

Temp-Futura



temp-rite

**We serve
the solution**

Weiter →

**Energieeffizientes, robustes und
bewährtes Speisenverteilsystem**



www.temp-rite.eu



KLINIK

We serve the solution

temp-rite –
Ihr zuverlässiger Partner für innovative und
nachhaltige Lösungen in der Speisen-Verteilung.



CARE

Weiter →

temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!

Qualitätsmanagement:

Krankenhäuser, Altenheime
und ähnliche Institutionen legen
höchsten Wert auf die Qualität
der Leistungen und Produkte ihrer
Lieferanten. temp-rite erfüllt diese
Qualitätsansprüche nach
DIN EN ISO 9001.

Umweltbewusstsein:

Mit der zusätzlichen Zertifizierung
nach DIN EN ISO 14001 unterstreicht
temp-rite in Deutschland, dass
Umweltschutz ernst genommen und
eine tragbare, nachhaltige Balance
zwischen Ökologie und Ökonomie
angestrebt wird.



Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Galerie auf dem Wagendach (optional), durchgängige Schubstangen und umlaufender oberer und unterer Stoßschutz

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



**Dichtungen am Wagenkorpus,
robuster Türverschluss**

= Für einen dauerhaften
und robusten Einsatz im
Klinik-Alltag

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Wagenkorpus und Türen sind doppelwandig isoliert ausgeführt

= Hohe Stabilität und Verwindungsfestigkeit

= Effektive Temperaturhaltung

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Wagen für eine Nutzung in
Wagenwaschanlagen
geeignet (optional)

= Erfüllt höchste
Hygieneanforderungen

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



**Geringe Höhe,
senkrechte Schiebegriffe**

= Ergonomisches Handling für jeden Anwender

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Innenraum aus Edelstahl,
mit nahtlos tiefgezogenen
Sickenwänden und
fugenlosem Innenraum

= Optimale Hygiene und
einfache Reinigung

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



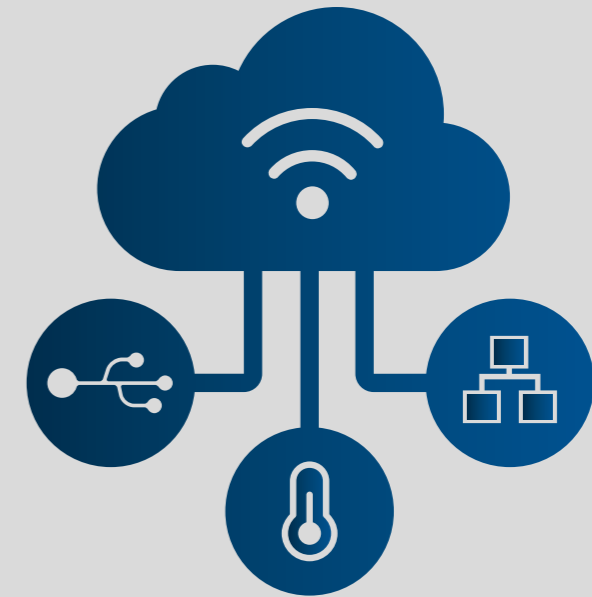
Externe Bedienmöglichkeit
mit intuitiver Touchscreen-
Steuerung

= Einfache und fehlerfreie
Bedienung

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem



temp-rite



Cloudbasiertes HACCP-Aufzeichnungssystem verfügbar (optional)

= Sichere, arbeitsplatzunabhängige Bereitstellung HACCP-relevanter Informationen

Features, die Ihnen nur Temp-Futura bietet:

temp-rite



Heizelemente

Moderne Heizelemente mit individueller thermostatischer Regelung

= Menükomponenten werden nach Bedarf mit Energie versorgt, abhängig von der Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur. Eine Überhitzung und Austrocknung der Speisen ist ausgeschlossen



Energieeffizientere Regeneriertechnik

Die Regenerierung erfolgt im Mikro-Garraum. Es werden nur die Speisen regeneriert, die erwärmt werden sollen, Kaltmahlzeiten und Kaltkomponenten bleiben thermisch unberührt. Nicht bestückte Tabletteinschübe bleiben deaktiviert.

= Signifikant geringerer Energiebedarf im Vergleich zu anderen Regeneriersystemen, energetisches Einsparpotential bei veränderten Versorgungskonzepten (z.B. Mittagessen ohne Vorsuppe)



Features, die Ihnen nur Temp-Futura bietet:

temp-rite



Ökonomisch

Geringe Stellfläche aufgrund minimaler Außenmaße
= Optimale Nutzung der zur Verfügung
stehenden Lager- und Transportfläche

Temp-Futura

- Intelligente, robuste und energieeffiziente
Kontaktwärmetechnik

temp-rite

Ökonomisch

- Niedriger Energieverbrauch
- Geringes Investment
- Kleine Stellfläche
- Niedrige Wartungskosten

Funktional

- Externe Steuerung
- Intuitive Touchscreen-Bedienung
- Bedarfsgerechte Bestückung

Ergonomisch

- Ergonomische Schiebegriffe
- Einfach manövrier- und bedienbar
- Geringe Höhe

Hygienisch

- Wagenkorpus und Türen komplett aus Edelstahl
- Leicht zu reinigen
- Erfüllt alle relevanten HACCP-Anforderungen

Temp-Futura

- Intelligente, robuste und energieeffiziente
Kontaktwärmetechnik

temp-rite

Komfortabel

- Einfache Programmierung
- Kopplung der Carts für effizienten Transport (optional)
- Klare Erkennbarkeit und Zuordnung der Carts (optional)

Sicher

- Fehlerfreie Bedienung durch vollautomatisierte Programmabläufe
- Hohe Speisenqualität
- Transportsicher, insbesondere bei anspruchsvollen Transportsituationen (z.B. LKW-Transport)

Serve-Rite Pro

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| Modelle – beheizt: | GN: TRTR400GN-16-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400GN-20-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400GN-24-IPX5 – 24-Tabletts Wagenwaschanlagenfähige Version*: TRTR400GN-16-WV – 16-Tabletts TRTR400GN-20-WV – 20-Tabletts TRTR400GN-24-WV – 24-Tabletts | EN: TRTR400EN-16-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400EN-20-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400EN-24-IPX5 – 24-Tabletts Wagenwaschanlagenfähige Version*: TRTR400GN-16-WV – 16-Tabletts TRTR400GN-20-WV – 20-Tabletts TRTR400GN-24-WV – 24-Tabletts |
| Modelle – unbeheizt: | GN: TRTR400GN-16-NC-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400GN-20-NC-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400GN-24-NC-IPX5 – 24-Tabletts | EN: TRTR400EN-16-NC-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400EN-20-NC-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400EN-24-NC-IPX5 – 24-Tabletts |
| Abmessungen | Grundmaß GN: Grundmaß EN: Höhe 16er Cart, bei ø 160 mm Rollen Höhe 20er Cart, bei ø 160 mm Rollen Höhe 24er Cart, bei ø 160 mm Rollen Gesamthöhe mit Dachgalerie | ca. 805 x 900 mm ca. 795 x 900 mm ca. 1.230 mm ca. 1.440 mm ca. 1.650 mm + 52 mm |
| Gewicht: | 16er Cart – beheizte Version GN/EN 20er Cart – beheizte Version GN/EN 24er Cart – beheizte Version GN/EN | ca. 127 kg ca. 141 kg ca. 171 kg |
| Control-Box: | TRTIMER230T TRTIMER400T TRTIMER400T/D | Touch-Screen Box für 230 V-Carts Touch-Screen Box für 400 V-Carts Touch-Screen Twin-Box für 2 Carts |
| Betriebsspannung: | IPX 5 / IPX6 | |

*Eine Verwendung in Waagenwaschanlagen ist zwingend vor einer Nutzung im Einzelfall zu prüfen.
 Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 08/2023

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
 Theodor-Barth-Str. 29
 D-28307 Bremen
 Phone: +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
 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 Budapest
 Phone: +36 (0) 1 212-70 43
 E-Mail: sk@temp-rite.t-online.hu

Kontakt