpackungseinheit	1 Stück





Temp-Cuisine

Ofen mit Umluft-Beheizung und automatischer Feuchtigkeitskontrolle zur Regenerierung von Speisen im Cook-Chill- oder Cook-Freeze-Verfahren. Gehäuse innen und außen aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen. Direkter Wasseranschluss oder optional mit externem Wassertank.

Garraum mit abgerundeten Ecken und Wärmeisolierung. Zentraler Garraum-Abfluss und manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.

Volltür mit Schnappverschluss und hitze- sowie alterungsbeständigen Dichtungen (*optional sind Glastüren lieferbar*). Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

Einfache Steuerung zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Temperatur regelbar von 30 °C–160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.

Modell TRRRO051D

Modell	TRRRO051D
Maße	
Außen	ca. 800 x 710 x 855 mm
Innenraum	ca. 670 x 430 x 500 mm
Abstand Einschübe	ca. 90 mm
Kapazität	
Tabletts	5 (GN 1/1 oder 600 x 400)
Teller	10 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 6.200 W, 400 V / 50 Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

Modell TRRRO061D

Modell	TRRRO061D
Maße	
Außen	ca. 800 x 710 x 855 mm
Innenraum	ca. 670 x 430 x 500 mm
Abstand Einschübe	ca. 75 mm
Kapazität	
Tabletts	6 (GN 1/1 oder 600 x 400)
Teller	12 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 6.200 W, 400 V / 50Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

Modell TRRRO081D

Modell	TRRRO081D
Maße	
Außen	ca. 800 x 710 x 1.155 mm
Innenraum	ca. 670 x 430 x 800 mm
Abstand Einschübe	ca. 90 mm
Kapazität	
Tabletts	8 (GN 1/1 oder 600 x 400)
Teller	16 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 12.500 W, 400 V / 50Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

Modell TRRRO101D

Modell	TRRRO101D
Maße	
Außen	ca. 800 x 710 x 1.155 mm
Innenraum	ca. 670 x 430 x 800 mm
Abstand Einschübe	ca. 75 mm
Kapazität	
Tabletts	10 (GN 1/1 oder 600 x 400)
Teller	20 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 12.500 W, 400 V / 50Hz
Verpackungseinheit	1 Stück





Getränke-/Suppenversorgung

Zur Getränke- und Suppenversorgung bietet temp-rite eine umfangreiche Palette an Tassen und Schalen.

Temp-Liquid





Temp-Liquid

Zur Getränke- und Suppenversorgung bietet temp-rite eine umfangreiche Palette an geeigneten Behältern, Tassen und Schalen. Sofern nicht anders beschrieben, handelt es sich um doppelwandige, mit Polyurethanschaum isolierte Produkte aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Kunststoff. Sie halten den Inhalt heiß oder kalt.

Nuova – Isolierte Becher

Doppelwandige Becher mit 0,2 Liter Inhalt, aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Polypropylen, mit Polyurethanschaum isoliert. Sie halten den Inhalt heiß oder kalt. Der große Griff und die weite Öffnung erlauben auch älteren oder behinderten Menschen einen leichten und sauberen Gebrauch sowie angenehmes und sicheres Handling. Sehr gute Temperaturhaltung. Spülmaschinenfest.

Eine Auswahl an Farben erleichtert die Unterscheidung für spezielle Einsatzzwecke.

Als Zubehör sind diverse Deckel lieferbar, die ein Überschwappen verhindern und so für Sauberkeit und Hygiene sorgen.

Modelle	
TRMC457	silbergrau
TRMC487	brombeere
TRMC497	nachtblau

Maße	
	Ø ca. 85 mm, ca. 87 mm hoch

Verpackungseinheit 48 Stück

Einweg-Deckel für isolierte Becher

Passend u.a. auf isolierte Nuova-Becher und Trinkbecher TRK36.

Modell	
	TRB55X *
Maße	
	Ø ca. 87 mm
Material	
	Polystyrol
Verpackungseinheit	
	2.000 Stück

* X als Platzhalter für Suffix (G,P,A etc.)





Mehrweg-Deckel für isolierte Becher

Passend u.a. auf isolierte Nuova-Becher und Trinkbecher TRK36. Aus Polypropylen, spülmaschinenfest.

Modelle

TRB54G	Deckel
TRH03G	Schnabelaufsatz
TRK116	Trinkaufsatz

Maße

Ø ca. 87 mm

Material

Polypropylen

Verpackungseinheit

TRB54G	50 Stück
TRH03G	25 Stück
TRK116	100 Stück



Becher

Becher mit 0,2 Liter Inhalt, aus klarsichtigem Kunststoff, mit geriffelter Oberfläche, nicht isoliert, passend zu den Speisen-Verteilssystemen. Stapelbar, spülmaschinenfest. Als Zubehör sind verschiedene Deckel (gleiche Deckel wie für isolierte Nuova-Becher) lieferbar.

Modell

TRK36

Maße

Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoch

Material

Polycarbonat

Verpackungseinheit

80 Stück



Nuova – Isolierte Schalen

Doppelwandige Schalen, mit 0,34 Liter Inhalt, aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Polypropylen, mit Polyurethanschaum isoliert. Sie halten den Inhalt heiß oder kalt. Die weite Öffnung der 0,34 Liter-Schalen erlaubt auch älteren oder behinderten Menschen einen leichten und sauberen Gebrauch.

Sehr gute Temperaturhaltung, spülmaschinenfest. Eine Auswahl an Farben erleichtert die Unterscheidung für spezielle Einsatzzwecke. Als Zubehör sind diverse Deckel lieferbar, die Schwappen verhindern und so Sauberkeit und Hygiene sichern.

Modelle

TRBC487	brombeere
TRBC488	flieder
TRBC497	nachtblau

Maße

Ø ca. 120 mm,
ca. 72 mm hoch

Verpackungseinheit

24 Stück





Einweg-Deckel

Deckel aus weißem Polystyrol, passend zu den isolierten Nuova-Schalen.

Modell	TRB71X *
Maße	Ø ca. 127 mm
Verpackungseinheit	1.000 Stück



Mehrweg-Deckel

Mehrweg-Deckel aus hochwertigem Polypropylen, weiß. Spülmaschinenfest. Er sichert die Hygiene und verhindert ein Überschwappen der Suppen. Für alle isolierten Nuova-Schalen in 0,34-Liter-Größe geeignet.

Modell	TRK03G
Maße	Ø ca. 123 mm
Verpackungseinheit	50 Stück



Mehrweg-Deckel für isolierte Nuova-Schale

Isolierter Mehrweg-Deckel mit eingearbeiteter Dichtlippe, aus hochwertigem Polypropylen. Spülmaschinenfest (geeigneter Korb TRGW200). Der Deckel sichert die Hygiene, verhindert ein Überschwappen der Suppen und verlängert die Temperaturhaltung.

Modell	TRID010
Maße	Ø ca. 123 mm, ca. 8 mm hoch
Verpackungseinheit	50 Stück

* X als Platzhalter für Suffix (G,P,A etc.)





Iso-Kännchen

Doppelwandiges Kännchen, 0,3 Liter Inhalt, mit Deckel, aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Polypropylen, mit Polyurethanschaum isoliert. Es hält den Inhalt heiß oder kalt. Der Deckel ist ebenfalls isoliert. Die Gießstülle ist besonders geformt, sodass ein tropffreies Einschenken sicher ist. Der große Griff erlaubt auch älteren oder behinderten Menschen einen leichten und sauberen Gebrauch. Sehr gute Temperaturhaltung. Spülmaschinenfest (*geeigneter Waschkorb für den Deckel: TRGW100*).

Modelle

TRK301G	dunkelgrau/weiß
TRK302G	rotviolett/weiß
TRK303G	mokka/weiß
TRK300G	Ersatzdeckel weiß

Maße

Ø ca. 97 mm,
ca. 94 mm hoch

Verpackungseinheit

Kännchen	6 Stück
Ersatzdeckel	1 Stück



Thermokännchen

Thermokännchen, 0,3 Liter Inhalt, mit Hochglanzumhüllung aus Hartkunststoff und abnehmbarem Klappdeckel. Isolierglaseinsatz. Ausgeschäumt mit Polyurethan, daher bedingt spülmaschinenfest. Lieferbar in verschiedenen Farben. Nicht passend zu den temp-rite Speisen-Verteilsystemen.

Modelle

TRK350G	creme
TRK350G-W	elfenbein

Maße

Ø ca. 114 mm,
ca. 165 mm hoch

Verpackungseinheit

1 Stück



**Schmeckt wie
frisch gepflückt.
Von morgens bis
abends frisches
Obst & Gemüse.**



Geschirr

Passend zu den verschiedenen Speisen-Verteilssystemen bietet temp-rite eine umfangreiche Auswahl an Geschirrtellen.

Neben hochwertigem Porzellan ist Geschirr aus Hartglas, Mehrwegkunststoff und Einwegmaterial verfügbar.





Porzellan-Geschirr

Hotelporzellan erster Wahl, mit besonderer Glasurhärte und Kantenschlagfestigkeit. Daher für die Verwendung in Geschirrspendern und gewerblichen Geschirrspülmaschinen bestens geeignet.

Qualitäts-Hartporzellan mit dem Gütesiegel „Made in Germany“, verfügt über Qualitätsmerkmale, die eine dauerhafte Verwendung in der professionellen Speisenverteilung ermöglichen:

- Schnittfeste Glasur und dadurch besonders hygienisch
- Gleichmäßig hohe Temperatur-Speicherfähigkeit – für länger warme Speisen auf dem Teller
- Hohe Robustheit und Oberflächenhärte nach Mohs 7 – zur dauerhaften Verwendung in Geschirrspendern und gewerblichen Geschirrspülmaschinen
- Polierte Tellerfüße – für eine Verwendung auch auf empfindlichen Oberflächen

Teller, flach



Modelle

TRP1100ST	Ø ca. 23 cm
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm
TRP1400ST	Ø ca. 19 cm
TRP1500ST	Ø ca. 21 cm

Verpackungseinheit 6 Stück

Teller, unterteilt



Modelle

TRP1120ST	Ø ca. 23 cm, 2-geteilt
TRP1320ST	Ø ca. 25,5 cm, 2-geteilt
TRP1220ST	Ø ca. 26 cm, 3-geteilt

Verpackungseinheit

TRP1120ST	6 Stück
TRP1320ST	2 Stück
TRP1220ST	2 Stück



Superior-Teller

Modelle

TRP4000ST	Superior-Teller, flach, ca. 21 x 21 cm
TRP4010ST	Superior-Teller, flach, zweigeteilt, ca. 21 x 21 cm
TRP4020ST	Superior-Teller, tief 21 x 21 cm
TRRP400ST	Deckel für Superior-Sortiment, warm-grey, passend für alle Superior-Teller, Höhe 40 mm

Verpackungseinheit

Teller	6 Stück
Deckel	1 Stück





Beilagenschale (1/4 Porzellannorm)

Modell

TRP4200ST Schale, ca. 11 x 8 cm, Höhe 37 mm

Verpackungseinheit 6 Stück



Beilagenschale und -platte (1/2 Porzellannorm)

Modelle

TRP4210ST Schale, ca. 16 x 11 cm, Höhe 37 mm

TRP4100ST Platte, ca. 16 x 11 cm, Höhe 22 mm

TRP4110ST Set-Platte, ca. 16 x 11 cm, Höhe 22 mm

Verpackungseinheit 6 Stück



Beilagenschale und -platte (1/1 Porzellannorm)

Modelle

TRP4120ST Platte, ca. 22 x 16 cm, Höhe 22 mm

TRP4220ST Schale, ca. 22 x 16 cm, Höhe 38 mm

Verpackungseinheit

TRP4120ST 6 Stück

TRP4220ST 2 Stück



Deckel (Porzellannorm)

Modelle

TRRP410ST für Beilagenschale, milchig, 1/4 PN, ca. 11 x 8 cm, Höhe 30 mm

TRRP411ST für Beilagenschale, innenliegend, milchig, 1/4 PN, ca. 11 x 8 cm, Höhe 30 mm

TRRP421ST für Beilagenschale und Platte, milchig, 1/2 PN, ca. 16 x 11 cm, Höhe 53 mm

TRRP422ST für Beilagenschale und Platte, milchig, 1/1 PN, ca. 22 x 16 cm, Höhe 56 mm

Verpackungseinheit 1 Stück



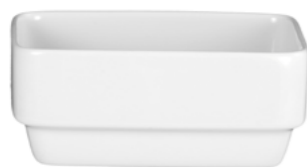
Beilagenschale, gerade und niedrige Form

Modelle

TRP1140ST ca. 176 x 111 x 37 mm

TRP1160ST ca. 114 x 87 x 36 mm

Verpackungseinheit 6 Stück



Beilagenschale, gerade und hohe Form

Modell

TRP1460ST ca. 110 x 85 x 47 mm

Verpackungseinheit 6 Stück





Beilagenschale, eckig

Modelle

TRP1650ST	ca. 117 x 117 mm, 38 mm hoch, passend zu Clochen-Systemen
TRRL20G	Deckel lose aufliegend, lichtgrau
TRRL25G	Deckel lose aufliegend, braun

Verpackungseinheit

Schalen	4 Stück
Deckel	1 Stück



Eierbecher

Modell

TRP1470ST	Passend auch zu Temp-Rondo
-----------	----------------------------

Verpackungseinheit 12 Stück



Eintopfschale, konische Form

Modell

TRP1180ST	Ø ca. 180 mm, 50 mm hoch
-----------	-----------------------------

Verpackungseinheit 2 Stück



Eintopfschale, gerade Form

Modelle

TRP1280ST	ca. 0,9 l Inhalt, Ø ca. 175 mm, 53 mm hoch
TRP1380ST	ca. 1,1 l Inhalt, Ø 194 mm, 61 mm hoch

Verpackungseinheit

TRP1280ST	2 Stück
TRP1380ST	4 Stück



Passende Deckel zu den Eintopfschalen

Modelle für TRP1180ST, TRP1280ST

TRPZ20G-S	Einwegmaterial, außen dichtend
TRRP25G	weiß, Mehrweg, außen dichtend
TRRP25NG	rotviolett, Mehrweg, innen dichtend
TRRP27NG	nachtblau, Mehrweg, innen dichtend

Modell für TRP1380ST

TRW300	rotviolett, Mehrweg, innen dichtend
--------	-------------------------------------

Verpackungseinheit

TRPZ20G-S	400 Stück
TRRP25G	50 Stück
TRRP25/27NG	50 Stück
TRW300	50 Stück





Suppenschalen

Modelle

TRP320ST	ca. 0,4 l Inhalt, Ø ca. 125 mm, 58 mm hoch, passend zum Temp-Rondo-System (<i>neu</i>)
TRP1890ST	ca. 0,25 l Inhalt, Ø ca. 100 mm, 53 mm hoch, Suppenschale mit Henkel

Verpackungseinheit

TRP320ST	4 Stück
TRP1890ST	6 Stück



Stapeltasse mit Untertasse

Modelle

TRP1130ST	Tasse ca. 0,18 l Inhalt, Ø ca. 87 mm, 55 mm hoch
TRP1150ST	Untertasse Ø ca. 137 mm

Verpackungseinheit 6 Stück



Kaffeebecher

Modelle

TRP1230ST	ca. 0,3 l Inhalt, Ø ca. 83 mm, 85 mm hoch
TRP1230K	„Euro-Line“ ca. 0,3 l Inhalt, Ø ca. 83 mm, 85 mm hoch
TRP1230UST	ca. 0,26 l Inhalt, Ø ca. 83 mm, ca. 68 mm hoch

Verpackungseinheit

TRP1230ST	6 Stück
TRP1230UST	12 Stück
TRP1230K	48 Stück

Meal-Butler



Meal-Butler Porzellan-Geschirr

Modelle Teller

TRPMB1200	ca. 255 mm Ø, 25 mm hoch, ca. 685 Gramm
TR2028.01	passende Haube

Verpackungseinheit Teller

Teller	6 Stück
Haube	1 Stück

Modelle Vorsuppenschale

TRPMB320	ca. 100 mm Ø, 53 mm hoch, ca. 200 ml, ca. 205 Gramm passender Deckel rotviolett
TRW100	passender Deckel blaugrau
TRW102B	passender Deckel nachtblau

Verpackungseinheit Teller

Schalen	12 Stück
Deckel	150 Stück



Temp-Futura

Temp-Contact



Temp-Futura, Temp-Contact Porzellan-Geschirr

Modelle Teller passend in das runde Tellerfach mit Ø 23 cm

TRP2000ST	Ø ca. 23 cm, flach
TRP2050ST	Ø ca. 23 cm, 2-geteilt
TRP2010ST	Ø ca. 23 cm, ca. 30 mm tief

Verpackungseinheit 6 Stück

Eintopfschale, passend in das runde Tellerfach mit ø 23 cm Durchmesser

Modelle

TRP2080ST	ca. 23 cm Ø, ca. 40 mm hoch, ca. 0,75 Liter Inhalt
TRRP30NG	passender Deckel rotviolett
TRRP36NG	passender Deckel nachtblau

Verpackungseinheit

Schalen	6 Stück
Deckel	50 Stück

Vorsuppenschalen

Modelle

TRP320ODST	passend zum 8 cm Ausschnitt, Ø ca. 103 mm, ca. 53 mm hoch, ca. 0,2 Liter Inhalt
TRP330ST	passend zum 13 cm Ausschnitt, Ø ca. 137 mm, ca. 39 mm hoch, ca. 0,25 Liter Inhalt

Modelle Deckel für TRP320ODST

TRW100	Ø ca. 100 mm, rotviolett
TRW102B	Ø ca. 100 mm, nachtblau

Modelle Deckel für TRP330ST

TRW200	Ø ca. 140 mm, rotviolett
TRW200B	Ø ca. 140 mm, azurblau

Verpackungseinheit

TRP320ODST	6 Stück
TRP330ST	4 Stück
TRW200	150 Stück
TRW200B	150 Stück

Blindeinsatz passend in das 8 cm Vorsuppenfach

Modell

TRM880-S	Ø ca. 104 mm
----------	--------------

Verpackungseinheit 50 Stück

Soßenschale zum Regenerieren auf dem Porzellanteller

Modell

TRM220KV-S	Ø ca. 67 mm, 42 mm hoch
------------	-------------------------

Verpackungseinheit 12 Stück





Status Februar 2020



Hartglas-Geschirr

Geschirr aus gehärtetem, weißem Glas gefertigt, um thermischen und mechanischen Beanspruchungen besser widerstehen zu können. Daher für die Verwendung in Geschirrspendern und gewerblichen Geschirrspülmaschinen bestens geeignet. Alle Teile wurden speziell für den Einsatz in temp-rite Speisen-Verteilssystemen entwickelt und sind daher diesem Einsatzzweck optimal angepasst.

Beilagenschalen

Modelle

TRA1140 groß, ca. 175 x 115 x 36 mm
 TRA1160 klein, ca. 115 x 85 x 36 mm

Verpackungseinheit 24 Stück

Kaffeebecher

Modell

TRA1230 ø ca. 79 mm, ca. 89 mm hoch

Verpackungseinheit 12 Stück



Mehrweg-Geschirr

Alle Teile aus Kunststoff wurden speziell für den Einsatz in temp-rite Speisen-Verteilssystemen entwickelt. Sie sind daher optimal angepasst und für die Reinigung in gewerblichen Geschirrspülmaschinen bestens geeignet.

Alle Mehrweg-Geschirrartikel wurden speziell für den Einsatz in temp-rite Speisen-Verteilssystemen ausgewählt und überzeugen durch eine Vielzahl an Produkteigenschaften:

- Hohe Langlebigkeit – nachhaltig und wirtschaftlich
- Geeignet für gewerblichen Geschirrspülmaschinen – hygienisch sicher
- Geringes Produktgewicht – ergonomisch vorteilhaft
- Bruchfest – breite Anwendungsgebiet, auch in kritischen Bereichen

Beilagenschalen, weiß

Modelle

TRK75	ca. 190 x 124 x 33 mm, ca. 0,43 Liter
TRB48	ca. 124 x 94 x 33 mm, ca. 0,17 Liter

Verpackungseinheit

TRK75	24 Stück
TRB48	48 Stück



Suppenschale aus PP

Modelle

TRK241	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, flieder
TRK243	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, nachtblau
TRK249	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, brombeer

TRB21A	ca. 97 x 124 mm, Einweg-Deckel aus PS
--------	---------------------------------------

Verpackungseinheit	TRK24X	100 Stück Schalen
	TRB21A	3.000 Stück Deckel



Suppenschale, passend in den 8 cm Ausschnitt in Temp-Futura oder Temp-Contact

Modell

TRJ450	Ø ca. 100 mm, 38 mm hoch, ca. 0,2 Liter, creme
--------	--

Verpackungseinheit	100 Stück
---------------------------	-----------





Eintopfschale passend zu den Systemen Temp-Royal

Modelle

TRW1280	Ø ca. 175 mm, ca. 52 mm hoch, weiß ca. 0,9 Liter Inhalt
TRPZ20G-S	Einwegdeckel, außen dichtend
TRRP25G	Mehrwegdeckel, weiß, außen dichtend

Verpackungseinheit

Schalen	25 Stück
TRPZ20G-S	400 Stück
TRRP25G	50 Stück



Deckel für Beilagenschalen

Modelle

TR7181.47	ca. 90 x 120 x 30 mm, glasklar, passend zu TRP1160ST
TR7249.48	ca. 82 x 113 x 30 mm, glasklar, passend zu TRA1160 (jedoch nicht im Isoliertablett)
TR7244.47	ca. 182 x 120 x 30 mm, glasklar, passend zu TRA1140 (jedoch nicht im Isoliertablett)
TR7154.47	ca. 125 x 125 x 30 mm, glasklar, passend zu TRP1650ST

Verpackungseinheit 1 Stück

Stülpedeckel passend für Temp-Futura und Temp-Contact

Modelle passend über zwei Schalen TRP1160ST oder TRP1460ST oder eine Schale TRP1140ST

TRRP46G-DB	ca. 185 x 120 x 55 mm, nachtblau
TRRP47G	ca. 185 x 120 x 55 mm, klar

Verpackungseinheit 100 Stück



Kühl-Deckel für Beilagenschalen

Vorkühlbarer Mehrweg-Stülpdeckel, gefüllt mit einem kältespeichernden Gel. Die Deckel können bis -18 °C vorgekühlt werden und geben dann die Temperatur an die in den Porzellanschalen befindlichen Speisen ab. Passend zu zwei Schalen TRP1160ST oder TRP1460ST oder zu einer Schale TRP1140ST.

Modelle

TRKD45G	ca. 190 x 125 x 90 mm, ca. 0,59 kg, flieder
TRKD46G	ca. 190 x 125 x 90 mm, ca. 0,59 kg, taubenblau

Verpackungseinheit 8 Stück



Haube für Teller

Mehrweg-Hauben, passend zu den Tellern der Speisen-Verteilsysteme. Zur Verwendung mit Dock-Rite geeignet (glasklare Version für Kaltkomponenten, graue bzw. grau transparente Version für Heißkomponenten).

Modelle passend zu den Tellern mit 23 cm Durchmesser

TR2029.02	Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoch, lichtgrau
TR0570	Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoch, grau transparent

Modelle passend zu den Tellern mit max. 25,7 cm Durchmesser

TR2028.01	Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoch, glasklar
TR2028.02	Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoch, lichtgrau
TR2028.02H	Ø ca. 265 mm, ca. 50 mm hoch, lichtgrau
TR0560	Ø ca. 255 mm, ca. 40 mm hoch, grau transparent

Verpackungseinheit 1 Stück



Dunkel-transparenter Eintopf- bzw. Vorsuppen-Deckel zur Verwendung in Dock-Rite geeignet

Modell

TRV461	Ø ca. 105 mm für TRP1890ST
--------	----------------------------

Verpackungseinheit 1 Stück

Deckel mit eingearbeiteter Dichtlippe für Vorsuppenschale TRP3200DST

Modelle

TRW100	Ø ca. 100 mm, rotviolett
TRW102B	Ø ca. 100 mm, nachtblau

Verpackungseinheit 150 Stück





Mehrweg-Deckel für Schale TRP330ST

Modelle
TRW200 Ø ca. 140 mm, rotviolett
TRW200B Ø ca. 140 mm, azurblau

Verpackungseinheit 150 Stück



Mehrweg-Stülpedeckel für Eintopfschalen TRW1280, TRP1180ST und TRP1280ST

Modell
TRRP25G Ø ca. 180 mm, weiß

Verpackungseinheit 50 Stück



Mehrweg-Deckel für Eintopfschalen TRP1180ST und TRP1280ST

Modelle
TRRP25NG Ø ca. 180 mm, rotviolett
TRRP27NG Ø ca. 180 mm, nachtblau

Verpackungseinheit 50 Stück



Mehrweg-Deckel für Eintopfschalen TRP2080ST

Modelle
TRRP30NG Ø ca. 226 mm, rotviolett
TRRP36NG Ø ca. 226 mm, nachtblau

Verpackungseinheit 50 Stück



Mehrweg-Deckel für TRP1650ST

Modelle
TRRL20G ca. 117 x 117 mm, lose aufliegend, lichtgrau
TRRL25G ca. 117 x 117 mm, lose aufliegend, braun

Verpackungseinheit 1 Stück





Einweg-Geschirr

Großer Menüeinsatz

Modell
TRA01G ca. 101 x 165 x 27 mm,
ca. 0,43 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.500 Stück

Großer Menüeinsatz, unterteilt

Modell
TRA02G ca. 101 x 165 x 27 mm,
ca. 0,23 / 0,12 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.500 Stück

Beilageneinsatz

Modell
TRA05G ca. 72 x 102 x 26 mm,
ca. 0,2 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 3.000 Stück





Beilageneinsatz klein

Modell
TRA09A ca. 96 x 86 x 26 mm, ca. 0,12 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 6.000 Stück

Saftbecher

Modell
TRA87G-S Ø ca. 69 mm, ca. 60 mm hoch, ca. 0,12 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

Soßenbecher

Modell
TRA88G-S Ø ca. 69 mm, ca. 45 mm hoch, ca. 0,08 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

Deckel zu TRA87G-S und TRA88G-S

Modell
TRB38G-S Ø ca. 73 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

Suppenschale

Modell
TRB27G ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, aus Polypropylen

Verpackungseinheit 700 Stück

Deckel aus Polystyrol

Modelle
TRB21G ca. 97 x 124 mm, passend zu TRB27G

Verpackungseinheit 700 Stück

Eintopfschale

Modell
TRB11 ca. 108 x 173 x 40 mm, ca. 0,4 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück





Eintopfschale aus Polystyrol

Modell
TRE10G ca. 106 x 142 x 54 mm, ca. 0,5 Liter

Verpackungseinheit 550 Stück

Deckel aus Polystyrol, zu den Eintopfschalen

Modelle
TRC08 ca. 114 x 177 mm, passend zu TRB11
TRE15G ca. 108 x 146 mm, passend zu TRE10G

Verpackungseinheit
TRC08 1.000 Stück
TRE15G 1.100 Stück

Deckel für isolierte Nuova-Becher und TRK36

Modell
TRB55X * Ø ca. 87 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 2.000 Stück

Deckel für isolierte Nuova-Schalen 0,34 Liter

Modell
TRB71X * Ø ca. 127 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

Deckel für Porzellan-Eintopfschalen TRP1180ST und TRP1280ST

Modell
TRPZ20G-S Ø ca. 179 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 400 Stück

Eierbecher mit Mulde

Modell
TRA17G Ø ca. 69 mm, 30 mm hoch,
aus Polystyrol

Verpackungseinheit 5.000 Stück

Eier- / Kaffeelöffel

Modell
TRBS01G ca. 120 mm lang, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 2.000 Stück

* X als Platzhalter für Suffix (G,P,A etc.)



Meal-Butler



Meal-Butler Einweggeschirr

Aus hitzebeständigem Kunststoff. Der Rand ist siegelfähig.

Modell Menügeschirr

TRKB01 Ø ca. 220 mm, ca. 45 mm hoch,
ca. 0,75 Liter

Modell Vorsuppenschale

TRKK01 Ø ca. 125 mm, ca. 45 mm hoch,
ca. 0,25 Liter

Verpackungseinheit

TRKB01 186 Stück
TRKK01 728 Stück

Temp-Futura

Temp-Contact



Einweg-Halbmondteller

Einweg-Halbmondteller aus speziellem Kunststoff, 2 Stück nebeneinander im Halterahmen passend in das 23 cm Tellerfach des Temp-Futura/Temp-Contact Unterteiles.

Modell Halterahmen (Mehrweg-Kunststoff)

TRCO03001 Ø ca. 232 mm

Modell Halbmondschale (Einweg-Kunststoff)

TRDL01001 ca. 232 x 116 x 35 mm

Verpackungseinheit

TRCO03001 1 Stück
TRDL01001 456 Stück

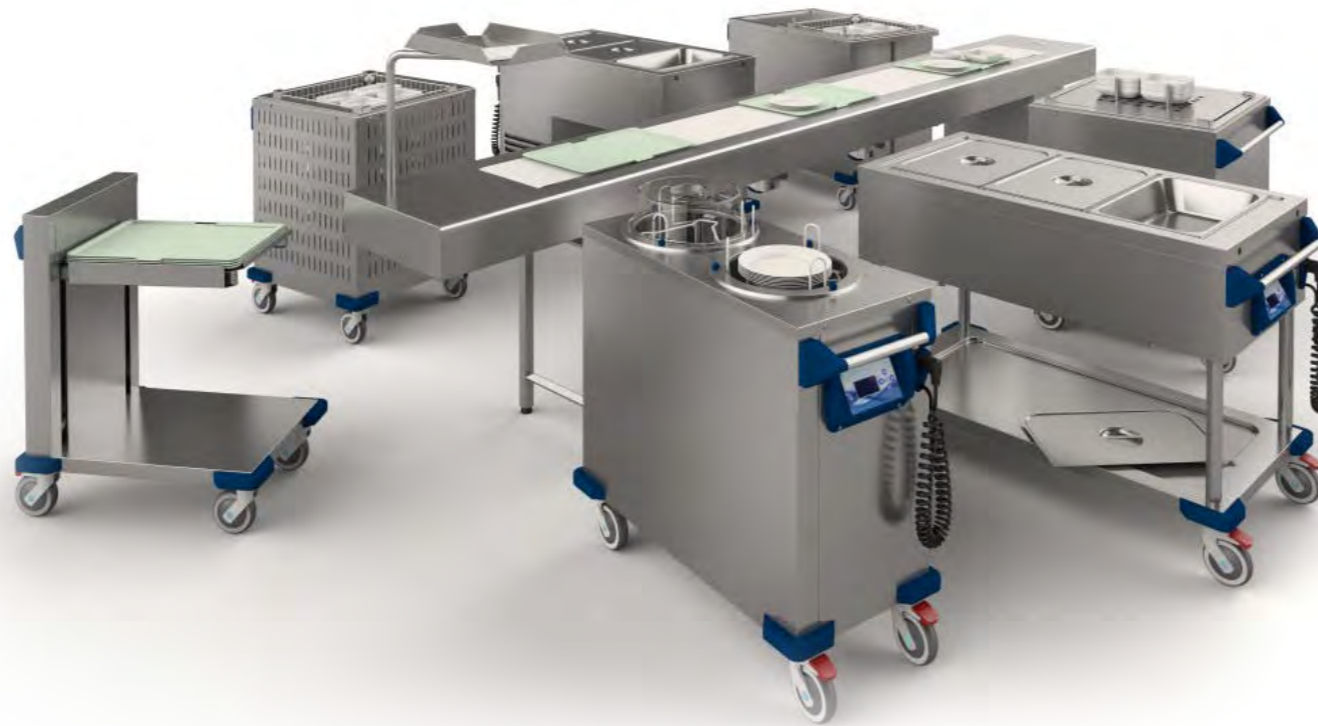




Geräte

temp-rite bietet speziell auf die Anforderungen der Speisen-Verteilsysteme abgestimmte Geräte an. Sie sichern und vereinfachen die Portionierung, die Lagerung und den Transport.






Speisen-Verteilband

Aufbau aus Edelstahl. Antrieb und Steuerung sind am Bandende in einem aus Edelstahl gefertigten, leicht zugänglichen Motorkasten untergebracht. Ausgestattet mit einer Wanne, die anfallenden Schmutz auffängt.

Die Tablettförderung kann wahlweise mittels eines Fördergurtes, bestehend aus Polyurethan, beschichtet mit weißem PVC oder mittels Rundriemen erfolgen. Gurt bzw. Riemen sind feuchtigkeitsbeständig und für den Lebensmittelkontakt zertifiziert. Der Antrieb ist stufenlos regelbar zwischen 4 und 16 m/min.

Die elektrische Steuerung besteht aus einem Hauptschalter, einem Stopp-Schalter am Bandende und einem Geschwindigkeitsregler. Optional sind Steckdosen, optische Endschalter, zusätzliche Ein-/Aus-Taster und Notschalter, klappbare Ablagen sowie Stoßschutzprofile oder fahrbare Ausführungen verfügbar.

Modell	TRG0100
Maße	
Arbeitshöhe	ca. 900 mm, höhenverstellbar +/- 20 mm
Tischbreite	ca. 500 mm
Gurtbreite	ca. 300 mm oder Rundriemenabstand ca. 250 mm
Tischlänge in jeweils 1 m Teilungen	Gurtband zwischen 3 und 10 m Rundriemenband zwischen 3 und 9 m
Anschluss Antrieb	ca. 0,37 kW, 400 V
Verpackungseinheit	1 Stück

-  Für Cook-Serve-Anwendungen
-  Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen





Tellerspender neutral

Unbeheizter Tellerspender, mit oder ohne Kühlschlitzen. Aus rostfreiem Edelstahl und zwei quadratischen, entnehmbaren Tellerröhren ø 180–330 mm, eckig 280 x 280 mm. Flexibles, werkzeugloses Einstellen auf unterschiedliche Tellergrößen und -formen. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabehöhe einzustellen. Besonders flache, verkantsicher geführte Stapelplattform. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle

TRG2300BC	geschlossen
TRG2250BC	mit Kühlschlitzen

Maße ca. 520 x 1030 x 990 mm

Fassungsvermögen ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg

Nettogewicht ca. 56 kg

Verpackungseinheit 1 Stück



Tellerspender beheizt

Statisch oder mit Umluft beheizter Tellerspender. Komplette aus Edelstahl und mit doppelwandig isoliertem Wagenkorpus. Große, quadratische Tellerröhren für hohe Flexibilität bei der Bestückung mit unterschiedlichen Tellergrößen und Tellerformen, ø 180–330 mm, eckig 280 x 280 mm. ECO-Regelbereich für das energieeffiziente Aufheizen und Halten der Geschirrtteile bei einer Temperatur von ≥ 60 °C (*statisch beheizbare Version*). Stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 110 °C. Spiralkabel bis 250 cm ausziehbar, Heizelement aus Edelstahl. Im Lieferumfang enthalten: Abdeckhaube aus PC, Halteclip für Abdeckhauben. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Statisch beheizt, manuelle Regelung

Modell TRG2304EBC

Maße ca. 520 x 1030 x 1076 mm (inkl. Tellerführungen)

Fassungsvermögen ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg

Nettogewicht ca. 60 kg

Anschlusswert ca. 1,2 kW (*Statisch beheizt*), 220–240 V 50–60 Hz

Verpackungseinheit 1 Stück

Umluft beheizt, manuelle Regelung

Modell TRG2314BC

Maße ca. 520 x 1030 x 1114 mm (inkl. Tellerführungen)

Fassungsvermögen ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg

Nettogewicht ca. 76 kg

Anschlusswert ca. 1,5 kW (*Umluft beheizt*), 220–240 V 50–60 Hz

Verpackungseinheit 1 Stück





Inlett-Stapler

Gerät aus Edelstahl, zur Aufheizung von Heiz-Inletts oder Heihscheiben auf 130 °C. Robuste Konstruktion mit zwei doppelwandig isolierten Klappdeckeln. Ein Schiebegriff mit integrierter Stoßkante schützt vor Verletzungen an den Händen und Beschädigungen. Anfahrerschutz durch vier unten angebrachte Stoßbecken. Griffaufnahmen und Stoßbecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff. Leicht zugängliches, variabel einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl sorgt bei unterschiedlichen Gewichten für eine gleich bleibende Ausgabehöhe.

Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Anzeigefunktion „Gerät Betriebsbereit“. Anschluss von vorne durch ein flexibles, formbeständiges, auf 2,50 m ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Blindsteckdose. Das Gerät ist rundum wärmegeämmt.

Dämmplatten nicht brennbar, chemisch neutral, feuchteresistent und gesundheitlich absolut unbedenklich. Schnelle und gründliche Reinigung des Stapelschachtes von oben.

Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8. Jeweils 2 Lenkrollen sowie 2 Lenkrollen ohne Totalfeststeller. Raddurchmesser 125 mm.

Modelle

TRG2324-R für Heiz-Inletts TRIH05-S
TRG2324-HD für Heihscheiben TRHD25SN

Maße

ca. 1.005 x 508 x 963 mm
ca. 2 x 50 Heiz-Inletts TRIH05-S (TRG2324-R)

Fassungsvermögen ca. 2 x 80 Heihscheiben TRHD25SN (TRG2324-HD)

Nettogewicht ca. 70 kg

Anschlusswert ca. 3,2 kW, 230 V Wechselstrom

Verpackungseinheit 1 Stück



Korbspender neutral

Unbeheizter Korbspender, mit oder ohne Kühlschlitzen zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm bzw. 650 x 530 mm. Aus rostfreiem Edelstahl. Der geschlossene Aufbau schützt vor einem Verrutschen der Körbe. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabehöhe einzustellen. Einfache Reinigung durch komplette Entnahme der Körbe. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes.

Modelle

TRG2207BC geschlossen, Korb 500 x 500 mm
TRG2207KSBC mit Kühlschlitzen, Korb 500 x 500 mm
TRG2315BC geschlossen, Korb 650 x 530 mm

Maße

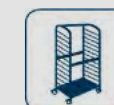
Korb 500 x 500 mm ca. 700 x 911 x 745 mm
Korb 650 x 530 mm ca. 700 x 911 x 885 mm

Fassungsvermögen 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Stapelhöhe mit Stülpedeckel 680mm, 540 mm ohne Stülpedeckel

Nettogewicht

Korb 500 x 500 mm ca. 43 kg
Korb 650 x 530 mm ca. 48 kg

Verpackungseinheit 1 Stück





Korbspender beheizt

Beheizter Korbspender mit Umluft-Gebläse-Heizung, bei dem die Körbe auf eine Plattform aufgesetzt werden. Flexibles, werkzeugloses Einstellen auf unterschiedlichen Tellergrößen und -formen. Stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 110 °C. Die Konstruktion und Grundausstattung entspricht dem neutralen Korbspender. Spiralkabel bis 250 cm ausziehbar. Im Lieferumfang enthalten: Abdeckhaube aus PC, Halteclip für Abdeckhauben.

Modelle

TRG2216BC	Korb 500 x 500 mm
TRG2316BC	Korb 650 x 530 mm

Maße

Korb 500 x 500 mm	ca. 700 x 911 x 885 mm
Korb 650 x 530 mm	ca. 700 x 911 x 1025 mm

Fassungsvermögen 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm, Stapelhöhe mit Stülpedeckel 680 mm, 540 mm ohne Stülpedeckel

Nettogewicht

Korb 500 x 500 mm	ca. 70 kg
Korb 650 x 530 mm	ca. 75 kg

Anschlusswert ca. 1,8 kW, 220-240 V 50-60 Hz

Verpackungseinheit 1 Stück



Geschlossener Spender Porzellan-Norm-Geschirrartikel

Geschlossener Stapler zur Aufnahme von Porzellan-Norm-Geschirrtteilen und Deckeln der MODUL-Produktreihe. Die Konstruktion ist aus hochwertigem Edelstahl und hat ein geschlossenes Außengehäuse mit einem innenliegenden Stapelschacht aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben. Manuell einstellbare Zugfedern garantieren eine gleichbleibende Ausgabehöhe. Massive Stoßecken und ergonomisch geformte Schiebegriffe dienen als Anfahrerschutz. Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm.

Modell

TRG2210P	552 x 748 x 923 mm, Spender für MODUL-Geschirr der Porzellan-Norm (PN)
----------	--

Fassungsvermögen Max. 608 Schalen PN-1/4

Nettogewicht 39 kg

Verpackungseinheit 1 Stück

Modell

TRG2210D	552 x 748 x 923 mm, Spender für MODUL-Deckel der Porzellan-Norm (PN)
----------	--

Nettogewicht 39 kg

Verpackungseinheit 1 Stück





Korbspender gekühlt

Mit Umluft gekühlter Korbspender (2 °C bis 15 °C), zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm. Der Korbspender besteht komplett aus Edelstahl.

Die Körbe werden auf eine Plattform aufgesetzt. Die Konstruktion des Gerätes schützt vor dem Verrutschen der Körbe innerhalb des Spenders.

Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.

Spiralkabel mit Schuko-Stecker und Blindsteckdose. Die Temperatur des Korbspenderinnerraums ist gradweise regelbar.

Ein Stülpedeckel aus Kunststoff verringert den Kälteverlust und verhindert die Verschmutzung des Geschirrs.

Massive Stoßecken und ergonomisch geformte Schiebegriffe dienen als Anfahrschutz. Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm.

Modell	TRG2208BC	ca. 1.313 x 790 x 1.080 mm
Fassungsvermögen	Grundkorb plus 8 Körbe 75 mm hoch oder plus 5 Körbe 115 mm hoch, bzw. ca. 150 kg	
Nettogewicht	ca. 117 kg	
Kühlmittel	R290a	
Verpackungseinheit	1 Stück	





Bainmarie mit drei Becken

Bainmarie mit drei Becken, jeweils passend für GN 1/1, 200 mm tief bzw. deren Unterteilungen. Komplett aus Edelstahl.

Die fugenlos eingeschweißten, tiefgezogenen Warmhaltebecken sind nass oder trocken getrennt voneinander beheiz- und regelbar. Die Becken-Nummer ist in die Abdeckung geprägt. Die Becken sind an der Unterseite mit einem gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherten Ablasshahn ausgestattet.

Die Temperatur ist von 30 °C bis 95 °C regelbar. Spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5).

Modell	TRG0230BC	Speiseausgabewagen 3-Becken
Maße	ca. 1276 x 714 x 933 mm	
Fassungsvermögen	3 x GN 1/1	
Nettogewicht	44 kg	
Anschlusswert	Nassbeheizung ca. 3 x 0,65 kW, 230V Trockenbeheizung ca. 3 x 0,7 kW, 230V	
Verpackungseinheit	1 Stück	



Bainmarie gekühlt

Umluft gekühlter Speiseausgabewagen (0 °C–10 °C), mit einem Becken GN 3/1-Größe. Passend für GN-Behälter, 200 mm tief. Der Speiseausgabewagen besteht komplett aus CNS 18/10. Die Edelstahlwanne ist herausnehmbar und geeignet zur Kühlung von Speisen von 2 °C bis 15 °C. Die Temperatur ist gradweise regelbar. Das Spiralkabelanschluss mit einer Blindsteckerbuchse ist an der rechten Längsseite angebracht.

Mit ergonomisch geformtem Schiebegriff. Vier robuste Eckpuffer schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller, sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Polyurethan.

Modell	TRG0235BC – Speiseausgabewagen, gekühlt	
Maße	ca. 1276 x 714 x 933 mm	
Fassungsvermögen	GN 3/1	
Nettogewicht	ca. 118 kg	
Anschlusswert	ca. 0,5 kW, 230 V	
Kühlmittel	ca. 180 gr R134A (FCKW-frei)	
Umgebungstemp.	ca. 10 °C–43 °C	
Geräuschentwicklung	ca. 55 dB(A)	
Verpackungseinheit	1 Stück	





Universalspender neutral

Unbeheizter Universalspender, mit oder ohne Kühlschlitzen. Plattformgröße 590 x 290 mm. Aus rostfreiem Edelstahl. Die unterschiedlichen Geschirrarten können auf 6 variabel einstellbaren Kunststoffschienen eingestellt werden.

Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle

TRG2317BC	geschlossen
TRG2318BC	mit Kühlschlitzen

Maße

ca. 520 x 944 x 740 mm
ca. 520 x 944 x 775 (mit Kühlschlitzen)

Fassungsvermögen

max. 200 kg, abhängig von der Geschirrart
--

Stapelhöhe

680 mm (mit Abdeckhaube)

Nettogewicht

ca. 48,5 kg
ca. 46 kg (mit Kühlschlitzen)

Verpackungseinheit

1 Stück



Bühnenspender neutral

Unbeheizter Bühnenspender mit einer Stapelplattform aus rostfreiem Edelstahl. Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle

TRG2305BC	geschlossen
TRG2305KSBC	mit Kühlschlitzen

Maße

ca. 700 x 911 x 805 mm

Fassungsvermögen

max. 200 kg

Stapelhöhe

680 mm (mit Abdeckhaube)

Nettogewicht

ca. 58 kg

Verpackungseinheit

1 Stück



Universal- / Bühnenspender, beheizt

Beheizter Universal-Bühnenspender mit Umluft-Gebläse-Heizung und pulverbeschichtete Innenverkleidung. Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 110 °C. Spiralkabel bis 250 cm ausziehbar. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff. Im Lieferumfang enthalten: Abdeckhaube aus PC, Halteclip für Abdeckhauben.

Modelle	
TRG2319BC	Universalspender, beheizt
TRG2215BC	Bühnenspender, beheizt
Maße	
Universalspender	ca. 520 x 944 x 885 mm
Bühnenspender	ca. 700 x 911 x 945 mm
Fassungsvermögen	
	max. 200 kg, abhängig von der Geschirrrart
Stapelhöhe	
	680 mm (mit Abdeckhaube)
Nettogewicht	
Universalspender	68,5 kg
Bühnenspender	ca. 85 kg
Anschlusswert	
	ca. 1,8 kW, 220-240 V 50-60 Hz
Verpackungseinheit	
	1 Stück



Korbspender

Offener Korbspender aus rostfreiem Edelstahl. Mit einer hochkanteten Plattform aus Edelstahl, um das Verrutschen der Körbe zu verhindern, Ausführung für den Einsatz am Band. Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modell	TRG0610BC
Maße	ca. 550 x 900 x 810 mm
Fassungsvermögen	6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Stapelhöhe
Nettogewicht	ca. 33 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





Tablettspender

Offener Tablettspender in den Ausführungen ohne und mit seitlicher Tablettführung. Aus rostfreiem Edelstahl. Mit einer hochgekanteten Plattform aus Edelstahl, um das Verrutschen der Tablett zu verhindern, geeignet für die Tablettgrößen GN und EN. Ausführung für den Einsatz am Band (*Platzierung der Tablett in Längs- und Queranordnung*). Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle

TRG0620BC	offene Ausführung ohne seitliche Führung (<i>Längsformat</i>)
TRG2320BC	offene Ausführung ohne seitliche Führung (<i>Querformat</i>)
TRG2321BC	offene Ausführung mit seitlicher Führung (<i>Längsformat</i>)

Maße

Plattformgröße	ca. 550 x 900 x 810 mm
	ca. 530 x 370 mm
Kapazität	100 Tablett

Fassungsvermögen	offene Ausführung ohne seitliche Führung (<i>Längsformat</i>) ca. 35 kg
	offene Ausführung ohne seitliche Führung (<i>Querformat</i>) ca. 31,5 kg
	offene Ausführung mit seitlicher Führung (<i>Längsformat</i>) ca. 35 kg

Verpackungseinheit 1 Stück



Start-Station

Regalwagen aus Edelstahl. Oben zum Einhängen von 3 GN-Behältern 1/1-65 mm. Unten zum Einhängen von 3 GN-Behältern 1/1 sowie mit 8 x 3 Paar fest eingeschweißten L-Auflageschienen im Abstand von 75 mm.

Der Regalwagen ist ausgestattet mit 4 Lenkrollen in verzinktchromatisierten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. 4 Abweiserrollen aus elastischem und stoßfesten Kunststoff schützen vor Beschädigungen.

Modell	TRG0480A
Maße	ca. 1.165 x 799 x 880 / 1.110 mm
Fassungsvermögen	30 GN 1/1 Container – 65 mm
Tragkraft	ca. 150 kg
Nettogewicht	ca. 34 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





Kühldeckel-Transportwagen

Transportwagen zur Lagerung und leichten Entnahme der Kühldeckel (TRKD45/46G) sowie der Dock-Rite Domes (TR0560 und TR0570). Die Wagen sind aus hochwertigem Edelstahl, gefertigt in selbsttragender Bauweise aus Rundrohr \varnothing 25 mm mit integrierten Edelstahlblechen. Auch zum Transport und zur Lagerung von Tellern oder Clochen-Systemen geeignet.

Die Wagen sind fahrbar auf 4 Lenkrollen in verzinkt chromatisierten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststeller, \varnothing 125 mm. 4 Abweiserrollen aus elastischem und stoßfesten Kunststoff schützen vor Beschädigungen.

Modelle

TRG2640	einseitig beschickbar
TRG2680H	zweiseitig beschickbar

Maße

Einseitig beschickbar ca. 995 x 485 x 766 mm, unterste Entnahmehöhe 248 mm

Doppelseitig beschickbar ca. 995 x 795 x 951 mm, unterste Entnahmehöhe 433 mm

Fassungsvermögen

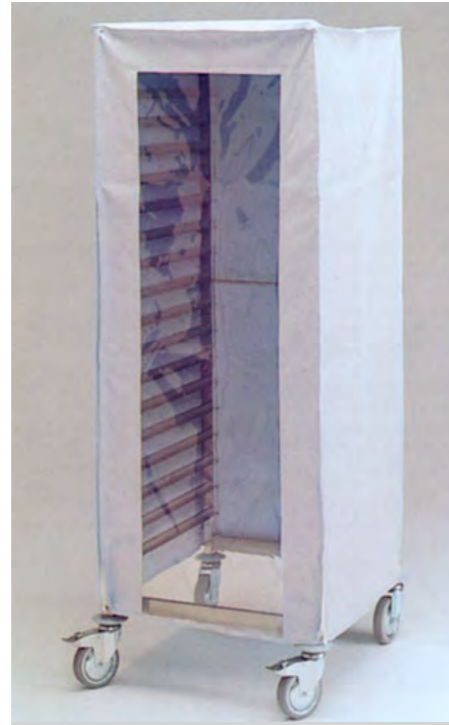
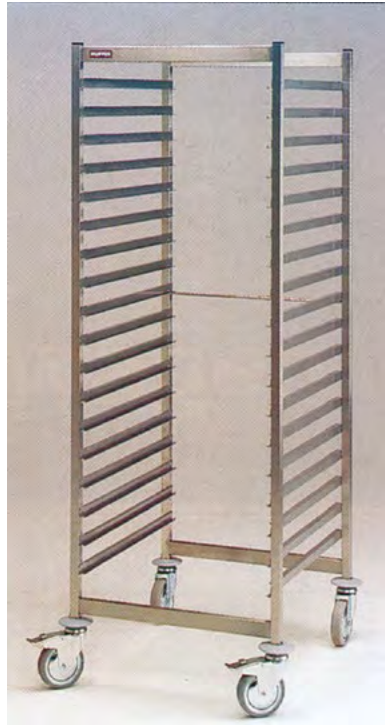
Einseitig beschickbar ca. 80 Stück Kühldeckel oder ca. 128 Stück 23er Domes oder ca. 90 Stück 26er Domes

Doppelseitig beschickbar ca. 160 Stück Kühldeckel oder ca. 256 Stück 23er Domes oder ca. 180 Stück 26er Domes

Verpackungseinheit

1 Stück





Hordenwagen

Wagen aus Edelstahl zur Aufnahme von Tablett in GN 1/1-Größe, aus Vierkantrrohr mit Querstreben und eingeschweißten Winkeln. Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 125 mm Durchmesser, davon 2 Stück feststellbar, mit Wandabweisern. Für externe Transporte ist eine lebensmittelfreundliche, antistatische und geruchsabweisende Schutzhaube lieferbar.

Modelle

TRG0400	Hordenwagen
TRG0400A	Schutzhaube

Maße

ca. 664 x 744 x 1.667 mm

Höhenabstand der Winkel

ca. 75 mm

Fassungsvermögen

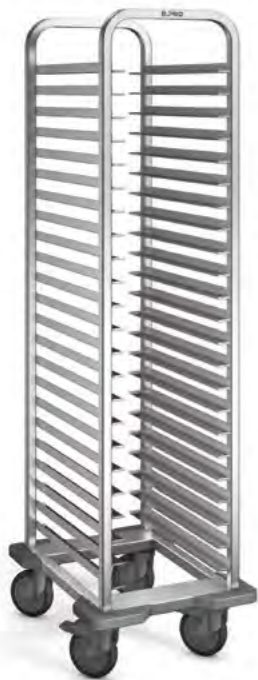
36 Tablett in 18 Einschubwinkeln bei 1/1-Gastro-Norm-Größe

Nettogewicht

ca. 25 kg

Verpackungseinheit

1 Stück



Regalwagen

Regalwagen zum Transport und zur Lagerung von eutektischen Platten im Kühlhaus, Ausführung in Edelstahl, Auflagenabstand von 58 mm, Einschub der Platten im Längs- oder Quereinschub. Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller.

Modelle

TRRWR-EP23	464 x 619 1675 mm, Regalwagen aus Edelstahl für eutektische Platten, 23 EP
TRRWR-EP46	668 x 739 x 1675 mm, Regalwagen aus Edelstahl für eutektische Platten, 46 EP

Fassungsvermögen

23 eutektische Platten im Längseinschub
46 eutektische Platten im Quereinschub

Nettogewicht

31 kg
39 kg

Verpackungseinheit

1 Stück





Körbe

Tassenkorb

Korb z. B. zum Spülen und Lagern der Iso-Tassen und Schalen. Aus Kunststoff mit Traggriffaussparungen.

Modell	TRG0700
Maße	ca. 500 x 500 x 140 mm
Fassungsvermögen	z. B. ca. 25 Iso-Tassen
Verpackungseinheit	1 Stück



Abbildung abweichend

Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Eintopfschalendeckel (TRRP25G) oder zum Reinigen und Lagern der Kühlscheiben (TRCD10G). Der Korb ist aus Edelstahl, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist zur aufrechten Aufnahme der Deckel oder Scheiben unterteilt.

Modell	TRG0835-CNS
Fassungsvermögen	ca. 48 Deckel oder Scheiben
Maße	ca. 500 x 500 x 190 mm
Verpackungseinheit	1 Stück



Abbildung abweichend

Waschkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Vorsuppenschalendeckel Temp-Futura-/Temp-Contact (TRW200 etc.), oder der Deckel TRID010. Der Korb ist aus Edelstahl mit, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel.

Modell	TRGW200-CNS
Fassungsvermögen	ca. 66 Deckel
Maße	ca. 500 x 500 x 142 mm
Verpackungseinheit	1 Stück



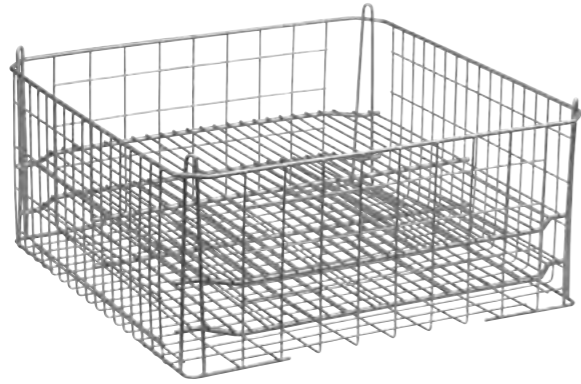


Abbildung abweichend

Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Eintopfschalendeckel (TRRL3...G und TRRP3...NG) oder zum Reinigen und Lagern der Heizscheiben (TRHD20G). Der Korb ist aus Edelstahl, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel oder Scheiben.

Modelle

TRG0836-CNS Deckel oder Scheiben
 TRG0836HD-CNS Heizscheiben

Maße

ca. 500 x 500 x 245 mm (TRG0836)
 ca. 500 x 500 x 214 mm (TRG0836HD)

Fassungsvermögen

44 Deckel oder Scheiben (TRG0836)
 54 Heizscheiben TRHD20G (TRG0836HD)

Verpackungseinheit 1 Stück



Abbildung abweichend

Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Vorsuppenschalendeckel Temp-Futura/Temp-Contact (TRW100 etc.) und der Kännchendeckel TRK300G. Der Korb ist aus Edelstahl, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel.

Modell

TRGW100-CNS

Maße

ca. 500 x 500 x 111 mm

Fassungsvermögen

ca. 96 Deckel

Verpackungseinheit 1 Stück



Waschkorb

Korb aus Kunststoff zum Reinigen der Systemteile, zum Beispiel des Temp-Royal-Systems, in Geschirrspülmaschinen. Hochstehende Streben halten die Teile. Der Korb ist einseitig offen.

Modell

TRG0850

Maße

ca. 500 x 500 mm

Fassungsvermögen

5 Abdeckungen oder 9 Unterteile

Verpackungseinheit 1 Stück





Cool-Rite Luftschleierkühlschrank

Luftschleierkühlschrank zur Einhaltung der gemäß HACCP empfohlenen Temperaturen für kalte Menükomponenten in der Speisen-Verteilung. Innen- und Außenflächen aus Edelstahl. Die Innenwände haben vor der Tür Luftführungen, die eine optimale Luftzirkulation erlauben. Bei geöffneter Tür bildet sich ein Schleier aus kalter Luft, der quer zur Türöffnung verläuft und verhindert, dass warme Luft eindringen, bzw. kalte Luft austreten kann. Dies erlaubt es, die Tür für 45 Minuten geöffnet zu halten, ohne dass die Temperatur über 5 °C steigt.

Im Innenraum befinden sich 9 Stück schräg gestellte Auflageschienen aus Edelstahl. Dies ergibt ein Fassungsvermögen von 9 GN-Blechen oder Behältern 2/1-Größe (530 x 650 mm), bzw. 18 Stück 1/1-Größe (530 x 325 mm). Die Auflageschienen, mit einem lichten Abstand von 100 mm, lassen sich zur Reinigung herausnehmen. Die rechts angeschlagene Massivtür ist mit einer Dichtung sowie mit einem Handgriff mit Schloss ausgestattet. Die Scharniere erlauben einen Öffnungswinkel von 270°. Cool-Rite hat außerdem zwei Schiebegriffe und einen umlaufenden Rammschutz.

Der Schrank ist fahrbar auf 2 Bock- und 2 feststellbaren Lenkrollen, je 125 mm Durchmesser, in korrosionsgeschütztem Gehäuse.

Die unten angebrachte Kältemaschine arbeitet mit Umluftkühlung und gewährleistet eine optimale Stabilität des Luftschleier-Kühlschranks, auch während des Transportes. Cool-Rite ist ausgerüstet mit einem Hauptschalter mit Signallicht und einer Steuerung. Die Steuerung zeigt Temperaturen und Alarme an und erlaubt die Voreinstellung von Temperaturen. Durch eine programmierbare Sperre kann die unberechtigte Temperaturverstellung blockiert werden. Die Abtauung erfolgt automatisch, ist aber auch manuell regelbar. Das Tauwasser verdunstet.

Modell	TRCR45G
Maße	ca. 900 x 1.000 x 1.956 mm
Temperaturbereich	0 bis 10 °C
Fassungsvermögen	ca. 380 Liter brutto, ca. 340 Liter netto
Nettogewicht	ca. 230 kg
Anschlusswert	780 W, 230 V / 50 Hz
Klimaklasse	4
Verpackungseinheit	1 Stück





Systemwagen

Wagen zur Aufnahme von System-Abdeckungen und/oder -Unterteilen, bestehend aus 2 Rohrbügeln, die durch 4 Auflageroste fest miteinander verschweißt und verbunden sind. Alle Schweißnähte sind gereinigt und dem Oberflächenschliff des Rohres angepasst. Die querverrippten Roste selbst bestehen aus 2 außen liegenden Längsverbindungen, die durch Drähte miteinander verbunden sind. Der Rahmen ist aus Edelstahl, Rohrbügel aus Vierkant 25/25 mm.

Der Wagen ist fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 125 mm Durchmesser, davon 2 Stück feststellbar. Die Räder sind aus nicht kreidendem Gummi, gegen Öle und Fette weitestgehend resistent, in verzinkten, chromatisierten Gehäusen.

Modell	TRG1700
Maße	ca. 1.275 x 575 x 1.792 mm
Abstand der Roste	ca. 400 mm lichte Weite
Fassungsvermögen	ca. 80 Abdeckungen oder ca. 90 Unterteile
Nettogewicht	ca. 39 kg
Gesamtbelastbarkeit	ca. 200 kg (<i>gleichm. verteilt</i>)
Verpackungseinheit	1 Stück



Systemwagen für Clochen-System

Wagen zur Aufnahme von Clochen-Abdeckungen und/oder -Unterteilen sowie allen runden Isolierteilen des Temp-Futura Systems. Bestehend aus 2 Rohrbügeln, die durch 4 Auflageroste fest miteinander verschweißt und verbunden sind. Alle Schweißnähte sind gereinigt und dem Oberflächenschliff des Rohres angepasst.

Die Aufnahmen für die Systemteile selbst bestehen aus 2 außen liegenden Längsverbindungen, die durch Drähte miteinander verbunden und zum sicheren Halt der Teile hochgebogen sind. Der Wagen ist aus Edelstahl, Rohrbügel aus Vierkant 25/25 mm. Stirnseitig fest eingeschweißt, ein Edelstahl-Blechprofil als Stütze für die Teile.

Der Wagen ist fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 125 mm, davon 2 Stück feststellbar. Die Räder sind aus nicht kreidendem Gummi, gegen Öle und Fette weitestgehend resistent, in verzinkten, chromatisierten Gehäusen.

Modell	TRG1750
Maße	ca. 1.275 x 615 x 1.792 mm
Abstand der Roste	ca. 355 mm (<i>lichte Weite</i>)
Fassungsvermögen	ca. 200 Unterteile oder ca. 112 Tellerabdeckungen oder ca. 180 Schalenabdeckungen (<i>Temp-Futura /Temp-Contact</i>) oder ca. 224 Clochen-Unterteile oder Abdeckungen
Nettogewicht	ca. 42 kg
Gesamtbelastbarkeit	ca. 200 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





Korbroller

Gerät aus hochwertigem Edelstahl, zur Lagerung und zum Transport von Körben. Optimaler Anfahrerschutz in Fahrtrichtung durch 2 unten angebrachte Stoßecken aus Kunststoff.

Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller sowie 2 Lenkrollen. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Plattenbefestigung aus Edelstahl. Rad-Ø 125 mm. Tragfähigkeit pro Rad 100 kg.

Modell	TRG2208
Maße	ca. 580 x 710 x 1.025 mm
Fassungsvermögen	12 Körbe 115 mm hoch oder 20 Körbe 75 mm hoch, 500 x 500 mm
Nettogewicht	ca. 12 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





Broschüre Temp-Trolley



Produktvideo Temp-Trolley



Temp-Trolley

Geschlossener Stationswagen zum anwenderfreundlichen Transport diverser Tablettversionen in tiefgezogenen Sicken. Der Wagen besteht aus einer stabilen Aluminiumprofil-Steckkonstruktion und ist weitgehend aus Aluminium gefertigt, die obere Abdeckung sowie die Innenverkleidung sind aus Edelstahl. Optional sind Türen lieferbar, die jeweils 2 x GN1/1-große eutektische Platten aufnehmen und damit für eine passive Kühlung im Wagen sorgen.

An allen vier Ecken befinden sich senkrechte, ergonomisch geformte Rundrohr-Schiebegriffe, die für jeden Anwender eine optimale Griffhöhe gewährleisten. Sie sind auf der Abdeckung als Galerie fortgesetzt und durch Eckschutzprofile geschützt. Die unten umlaufende Stoßschutzleiste ist so ausgelegt, dass die Montage eines Kupplungssystems möglich ist.

Der Innenraum ist in ein, zwei bzw. drei Abteile mit je zehn Einschüben unterteilt. Das Fahrwerk besteht aus zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen mit 160 mm Durchmesser in verzinkt-chromatisierten Gehäusen.





Modell Temp-Trolley 10-GN / 10-EN



Modell Temp-Trolley 20-GN / 20-EN



Modell Temp-Trolley 30-GN / 30-EN

Modelle *

TRG2810N-GN / EN
 TRG2820N-GN / EN
 TRG2830N-GN / EN

10 Einschübe (1 x 10) GN / EN
 20 Einschübe (2 x 10) GN / EN
 30 Einschübe (3 x 10) GN / EN

Maße

10-GN/10-EN
 20-GN/20-EN
 30-GN/30-EN

ca. 570 / 615 x 775 x 1.555 mm
 ca. 923 / 1.013 x 775 x 1.555 mm
 ca. 1.276 / 1.411 x 775 x 1.555 mm

**Lichter Abstand
 zwischen den
 Einschüben**

ca. 115 mm

Fassungsvermögen

GN Einschübe
 EN Einschübe

Tablets GN 1/1 oder Temp-Futura /Temp-Contact in GN
 Tablets EN 1/1 oder Temp-Royal, Temp-Mediteran oder Temp-Futura in EN

Nettogewicht

10-GN/10-EN
 20-GN/20-EN
 30-GN/30-EN

ca. 60 kg / ca. 63 kg
 ca. 86 kg / ca. 91 kg
 ca. 110 kg / ca. 116 kg

Verpackungseinheit

1 Stück



* alle Temp-Trolley Modelle sind auch mittels passiver Kühlung durch eutektischer Platten erhältlich, Artikel-Code jeweils mit Suffix -E, zum Beispiel: TRG2810n-EN-E (Eutektische Platten sind nicht im Lieferumfang enthalten)



Temp-Trolley Black Line

Catering-Version der isolierten Tablett-Stationswagen. Alle Seitenelemente sind mit einer hochwertigen 3M-Folie in „Carbon-Optik“ beklebt. Die Konstruktion und Grundausstattung entspricht der Standardversion des Temp-Trolleys. Die oberen Eckschutzprofile sowie die untere Stoßschutzleiste sind farblich abgestimmt ebenfalls schwarz. Rad-ø 160 mm auch aus CNS.

Modelle

TRG2810N-GN-S / EN-S	10 Einschübe (1 x 10) GN-S / EN-S
TRG2820N-GN-S / EN-S	20 Einschübe (2 x 10) GN-S / EN-S
TRG2830N-GN-S / EN-S	30 Einschübe (3 x 10) GN-S / EN-S

Verpackungseinheit	1 Stück
---------------------------	---------



Temp-Flex Servicewagen

Leichter, stabiler, 4-türiger Wagen, der den Service von beiden Seiten ermöglicht. Der Wagen besteht aus einer stabilen Aluminiumprofil-Steckkonstruktion mit pulverbeschichteten Aluminium-Außenpaneelen, Aluminium-Innenwänden mit tiefgezogenen Sicken und Edelstahl-Top. Die Hohlräume zwischen den Innen- und Außenwänden der Seiten, Trennwände und Türen sind mit einem FCKW-freien Schaum gefüllt, um eine Wärmedämmung zu gewährleisten. Der Innenraum ist in zwei Fächer unterteilt, jeweils mit 20 Einschüben bei 80 mm lichtem Abstand zwischen den Einschüben.

Der Wagen hat zwei ergonomisch gestaltete horizontale Griffe, die bequem von jedem Anwender gehalten werden können. Die Türen öffnen sich um 270° und werden durch federbelastete Schlösser sicher geschlossen oder geöffnet.

Der Trolley hat vier 100 mm Durchmesser Schwenkräder. Auf zwei davon wirkt ein zentraler Feststeller, dessen Pedale sich mittig an einer Längsseite befindet. Die Oberseite wird durch 4 Eckstoßfänger geschützt, während die Unterseite einen umlaufenden Stoßrahmen hat.

Modell	TRG2840N-GN/4P
---------------	----------------

Maße	ca. 828 x 640 x 1.120 mm
-------------	--------------------------

Lichter Abstand zwischen den Einschüben	ca. 80 mm
--	-----------

Fassungsvermögen	2 x 10 Tablett GN 1/1 oder 2 x 20 Tablett GN 1/2, bzw. max. 100 kg
-------------------------	--

Nettogewicht	ca. 48 kg
---------------------	-----------

Verpackungseinheit	1 Stück
---------------------------	---------





Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite Speisen-Verteilssystemen, bestehend aus Eckpfosten und 2 Fachböden sowie Schiebegriff. Die Böden sind als Gitterrost ausgeführt. Die Befestigung der Böden mit den Eckpfosten erfolgt durch eine Klemmkegelverbindung. Der Wagen ist aus hochglanzverchromtem Stahl und mit Kunstharz versiegelt.

Fahrbar mittels korrosionsgeschützter Lenkrollen, 125 mm Durchmesser, von denen 2 Stück feststellbar sind.

Modell	TRG1600
Maße	ca. 1.220 x 530 x 1.010 mm
Nettogewicht	ca. 20 kg
lichter Bordabstand	ca. 550 mm
Fassungsvermögen	2 x 3 Stapel = ca. 36 Systemsätze
Bordbelastung	oben ca. 110 kg, unten ca. 75 kg
Verpackungseinheit	1 Stück



Servierwagen

Servierwagen aus Edelstahl, aus zwei Rundrohrbügeln, 25 mm Durchmesser, mit dazwischen eingeschweißten tiefgezogenen Böden. Borde schalldämmend unterfüttert mit rings umlaufendem, erhöhtem Profilrand, 35 mm abgekantet.

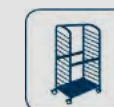
Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern, 125 mm Durchmesser, in verzinkt-chromatisiertem Gehäuse.

Modelle	
TRG1120BC	2 Borde ca. 800 x 500 mm
TRG1140BC	3 Borde ca. 800 x 500 mm
TRG1160BC	2 Borde ca. 1.000 x 600 mm
TRG1180BC	3 Borde ca. 1.000 x 600 mm

Maße	
TRG1120BC	900 x 600 x 950 mm
TRG1140BC	900 x 600 x 950 mm
TRG1160BC	1100 x 700 x 1000 mm
TRG1180BC	1100 x 700 x 1000 mm

Nettogewicht	
TRG1120BC	ca. 15 kg
TRG1140BC	ca. 18 kg
TRG1160BC	ca. 18 kg
TRG1180BC	ca. 20 kg

Verpackungseinheit	1 Stück
---------------------------	---------





Aktive Transportwagen

Aktiv gekühlte oder beheizte Transportwagen für eine effiziente Verteilung und Kalt-/Warmhaltung von Lebensmitteln. Sie bewahren Nahrungsmitteltemperaturen auf einem konstanten Niveau. Je nach Ausführung sind die Wagen isoliert und statisch beheizt oder mit Peltier-Kühlung ausgestattet. Die beheizten Wagen bieten eine stufenlose Temperatureinstellung bis 90 °C, die gekühlten Wagen bis 3 °C, mit digitaler Anzeige. Die Türöffnung beträgt 270° und die Offenhaltung wird durch einen Magneten gewährleistet. Die ergonomischen Griffe sorgen für eine einfache und sichere Bedienung.

Die Wagen bestehen außen aus schwarzem, glasfaserverstärktem, 30 mm stark isoliertem Kunststoff und innen aus Aluminium, mit herausnehmbaren Einschubgestellen aus Edelstahl. Die Einschübe fassen GN 1/1 mit 80 mm lichtem Abstand und eignen sich für die Beladung bis max. 10 kg pro Einschub. Oben befindet sich eine umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundrohr und unten ein umlaufender Stoßschutz aus Edelstahl mit Gummi-Ummantelung. Die Wagen sind fahrbar mittels zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststeller, jeweils 160 mm Durchmesser.

Modelle

TRTBF120	8 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF150	10 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF180	12 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF210	14 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF360	2 x 12 GN 1/1 beheizt, 2 Türen
TRTBF420	2 x 14 GN 1/1 beheizt, 2 Türen
TRTBK120	8 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK150	10 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK180	12 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK210	14 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK360	2 x 12 GN 1/1 gekühlt, 2 Türen
TRTBK420	2 x 14 GN 1/1 gekühlt, 2 Türen
TRTBKF150	4 + 6 x GN 1/1 aktiv gekühlt u. beheizt
TRTBKF180	6 + 6 x GN 1/1 aktiv gekühlt u. beheizt
TRTBKF300	10 + 10 x GN 1/1 aktiv gekühlt u. beheizt

Maße

8 GN 1/1	ca. 525 x 750 x 1215 (beheizt/1245 (gekühlt) mm
10 GN 1/1	ca. 525 x 770 x 1515 / 1.735 mm
12 GN1/1	ca. 525 x 770 x 1180 / 1.400 mm
14 GN 1/1	ca. 540 x 810 x 1.600 mm
2 x 12 GN 1/1	ca. 1.100 x 810 x 1.390 mm
2 x 14 GN 1/1	ca. 1.100 x 810 x 1.550 mm

Fassungsvermögen

4 + 6 GN 1/1	525 x 750 x 1505 mm (gekühlt/beheizt)
6 + 6 GN 1/1	525 x 750 x 1665 mm
10 + 10 GN1/1	930 x 770 x 1575 mm

Nettogewicht

TRTBF120	57 kg
TRTBF150	61 kg
TRTBF180	65 kg
TRTBF210	70 kg
TRTBF360	130 kg
TRTBF420	140 kg
TRTBK120	80 kg
TRTBK150	80 kg
TRTBK180	85 kg
TRTBK210	90 kg
TRTBK360	170 kg
TRTBK420	180 kg
TRTBKF150	119 kg
TRTBKF180	124 kg
TRTBKF300	150 kg

Verpackungseinheit 1 Stück





Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite-Systemen. Die Rahmenkonstruktion ist an einer Stirnwand als Schiebegriff ausgebildet. Griffstange aus Rundrohr. 2 Borde hinten und seitlich, je 30 mm nach oben und vorn 30 mm nach unten gekantet. Die verschweißten Borde sind in den darunterliegenden Rahmen eingearbeitet und ruhen somit auf jeweils 4 Rohrunterstützungen. Alle Rohrverbindungen sind ringsum voll verschweißt und die Schweißnähte sauber gebürstet. Rahmen mit 4 nicht abfärbenden Stossabweisern. Rahmen und Borde aus Edelstahl. Die Oberfläche geschliffen. Ausgestattet mit einer klappbaren Ablage.

Fahrbar mittels 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, 12 mm Durchmesser, in hochwertigen Kunststoff-Gehäusen.

Modelle

TRG1200	2 x 4 Stapel
TRG1300	2 x 3 Stapel

Maße

2 x 4 Stapel	ca. 1.335 x 820 x 1.107 mm
2 x 3 Stapel	ca. 1.335 x 610 x 1.107 mm

Nettogewicht

2 x 4 Stapel	ca. 41 kg
2 x 3 Stapel	ca. 33 kg

lichter Bordabstand ca. 530 mm

Fassungsvermögen

2 x 4 Stapel	ca. 48 Systemsätze
2 x 3 Stapel	ca. 36 Systemsätze

Bordbelastung

2 x 4 Stapel	oben ca. 140 kg, unten ca. 100 kg
2 x 3 Stapel	oben ca. 110 kg, unten ca. 75 kg

Verpackungseinheit 1 Stück



Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite-Systemen. Die Rahmenkonstruktion ist selbsttragend mit einem ab-schrägten Schiebegriff. Die Konstruktion ist so ausgeführt, dass die Wagen ineinandergeschoben werden können. 2 Borde vierseitig hochgekantet und abgebördelt mit einer Einlaufschräge aus Kunststoff, hinten angebracht. Die Borde ruhen auf einer tragenden Konstruktion mit vertikalen Verstärkungen. Rahmen und Borde aus Edelstahl. Die Oberfläche geschliffen. Mit klappbarer Ablage ausgestattet.

Fahrbar mittels 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, 125 mm Durchmesser, in hochwertigen Kunststoffgehäusen.

Modell TRG1400

Maße ca. 1.335 x 690 x 1.125 mm
+ 220 mm je Wagen bei Einschub

Nettogewicht ca. 37 kg

lichter Bordabstand ca. 690 mm

Fassungsvermögen 2 x 3 Stapel = ca. 36 Systemsätze

Bordbelastung oben ca. 110 kg, unten ca. 75 kg

Verpackungseinheit 1 Stück



Sonstiges

temp-rite bietet diverse Hilfs- und Zubehörartikel zur Optimierung der Speisen-Verteilsysteme. Sie ergänzen diese Systeme oder erhöhen deren Leistung.





Siegelmaschine

Manuelle Thermo-Siegelmaschine für die Versiegelung von Einweg-GN-Einsätzen mit entsprechender Siegelfolie. Gehäuse aus Edelstahl rostfrei. Siegelform aus teflonbeschichtetem Aluminium. Im Gehäuse ist eine Ablage für eine zweite Siegelform vorgesehen.

Elektronische Kontrolle der Siegel-Temperatur zwischen 0 °C und 200 °C. Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Siegelvorganges an (einstellbar zwischen 0 und 3 Sekunden). Automatischer Vorschub der Siegelfolie.

Modelle

TR1410V019	Siegelmaschine
TR0404V162	Siegelform 1/2 GN
TR0404V176	Siegelform 2 x 1/4 GN
TR0404V164	Siegelform 2 x 1/8 GN

Maße

ca. 450 x 635 x 390 mm (Höhe ohne Siegelfolie)

Nettogewicht

ca. 44 kg

Siegelfolie

Rollenbreite max. 340 mm, Rollendurchmesser max. 200 mm

Leistung

Einweg-Schalen bis 1/2GN Größe, max. 110 mm hoch

Anschlusswert

1,0 KW, 230 Volt

Verpackungseinheit

1 Stück

Siegelfolie (300 m lang)

Modelle

TRBUR-165300	Breite 165 mm
TRBUR-340300-MH	Breite 335 mm

Verpackungseinheit

1 Rolle



Einweg GN-Behälter

Farbe weiß, auch geeignet zur Regenerierung bei bis zu 121 °C, zum Beispiel in Temp-Classic Pro.

Modelle

TRP.GN12.48P	1/2 GN, 48 mm
TRP.GN12.052P	1/2 GN, 52 mm
TRP.GN12.080P	1/2 GN, 80 mm
TRP.GN12.95	1/2 GN, 95 mm
TRP.GN13.048P	1/3 GN, 48 mm
TRP.GN14.55P	1/4 GN, 55 mm
TRP.GN16.48P	1/6 GN, 48 mm
TRP.GN18.045	1/8 GN, 45 mm

Verpackungseinheit

TRP.GN12.48P	160 Stück
TRP.GN12.052P	132 Stück
TRP.GN12.080P	66 Stück
TRP.GN12.95	136 Stück
TRP.GN13.048P	255 Stück
TRP.GN14.55P	360 Stück
TRP.GN16.48P	528 Stück
TRP.GN18.045	544 Stück



Natu-Rite



Natu-Rite-Menüschalen aus Zuckerrohrfasern

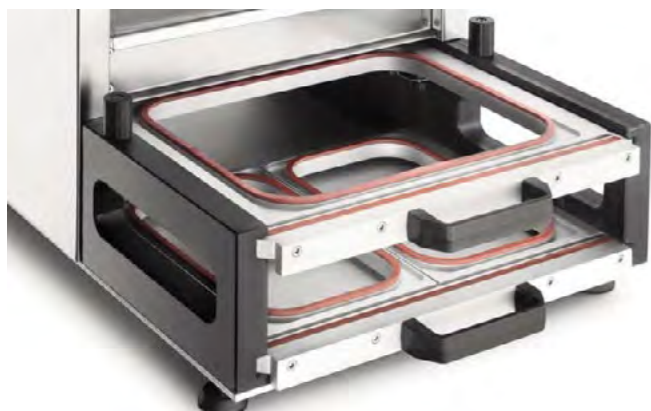
In der Speisenverteilung mit Großgebunden bieten Gastronorm-Schalen aus Einwegmaterial – oftmals aus logistischen Kriterien – Vorteile im Gegensatz zu Mehrwegsystemen. Unsere neuen Natu-Rite Menüschalen aus schnell nachwachsenden Rohstoffen sind zu 100 % biologisch abbaubar.

Modelle

TR20115 Zuckerrohrschale, bio-laminiert ½ GN, weiß
TR21185 Zuckerrohrschale, bio-laminiert ¼ GN, weiß

Verpackungseinheit 240 Stück

Broschüre Natu-Rite



Nachhaltige Siegelfolie (250 m lang)

Modell

TR22256 Nachhaltige Siegelfolie, Breite 340 mm

Verpackungseinheit 1 Rolle

Siegelform-Natu-Rite

Modelle

TRO404P12 Siegelform-Natu-Rite 1/2 GN
TRO404P14 Siegelform-Natu-Rite 2 x 1/4 GN

Verpackungseinheit 1 Stück





Einweg-Menüschalen

Farbe weiß. Auch geeignet zur Regenerierung bei bis zu 121 °C, zum Beispiel in Temp-Classic Pro.

Modelle

TRP.MS1.1W	ungeteilt
TRP.MS1.2W	2-fach Teilung
TRP.MS1.3W	3-fach Teilung

Maße

ca. 227 x 178 x 32 mm

Verpackungseinheit

360 Stück



Mehrweg-Halterahmen

für Einweg-GN-Behälter in 1/4 Größe (TRP.GN14.55P)

Modell

TRSP14-O orange

Maße

ca. 300 x 168 x 56 mm

Verpackungseinheit

1 Stück



Heizscheiben

Scheiben zur Warmhaltung der Teller und Eintopfschalen TRP1280ST während der Warmmahlzeiten im Speisen-Verteilsystem Temp-Royal, besonders für lange Transportwege. Die Scheiben werden unter den Teller oder die Schale in das zentrale Tellerfach des Systems eingelegt. Sie sind spülmaschinenfest und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Die Aufwärmung von TRHD20G erfolgt in kochendem Wasser oder im umluftbeheizten Korbspender. Das Außenmaterial ist ein besonders hitzebeständiger, roter Spezialkunststoff (POM) mit einem Heizkern. Die Heizscheibe ist leicht und ohne scharfe Ecken oder Kanten.

TRHD25SN wird in einem Röhrenstapler (TRG2324-HD) erhitzt. Die Scheibe besteht aus Edelstahl und ist mit einem speziellen Latentspeichermedium gefüllt.

Die Heizscheiben lassen sich entweder in den Spülbändern der meistens Bandspülmaschinen reinigen oder in Spülkörben (TRG0836HD). Nach der Reinigung erfolgt die Lagerung in den Körben.

Modelle

TRHD20G	aus rotem Spezialkunststoff
TRHD25SN	aus Edelstahl

Maße

Ø ca. 205 mm, 10 mm hoch

Verpackungseinheit

TRHD20G	40 Stück
TRHD25SN	1 Stück





Kühlscheibe

Scheibe zur Kühlung der flachen Teller während der Kaltmahlzeiten im Speisen-Verteilssystem Temp-Royal, besonders während der Sommerzeit. Die Scheibe wird unter den Teller in das zentrale Tellerfach des Systems eingelegt. Kühlung im Tiefkühlraum auf ca. -18 °C. Die Kühlscheibe ist spülmaschinenfest und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Das Außenmaterial ist weißes, kältebeständiges Polypropylen, gefüllt mit einer Kühlflüssigkeit. Die Kühlscheibe ist leicht (ca. 200 g) und ohne scharfe Ecken oder Kanten.

Die Kühlscheibe lässt sich entweder in den Spülbändern der meisten Bandspülmaschinen reinigen oder in speziellen Spülkörben (TRG0835). Nach der Reinigung erfolgt die Lagerung in speziellen Körben (TRG0835), die mit Korbrollern (TRG2208) in einen Tiefkühlraum gefahren werden. Dort lagern die Scheiben bis zum Erreichen der Solltemperatur von -18 °C.

Zur Portionierung werden die Körbe mit den Scheiben zum Portionierband gefahren. Je nach Kälteleistung des Tiefkühlraumes ist evtl. ein doppelter Satz an Kühlscheiben vorzusehen.

Modell	TRCD10G
Maße	Ø ca. 180 mm, 10 mm hoch
Verpackungseinheit	40 Stück

Kühlkissen

Kissen aus klarem Kunststoff, mit einem blauen Kühlgel gefüllt, zum längeren Kühlen von Kaltkomponenten in den Speisen-Verteilssystemen.

Verwendung in den rechteckigen Beilagenfächern (1 Stück im kleinen Beilagenfach, 2 Stück nebeneinander im großen Beilagenfach) unter Porzellangeschirr. Die Verwendung ist nur mit flachen Porzellaneinsätzen möglich, da sich sonst die Abdeckungen der Speisen-Verteilssysteme nicht mehr schließen lassen.

Zur Verwendung dürfen die Kissen bis -18 °C gefroren werden und sind dann weiterhin verformbar, damit die Geschirreinsätze sicher in den Fächern stehen.

Die Kissen sind spülmaschinengeeignet. Die Lagerung und Reinigung kann in Körben (z. B. TRG0710) erfolgen.

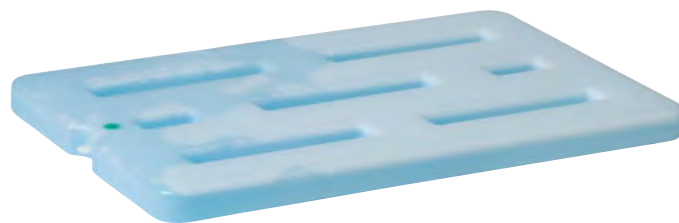
Modell	TRCD15G
Maße	ca. 95 x 75 mm, 10 mm dick
Verpackungseinheit	1 Stück

Kältespeicherplatte

Kältespeicherplatte (eutektische Platte) aus Kunststoff in GN 1/1-Größe. Einschiebbar in Stationswagen mit Auflagen in entsprechender Größe, zum Erreichen einer passiven Kühlung.

Die in der Vorkühlung anzustrebende Temperatur sollte mindestens -18 °C betragen, damit -12 °C Plattentemperatur erzielt wird. Je nach Leistung des Kühlraumes ist diese in ca. 12-24 Stunden erreicht.

Modell	TRPC-TAW
Maße	ca. 530 x 325 x 30 mm
Gewicht	ca. 4,4 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





Trägereinsatz-Liner für Temp-Royal

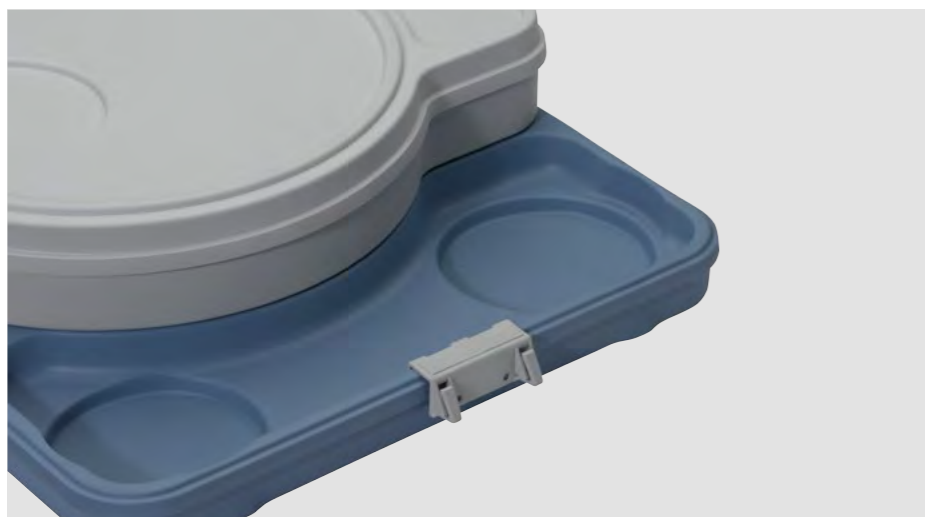
Trägereinsätze bzw. -liner sind Einsätze zum Speisen-Transport in Isolierstationen oder außer Haus. Die Formgebung entspricht genau dem Unterteil der jeweiligen Speisen-Verteilsysteme, sodass deren Isolierwirkung voll erhalten bleibt. Der Trägereinsatz wird in die Unterteile der Speisen-Verteilsysteme eingelegt. Dort hinein erfolgt dann die Bestückung mit den Geschirrtellen.

Durch Anwendung dieses Liners kann entweder der Desinfektionsaufwand oder bei der Außer-Haus-Versorgung der Kapitaleinsatz stark reduziert werden, denn nur der Liner kommt in den Isolierbereich oder bleibt beim Speisen-Empfänger – die Speisen-Verteilsysteme werden sofort wieder zurückgenommen.

Die Trägereinsätze oder Liner sind aus geschmacks- und geruchsneutralem Kunststoff.

Modell TRTTE80

Verpackungseinheit 50 Stück



Kartenhalter

Mehrweg-Kartenhalter passend zu den jeweiligen Speisen-Verteilsystemen. Sie werden auf die Unterteile geklemmt und sitzen dann fest. Die Patientenkarte wird darin eingesteckt. Sie steht gut lesbar vor dem System und erleichtert die Portionierung, aber auch die Identifikation auf der Station. Kartenhalter sind für alle gängigen Patientenkartenformate bei einer Papierstärke von 80–110 g/m² geeignet. Die Kartenhalter sind aus widerstandsfähigem Kunststoff und für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Kartenhalter aus Edelstahl oder blauem Mehrweg-Kunststoff, passend zu den Clochen-Systemen wie Insul-Plus oder Temp-Rondo. Die Karten werden in den Kartenhalter eingelegt, der auf das Tablett gestellt wird. Sie sind gut lesbar und erleichtern die Portionierung, aber auch die Identifikation auf der Station. Die Kartenhalter sind für alle gängigen Patientenkartenformate und Papierstärken geeignet. Auf dem Kartenhalter aus Kunststoff steht „Guten Appetit“.

Modelle

TRPK62NG für Temp-Royal

TRPK90G für Temp-Contact Mini-Trays

Verpackungseinheit

TRPK62NG 80 Stück

TRPK90G 1 Stück

Modelle

TRPK70G aus Chromnickelstahl

TRPK75G aus Kunststoff

Verpackungseinheit

1 Stück



Stapelgurt

Polyamidgurt, ca. 2,5 m lang, mit Klemmschnalle. Geeignet zum transportsicheren Befestigen von Systemsätzen im Stapel.

Modell TRJ15G

Verpackungseinheit 1 Stück





Servier-Tablett

Tablett aus glasfaserverstärktem Polyestermaterial. Mit eingeformten Nocken zum Stapeln. Spülmaschinenfest. Ausgeführt in GN oder EN 1/1-Größe.

Modelle

TRG0501	lichtgrau Gastro-Norm
TRG0502	elfenbein Gastro-Norm
TRG0550	elfenbein Euro-Norm

Maße

ca. 530 x 325 mm (Gastro-Norm)
ca. 530 x 370 mm (Euro-Norm)

Verpackungseinheit 1 Stück



Elektronisches Thermometer

Wasserdichtes Kombi- Infrarot- und Einstech-Thermometer zur schnellen und berührungslosen Oberflächenmessung (Scan) ohne Risiko von Kontaminationen und zur Verifizierung der Oberflächentemperatur durch Messung der Kerntemperatur mittels des aufklappbaren Einstechfühlers. Präziser 2-Punkt-Laser mit 10:1 Optik zeigt den exakten Messbereich an und ermöglicht fehlerfreie Messungen.

Modell TRJ13RT

Abmessungen

Fühler ausgeklappt	ca. 281 x 48 x 21 mm
Fühler eingeklappt	ca. 178 x 48 x 21 mm

Gewicht 197 g (inkl. Batterien)

Verpackungseinheit 1 Stück



Iso-Handschuhe

Handschuhe zur Ausgabe vorgeheizter Teller am Speisen-Verteilband. Aus Baumwollgewebe, schwere Ware mit Innenrauhung. Zum Hitzeschutz sind die Handinnenflächen und Daumen verstärkt. Einheitsgröße.

Modell TRK15G

Verpackungseinheit 1 Stück



Universalzange

Universalzange aus Edelstahl, mit schwarzem kunststoffummantelten Griff, mittelschwere Qualität.

Modell TR1453/240

Maße Länge ca. 23,5 cm

Gewicht ca. 102 g

Verpackungseinheit 1 Stück



Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Telefon: +49 (0) 4 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4842 AS Breda
Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
W Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: +32 (0) 3-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83-85
H-1016
Phone: +36 (0) 1 212-70 43
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu

Hinweis:

Technische Änderungen vorbehalten, Abbildungen können daher von den aktuellen Versionen abweichen.
Farben können sich durch das Druckverfahren dieser Broschüre von den tatsächlichen Farben unterscheiden. Schutzvermerk nach ISO 16016 beachten.

an Ali Group Company

