
Produkt-Katalog

Systeme für kalte und warme Speisen

Dezember 19



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.



Lösungen für Ihre Speisenverteilung



Isolierte Tablettssysteme

Temp-Royal | Temp-Mediterran

5



Clochen Systeme

Clochen-System | Insul-Solid | Temp-Active

9



Außer-Haus Systeme

Meal-Butler

15



Buffet Systeme

Serve-Rite | Temp-Classic Pro

19



Aktive Systeme

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

31



Getränke-/Suppenversorgung

Temp-Liquid

45



Geschirr

Porzellan | Hartglas | Mehrweg | Einweg

51



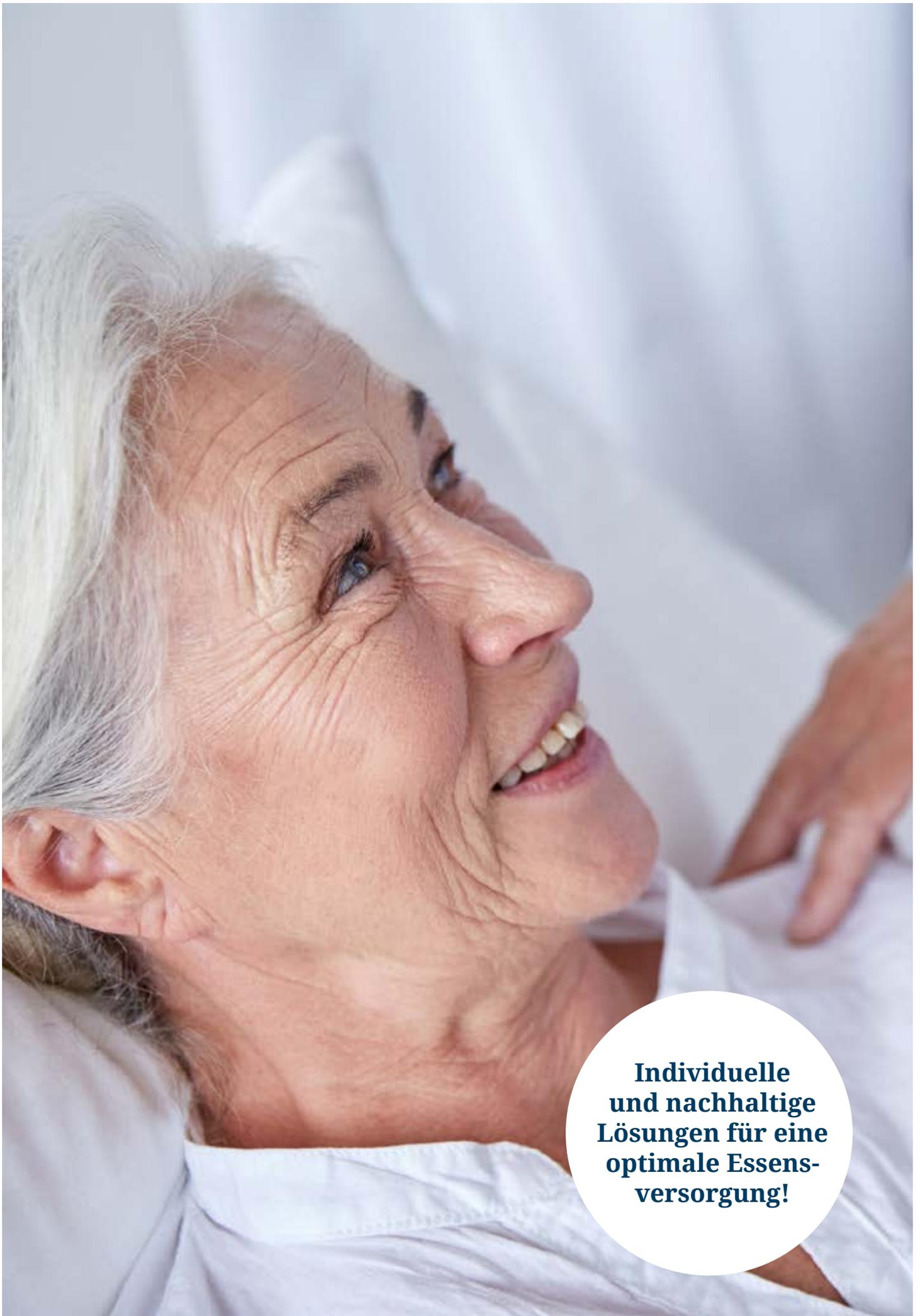
Geräte

Portionierung | Lagerung | Transport

67

Sonstiges

89



**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
Temp-Mediteran



 Für Cook-Serve Anwendungen

Isolierte Tablettssysteme

temp-rite Speisen-Verteilssysteme 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-Verteilssysteme fassen eine komplette Mahlzeit (*Frühstück, Mittagessen oder Abendessen*) inkl. Beilagen sowie Getränke, Vorsuppen, Zwischenmahlzeiten, Besteck, Serviette, Patientenkarte etc.

temp-rite Speisen-Verteilssysteme 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-Verteilssysteme 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-Verteilssystem 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.

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

Modelle Unterteil

TRS522G	brombeer
TRS523G	blaugrau
TRS524G	creme

Modelle Abdeckung

TRT520G	lichtgrau
TRT524G	mokka / creme

Verpackungseinheit 10 Stück

**Mehrwegeinsätze**

TRB48

Einwegeinsätze

TRA05G
TRE04G/TRE05G
TRB27G
TRA87G-S/TRB38G-S
TRA88G-S/TRB38G-S
TRA09

Porzellaneinsätze

TRP1160ST
TRP1460ST
TRP4200ST

Temp-Royal Trägereinsatz

TRTTE80

Einwegeinsätze

TRA17G
TRA87G-S
TRA88G-S/TRB38G-S

Iso-Teile

Iso-Kännchen
Iso-Tasse 0,2 L
Iso-Schale 0,34 L

Einwegeinsätze

TRA87G-S
TRA88G-S/TRB38G-S

Porzellanteile

TRP1130ST
TRP1230ST
TRP1150ST

Kartenhalter

TRPK62NG

**Porzellaneinsätze**

TRP1200ST
TRP1320ST
TRP1220ST
TRP1180ST
TRP1280ST

Sonstiges

TRCD10G
TRHD20G
TRHD25SN

Mehrwegeinsätze

TRK75
2 x TRB48

Einwegeinsätze

TRA01G/TRC68G
TRA02G/TRC68G
TRA44
2 x TRA05G
2 x TRA87G-S/TRB38G-S
2 x TRA88G-S/TRB38G-S
2 x TRE04G/TRE05G
2 x TRB27G

TRB27G/TRB21G
TRE08G/TRE15G
TRE10G/TRE15G
2 x TRA09
TRB11/TRC08

Porzellaneinsätze

TRP1140ST
2 x TRP1160ST
TRP1460ST

Erklärung:

xxx / xxx heißt, dass sowohl die Schale als auch die Kombination mit Deckel passt, also z.B. TRA01G/TRC68G heißt, dass sowohl die TRA01G passt als auch die TRA01G mit Deckel TRC68G.

Temp-Mediteran



Temp-Mediteran

Das temp-rite Speisen-Verteilssystem Temp-Mediteran hat drei eckige Menüfächer, von denen das große Fach universell auch für Bestecke etc. einsetzbar ist. Die kleinen eckigen Fächer können auch runde Porzellanschalen aufnehmen. Außerdem hat Temp-Mediteran zwei runde Tellerfächer für Vorspeise (ca. 19 cm Ø) und Hauptspeise (ca. 21 cm Ø). An das Unterteil ist ein Kartenhalter ansteckbar. Die volle Abdeckung schließt das System.

Maße

Unterteil	ca. 530 x 375 x 47,0 mm (EuroNorm)
Abdeckung	ca. 530 x 375 x 64,5 mm
Höhe eines Sets	ca. 103,5 mm

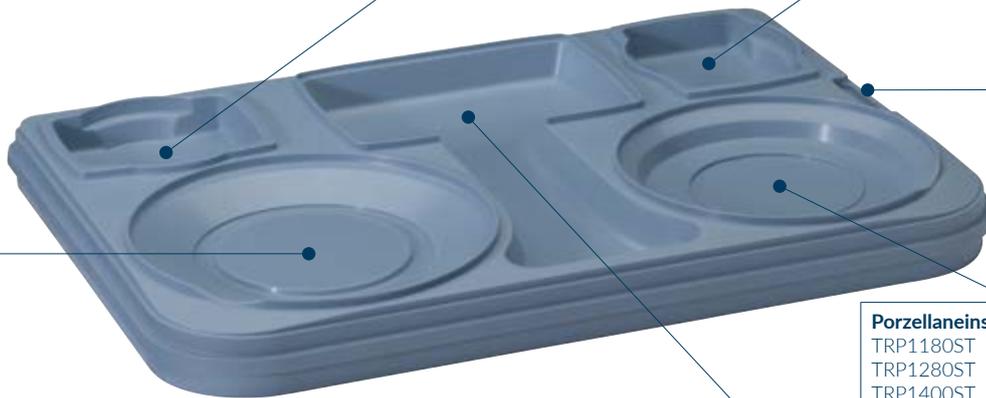
Modell Unterteil

TRS623G	blaugrau
---------	----------

Modell Abdeckung

TRT620G	lichtgrau
---------	-----------

Verpackungseinheit 10 Stück



Mehrweegeinsätze	Einweegeinsätze	Porzellaneinsätze
TRB48	TRA05G TRE04G/TRE05G TRB27G/TRB21G TRA87G-S/TRB38G-S TRA88G-S/TRB38G-S TRA17G TRA09A	TRP1130ST TRP1160ST TRP1460ST

Kartenhalter
TRPK60NG

Porzellaneinsätze
TRP1500ST

Porzellaneinsätze
TRP1180ST
TRP1280ST
TRP1400ST

Sonstiges
Iso-Schale 0,2 L

Mehrweegeinsätze	Einweegeinsätze	Porzellaneinsätze
TRK75 2 x TRB48	TRA01G/TRC68G TRA02G/TRC68G TRA44 2 x TRA05G 2 x TRE04G/TRE05G 2 x TRB27G/TRB21G TRE10G/TRE15G TRE08G/TRE15G	3 x TRA87G-S/ TRB38G-S 3x TRA88G-S/ TRB38G-S TRC20G/TRC25G TRA17G 2 x TRA09 TRB11/TRC08

Erklärung:

xxx / xxx heißt, dass sowohl die Schale als auch die Kombination mit Deckel passt, also z.B. TRA01G/TRC68G heißt, dass sowohl die TRA01G passt als auch die TRA01G mit Deckel TRC68G.



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-Sytem
Insul-Solid
Temp-Active



Für Cook-Serve Anwendungen



Standard-Abdeckung



Allure-Abdeckung

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 zwei verschiedenen Designs (*Standard und Allure*) 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).

Maße

Unterteil	Ø ca. 244 mm, 38 mm hoch
Abdeckung	Ø ca. 295 mm, 66 mm hoch

Modell Unterteil

TRS95B	nachtblau
--------	-----------

Modell**Standard-Abdeckung**

TRT90B	nachtblau
--------	-----------

Modell**Allure-Abdeckung**

TRALD130	nachtblau
TRALD150	brombeer

Verpackungseinheit	12 Stück
---------------------------	----------

Insul-Solid


 Für Cook-Serve Anwendungen


Insul-Solid Unterteile

Spezielles Unterteil zum isolierten Clochen-System im traditionellen Design zur Warmhaltung von Speisen. Aus geschmacks- und geruchsneutralem Spezial-Kunststoff (POM) mit besonderer Wärmespeicherkapazität. Für Teller bis 23 cm Durchmesser. Dadurch werden Speisen wesentlich länger heißgehalten als mit herkömmlichen schaumisolierten Unterteilen. Einwandig, mit hygienefreundlicher Oberfläche in nahtloser Konstruktion. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Die Unterteile können in speziellen Spendern bis max. 120°C vorgeheizt werden und geben dann nach und nach ihre Temperatur an die Teller und an die Speisen ab. Die Lagerung der Systemteile erfolgt in besonderen Systemwagen (TRG1750).

Maße

Unterteil	Ø ca. 244 mm, 45 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System

Modelle Unterteil

TRIS23M	flieder
TRIS23E	nachtblau

Verpackungseinheit	20 Stück
---------------------------	----------



Temp-Active



Für Cook-Serve Anwendungen



Temp-Active Unterteile

Das spezielle Unterteil, passend zu den Standard- und Allure-Abdeckungen des isolierten Clochen-Systems im traditionellen Design, für Teller bis 23 cm Durchmesser. Aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Kunststoff. Dadurch geringes Gewicht, leichtes und sicheres Handling. Doppelwandig, mit hygienischer Oberfläche. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Temp-Active hat innerhalb des Bodens einen fest integrierten, aktiven Heizkern. Dieser Heizkern wird in speziellen Aktivatorn (TRIHA95) mittels Induktion, bis zum Erreichen der optimalen Temperatur, innerhalb von 10 Sekunden vorgeheizt und gibt dann nach und nach seine Temperatur an den Teller und die Speisen ab.

Durch die gleichmäßige Aktivierung wird jedes Temp-Active exakt auf die gleiche Temperatur vorgewärmt. Da die Seitenwände des Unterteiles isoliert sind und somit nicht erwärmt werden, sind sie beim Anfassen kalt und so ist Temp-Active sicher in der Handhabung. Isolierte Handschuhe oder spezielle Hilfsmittel sind zur Bedienung nicht erforderlich. Die Isolierung verhindert auch eine Hitzeabgabe nach unten, so dass Temp-Active problemlos auf jede Oberfläche gestellt werden kann. Die Lagerung von Temp-Active erfolgt in besonderen Systemwagen (TRG1750).

Maße

Unterteil	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System

Modelle Unterteil

TRIH21E6	nachtblau
----------	-----------

Verpackungseinheit	6 Stück
---------------------------	---------



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 Heizkernes. 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 sie 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.

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
Modell	TRIHA95-ADVANTAGE
Verpackungseinheit	1 Stück

Temp-Active ADVANTAGE Unterteile

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

Maße	
Unterteil	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System
Modelle Unterteil	
TRIH26E	nachtblau
TRIH26B	brombeer
Verpackungseinheit	12 Stück





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



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



 Für Cook-Chill/Cook-Freeze Anwendungen

Außer-Haus-Systeme

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite das Cook-Chill System MealButler an. MealButler arbeitet mit Kontaktwärmepplatten, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtteile 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. Die intelligente Regelung sorgt dafür, dass die Speisen automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt und schonend regeneriert werden.

Die Bedienung ist denkbar einfach: nach Druck auf den An/Aus-Schalter beginnt der Regenerierzyklus. Eine digitale Anzeige meldet, dass die Mahlzeit fertig ist. Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch in einen Warmhaltezyklus.

Die hochgestellten Ränder des Geschirrs ermöglichen auch motorisch beeinträchtigten Menschen das selbstständige Essen. Für den schwappsicheren Transport der Mahlzeiten können Einweg-Geschirrtteile versiegelt werden.

Hauptgericht und Vorsuppe lassen sich mithilfe eines Clip-Kartons zusammenfassen und in Isolierboxen stapeln. So können sie ohne Unterbrechung der Kühlkette temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen - zu Ihren Kunden gebracht werden.

Die Geschirrtteile sind im Clip-Karton so positioniert, dass sie genau auf den Kontaktwärmepplatten im MealButler stehen. Bequemer geht es nicht.

Meal-Butler**Meal-Butler**

Kompaktes Gerät zur Erwärmung einer Mahlzeit, bestehend aus Hauptgericht und Vorsuppe, im Cook-Chill Verfahren von ca. 3°C auf ca. 75°C innerhalb von ca. 40–45 Minuten (oder im Cook-Freeze Verfahren ca. 60 Minuten). Die Bedienung erfolgt über einen An/Aus-Schalter, eine digitale Countdown-Anzeige zeigt die verbleibende Resterwärmungszeit.

Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch für max. eine Stunde in einen Warmhaltezyklus, der dafür sorgt, dass die Speisetemperatur erhalten bleibt.

Das Gerät besteht aus einem weißen Kunststoffgehäuse mit eingelassenen Kontaktwärmepplatten aus Aluminium zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtteile 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.

Maße	ca. 380 x 300 x 40 mm
Nettogewicht	ca. 1,55 kg
Anschlusswert	ca. 0,25 kW, 230 V Wechselstrom
Verpackungseinheit	1 Stück

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)
---------	--

Geschirr für die Hauptspeise

TRKB01	Einweg-Menüteller, siegelfähig
TRPMB1200	Porzellan-Menüteller
TR2028.01	Haube für Porzellanteller

Geschirr für Vorspeise

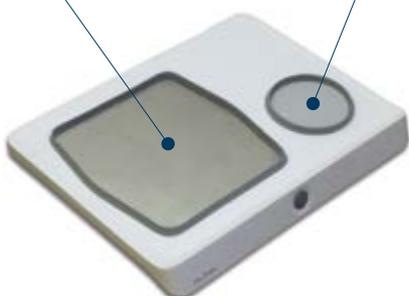
TRKK01	Einweg-Vorsuppenschale, siegelfähig
TRPMB320	Porzellan-Vorsuppenschale
TRW100...	Deckel für Porzellanschale

**Geschirr für die Hauptspeise**

Einweg-Menüschalen mit planem Boden,
max. 205 x 205 mm

Geschirr für Vorspeise

TRKK01	Einweg-Vorsuppenschale, siegelfähig
--------	-------------------------------------





Clip-Karton

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

Die Clip-Kartons werden flach, ungefaltet angeliefert. Eine Bedruckung nach Kundenvorgabe ist möglich.

Maße	
flach	ca. 375 x 270 mm
gefaltet als Set	ca. 375 x 225 x 45 mm

Modell	TRMBC01
---------------	---------

Verpackungseinheit	1.000 Stück
---------------------------	-------------



Transportbox

Schwarze Thermobox für den Kalt-Transport von versiegelten MealButler 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 MealButler-Sets

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
---------------	----------------

Modell	TRMBB04
---------------	---------

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

12 MealButler-Sets

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
---------------	----------------

Modelle	TRMBB12
----------------	---------

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



Buffet Systeme

Alles an Bord: Buffetwagen von temp-rite.
Ein moderner Weg für die Speisen-Verteilung.

Serve-Rite
Temp-Classic Pro



Serve-Rite

 Für Cook-Serve Anwendungen

Serve-Rite L und M

Ob Brotmahlzeit, Kaffee oder Snacks, für jeden Moment gibt es den idealen Serve-Rite Wagen mit der perfekten Ausstrahlung. Serve-Rite wurde für den ergonomischen und hygienischen Service von Kaltmahlzeiten entwickelt. Durch die Schubladen, zum Einhängen von GN 1/1-Einsätzen oder deren Unterleitungen, wird häufiges und tiefes Bücken vermieden.

Mit Serve-Rite M und L sind zwei Grundmodelle verfügbar, die hinsichtlich der Schubladenkonfiguration, oder Aufsatzvitrine und der diversen Accessoires modular aufgebaut und damit allen Anforderungen für eine perfekte Präsentation von Kaltmahlzeiten anpassbar sind. Beide Modelle sind mit einem klappbaren Arbeitstisch und einem Müllbeutelhalter ausgestattet.

Serve-Rite besteht aus einer stabilen Aluminiumkonstruktion, mit ergonomisch geformten Schiebegriffen aus Rundrohr. Unten eine umlaufende Stoßschutzleiste. Der Innenraum hat variabel aufteilbare Schubladenblöcke zum Einhängen von GN 1/1-Einsätzen oder deren Unterteilungen. Optional kann ein Schubladenblock netzunabhängig aktiv gekühlt werden.

Serve-Rite ist weitgehend aus Aluminium gefertigt, die Außenverkleidung ist farbig. Fahrbar mittels 2 Bock- und 4 Lenkrollen mit Feststeller, 160 mm Ø, daher ist der Wagen sehr leicht und einfach zu manövrieren. Optional ist zusätzlich ein akkugestützter Motorantrieb verfügbar.



Serve-Rite L

Maße

Außen	ca. 1.565 x 753 x 961/1.467 mm
Arbeitsplatte	ca. 1.525 x 713 mm
Klappbare Ablage	ca. 666 x 333 mm

Gewicht	ca. 155 kg
----------------	------------

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



Serve-Rite M

Maße

Außen	ca. 1.198 x 753 x 961/1.467 mm
Arbeitsplatte	ca. 1.158 x 713 mm
Klappbare Ablage	ca. 666 x 333 mm

Gewicht	ca. 135 kg
----------------	------------

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

**Serve-Rite ist in folgenden Farben lieferbar:**

Rovere Impero



Cillegio Fey



Faggio Americano



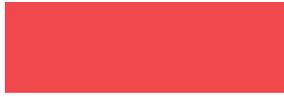
Grigio Monviso



Gallio Canarie



Arancio Canyon



Rosso Tango



West Brown



Bruno Vulcano



Rosso Prugna



Verde Erbetta



Verde Versailles



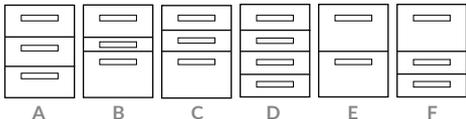
Blu California



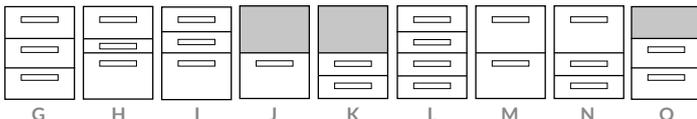
Blu Elettrico



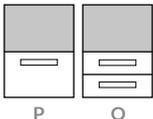
Viola Madras

Folgende Schubladenkonfigurationen lieferbar:**gekühlt**

A B C D E F

ungekühlt

G H I J K L M N O

beheizbar

P Q

Technische Daten der Optionen

Anschlusswert	ca. 250 Watt Ladestrom 230 V AC, 50 Hz
Kühlkompressor	24 V, ca. 100 Watt
Motorantrieb	24 V, ca. 250 Watt

Abwärme	ca. 200 Watt/Gebrauchsstunde, bezogen auf alle Komponenten (Kühlung, Batterie, Lader)
----------------	---

Kühlmittel	R134a / ca. 110 Gramm
-------------------	-----------------------

Temperatur	einstellbar zwischen +3°C bis +7°C, bei Umgebungstemperatur min. +10°C, max. +32°C
-------------------	--

Gewicht	
Kühlung	ca. 10 kg
Motorantrieb	ca. 10 kg
Batteriepaket	ca. 30 kg

**Warmhalte-Abteil**

Im optional wählbaren Warmhaltefach können Speisen bei einer Temperatur zwischen ca. 65–70 °C warmgehalten werden. Lieferumfang mit einem Rostgitter.

Maße	
Innenmaße	285 x 229 x 534 mm
Rostmaß	534 x 282 mm
Stabstärke	Ø 5 mm
Rostabstand	68 mm (bei 3 Rosten)

Gewicht	ca. 9 kg
----------------	----------

Modell	DRN-1-000-1-200-H
---------------	-------------------



Besteckbecher

Zur Ausgabe von Besteckteilen sind Besteckbecher verfügbar.

Maße ca. 135 mm hoch, Innen-Ø ca. 100 mm

Modelle

TRBTO-285/117 perforiert aus Edelstahl
 TRBTO-286/117 ungelocht aus Edelstahl
 TRBTO-282/113 perforiert aus weißem PE

Verpackungseinheit 1 Stück

Schubladenteiler

Zur Unterteilung der im Serve-Rite 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 ineinander gesteckt.



Modelle

TRLADEN-TEILUNG-PC Unterteilung in je acht breite und schmale Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Edelstahl.

TRLADEN-TEILUNG-PC6 Unterteilung in sechs gleich große Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Kunststoff.

TRLADEN-TEILUNG-PC2 Unterteilung in sechs gleich große Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Edelstahl.

Verpackungseinheit 1 Stück

GN-Steg

Zur Verwendung von kleinen GN-Behältern.



Modelle

TRBTO/STEG Verwendung in den Schubladen
 TRG0339 Verwendung im oberen Aufsatz
 TR566254 Verwendung im oberen Aufsatz
 (mit Feder, für festen Halt)

Verpackungseinheit 1 Stück



GN-Behälter aus Polypropylen (PP)

Einwandig, weiß. Für die Schubladen.

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

Für die Schubladen.

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

Serve-Rite



Serve-Rite S

Serve-Rite S wurde speziell für den Snack-Service in Büros, bei Konferenzen, auf Veranstaltungen oder während Messen/Ausstellungen entwickelt. Dazu hat der schwarz verkleidete Wagen einen speziellen Displayaufsatz für Snacks in GN 1/1-Größe. Die 4 Schubladen, GN 1/1 je 100 mm hoch, sind gekühlt (Akkubetrieben). An den Seiten befinden sich eine klappbare Ablage sowie eine Müllsack-Klappe. Ein Halter für Tablet-PCs ist auf der Arbeitsfläche befestigt.

Maße	
Außen	ca. 829 x 753 x 967/1.440 mm
Klappbare Ablage	ca. 666 x 333 mm
Anschlusswert	ca. 250 Watt Ladestrom 230 V AC, 50 Hz
Kühlkompressor	24 V, ca. 100 Watt
Kühlmittel	R134a / ca. 110 Gramm
Gewicht	ca. 150 kg
Verpackungseinheit	1 Stück



Temp-Classic Pro



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

Temp-Classic Pro

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

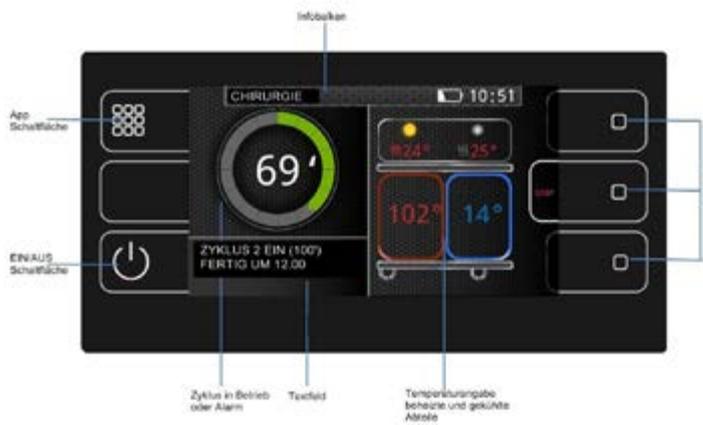
temp-rite hat bei der Entwicklung auf ergonomisch durchdachte Lösungen bei Sicherheit, Reinigung und Bedienungskomfort geachtet. Die neu entwickelte Steuerung mit Touchscreen Pro erlaubt eine einfache, intuitive Bedienung. Sie erfüllt dabei alle Ansprüche an eine zeitgemäße HACCP-Überwachung und Dokumentation.

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.



Touchscreen Pro

- 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



Temp-Classic 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-Classic 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



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
---------------------------	---------



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 Temp-Classic Pro hineingeschoben werden. Die Transferwagen können GN 1/1-Gittern und/oder -Behälter aufnehmen.

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.

Der isolierte Transferwagen (*Single oder Double*) besteht aus Rohprofilen mit doppelwandigen, isolierten Leichtmetall-Wänden. Die Türen sind farbig lackiert und öffnen 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 eine umlaufende Stoßschutzleiste aus Leichtmetall mit PVC-Ummantelung. Fahrbar mittels zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststeller, jeweils in verzinkten Gehäuse, Rollen 125 mm Durchmesser.

**Maße**

Offener Wagen 2 Abteile	ca. 997 x 668 x 910 mm
Isolierter Wagen 2 Abteile	ca. 955 x 745 x 1.000 mm
Isolierter Wagen 1 Abteil	ca. 555 x 745 x 1.000 mm

Gewicht

Offener Wagen 2 Abteile	ca. 40 kg
Isolierter Wagen 2 Abteile	ca. 55 kg
Isolierter Wagen 1 Abteil	ca. 50 kg

Modelle

BLM21.006	Offener Wagen 2 Abteile
TRM41.006-N250	Isolierter Wagen 2 Abteile
TRM81.006-N250	Isolierter Wagen 1 Abteil

Verpackungseinheit

1 Stück

**Hauben****Maße**

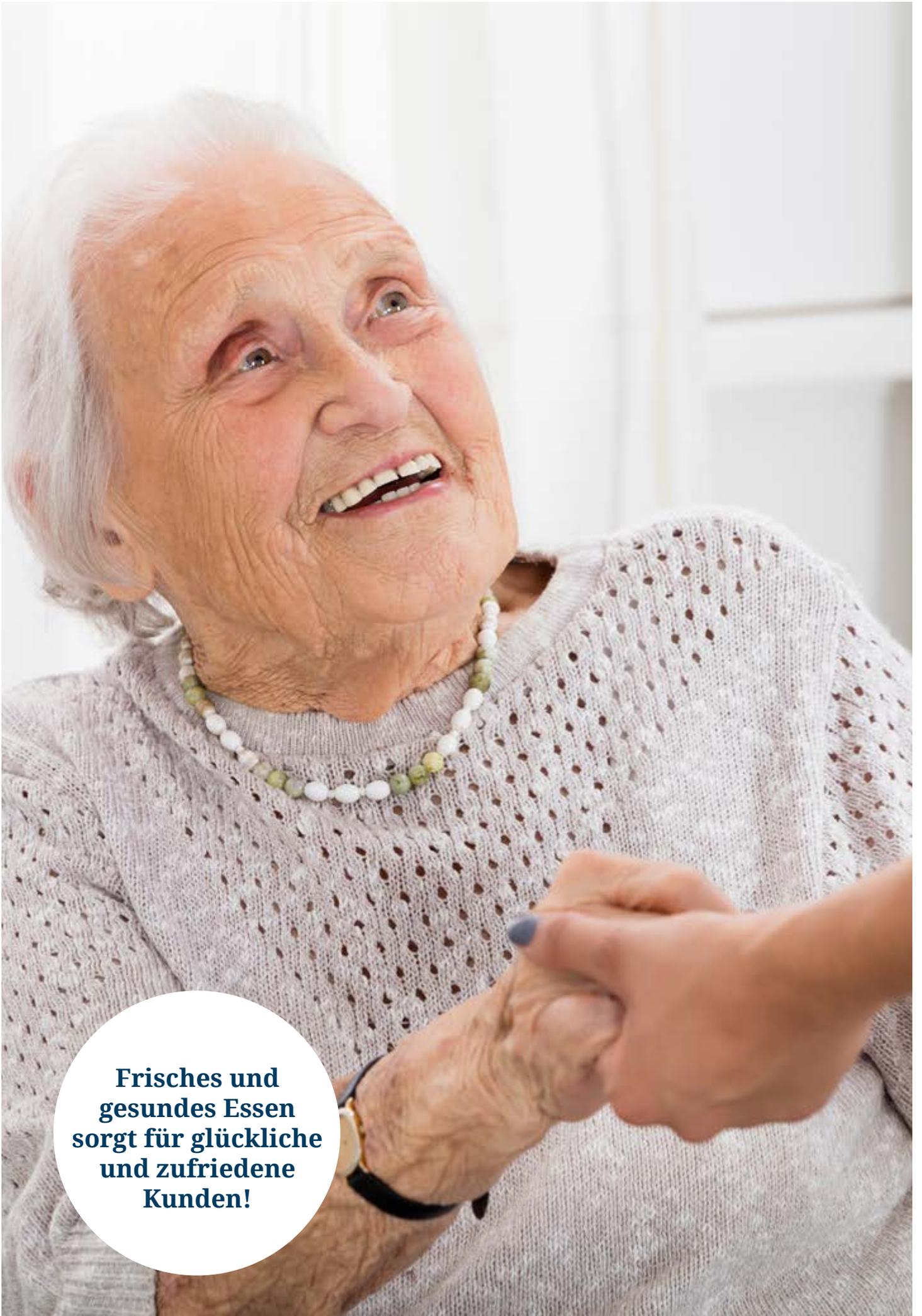
Single-Version	ca. 370 x 600 x 610 mm
Twin-Version	ca. 780 x 600 x 610 mm

Modelle

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

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 nach dem 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 Anwendungen

Temp-Futura und Temp-Contact

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

Die mit Ausschnitten versehenen Systemtablets stellen einen direkten Kontakt zwischen den unterhalb der Tablettts 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 die kalten Speisekomponenten und das Tablett keine Wärme vom Regene-

rierprozess mitbekommen und somit angenehm kühl bleiben. Bei kompletten Kaltmahlzeiten bleiben die Elemente 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 gibt es in verschiedenen Versionen und Größen.

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 sowie der Bluetooth-Antenne. Der Datenlogger dokumentiert permanent die Temperatur im Wageninneren in fest programmierbaren Zeitintervallen, sowie alle eintretenden Ereignisse. Zur Auslesung der Daten wird der Cart in die Nähe einer Empfangsstation geschoben. Er wird dort automatisch mit einem PC verbunden auf dem sich die Software befindet, die dann die

gespeicherten Daten ausliest. Die ausgelesenen Daten können zur Dokumentation der Temperaturverläufe und Ereignisse gemäß HACCP auf dem PC archiviert oder weiter verarbeitet werden. Nach entfernen des Carts fährt der Datenlogger mit seiner Aufzeichnung bis zur nächsten Daten-Auslesung fort.

Modelle

TRHACCP-B	Datenlogger
TRHACCP-L	Empfangsstation
TRHACCP-S	Auswertungssoftware

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 ein umlaufender Stoßrahmen aus blauem Kunststoff. Ausgestattet mit zwei Türen. Verfügbar in zwei Basisgrößen zur Aufnahme von Tablett 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.

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)

pro Einschub ca. 0,18/230V an 400V Drehstrom

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

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 Kontaktwärmepplatten 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 eine robuste umlaufende Stoßschutzleiste. Vier vertikale Schiebestangen 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.

Die elektronische Steuer- und Regeltechnik mit HACCP-System ist wahlweise im Wagen installiert oder in einer externen Box. Sie ist voll programmierbar. Zeitanzeige und Anzeige der Temperatur von kalten Speisekomponenten. Akustische Aufwecksignale. Schlafmodus und automatische Programmstarts mit Stand-By Modus. Drei verschiedene Heizzyklen. Speisentemperaturfühler. Automatische Umstellung zwischen Sommer- und Winterzeit

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
TRTeCo - 16/000	16 GN Tabletts unbeheizt
TRTeCo - 20/000	20 GN Tabletts unbeheizt
TRTeCo - 24/000	24 GN Tabletts unbeheizt
TRTeCo - 40/000	40 Mini-Trays unbeheizt

Wärmeübertragung

U _{TÜR}	ca. 1,43 W/m ² K
U _{S.-WAND}	ca. 0,875 W/m ² K

Geräuschpegel ca. 52 dB (A)

Verpackungseinheit 1 Stück

Maße

Grundmaß beheizt	ca. 790 x 995 mm
Grundmaß neutral	ca. 795 x 921 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

Anschlusswert

	(Kühlung inkl. Regenerierung)
16 GN Tabletts	ca. 3,7 kW, 400V- 3ph
20 GN-Tabletts	ca. 4,3 kW, 400V- 3ph
24 GN-Tabletts	ca. 5,0 kW, 400V- 3ph
40 Mini-Trays	ca. 5,7 kW, 400V- 3ph

Kältemittel

Gas	R507 (2019), R452a (ab 2020)
Gasmenge	ca. 0,75 kg

Temp-Futura

Temp-Contact



Unterteile

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

Nicht isolierte Unterteile aus hochhitzefestem 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 Carts 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..

Maße	(Höhe im Set, Unterteil und Abdeckung)
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

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

Verpackungseinheit 20 Stück

Empfohlene Teile für Getränke, Kaltkomponenten etc.

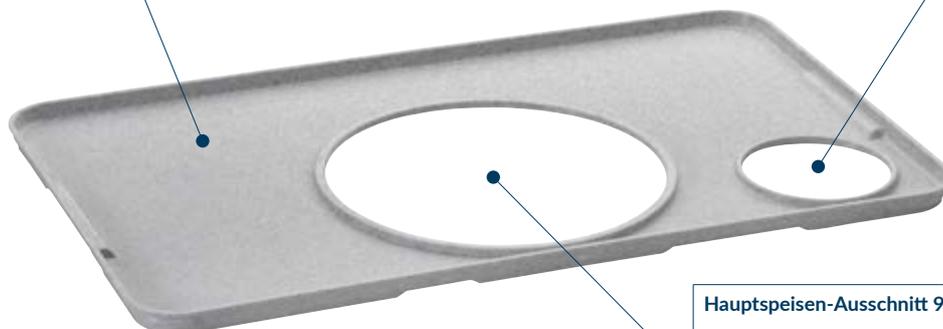
Porzellaneinsätze	Mehrweg-Haube	Kühl-Deckel	Außerdem
TRP1140ST TRP1160ST TRP1460ST	TRRP4...G	TRKD4...G	Iso-Tasse Besteck Halter Patientenkarte

Vorsuppen-Ausschnitt 3" = ca. 8 cm Durchmesser

Porzellaneinsätze	Mehrwegeinsätze
TRP320ODST/TRR100 TRP320ODST/TRW10... TRM880-S	TRJ450/TRB97

Vorsuppen-Ausschnitt 5" = ca. 13 cm Durchmesser

Porzellaneinsätze
TRP330ST/TRW200(B)



Hauptspeisen-Ausschnitt 9" = ca. 23 cm Durchmesser

Porzellaneinsätze	Einwegeinsätze
TRP2000ST TRP2050ST TRP2010ST TRP2080ST	TRCO03001/TRDL01001



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 Aroma-austausch.

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

Schalenabdeckung für Ausschnitt 8 cm

Maße Ø ca. 122 mm, 70 mm hoch

Modelle
TRT723A nachtblau

Verpackungseinheit 24 Stück



Schalenabdeckung für Ausschnitt 13 cm

Maße Ø ca. 170 mm, 70 mm hoch

Modelle
TRT821G flieder
TRT822G pastellblau
TRT823G nachtblau

Verpackungseinheit 24 Stück

Teller-/ Eintopfdeckung für Ausschnitt 23 cm

Maße Ø ca. 265 mm, 70 mm hoch

Modelle
TRT811GR flieder
TRT812GR pastellblau
TRT813GR nachtblau

Verpackungseinheit 12 Stück



Tellerabdeckung für Ausschnitt 23 cm

Maße Ø ca. 265 mm, 70 mm hoch

Modelle
TRT911GR flieder
TRT912GR pastellblau
TRT913GR nachtblau

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.

Maße	Ø ca. 241 mm, 66 mm hoch
-------------	--------------------------

Modelle

TRRP50G	flieder
TRRP55G	pastellblau
TRRP55G-DB	nachtblau
TRRRP52G	klar

Verpackungseinheit	50 Stück
---------------------------	----------



Frühstückstablett

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

Der gesamte Bereich des Tablett ist frei verfügbar für Geschirrtellen, Getränke, Besteck, Patientenkarte etc. Die Tablett sind nicht als Träger- oder Cafeteriatablett geeignet, da sie speziell für den Einsatz in den Temp-Futura oder Temp-Contact Carts gebaut wurden.

Maße

Euro-Norm	ca. 530 x 370 mm
Mini-Tray	ca. 335 x 295 mm

Modelle

TRS705G	Euro-Norm, granit
TRS790G	Mini-Tray, granit

Verpackungseinheit	20 Stück
---------------------------	----------



 Für Cook-Serve Anwendungen

 Für Cook-Chill Anwendungen

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 Trennung der heißen und kalten Komponenten 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 auf der anderen Seite des Klimateilers gut gekühlt. Diese genau gesteuerte und temperierte Luftzufuhr sorgt dafür, dass die Speisemperaturen optimal gehalten, oder die Warmkomponenten punktgenau regeneriert werden.

Das System ist unabhängig von Geschirrserien.

Trotz dieser Flexibilität garantieren Temp-Serve und Dock-Rite immer die beste Qualität und die Einhaltung der erforderlichen Hygiene und sorgen für einen dynamischen Arbeitsablauf. Gut für Mitarbeiter und Gäste.

Temp-Serve



Produktabbildung enthält Zusatzausstattungen

Temp-Serve Wagen

Der Wagen besteht aus einem stabilen Edelstahl-Rahmen, an dem alle Komponenten und Bauteile montiert sind. Dies erlaubt einen raschen Zugang, um eine preiswerte Wartung und einfachen Service zu gewährleisten.

Die Konstruktion und die verwendeten Materialien machen den Wagen besonders pflegeleicht. Die Seiten und die Abdeckung bestehen aus stabilem Kunststoff (ABS), der resistent gegen Chemikalien und Verschmutzungen ist.

Im LCD-Controlpaneel lassen sich drei Temperaturzyklen mit individuellem Count-down 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 Klimaeiler kann dazu vollständig entfernt werden, ebenso wie die Tabletaufgaben und Dichtungen.

Beide Türen lassen sich bis 270° öffnen und überlappen. Sie sind dann hinter dem Stoßschutz vor Beschädigung geschützt, ebenso wie die zwei vertikalen Schiebegriffe, und erlauben einen einfachen und schnellen Zugriff auf beide Seiten des Wagens. Das Dach hat einen umlaufenden Rand und kann weitere Artikel bis zu 25 kg aufnehmen.

Mittels 2 Bockrollen 200 mm Durchmesser und 2 Lenkrollen mit Feststeller 160 mm Durchmesser ist Temp-Serve sehr manövrierfähig, optional sind andere Rollenkonfigurationen und weitere Ausstattungsvarianten lieferbar.

Kältemittel

Gas	Gas R507 (2019), R452a (ab 2020)
Gasmenge	ca. 1,00 kg (Doppel-Kühlung)

Wärmeübertragung

U _{TÜR}	ca. 1,22 W/m ² K
U _{S.-WAND}	ca. 0,98 W/m ² K

Geräuschpegel	ca. 55dB(A)
----------------------	-------------

Modelle / Twinline

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

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

Maße

Grundmaß	ca. 1.048 x 790 mm
Höhe 20/24 Tablett	ca. 1.495 mm
Höhe 30 Tablett	ca. 1.735 mm
Abstand 20 Tablett	je ca. 96 mm
Abstand 24/30 Tablett	je ca. 80 mm

Gewichte

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

Anschlusswert

20/24 Tablett mit Doppel-Kühlung	ca. 5,8 kW, 400V-3ph
----------------------------------	----------------------

30 Tablett mit Doppel-Kühlung	ca. 6,2 kW, 400V-3ph
-------------------------------	----------------------

Dock-Rite



Dock-Rite Station und Wagen

Dock-Rite ist eine kleine, mobile Basisstation mit einem handlichen, andockbaren Tablettwagen 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 48 Tablett 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 Tablettwagen. 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

Maße	ca. 968 x 782 x 1.359 mm
Gewicht	ca. 165 kg
Anschlusswert	ca. 8,1 kW, 400 V (einfacher Kühlung) ca. 10,0 kW, 400V (Doppel-Kühlung)
Kältemittel	Gas R507 (2019), R452a (ab 2020) Gasmenge ca. 1.000 g
Abwärme	max. ca. 1,9 kW / typisch ca. 1,3 kW
Geräuschentwicklung	ca. 64 dB(A)
Modell	TRDR-ST
Verpackungseinheit	1 Stück

Tablett-Transportwagen kurz

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

Tablett-Transportwagen lang

Maße	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm
Tablett-Abstand	
30 GN-Tabletts	ca. 96 mm
36 GN-Tabletts /48 Mini-Trays	ca. 80 mm
Gewicht	ca. 181 kg
Modell	TRDR-SH36
Verpackungseinheit	1 Stück

Temp-Serve

Dock-Rite



Passend zu Temp-Serve

Maße ca. 575 x 325 mm

Modelle

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

Verpackungseinheit 1 Stück

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

Maße

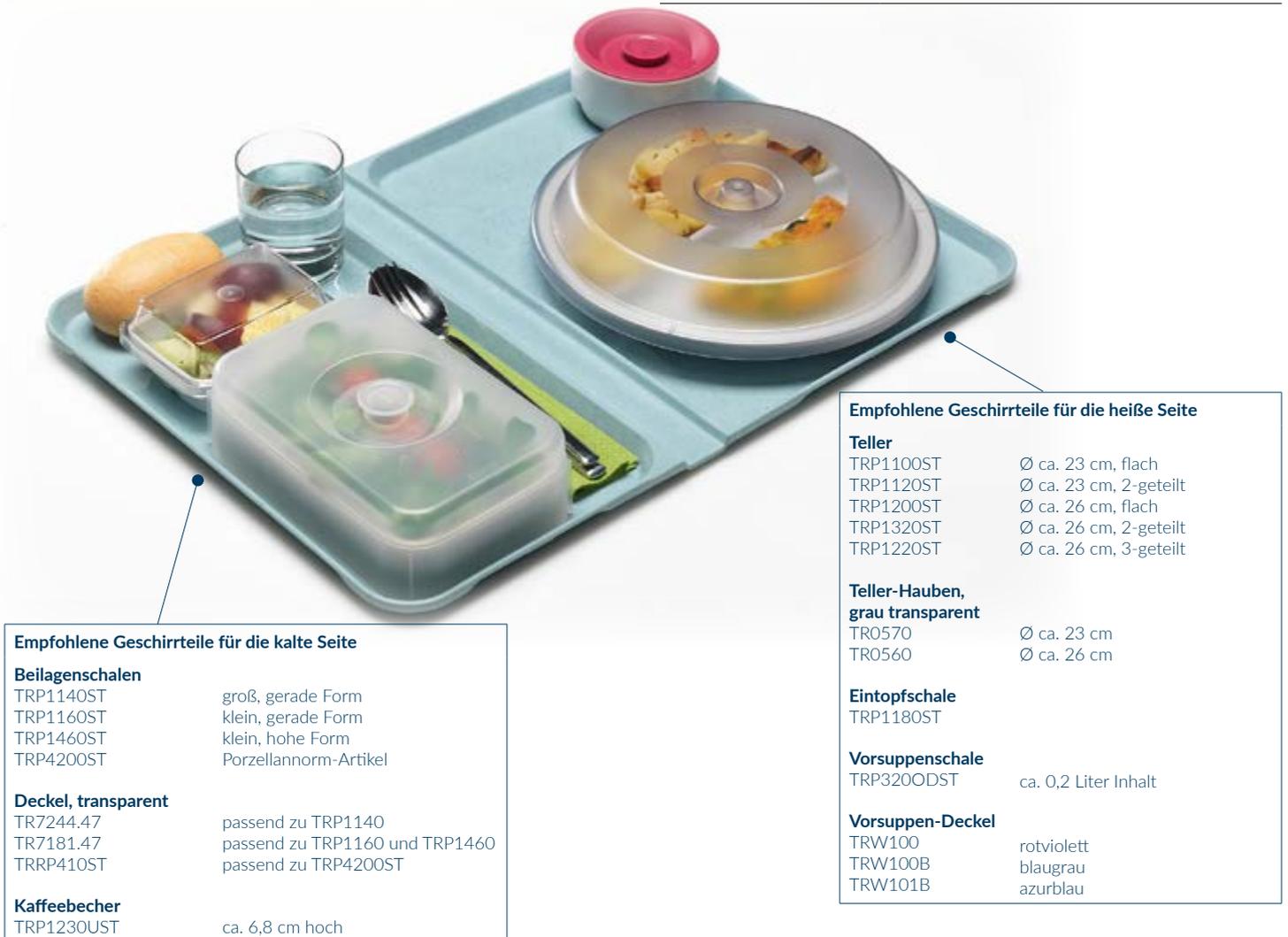
Gastro-Norm ca. 530 x 325 mm
Euro-Norm ca. 530 x 370 mm
Mini-Trays ca. 575 x 243 mm

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
TRDR-MT-C002 Mini-Tray / Magic-yellow

Verpackungseinheit

EN und GN 20 Stück
Mini-Tray 1 Stück

**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

**Teller-Hauben,
grau transparent**

TR0570 Ø ca. 23 cm
TR0560 Ø ca. 26 cm

Eintopfschale

TRP1180ST

Vorsuppenschale

TRP320ODST ca. 0,2 Liter Inhalt

Vorsuppen-Deckel

TRW100 rotviolett
TRW100B blaugrau
TRW101B azurblau

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

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.

Optionen/Zubehör

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

Funktionsmerkmale

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

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 Wasser-Anschluss 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- und alterungsbeständigen Dichtungen. Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

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



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, 230V / 50 Hz
----------------------	---------------------------

Modell	TRGRE060D
---------------	-----------

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



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, 230V / 50 Hz
----------------------	---------------------------

Modell	TRGRE061D
---------------	-----------

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 Wasser- Anschluss 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- und 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 - 160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.

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 600x400)
Teller	10 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 6.200 W, 400V / 50 Hz
Modell	TRRRO051D
Verpackungseinheit	1 Stück

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 600x400)
Teller	16 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 12.500 W, 400V/50Hz
Modell	TRRRO081D
Verpackungseinheit	1 Stück

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, 400V/50Hz
Modell	TRRRO061D
Verpackungseinheit	1 Stück

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, 400V/50Hz
Modell	TRRRO101D
Verpackungseinheit	1 Stück



Getränke-/Suppenversorgung

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

Temp-Liquid



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.



Iso-Tassen

Doppelwandige Tassen 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 Temperaturrehaltung. Spülmaschinenfest.

Eine Vielzahl von Farben erleichtert die Unterscheidung für spezielle Einsatzzwecke.

Als Zubehör sind diverse Deckel (TRB55G Einweg, TRB54G Mehrweg, TRH03G Mehrweg-Schnabelaufsatz) lieferbar, die Schwappen verhindern und so Sauberkeit und Hygiene sichern.

Maße	Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoch
-------------	--------------------------------

Modelle	
TRALM310	flieder
TRALM320	grau
TRALM330	nachtblau
TRALM340	türkis
TRALM350	brombeer

Verpackungseinheit	48 Stück
---------------------------	----------



Einweg-Deckel für Iso-Tassen

Passend auf Iso-Tassen, Iso-Schalen 0,15 Liter Größe und TRK36.

Maße	Ø ca. 87 mm
-------------	-------------

Material	Polystyrol
-----------------	------------

Modell	TRB55G
---------------	--------

Verpackungseinheit	2.000 Stück
---------------------------	-------------



Mehrweg-Deckel für Iso-Tassen

Passend auf Iso-Tassen, Iso-Schalen 0,15 Liter Größe und TRK36. Aus Polypropylen, spülmaschinenfest.

Maße Ø ca. 87 mm

Material Polypropylen

Modelle

TRB54G	Deckel
TRH03G	Schnabelaufsatz
TRK116	Trinkaufsatz

Verpackungseinheit 50 Stück TRB54G
25 Stück TRH03G
100 Stück TRK116



Becher

Becher 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 Iso-Tassen) lieferbar.

Maße Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoch

Material Polycarbonat

Modell TRK36

Verpackungseinheit 80 Stück



Iso-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 Vielzahl von Farben erleichtert die Unterscheidung für spezielle Einsatzzwecke. Als Zubehör sind diverse Deckel lieferbar, die Schwappen verhindern und so Sauberkeit und Hygiene sichern.

Standard-Design 0,34 Liter Inhalt

Maße Ø ca. 121 mm,
ca. 72 mm hoch

Modelle

TRK191	türkis
TRK193	flieder
TRK196	grau
TRK212	brombeer
TRK214	nachtblau

Verpackungseinheit 24 Stück



Einweg-Deckel

Deckel aus weißem Polystyrol, passend zu den Iso-Schalen.

Passend zu den Iso-Schalen 0,2 und 0,34 Liter Größe

Maße Ø ca. 127 mm

Modell TRB71G

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 Iso-Schalen in 0,2- und 0,34-Liter-Größe geeignet.

Maße Ø ca. 123 mm

Modelle TRK03G
TRK03G-H (mit Dichtlippe)

Verpackungseinheit 50 Stück



Mehrweg-Deckel für Iso-Schalen

Isolierter Mehrweg-Deckel mit eingearbeiteter Dichtlippe, aus hochwertigem Polypropylen. Passend zu den Iso-Schalen 0,2 und 0,34 Liter, bei der großen Schale auch bei Verwendung einer eingesetzten Porzellanschale (TRP320ODST). Spülmaschinenfest (geeigneter Korb TRGW200). Der Deckel sichert die Hygiene, verhindert ein Überschwappen der Suppen und verlängert die Temperaturhaltung.

Maße Ø ca. 123 mm,
ca. 8 mm hoch

Modell TRID010

Verpackungseinheit 50 Stück



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 Gießtülle ist besonders geformt, so dass 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*).

Maße	Ø ca. 97 mm, ca. 94 mm hoch
-------------	--------------------------------

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

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.

Maße	Ø ca. 114 mm, ca. 165 mm hoch
-------------	----------------------------------

Modelle	
TRK350G	creme
TRK350G-W	elfenbein

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

A young girl with red hair, wearing a blue dress, is shown in profile, reaching for a slice of red bell pepper on a plate of fresh vegetables. In the background, another child with a yellow bow in her hair is visible, also eating. The scene is set in a bright, indoor environment, likely a dining area.

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



Geschirr

Passend zu den verschiedenen Speisen-Verteilsystemen bietet temp-rite eine umfangreiche Auswahl an Geschirrtteilen. Neben hochwertigem Porzellan ist Geschirr aus Hartglas, Mehrwegkunststoff oder aus Einwegmaterial verfügbar.



Porzellan-Geschirr

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

Teller, flach



Modelle

TRP1100ST	Ø ca. 23 cm
TRP1190ST	Ø ca. 23,5 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

TRP1120 ST	6 Stück
TRP1320ST	2 Stück
TRP1220ST	2 Stück

Teller, Superior- flach und unterteilt

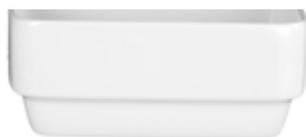


Modelle

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)

Modelle

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

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

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

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 Form

Modelle

TRP1140ST ca. 176 x 111 x 37 mm

TRP1160ST ca. 114 x 87 x 36 mm

Verpackungseinheit 6 Stück

Beilagenschale, hohe Form

Modelle

TRP1460ST ca. 110 x 85 x 47 mm

Verpackungseinheit 6 Stück



Eierbecher

Modelle

TRP1470ST Passend 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
 TRRP26G dunkelgrau, Mehrweg, außen dichtend
 TRRP25NG rotviolett, Mehrweg, innen dichtend
 TRRP26NG dunkelgrau, Mehrweg, innen dichtend

Modelle für TRP1380ST

TRW300 rotviolett, Mehrweg, innen dichtend

Verpackungseinheit

TRPZ20G 400 Stück

TRRP25/6G 50 Stück

TRRP25/6NG 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 (*neu*)

 TRP1890ST ca. 0,25 l Inhalt, Ø ca. 100 mm,
53 mm hoch, Suppenschale mit Henkel

Verpackungseinheit

TRP320ST 4 Stück

TRP1890ST 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



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



Kaffebecher

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	6 Stück
TRP1230K	48 Stück

Meal-Butler



MealButler 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 Vorsuppschale

TRPMB320	ca. 100 mm Ø, 53 mm hoch, ca. 200 ml, ca. 205 Gramm
TRW100	passender Deckel rotviolett
TRW100B	passender Deckel blaugrau
TRW101B	passender Deckel azurblau

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
TRRP35NG	passender Deckel azurblau

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
TRW100B	Ø ca. 100 mm, blaugrau
TRW101B	Ø ca. 100 mm, azurblau

Modelle Deckel für TRP330ST

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

Verpackungseinheit

TRP320ODST	6 Stück
TRP330ST	4 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



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

Kaffebecher

Maße Ø ca. 79 mm,
ca. 89 mm hoch

Modell TRA1230

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.

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

TRK153	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, weiß
TRK241	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, flieder
TRB21A	Einweg-Deckel aus PS, ca. 97 x 124 mm

Verpackungseinheit	100 Stück Schalen 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 und Temp-Mediterran

Modelle

TRW1280	Ø ca. 175 mm, ca. 52 mm hoch, ca. 0,9 Liter Inhalt
TRPZ20G-S	Einwegdeckel, außen dichtend
TRRP25G	Mehrwegdeckel, weiß, außen dichtend
TRRP26G	Mehrwegdeckel, dunkelgrau, außen dichtend

Verpackungseinheit

Schalen	25 Stück
TRPZ20G-S	400 Stück
TRRP25/6G	50 Stück

Deckel für Beilagenschalen

Modelle

TR7181.47	ca. 90 x 120 x 30 mm, glasklar, passend zu TRP1160
TR7249.48	ca. 82 x 113 x 30 mm, glasklar, passend zu TRA1160ST <i>(jedoch nicht im Isoliertablett)</i>
TR7244.47	ca. 182 x 120 x 30 mm, glasklar, passend zu TRA1140ST <i>(jedoch nicht im Isoliertablett)</i>
TR7154.47	ca. 125 x 125 x 30 mm, glasklar, passend zu TRP1650

Verpackungseinheit 1 Stück

Stülpedeckel passen für Temp-Futura und Temp-Contact

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

TRRP40G	ca. 185 x 120 x 55 mm, flieder
---------	--------------------------------



Kühl-Deckel für Beilagenschalen

Vorkühlbarer Mehrweg-Stülpedeckel, gefüllt mit einem Kälte speichernden 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- Verteil-systeme. 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

Modelle

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

Verpackungseinheit 1 Stück



Deckel mit eingearbeiteter Dichtlippe für Vorsuppenschale TRP320ODST

Modelle

TRW100	Ø ca. 100 mm, rotviolett
TRW100B	Ø ca. 100 mm, blaugrau
TRW101B	Ø ca. 100 mm, azurblau

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

Modelle

TRRP25G	Ø ca. 180 mm, weiß
TRRP26G	Ø ca. 180 mm, dunkelgrau

Verpackungseinheit 50 Stück



Mehrweg-Deckel für Eintopfschalen TRP1180ST und TRP1280ST

Modelle

TRRP25NG	Ø ca. 180 mm, rotviolett
TRRP26NG	Ø ca. 180 mm, dunkelgrau

Verpackungseinheit 50 Stück



Mehrweg-Deckel für Eintopfschalen TRP2080ST

Modelle

TRRP30NG	Ø ca. 226 mm, rotviolett
TRRP35NG	Ø ca. 226 mm, azurblau

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

Deckel für TRA01G und TRA02G



Modell
TRC68G ca. 191 x 130 x 28 mm, 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



Beilageinsatz klein

Modell

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

Verpackungseinheit 6.000 Stück



Großer Menüeinsatz

Modell

TRA44 ca. 101 x 165 x 27 mm,
ca. 0,43 Liter, aus Polypropylen

Verpackungseinheit 1.000 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

TRE04G ca. 108 x 80 x 40 mm,
ca. 0,2 Liter, aus Polypropylen

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

TRE05G	ca. 113 x 87 mm, passend zu TRE04G
TRB21G	ca. 97 x 124 mm, passend zu TRB27G

Verpackungseinheit

TRE05G	1.000 Stück
TRB21G	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

Modelle

TRE08G	ca. 106 x 142 x 50 mm, ca. 0,4 Liter
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,
TRE15G	passend zu TRB11
	ca. 108 x 146 mm,
	passend zu TRE08/10G

Verpackungseinheit

TRC08	1.000 Stück
TRE15G	1.100 Stück



Eintopfschale aus Polystyrol, passend zu Temp-Mediterran

Modelle

TRC20G	ca. 129 x 193 x 44 mm,
TRC25G	ca. 0,7 Liter Deckel zu TRC20G

Verpackungseinheit 500 Stück



Deckel für Iso-Tassen, Iso-Schalen 0,15 Liter und TRK36

Modell

TRB55G Ø ca. 87 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 2.000 Stück



Deckel für Iso-Schalen 0,2 und 0,34 Liter

Modell

TRB71G Ø ca. 127 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück



Deckel für Porzellan-Eintopfschalen TRP1180ST und TRP1280ST

Modelle

TRP220G-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



Bestecktüten aus Papier, mit Symbolaufdruck

Modell

TRBT25G ca. 100 x 260 mm

Verpackungseinheit 3.000 Stück

Meal-Butler



MealButler 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-Halbmondteiler

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

Modell Halterahmen (Mehrweg-Kunststoff)

TRKB01 Ø ca. 232 mm

Modell Halbmondschale (Einweg-Kunststoff)

TRDL01001 ca. 232 x 116 x 35 mm

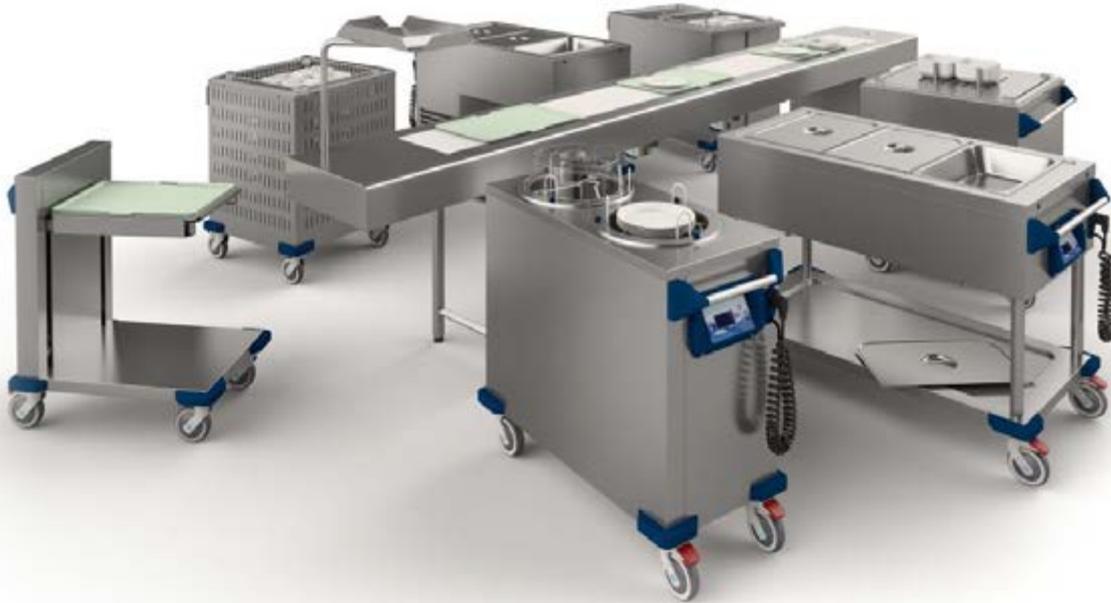
Verpackungseinheit

TRCO03001 1Stück
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.



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



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.

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 m und 10 m Rundriemenband zwischen 3 m und 9 m

Anschluss Antrieb ca. 0,37 kW, 400 V

Modell TRG0100

Verpackungseinheit 1 Stück



Tellerspender neutral

Unbeheizter Tellerspender, mit oder ohne Kühlschlitzen. Aus rostfreiem Edelstahl. Zwei quadratischen, entnehmbaren Tellerrohren \varnothing 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 Ausgabenhöhe 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- \varnothing 125 mm, aus Kunststoff.

Maße	ca. 520 x 1030 x 990 mm
Fassungsvermögen	ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg
Nettogewicht	ca. 56 kg
Modelle	TRG2300BC geschlossen TRG2250BC mit Kühlschlitzen
Verpackungseinheit	1 Stück



Umluft beheizt, manuelle Regelung

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), 220–240V 50–60Hz
Modelle	TRG2314BC
Verpackungseinheit	1 Stück

Tellerspender beheizt

Statisch oder mit Umluft beheizter Tellerspender. Komplett aus Edelstahl und mit doppelwandig isoliertem Wagenkorpus, Große, quadratische Tellerröhren für hohe Flexibilität bei der Bestückung mit unterschiedlichen Tellergrößen und Tellerformen, \varnothing 180–330 mm, eckig 280 x 280 mm. ECO-Regelbereich für das energieeffiziente Aufheizen und Halten der Geschirrtteile bei einer Temperatur von $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (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- \varnothing 125 mm, aus Kunststoff.

Statisch beheizt, manuelle Regelung

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), 220–240V 50–60Hz
Modelle	TRG2304EBC
Verpackungseinheit	1 Stück



Inlett-Stapler

Gerät aus Edelstahl, zur Aufheizung von Heiz-Inletts oder Heizscheiben 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 wärme gedämmt.

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 mit, sowie 2 Lenkrollen ohne Totalfeststeller. Raddurchmesser 125 mm.

Maße	ca. 1.005 x 508 x 963 mm ca. 2 x 50 Heiz-Inletts TRIH05-S (TRG2324-R)
Fassungsvermögen	ca. 2 x 80 Heizscheiben TRHD25SN (TRG2324-HD)
Nettogewicht	ca. 70 kg
Anschlusswert	ca. 3,2 kW, 230 V Wechselstrom
Modelle	TRG2324-R für Heiz-Inletts TRIH05-S TRG2324-HD für Heizscheiben TRHD25SN
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 Ausgabenhöhe einzustellen. Einfache Reinigung durch die komplette Entnahme der Körbe. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes.

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 a 115 mm oder 9 Körbe a 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

Modelle

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

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.

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 a 115 mm oder 9 Körbe a 75 mm, Stapelhöhe mit Stülpedeckel 680mm, 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, 220-240V 50-60Hz

Modelle

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

Verpackungseinheit 1 Stück



Kühlleistung	ca. 490 Watt
Kühlmittel	ca. 200 gr R134A (FCKW-frei)
Umgebungstemp.	ca. 10–43°C
Geräusentwicklung	ca. 55 dB(A)
Modelle	BLFI01500033310
Verpackungseinheit	1 Stück

Korbspender gekühlt

Mit Umluft gekühlter Korbspender (0–10°C), zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm. Komplett aus Edelstahl mit hochwirksamer Polyurethan-Isolierung.

Die Stapelplattform aus Edelstahl, beschichtet mit Rilsan, dient als unterster Korb (ca. 150 mm hoch). Gleichbleibende Ausgabehöhe. Die Spannung ist bei unterschiedlicher Beladung leicht einstellbar. Für eine einfache Reinigung kann der unterste Korb leicht entfernt und wieder eingesetzt werden.

Spiralkabel mit Schuko-Stecker, bis 150 cm ausziehbar, und Blindsteckdose. Die Temperatur wird über einen manuellen Thermostaten geregelt, mit beleuchtetem Ein-/Aus-schalter.

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. Einschließlich einer transparenten Plastikabdeckung.

Maße	ca. 1.075 x 735 x 915 mm
Fassungsvermögen	Grundkorb plus 8 Körbe 75 mm hoch oder plus 5 Körbe 115 mm hoch, bzw. ca. 150 kg
Nettogewicht	ca. 105 kg
Anschlusswert	ca. 0,28 kW, 230 V



Anschlusswert	
GN 2/1	ca. 1,2 kW, 230 V
GN 3/1	ca. 1,8 kW, 230 V
GN 4/1	ca. 2,4 kW, 230 V
Modelle	
BLFI01100002610	GN 2/1, manuelle Regelung
BLFI01100017410	GN 3/1, manuelle Regelung
BLFI01100002810	GN 4/1, manuelle Regelung
Verpackungseinheit	1 Stück

Bainmarie mit durchgehendem Becken

Bainmarie mit durchgehendem Becken, zur Nassbeheizung. Passend für GN Behälter, 200 mm tief. Komplett aus Edelstahl. Die Abdeckung ist profiliert, um Spritzwasser zurückzuführen. Das Becken mit gerundeten Ecken und 1/2" Wasserablaufhahn. Unten eine zusätzliche Ablage.

Die Temperatur (30–90°C) wird über einen manuellen Thermostaten geregelt, mit beleuchtetem Ein-/Aus-Schalter. Spiralkabel mit Schuko-Stecker, bis 150 cm ausziehbar, und Blindsteckdose.

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.

Maße	
GN 2/1	ca. 686 x 900 x 900 mm
GN 3/1	ca. 686 x 1.255 x 900 mm
GN 4/1	ca. 686 x 1.630 x 900 mm
Fassungsvermögen	
GN 2/1	ca. 110 kg
GN 3/1	ca. 165 kg
GN 4/1	ca. 165 kg
Nettogewicht	
GN 2/1	ca. 35 kg
GN 3/1	ca. 40 kg
GN 4/1	ca. 48 kg



Bainmarie mit drei Becken

Bainmarie mit drei Becken, jeweils passend für GN 1/1, 200 mm tief bzw. deren Unterteilungen. Zur Nass- oder Trockenbeheizung. Komplet aus Edelstahl.

Die Konstruktion und Grundausstattung entspricht der Bainmarie mit durchgehendem Becken, jedoch mit 3 x 1/2" Wasserablaufhähnen.

Maße	686 x 1.255 x 900 mm
-------------	----------------------

Fassungsvermögen	3 x GN 1/1, bzw. ca. 165 kg
-------------------------	-----------------------------

Nettogewicht

Nassbeheizung	ca. 45 kg
Trockenbeheizung	ca. 42 kg

Anschlusswert

Nassbeheizung	ca. 3 x 0,65 kW, 230 V
Trockenbeheizung	ca. 3 x 0,7 kW, 230 V

Modelle

BLFI01100017810	Nassbeheizung, manuelle Regelung
BLFI01100017910	Trockenbeheizung, manuelle Regelung

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



Bainmarie gekühlt

Statisch gekühlter Speisenausgabewagen (0–10°C), mit einem Becken GN 3/1-Größe. Passend für GN Behälter, 200 mm tief. Komplet aus Edelstahl mit hochwirksamer Polyurethan-Isolierung. Die Abdeckung ist profiliert, um Spritzwasser zurückzuführen. Das Becken mit gerundeten Ecken, zwei Stück GN Stegen aus Edelstahl und 1/2" Wasserablaufhahn. Unten eine zusätzliche Ablage. Spiralkabel mit Schuko-Stecker, bis 150 cm ausziehbar, und Blindsteckdose. Die Temperatur wird über einen manuellen Thermostaten geregelt, mit beleuchtetem Ein-/Aus-Schalter.

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.

Maße	ca. 686 x 900 x 900 mm
-------------	------------------------

Fassungsvermögen	GN 3/1, bzw. ca. 165 kg
-------------------------	-------------------------

Nettogewicht	ca. 75 kg
---------------------	-----------

Anschlusswert	ca. 0,22 kW, 230 V
----------------------	--------------------

Kühlleistung	ca. 410 Watt
---------------------	--------------

Kühlmittel	ca. 180 gr R134A (FCKW-frei)
-------------------	------------------------------

Umgebungstemp.	ca. 10–43°C
-----------------------	-------------

Geräuschentwicklung	ca. 55 dB(A)
----------------------------	--------------

Modell	BLFI01600009010, manuelle Regelung
---------------	------------------------------------

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.

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)

Modelle

TRG2317BC geschlossen
TRG2318BC 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.

Maße ca. 700 x 911 x 805 mm

Fassungsvermögen max. 200 kg

Stapelhöhe 680 mm (mit Abdeckhaube)

Nettogewicht ca. 58 kg

Modelle

TRG2305BC geschlossen
TRG2305KSBC mit Kühlschlitzen

Verpackungseinheit 1 Stück



Universal- / Bühnenspender, beheizt

Beheizter Universal / Bühnenspender mit Umluft-Gebläse-Heizung und pulverbeschichteter 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.

Maße

Universalspender	ca. 520 x 944 x 885 mm
Bühnenspender	ca. 700 x 911 x 945 mm

Fassungsvermögen

max. 200 kg,
abhängig von der Geschirrtart

Stapelhöhe

680 mm (mit Abdeckhaube)

Nettogewicht

Universalspender	68,5 kg
Bühnenspender	ca. 85 kg

Anschlusswert

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

Modelle

TRG2319BC	Universalspender, beheizt
TRG2215BC	Bühnenspender, beheizt

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.

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

Modelle

TRG0610BC

Verpackungseinheit

1 Stück



Tablettspender

Offener Tablettspender in den Ausführungen ohne und mit seitlicher Tablettführung. Aus rostfreiem Edelstahl. Mit einer hochkanteten 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.

Maße	ca. 550 x 900 x 810 mm
Plattformgröße	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

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>)

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.

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
---------------------	-----------

Modell	TRG0480A
---------------	----------

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 chromatierten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststeller, \varnothing 125 mm. 4 Abweiserrollen aus elastischem und stoßfesten Kunststoff schützen vor Beschädigungen.

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

Modelle

TRG2640	einseitig beschickbar
TRG2680H	zweiseitig beschickbar

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 lebensmittel- freundliche, antistatische und geruchsabweisende Schutzhaube lieferbar.

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

Modelle

TRG0400	Hordenwagen
TRG0400A	Schutzhaube

Verpackungseinheit 1 Stück



Körbe

Tassenkorb

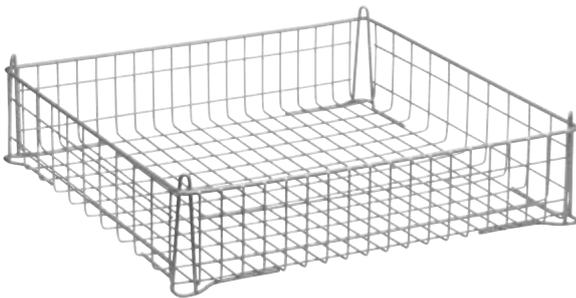
Korb z. B. zum Spülen und Lagern der Iso-Tassen und Schalen. Aus Kunststoff mit Traggriffaussparungen.

Maße ca. 500 x 500 x 140 mm

Fassungsvermögen z. B. ca. 25 Iso-Tassen

Modell TRG0700

Verpackungseinheit 1 Stück



Geschirrkorb

Geschirrkorb aus Edelstahl mit hitzebeständiger Kunststoffbeschichtung. Engmaschig.

Maße ca. 500 x 500 x 75/115 mm
ca. 650 x 530 x 75/115 mm

Modelle

BLFI01500006810 500 x 500 mm, 75 mm hoch
BLFI01500006910 500 x 500 mm, 115 mm hoch
BLFI01500009610 650 x 530 mm, 75 mm hoch
BLFI01500009510 650 x 530 mm, 115 mm hoch

Verpackungseinheit 1 Stück



Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Eintopfschalendeckel (TRRP25G /TRRP26G) oder zum Reinigen und Lagern der Kühlscheiben (TRCD10G). Der Korb ist aus Edelstahl mit temperaturbeständiger Kunststoffbeschichtung, engmaschig. Der Innenbereich ist zur aufrechten Aufnahme der Deckel oder Scheiben unterteilt.

Fassungsvermögen ca. 48 Deckel oder Scheiben

Maße ca. 500 x 500 x 190 mm

Modell TRG0835

Verpackungseinheit 1 Stück



Waschkorb

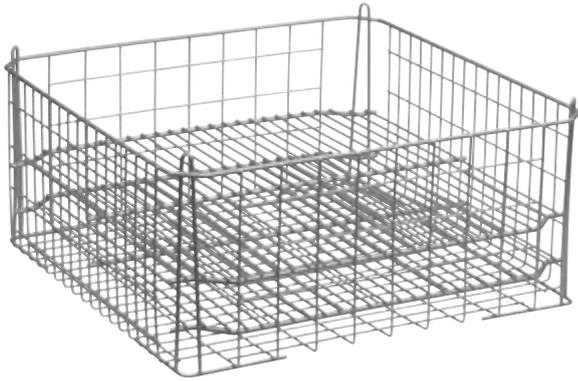
Geschirrkorb zum Reinigen der Vorsuppenschalendeckel Temp-Futura /Temp-Contact (TRW200 etc.), oder der Deckel TRID010. Der Korb ist aus Edelstahl mit temperaturbeständiger Kunststoffbeschichtung, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel.

Fassungsvermögen ca. 66 Deckel

Maße ca. 500 x 500 x 142 mm

Modell TRGW200

Verpackungseinheit 1 Stück



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 mit temperaturbeständiger Kunststoffbeschichtung, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel oder Scheiben.

Maße	ca. 500 x 500 x 245 mm (TRG0836) ca. 500 x 500 x 214 mm (TRG0836HD) 44 Deckel oder Scheiben (TRG0836)
-------------	---

Fassungsvermögen	54 Heizscheiben TRHD20G (TRG0836HD)
-------------------------	-------------------------------------

Modell	
TRG0836	Deckel oder Scheiben
TRG0836HD	Heizscheiben

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



Spül- und Lagerkorb

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

Maße	ca. 500 x 500 x 111 mm
-------------	------------------------

Fassungsvermögen	ca. 96 Deckel
-------------------------	---------------

Modell	TRGW100
---------------	---------

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



Waschkorb

Waschkorb für Abdeckungen und Unterteile der Speisen- Verteilssysteme. Aus verchromtem Stahldraht mit Kunststoffunterteil.

Maße	ca. 500 x 500 x 135 mm
-------------	------------------------

Fassungsvermögen	5 Abdeckungen oder Unterteile
-------------------------	-------------------------------

Modell	TRK53
---------------	-------

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



Waschkorb

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

Maße	ca. 500 x 500 mm
-------------	------------------

Fassungsvermögen	5 Abdeckungen oder 9 Unterteile
-------------------------	---------------------------------

Modell	TRG0850
---------------	---------

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



Cool-Rite



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 Auflage-schienen aus Edelstahl. Dies ergibt eine 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 wird verdunstet.

Global Warming Potential (GWP) gemäß EN 517/2014/EU:

GWPR448A	= 26%
GWPHFC-125	+ 26%
GWPHFC-32	+ 21%
GWPHFC-134a	+ 7%
GWPHFC-1234ze	+ 20%
GWPHFC-1234yf	= 1386
entspricht CO ₂ (CDE)	= 0,721 t

Kühlmittel	R448a, ca. 0,52 kg
Umgebungstemperatur	bei geschlossener Tür bei geöffneter Tür
Luftfeuchtigkeit	bis 60%
Geräusentwicklung	71 dba @ 1 m
Schutzklasse	IP21
Modell	TRCR45G
Verpackungseinheit	1 Stück

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
Energieklassifizierung gemäß EN 16825 (A-G)	D



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.

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>)
----------------------------	---

Modelle	TRG1700
----------------	---------

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 aus 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.

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
----------------------------	------------

Modelle	TRG1750
----------------	---------

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



Korbroller

Gerät aus hochwertigem Edelstahl, zur Lagerung und zum Transport von Körben. Optimaler Anfahrerschutz in Fahrtrichtung durch zwei 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.

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
Modelle	TRG2208
Verpackungseinheit	1 Stück

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. Die mit FCKW-freiem Schaum isolierten, doppelwandigen Wände und Türen haben einen hohen Isolationswert. Optional sind Türen lieferbar, die jeweils 2 x GN1/1-große eutektische Platten aufnehmen und damit für eine passive Kühlung im Wagen sorgen.

Die Türen mit aufwendigem Verschluss sind mit einem Magnethalter ausgestattet, um sie auf 270° offen zu halten. An al-

len 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 obere Abdeckung besteht aus strukturiertem Edelstahl, zum Schutz gegen rasches Verkratzen. 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. Auch die Wagen mit drei Abteilen haben zwei Türen. Das Fahrwerk besteht aus zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen mit 160 mm Durchmesser in verzinkt-chromatisierten Gehäusen.

**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

Tabletts GN 1/1 oder Temp-Futura / Temp-Contact in GN

EN Einschübe

Tabletts EN 1/1 oder Temp-Royal, Temp-Mediterran 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

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

Verpackungseinheit

1 Stück





Temp-Trolley Black Line

Catering-Version der isolierten Stationswagen. Alle Seitenelemente sind mit einer hochwertigen 3M-Folie in „Carbon-Optik“ beklebt. Die Konstruktion und Grundausstattung entspricht der Standardversion des Temp-Trolley. Die oberen Eckschutzprofile sowie die untere Stoßschutzleiste sind farblich abgestimmt ebenfalls in schwarz. Rad- \varnothing 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 40 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 befinden. Die Oberseite wird durch 4 Eckstoßfänger geschützt, während die Unterseite einen umlaufenden Stoßrahmen hat.

Maße ca. 826 x 641 x 1.050 mm

Lichter Abstand zwischen den Einschüben ca. 40 mm

Fassungsvermögen 2 x 20 Tablett GN1/1 oder
 2 x 40 Tablett GN 1/2,
 bzw. max. 100 kg

Nettogewicht ca. 48 kg

Modelle TRG2840N-GN/4P

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. 10kg 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.

Maße

12 GN1/1	ca. 540 x 810 x 1.440 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

GN 1/1

Nettogewicht

12 GN1/1	ca. 58 kg beheizt, ca. 65 kg gekühlt
14 GN 1/1	ca. 62 kg beheizt, ca. 68 kg gekühlt
2 x 12 GN 1/1	ca. 105 kg beheizt, ca. 118 kg gekühlt
2 x 14 GN 1/1	ca. 126 kg gekühlt

Anschlusswert

Heizung	230V, ca. 0,58 kW bzw. 2 x 0,58 kW
Kühlung	230V, ca. 0,34 kW bzw. 2 x 0,34 kW

Modelle

TR111211-9	12 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TR111411-5	14 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TR180023-4	2 x 12 GN 1/1 beheizt, 2 Türen
TR131211-5	12 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TR131411-1	14 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TR180380-1	2 x 12 GN 1/1 gekühlt, 2 Türen
TR180390-1	2 x 14 GN 1/1 gekühlt, 2 Türen

Verpackungseinheit

1 Stück

**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

Modelle

TRG1200	2 x 4 Stapel
TRG1300	2 x 3 Stapel

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

Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite Systemen. Die Rahmenkonstruktion ist an einer Stirnwand als Schiebegriff ausgebildet. Die 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 darunter liegenden Rahmen eingearbeitet und ruhen somit auf jeweils 4 Rohrunterstützungen. Alle Rohrverbindungen sind ringsum voll verschweißt und die Schweißnähte sauber gebürstet. Der Rahmen mit 4 nicht abfärbenden Stossabweisern ausgestattet. Rahmen und Borde aus Edelstahl. Die Oberfläche geschliffen. Ausgestattet mit einer klappbaren Ablage.

Fahrbar mittels 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, 125mm Durchmesser, in hochwertigen Kunststoff-Gehäusen.

Maße

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

lichter Bordabstand	ca. 530 mm
----------------------------	------------

Fassungsvermögen

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

Nettogewicht

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

**Stationswagen**

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite Systemen. Die Rahmenkonstruktion ist selbsttragend mit einem abgeschrägten Schiebegriff. Die Konstruktion ist so ausgeführt, dass die Wagen ineinander schiebbar sind. 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 Kunststoff-Gehäusen.

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

lichter Bordabstand	ca. 690 mm
----------------------------	------------

Fassungsvermögen	2 x 3 Stapel = ca. 36 Systemsätze
-------------------------	-----------------------------------

Nettogewicht	ca. 37 kg
---------------------	-----------

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

Modelle	TRG1400
----------------	---------

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



Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite Speisen- Verteil-systemen, bestehend aus Eckpfosten und 2 Fachböden sowie Schiebegriff. Die Böden als Gitterrost ausgeführt. Die Befesti-gung der Böden mit den Eckpfosten erfolgt durch eine Klemm-kegelverbindung. Der Wagen aus hochglanzverchromtem Stahl mit Kunstharz versiegelt.

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

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



Servierwagen

Servierwagen aus Edelstahl, aus zwei Rundrohrbügeln, 25 mm Durchmesser, mit dazwischen eingeschweißten tiefgezogenen Borden. 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.

Maße	
TRG1120, TRG1140	ca. 900 x 600 x 947 mm
TRG1160, TRG1180	ca. 1.100 x 700 x 1.020 mm
Bordmaß	
TRG1120, TRG1140	ca. 800 x 500 mm
TRG1160, TRG1180	ca. 1.000 x 600 mm
Nettogewicht	
TRG1120	ca. 15 kg
TRG1140	ca. 22 kg
TRG1160	ca. 30 kg
TRG1180	ca. 35 kg
Modelle	
TRG1120	2 Borde ca. 800 x 500 mm
TRG1140	3 Borde ca. 800 x 500 mm
TRG1160	2 Borde ca. 1.000 x 600 mm
TRG1180	3 Borde ca. 1.000 x 600 mm
Verpackungseinheit	1 Stück



Sonstiges

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

**Modelle**

TR1410V019	Siegelmaschine
TRO404V162	Siegelform 1/2 GN
TRO404V176	Siegelform 2 x 1/4 GN
TRO404V164	Siegelform 2 x 1/8 GN

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

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

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

Siegelfolie	Rollenbreitemax.340mm, Rollendurchmesser max. 200 mm
--------------------	---

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

Nettogewicht	ca. 44 kg
---------------------	-----------

Anschlusswert	1,0 KW, 230 Volt
----------------------	------------------

**Siegelfolie (300 m lang)****Modelle**

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

Verpackungseinheit	1 Rolle
---------------------------	---------

Einweg GN-Behälter

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



Einweg Menüschaalen

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

Maße	ca. 227 x 178 x 32 mm
-------------	-----------------------

Modelle

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

Verpackungseinheit	360 Stück
---------------------------	-----------

Mehrweg-Halterahmen

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

Maße	ca. 300 x 168 x 56 mm
-------------	-----------------------

Modelle

TRSP14-O	orange
----------	--------

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



Heizscheiben

Scheiben zur Warmhaltung der Teller und Eintopfschalen TRP1280ST während der Warmmahlzeiten im Speisen-Verteilungssystem 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 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 aber in Spülkörben (TRG0836HD). Nach der Reinigung erfolgt die Lagerung in den Körben.

Maße	Ø ca. 205 mm, 10 mm hoch
-------------	--------------------------

Modelle

TRHD20G	aus rotem Spezialkunststoff
TRHD25SN	aus Edelstahl

Verpackungseinheit

TRHD20G	40 Stück
TRHD25SN	1 Stück



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



Maße	ca. 95 x 75 mm, 10 mm dick
Modelle	TRCD15G
Verpackungseinheit	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 aber in speziellen Spülkörben (TRG0835). Nach der Reinigung erfolgt die Lagerung in den 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.

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 spülmaschinene geeignet. Die Lagerung und Reinigung kann in Körben (z.B. TRG0710) erfolgen.

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.

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



Trägereinsatz-Liner für Temp-Royal

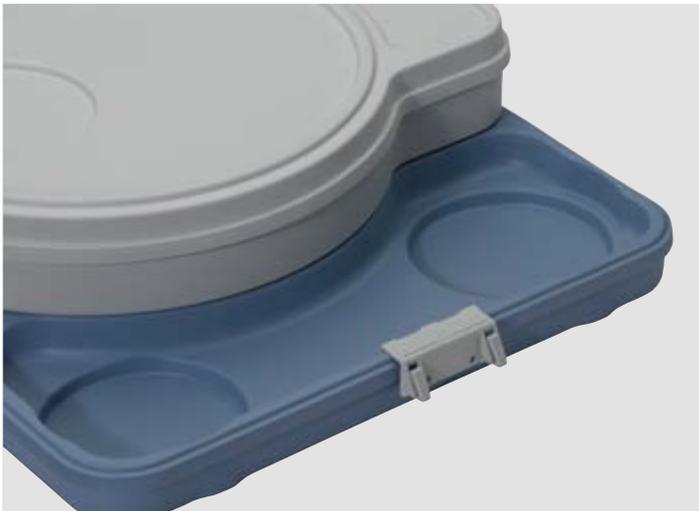
Trägereinsätze bzw. Liner sind Einsätze zum Speisen-Transport in Isolierstationen oder außer Haus. Die Formgebung entspricht genau dem Unterteil der jeweiligen Speisen-Verteilsysteme, so dass deren Isolierwirkung voll erhalten bleibt. Der Trägereinsatz wird in die Unterteile der Speisen-Verteilsysteme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

Durch Anwendung dieses Liners kann entweder der Desinfektionsaufwand stark reduziert werden oder bei der Außer-Haus-Versorgung der Kapitaleinsatz, 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.

Modelle	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 so 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 so 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
TRPK60NG	für Temp-Mediterran
TRPK90G	für Temp-Contact Mini-Trays

Verpackungseinheit

TRPK62NG, TRPK60NG	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.

Modelle	TRJ15G
Verpackungseinheit	1 Stück



Servier-Tablett

Tablett aus glasfaserverstärktem Polyester material. Mit eingestanzten Nocken zum Stapeln. Spülmaschinenfest. Ausgeführt in GN oder EN 1/1-Größe.

Maße	ca. 530 x 325 mm (<i>Gastro-Norm</i>) ca. 530 x 370 mm (<i>Euro-Norm</i>)
-------------	--

Modelle	
TRG0501	lichtgrau Gastro-Norm
TRG0502	elfenbein Gastro-Norm
TRG0550	elfenbein 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. Das Messergebnis ist dank des großen Displays sehr gut ablesbar. Die wenigen Tasten sind selbsterklärend und von jedem Anwender spielend zu bedienen.

Allgemeine technische Daten

Messwert:	Temperatur °C / °F / °R
Messmodus:	Hold oder Auto Hold (<i>Eintauchfühler</i>)
Betriebstemperatur:	-20 ... +50°C
Anzeige:	LCD, 1-zeilig, beleuchtet, mit Statuszeile (°C, °F, °R, <i>Batterie</i> , <i>Hold / Auto Hold</i> , <i>min</i> , <i>max</i> , <i>Lasermessung</i> , <i>Emissionsgrad</i>)

Abmessungen

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

Gewicht	197 g (inkl. Batterien)
----------------	-------------------------

Modell	TRJ13RT
---------------	---------

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

Sensortyp NTC

Messbereich:	-50 ... +250°C
Genauigkeit +/- 1 Digit:	+/- 1°C (-50,0 ... -30,1 °C) +/- 0,5°C (-30,0 ... +99,9 °C) +/- 1% v. Mw.
Auflösung:	0,1°C (<i>restl. Messbereich</i>)
Messtakt:	0,5 sec

Sensortyp Infrarot

Messbereich:	-30 ... +250°C
Genauigkeit +/- 1 Digit:	+/- 2,5°C +/- 2,0°C +/- 1,5°C oder +/- 1,5% v. Mw. (<i>restl. Messbereich</i>)
Auflösung:	0,1°C
Messtakt:	0,5 sec
Optik:	10:1 + Öffnungsdurchmesser des Sensors (12 mm)
Messfleckmarkierung:	2-Punkt-Laser
Lasermarkierung:	Ein / Aus



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

Ergonomische Küchenhelfer

Ergonomisch geformte Servier- und Portionierhilfen sorgen dafür, dass die Kraft der Hand und des Arms effektiv verteilt und optimal ausgenutzt werden. Die abgewinkelten Griffe aktivieren die größeren Hand- und Armmuskeln, statt einzelne kleine Muskelpartien zu belasten. Das Portionieren und Servieren wird dadurch weniger anstrengend, denn diese Küchenhelfer zwingen zu einer veränderten Haltung.

Bei der Nutzung normal geformte Teile muss das Handgelenk gedreht werden, hier arbeitet man jedoch mit einem geraden Handgelenk und dreht stattdessen den Arm. So wird das Gelenk entlastet und die Kraft des Armes effektiv genutzt.

Noch eine Besonderheit sind die auf beiden Seiten des Griffes angebrachten Rillen. Der Griff bietet so einen besseren Halt und größere Stabilität. Zusätzlich sorgen die Rillen für eine Art Ventilation, wodurch die Hand während der Arbeit weniger schwitzt.

Modelle

TR680105-G	Suppenkelle 5cl
TR680108-G	Suppenkelle 8cl
TR680112-G	Suppenkelle 12 cl
TR680118-G	Suppenkelle 18 cl
TR680124-G	Suppenkelle 24 cl
TR680315-G	Schaufel 15 cl
TR680401-G	Heber 85x110 mm perforiert
TR680402-G	Heber 56x110 mm perforiert
TR680506-G	Löffel 60 mm
TR680509-G	Löffel 90 mm
TR680609-G	Löffel 90 mm längs perforiert
TR680611-G	Löffel 110 mm quer perforiert

Verpackungseinheit 1 Stück

Universalzange

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

Maße Länge ca. 23,5 cm

Gewicht ca. 102 g

Modell TR1453/240

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



The Spirit of Excellence