
Catalogus

Systemen voor warme en koude maaltijden

Februari 2020



We serve the solution

Oplossingen voor maaltijdverdeling

In uw instelling wordt veel gepresteerd: iedere dag worden er bij veel mensen maaltijden bezorgd. Strakke timing, hoog tempo, verschillende locaties: de dagelijkse uitdaging is enorm, de juiste planning van cruciaal belang! temp-rite ondersteunt u met krachtige, op maat gemaakte oplossingen. Als een van de marktleiders van maaltijdverdeelsystemen in Europa beschikken wij over de ervaring, de kennis en de apparatuur voor efficiënte arbeidsprocedures en een kwalitatief goede maaltijdverdeling.

temp-rite maakt het verschil

Uitgangspunt voor een soepel draaiende logistieke organisatie, partner in iedere keuken en voor elk systeem. Gebruiksvriendelijk, veilig, flexibel, garantie voor een perfect gepresenteerde maaltijd: het is deze ambitie die temp-rite International voor u onderbouwt met méér kwaliteit. Dankzij meer dan 100 jaar ervaring, de toepassing van innoverende technieken, de keus voor duurzame materialen en ergonomische vormgeving hebben wij het systeem dat voldoet aan al uw eisen.

Met temp-rite International heeft u bovendien een partner die haar wereldwijde kennis van zaken vertaalt naar uw praktijk. Precies daar maakt temp-rite International het verschil. Met producten die elkaar completeren, kennis waar u wat aan heeft en een service die uw bedrijfsvoering praktisch ondersteunt.



Oplossingen voor maaltijdverdeling



Geïsoleerde compactsystemen

Temp-Royal | Temp-Mediterran

5



Clochesystemen

Clochesystemen | Insul-Solid | Temp-Active

9



Extramurale systemen

Meal-Butler

15



Buffetsystemen

Serve-Rite | Temp-Classic Pro

19



Actieve systemen

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

31



Distributie van dranken en soepen

Temp-Liquid

45



Servies

Porselein | Hardglas | Afwasbaar kunststof | Wegwerpservies

51



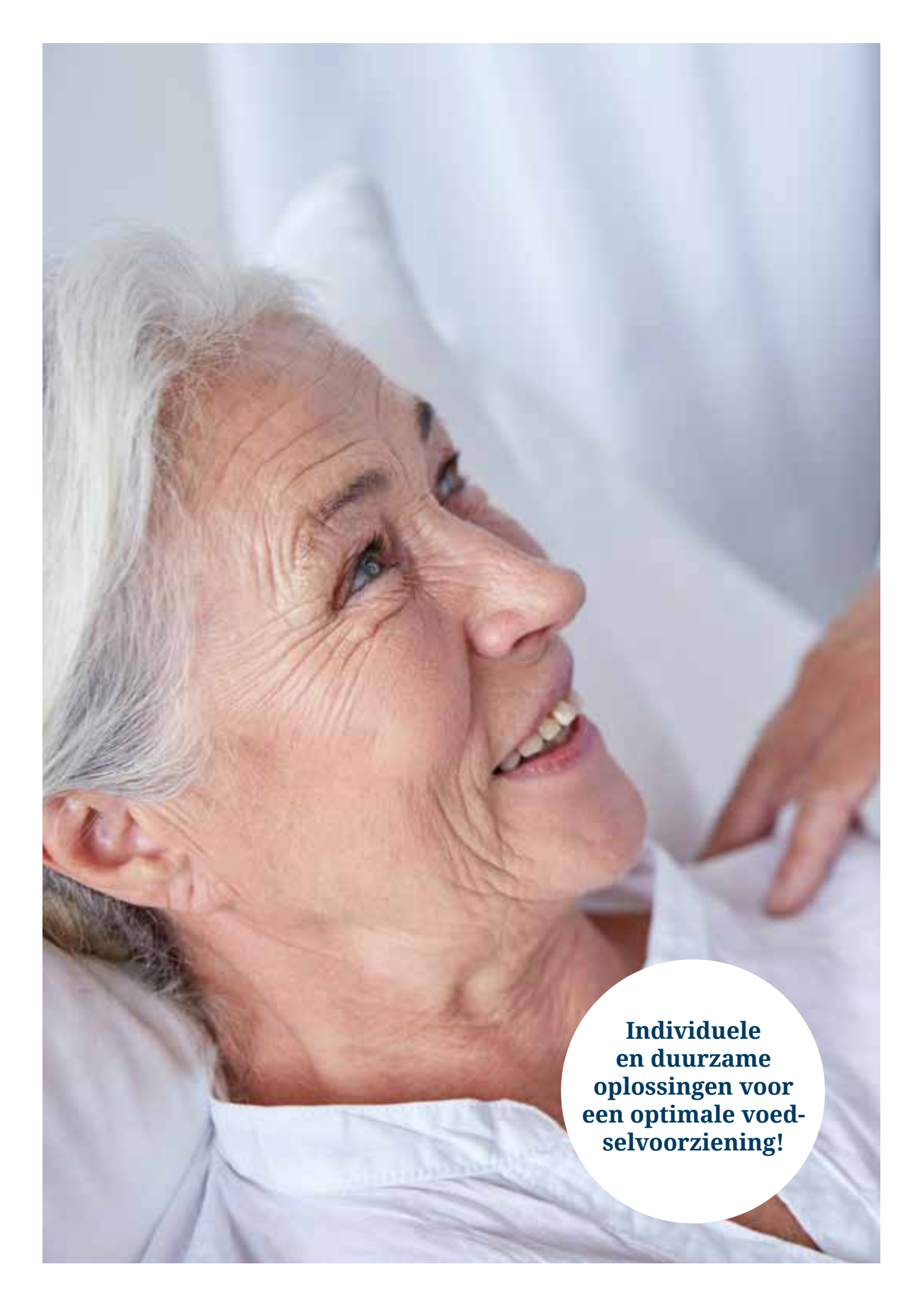
Apparaten voor de maaltijdverdeling

Portioneren | Opslag | Transport

67

Diversen

89



**Individuele
en duurzame
oplossingen voor
een optimale voed-
selvoorziening!**



Geïsoleerde compactsystemen

Praktisch, robuust, flexibel: onze compactsystemen zijn afgestemd op de dagelijkse werkzaamheden in de maaltijdverdeling.

Temp-Royal
Temp-Mediteran



Geschikt voor cook-serve

Geïsoleerde compactsystemen

temp-rite maaltijddistributiesystemen zijn volledig met (CFK-vrij) schuim geïsoleerd en vervaardigd van smaak- en geurloos, robuust kunststof. Ze zijn dubbelwandig en hebben een gemakkelijk te reinigen oppervlak. De geïsoleerde systemen bestaan uit een plateau en een deksel. De systeemdelen zijn vaatwasmachinebestendig en hebben een stevige stootrand.

De systemen bieden plaats aan een complete maaltijd (*ontbijt, middag- of avondeten*) inclusief bijgerechten, maar ook aan drank, soep, tussentijdse verstrekkingen, bestek, servet, menukaart, en dergelijke.

temp-rite geïsoleerde compactsystemen werken volgens het principe van de "thermische zones" door middel van uitsparingen. De uitsparingen zijn gescheiden door verhoogde randen. Hierdoor blijven de inzetten op hun plaats en wordt voorkomen dat er temperatuuroverdracht plaatsvindt tussen de maaltijdcomponenten. Door de thermische zones blijven warme gerechten naast koude gerechten warm en koude gerechten naast warme gerechten koud.

De sets zijn stapelbaar en daardoor uitermate geschikt voor het transport in open en daardoor voordelige, afdelingswagens.

Temp-Royal



Temp-Royal

Het Temp-Royal systeem heeft naast de beide rechthoekige uitsparingen een centrale uitsparing, die passend is voor alle gangbare porseleinen borden van ca. 26 cm Ø. Het plateau is ergonomisch gevormd en heeft een vleugel waarop soep, drank, tussentijdse verstrekkingen en dergelijke kunnen worden geplaatst. Het deksel bedekt het plateau gedeeltelijk en laat daardoor de vleugel open. Op de vleugel kan een kaarthouder worden geklemd.

Afmetingen

Onderbord	ca. 530 x 370 x 45,7 mm (EuroNorm)
Deksel	ca. 447 x 361 x 63,5 mm
Hoogte van een set	ca. 102 mm

Model Plateau

TRS522G	braamrood
TRS523G	blauw
TRS524G	crème

Model Deksel

TRT520G	grijs
TRT524G	mokka / crème

Verp.-eenh.

10 stuks



Afwasbaar kunststof

TRB48

Wegwerpservies

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

Porselein

TRP1160ST
TRP1460ST
TRP4200ST

Temp-Royal Liner

TRTTE80

Wegwerpservies

TRA17G
TRA87G-S
TRA88G-S/TRB38G-S

Temp-Liquid

Iso-Kannetjes
Iso-Beker 0,2 L
Iso-Schaal 0,34 L

Wegwerpservies

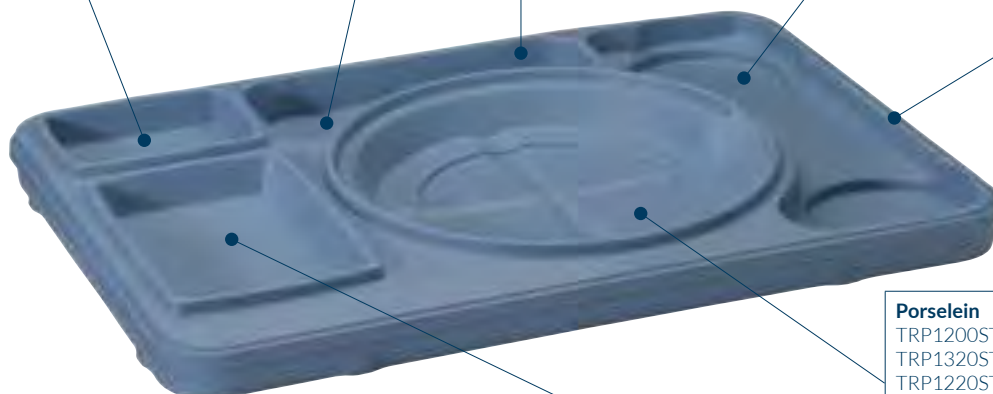
TRA87G-S
TRA88G-S/TRB38G-S

Porselein

TRP1130ST
TRP1230ST
TRP1150ST

Kaarthouders

TRPK62NG



Porselein

TRP1200ST

TRP1320ST

TRP1220ST

TRP1180ST

TRP1280ST

Diversen

TRCD10G

TRHD20G

TRHD25SN

Afwasbaar kunststof

TRK75
2 x TRB48

Wegwerpservies

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

Porselein

TRP1140ST
2 x TRP1160ST
TRP1460ST

Uitleg:

xxx / xxx betekent dat zowel de schaal als de combinatie met deksel past, bv TRA01G/TRC68G betekent dat zowel TRA01G grote menu-inzet als TRA01G met deksel TRC68G past.





Temp-Mediteran



Temp-Mediteran

Het Temp-Mediteran systeem heeft drie rechthoekige uitsparingen, waarvan de grote uitsparing voor meerdere doeleinden gebruikt kan worden, zoals voor bestek. In de kleine rechthoekige uitsparingen kunnen ook ronde porseleinen schalen worden geplaatst. Bovendien heeft Temp-Mediteran twee ronde uitsparingen voor borden voor het voorgerecht (19 cm Ø) en het hoofdgerecht (21 cm Ø). Op het plateau kan een kaarthouder worden gestoken. Het deksel sluit het systeem volledig af.

Afmetingen

Plateau	ca. 530 x 375 x 47,0 mm (EuroNorm)
Deksel	ca. 530 x 375 x 64,5 mm
Hoogte van een set	ca. 103,5 mm

Model Plateau

TRS623G	blauw
---------	-------

Model Deksel

TRT620G	grijs
---------	-------

Verp.eenh.

10 stuks



Afwasbaar kunststof

TRB48

Wegwerpservies

TRA05G
TRE04G/TRE05G
TRB27G/TRB21G
TRA87G-S/TRB38G-S
TRA88G-S/TRB38G-S
TRA17G
TRA09A

Porselein

TRP1130ST
TRP1160ST
TRP1460ST

Kaarthouders

TRPK60NG

Porselein

TRP1500ST

Porselein

TRP1180ST
TRP1280ST
TRP1400ST

Diversen

Iso-Schaal 0,2 L

Afwasbaar kunststof

TRK75
2 x TRB48

Wegwerpservies

TRA01G/TRC68G
TRA02G/TRC68G
TRA44
2 x TRA05G
2 x TRE04G/TRE05G
2 x TRB27G/TRB21G
TRE10G/TRE15G
TRE08G/TRE15G

Porselein

TRP1140ST
2 x TRP1160ST
2 x TRP1460ST

Uitleg:

xxx / xxx betekent dat zowel de schaal als de combinatie met deksel past, bv TRA01G/TRC68G betekent dat zowel TRA01G grote menu-inzet als TRA01G met deksel TRC68G past.



Clochesystemen

Geïsoleerde systemen in traditioneel design, om gerechten warm en vers te houden. Vervaardigd van smaak- en geurloos, robuust kunststof. Door het geringe gewicht gemakkelijk in het gebruik.

Clochesystemen
Insul-Solid
Temp-Active



Geschikt voor cook-serve



Standard-Deksel



Allure-Deksel

Pellet-systeem

Bij het pellet-systeem zijn het onderbord en de deksel dubbelwandig geïsoleerd met (CFK-vrij) schuim en voorzien van een hygiënisch oppervlak. Het geheel is in een naadloze constructie uitgevoerd. De set is geschikt voor een bord met 23 cm Ø. Het deksel is leverbaar in diverse kleuren en twee modellen (*Standard en Allure*). Door de hoge ruimte onder het deksel is er veel plaats voor de maaltijdcomponenten. De grote greep bovenop zorgt voor een aangenaam en gemakkelijk gebruik. Alle systeemdelen kunnen worden opgeslagen in de speciaal ontworpen opslagwagen TRG1750.

Afmetingen

Onderbord	Ø ca. 244 mm, 38 mm hoog
Deksel	Ø ca. 295 mm, 66 mm hoog

Model Onderbord

TRS95B	nachtblauw
--------	------------

Model

Standard-Deksel

TRT90B	nachtblauw
--------	------------

Model Allure-Deksel

TRALD130	nachtblauw
TRALD150	bordeaux

Verp.-eenh.

12 stuks

Insul-Solid



Geschikt voor cook-serve



Insul-Solid Onderbord

Dit zijn speciale onderdelen voor de verlenging van de warmhoudduur van de maaltijden die passen in de Standard- en Allure-deksel van het clochesysteem, voor borden tot 23 cm Ø. Het Insul-Solid systeem heeft in het onderbord een geïntegreerde warmteaccumulator. Hierdoor worden maaltijdcomponenten aanzienlijk langer warm gehouden dan met traditionele systemen.

Deze systemen zijn geschikt voor in de vaatwasmachine en leverbaar in verschillende kleuren.

Door het hoge deksel is er veel ruimte voor de maaltijdcomponenten. Alle systeemonderdelen worden opgeslagen in de systeemwagen TRG1750.

Afmetingen

Onderbord	Ø ca. 244 mm, 45 mm hoog
Deksel	Zie clochesystemen

Model Onderbord

TRIS23M	oudroze
TRIS23E	nachtblauw

Verp.-eenh.	20 stuks
-------------	----------



Temp-Active



Geschikt voor cook-serve

**Temp-Active Onderbord**

Voorzien van de modernste technieken. De speciale onderborden, met ingebouwd activeringselement, zijn geschikt voor een bord van 23 cm Ø en zijn gemaakt van robuust temperatuurbestendig kunststof. Een complete schuimisolatie zorgt voor het behoud en de geleidelijke afgifte van de temperatuur.

Met Temp-Active verkrijgt elk onderbord op elk tijdstip dezelfde temperatuur. De Standard- en Allure-deksels passen beiden op dit systeem.

Door de sterke isolatie van het kunststof, blijven de wanden onverhit, waardoor men het systeem zonder handschoenen aan kan pakken. Voor de opslag van de onderborden kan de systeemwagen TRG1750 gebruikt worden.

Alleen te gebruiken in combinatie met het voorgaande model TRIHA95 (verkrijgbaar tot 2019).

Afmetingen

Onderbord	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoog
Deksel	zie pellet-systeem

Model Onderbord

TRIB21E6	nachtblauw
----------	------------

Verp.-eenh.

6 stuks



Temp-Active ADVANTAGE Activator

Temp-Active ADVANTAGE houdt de maaltijd langer warm dan ieder ander cloche-systeem.

De ADVANTAGE-activator verwarmt de onderborden, die voorzien zijn van een metalen kern, in ongeveer 12 seconden. Deze kern geeft daarna geleidelijk de warmte af aan het bord met de warme maaltijd. Dit garandeert dat het voedsel langer dan 60 minuten bij 65°C wordt gehouden (*portioneertemperatuur tenminste 74°C*), zelfs als de borden een normale omgevingstemperatuur hebben. Voorverwarmd servies (*min. 74°C*) garandeert dat het voedsel min. 73 minuten bij 65°C wordt gehouden.

De ADVANTAGE-activator is uitgevoerd met een gebruikersvriendelijk bedieningspaneel waarop alle stappen van het proces zijn te volgen en bestaat uit een metalen behuizing. Op de activator is een kunststof geleider aangebracht, waarin de onderborden geplaatst worden.

Hierdoor wordt het inductieproces geactiveerd, dat zorgt voor de verwarming van het onderbord. Na ca. 12 seconden slaat de activator automatisch af. Hierna kan direct een volgend onderbord geactiveerd worden.

Afmetingen	ca. 680 x 610 x 330 mm (hoogte zonder geleider ca. 240 mm)
Gewicht	ca. 28 kg
Aansluitwaarde	ca. 9,5 kW, 3Fase 400V~ +Aarde
Model	TRIHA95-ADVANTAGE
Verp.-eenh.	1 stuk

Temp-Active ADVANTAGE Onderbord

De speciale Temp-Active ADVANTAGE onderborden zijn geschikt voor een bord van 23 cm Ø en zijn gemaakt van robuust temperatuurbestendig kunststof.

Alleen te gebruiken in combinatie met het actuele model TRIHA95-Advantage.

Afmetingen	
Onderbord	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoog
Deksel	zie Allure pellet-systeem
Model Onderbord	
TRIHB26E	nachtblauw
TRIHB26B	bordeaux
Verp.-eenh.	12 stuks





**Individuele
instructie &
flexibel gebruik
met buffetwagens
van de temp-rite.**



Extramurale systemen

Voor de extramurale maaltijdverdeling biedt temp-rite het cook-chill systeem Meal-Butler aan.

Meal-Butler



 Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Extramurale systemen

Voor de extramurale maaltijdverdeling biedt temp-rite het cook-chill systeem Meal-Butler aan.

De Meal-Butler zorgt ervoor dat de maaltijd uit de koude lijn (cook-chill of cook-freeze methode), op basis van contactwarmte, direct en gecontroleerd opwarmt. Het intelligente verwarmingselement stemt de te leveren warmte automatisch af op het gewicht van de maaltijd. Dit betekent dat elk component afzonderlijk volledig binnen 40 – 45 minuten (cook-chill van ongeveer 3°C) of 60 minuten (cook-freeze) naar 75°C verwarmd en voorzichtig geregenereerd wordt. Oververhitting en uitdrogen van de voeding is uitgesloten alsook lokale oververhitting van afzonderlijke gebieden in de maaltijd, zoals bij gebruik van de magnetron wel mogelijk is.

Levering van maaltijden aan huis was altijd al afhankelijk van diverse externe invloeden. Met de Meal-Butler is dit veranderd. Want

dankzij de maaltijden uit de koude lijn (cook-chill) is de transporttijd irrelevant en kan de frequentie van maaltijdleveringen naar beneden gebracht worden. Bovendien garandeert de eenvoudige werking van de Meal-Butler dat elke cliënt een maaltijd van topkwaliteit ontvangt alsof de kok deze zelf serveert.

Hoofdgerecht en soep kunnen worden samengesteld met behulp van een kartonnen clipdoos en gestapeld in een geïsoleerde box worden geleverd. De cliënt plaatst de maaltijd simpelweg op de contactwarmte platen van de Meal-Butler en drukt vervolgens op de starttoets. Als het geluid van het eindsignaal klinkt heeft de maaltijd de juiste temperatuur bereikt. Eenvoudiger en veiliger bestaat niet.



Meal-Butler

Compact apparaat voor het verwarmen van een maaltijd, bestaande uit een hoofdgerecht en soep. De bediening gebeurt via een aan-/uitschakelaar. Een digitale countdown display toont de resterende tijd.

Het apparaat bestaat uit een witte kunststof behuizing met verzonken contactwarmte aluminium platen. Dit intelligente verwarmingselement stemt de te leveren warmte automatisch af op het gewicht, consistentie en inlaattemperatuur van de maaltijd. Dit betekent dat elk component volledig binnen 40 – 45 minuten (*cook -chill van ongeveer 3°C*) of 60 minuten (*cook-freeze*) naar 75°C verwarmd en voorzichtig geregenereerd wordt. Als de Meal-Butler dan niet wordt uitgeschakeld, gaat hij automatisch max. één uur in een opwarmingscyclus, die ervoor zorgt dat het voedseltemperatuur bewaard blijft.

Oververhitting en uitdrogen van de voeding is uitgesloten.

Afmetingen	ca. 380 x 300 x 40 mm
-------------------	-----------------------

Gewicht	ca. 1,55 kg
----------------	-------------

Aansluitwaarde	ca. 0,25 kW, 230 V
-----------------------	--------------------

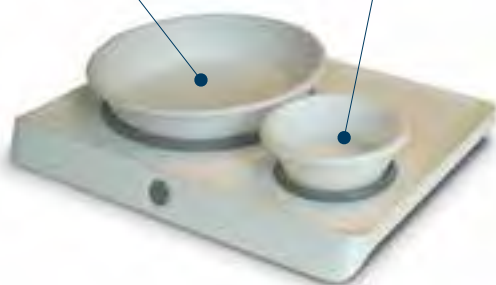
Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Servies voor het hoofdgerecht

TRKB01	Wegwerpbord
TRPMB1200	Porseleinen bord
TR2028.01	Bijpassend deksel

Servies voor de soep

TRKK01	Wegwerpbord
TRPMB320	Porseleinen bord
TRW100...	Bijpassend deksel

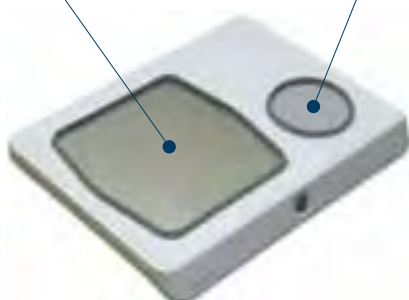


Servies voor het hoofdgerecht

Wegwerp maaltijdschalen met vlakke ondergrond, max. 205 x 205 mm

Servies voor de soep

TRKK01	Wegwerpbord
--------	-------------



Model

TRMBK01	voor Cook-Chill met wegwerpservies (ca. 40 minuten)
---------	---

TRMBK01-CF	voor Cook-Freeze met wegwerpservies of porselein (ca. 60 minuten)
------------	---

TRMB001	voor Cook-Chill met porselein (ca. 45 minuten)
---------	--

Model

TRMBV01	voor Cook-Chill met wegwerp maaltijdschalen (ca. 60 minuten)
---------	--

Clipdoos

Voorgeperforeerd, onbedrukte kartonnen clipdoos voor het samenstellen van hoofdgerecht en soep in geseald wegwerpservies. Meerdere sets kunnen worden gestapeld en gemakkelijk en veilig vervoerd.

De cliënt plaatst de maaltijd simpelweg in de clipdoos op de contactwarmte platen van de Meal-Butler.

De clip-dozen worden plat geleverd. Printen volgens de klantdesign is mogelijk.

Afmetingen

plat	ca. 375 x 270 mm
als set	ca. 375 x 225 x 45 mm

Model	TRMBC01
--------------	---------

Verp.-eenh.	1.000 stuks
--------------------	-------------

Geïsoleerde box

Zwarte geïsoleerde box voor het transport van koude Meal-Butler maaltijden in verzegelde wegwerpservies.

Het EPP (*geëxpandeerd polypropyleen*) materiaal kan worden behandeld met kokend water of met stoomsterilisatie (121°C) of in de vaatwasmachine en is bestendig tegen normale reinigingsmiddelen die worden gebruikt in grootkeukens. De box is stevig en heeft een laag gewicht en goede isolerende eigenschappen. Het kan gebruikt worden bij Temperaturen van - 40°C tot 120°C.

Afmetingen Box voor 4 Meal-Butler-Sets

Afmetingen

buiten	ca. 474 x 340 x 275 mm
binnen	ca. 390 x 286 x 200 mm
wanddikte	ca. 27 mm

Inhoud	ca. 22,3 Liter
---------------	----------------

Model	TRMBB04
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Afmetingen Box voor 12 Meal-Butler-Sets

Afmetingen

buiten	ca. 672 x 475 x 335 mm
binnen	ca. 618 x 420 x 255 mm
wanddikte	ca. 27 mm

Inhoud	ca. 53,2 Liter
---------------	----------------

Model	TRMBB12
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Buffetsystemen

Alles aan boord:
Het gebruik van buffetwagens is een
moderne manier voor maaltijdverdeling.

Serve-Rite
Temp-Classic Pro

Serve-Rite



 Geschikt voor cook-serve

Serve-Rite L en M

Voor elk moment, hetzij ontbijt, koffie of snacks, heeft temp-rite een ideale Serve-Rite buffetwagen met een perfecte uitstraling. De Serve-Rite M en L zijn twee modellen die met betrekking tot de ladeblokken, etagère en diverse accessoires modulair opbouwbaar zijn en dus kunnen worden aangepast aan alle vereisten van een perfecte presentatie van koude maaltijden.

De wagens bestaan uit een stabiele aluminiumconstructie met ergonomisch gevormde duwbeugels. Aan de onderzijde is rondom een stootrand aangebracht.

De onderbouw bestaat uit verschillende ladeblokken. Een ladeblok bestaat uit één, twee, drie of zelfs vier lades. In alle lades kunnen naar keuze standaard GN-bakken worden geplaatst. Ook de etagère is naar keuze te voorzien van Gastro-Norm bakken. Elke versie is optioneel leverbaar met één actief gekoeld ladeblok.

De wagens zijn verrijdbaar door middel van 2 bokwielen en 4 zwenkwielen met rem, van 160 mm Ø. Hierdoor zijn de wagens zeer licht en makkelijk manoeuvreerbaar. Elke versie is optioneel leverbaar met een aandrijfmotor.



Serve-Rite L

Afmetingen

Buiten	ca. 1.565 x 753 x 961/1.467 mm
Werkblad	ca. 1.525 x 713 mm
Uitklapbaar werkblad	ca. 666 x 333 mm

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

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Serve-Rite M

Afmetingen

Buiten	ca. 1.198 x 753 x 961/1.467 mm
Werkblad	ca. 1.158 x 713 mm
Uitklapbaar werkblad	ca. 666 x 333 mm

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

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Kleuren:



Rovere Impero



Ciliegio Fey



Faggio Americano



Grigio Monviso



Gallio Canarie



Arancio Canyon



Rosso Tango



West Brown



Bruno Vulcano



Rosso Prugna



Verde Erbetta



Verde Versailles



Blu California



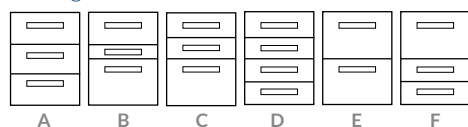
Blu Elettrico



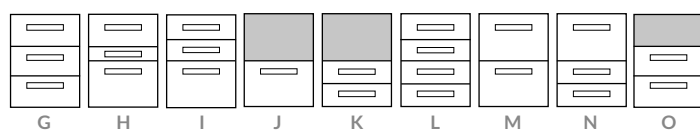
Viola Madras

Beschikbare ladeconfiguraties:

koeling



neutraal



verwarmd



Technische gegevens van de opties

Aansluitwaarde

PPb	280W bij 230Vac
PPLipo	360W bij 230Vac

Warmtelast

ca. 200 Watt/uur,
op basis van alle componenten
(koeling, powerpack, oplader)

Koelmiddel

R134a / ca. 110 gram

Temperatuur

instelbaar tussen +3°C tot +7°C,
bij omgevingstemperatuur van min.
+10°C, max. +32°C

Gewicht

Koeling	ca. 10 kg
Aandrijfmotor	ca. 10 kg
PPb	33kg
PPLipo	15kg

Verwarmd compartiment

Maaltijden kunnen warm gehouden worden bij een temperatuur van ca. 65–70°C in het optioneel verkrijgbare verwarmingscompartiment. Levering met een rooster.

Afmetingen

Binnenafmetingen	285 x 229 x 534 mm
Roosterafmeting	534 x 282 mm
Stafdikte	Ø 5 mm
Roosterafstand	68 mm (bij 3 roosters)

Gewicht

ca. 9 kg





Model	DRN-1-000-1-200-H
--------------	-------------------

Bestekbeker

Voor gebruik in het bovenblad zijn verschillende bekera beschikbaa.

Afmetingen	ca. 135 mm hoog , binnen-Ø ca. 100 mm
-------------------	---------------------------------------

Model	
TRBTO-285/117	roestvast staal geperforeerd
TRBTO-286/117	roestvast staal
TRBTO-282/113	kunststof geperforeerd

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Ladeverdeler voor beleg

Om de 1/1-GN-bakken met 150 mm diepte in vakken te delen. In de vakken kunnen bv. vleeswaren en kazen worden gestald. De ladeverdelers zijn van polycarbonaat en worden in elkaar geschoven.

Model	
TRLADEN-TEILUNG-PC	Onderverdeeld 2 x telkens in acht brede en smalle vakken. Geschikt voor GN-bakken van roestvast staal.

TRLADEN-TEILUNG-PC6	Onderverdeeld in zes vakken. Geschikt voor GN-bakken van kunststof.
---------------------	---

TRLADEN-TEILUNG-PC2	Onderverdeeld in zes vakken. Geschikt voor GN-bakken van roestvast staal.
---------------------	---

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



GN-Steg

Te gebruiken bij de inzet van kleinere GN-bakjes.

Model	
TRBTO/STEG	voor gebruik van de 1/6 GN-bakken in de lades
TRG0339	voor gebruik in etagère
TR566254	voor gebruik in etagère (met veervergrendeling)

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



GN-Bak van Polypropyleen (PP)

Enkelwandig, wit

Model

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

Verp.-eenh. 1 stuk



GN-Bak van Polycarbonaat (PC)

Enkelwandig, transparant

Model

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

Verp.-eenh. 1 stuk

GN-Bak van roestvast staal

Voor indeling van de lades.



Model

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

TRGN1/1-65P	GN 1/1 geperforeerd, 65 mm
TRGN1/1-150P	GN 1/1 geperforeerd, 150 mm
TRGN1/2-100P	GN 1/2 geperforeerd, 100 mm
TRGN1/3-65P TRG- N1/3-100P	GN 1/3 geperforeerd, 65 mm GN 1/3 geperforeerd, 100 mm

Verp.-eenh. 1 stuk

Serve-Rite



Serve-Rite S

Serve-Rite S is speciaal ontwikkeld voor snackservice in kantoren, bij conferenties, op evenementen of tijdens beurzen / tentoonstellingen.

Daarnaast heeft de zwart gekleurde wagen een speciale etagère voor snacks in GN 1/1 formaat. De 4 laden, GN 1/1 elk 100 mm hoog, worden gekoeld (werkt op accu). Aan de zijkanen is er een uitklapbare plank en een vuilniszakklep. Aan het werkblad is een tablet-houder bevestigd.

Afmetingen

Buiten	ca. 829 x 753 x 967/1.440 mm
Uitklapbaar werkblad	ca. 666 x 333 mm

Aansluitwaarde

PPb = 280 W
PPLipo = 360W

Koelmiddel

R134a / GWP=1300

Gewicht

ca. 100 kg

Verp.-eenh.

1 stuk



Temp-Classic Pro



-  Geschikt voor cook-serve
-  Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Temp-Classic Pro

Temp-Classic Pro is een innovatief buffersysteem dat een veelzijdige maaltijdservice mogelijk maakt, of het nu in een huiselijke of gastronomische setting is. Het systeem heeft alle technieken aan boord om de verschillende maaltijdcomponenten perfect te bewaren en te regenereren in cook-chill, cook-serve of cook-freeze.

Tijdens de ontwikkeling heeft temp-rite aandacht besteed aan ergonomisch doordachte oplossingen voor veiligheid, reiniging en gebruiksgemak. De nieuw ontwikkelde besturing met Touch screen Pro maakt een eenvoudige, intuïtieve bediening mogelijk. Het voldoet aan alle vereisten voor up-to-date HACCP-monitoren en registratie.

De Temp-Classic Pro buffetwagen is beschikbaar in vier maten, in

de standaard versie (*Temp-Classic Pro M*) uitgevoerd met een oven en een neutraal compartiment. Het model Temp-Classic Pro S bestaat uit slechts één oven en het model Temp-Classic Pro L bestaat uit twee ovens. Eén of beide compartimenten kunnen optioneel met een actieve koeling worden uitgevoerd.

De warmhoudplaat op de wagen wordt verwarmd en kan maximaal 4x GN 1/1 in de lengterichting (*Temp-Classic Pro M*) bevatten.

De verschillende modellen zijn onder andere uit te rusten met de volgende opties: uitgifte-etagère met verlichting, dienbladenrail, trekhaak, en afvalzakhouder. Zo is elke wagen volledig naar eigen keus op te bouwen.

Andere opties zijn bijvoorbeeld de transfermodule met bijpassende transporttrolley's.

Wielen 160 mm diameter, 2 vaste wielen en 2 zwenkwielen met rem.



Touchscreen Pro

- Intuïtieve en interactieve bediening
- Grafische weergave van alle functies en eigenschappen
- Slimme apps besturen alle cycli en applicaties
- Automatische HACCP-registratie
- Gegevensoverdracht via USB-stick, Wi-Fi LAN



Temp-Classic Pro S

Afmetingen

Afmetingen	ca. 846 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartimenten	1
-----------------------	---

Capaciteit / compartiment	7 of 8
----------------------------------	--------

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

Koelmiddel	R134A, GWP=1300
-------------------	-----------------

Gewicht	ca. 165 kg
----------------	------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Temp-Classic Pro XS

Afmetingen

Afmetingen	ca. 846 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartimenten	2
-----------------------	---

Capaciteit / compartiment	3 of 4/2
----------------------------------	----------

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

Koelmiddel	R134A, GWP=1300
-------------------	-----------------

Gewicht	ca. 165 kg
----------------	------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Temp-Classic Pro M

Afmetingen

Afmetingen	ca. 1.256 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartimenten	2
----------------	---

Capaciteit / compartiment	7 of 8
---------------------------	--------

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

Koelmiddel	R134A, GWP=1300
------------	-----------------

Gewicht	ca. 190 kg
---------	------------

Verp.-eenh.	1 stuk
-------------	--------



Temp-Classic Pro L

Afmetingen

Afmetingen	ca. 1.506 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartimenten	2
----------------	---

Capaciteit / compartiment	7 of 8
---------------------------	--------

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

Koelmiddel	R134A, GWP=1300
------------	-----------------

Gewicht	ca. 224 kg
---------	------------

Verp.-eenh.	1 stuk
-------------	--------

Temp-Classic Pro**Temp-Classic Pro Shuttle-Systemen**

De Temp-Classic is met uitneembare transfermodules uitgerust. Voor het transport van deze modules zijn verschillende transportwagens beschikbaar.

Deze wagens worden dan tegen de Temp-Classic buffetwagen aangeschoven, om zo in één beweging de transfermodule over te kunnen plaatsen.

De gesloten transportwagen bestaat uit een stabiel aluminium-profiel constructie met één of twee compartimenten. De wanden en deuren zijn dubbelwandig met CFK-vrij schuim geïsoleerd. De deuren zijn voorzien van een sluitmechanisme en door middel van magneten 270° open te houden. Aan de bovenzijde zijn schuifdek-sels aangebracht, ten behoeve van het doorschuiven van de transfermodules. Bij het model voor twee modules is de binnenruimte ook gescheiden.

De open transportwagen is robuust en gemakkelijk manoeuvreerbaar. Om temperatuurverlies tijdens het transport te vermijden zijn er optioneel afdekhoezen leverbaar. Deze hoezen zijn vervaardigd van isolerende kunststof en zijn gemakkelijk over de gehele transfermodule te plaatsen. Er is de keuze uit een enkele hoes en een dubbele hoes voor het bedekken van respectievelijk één en twee transfermodules.

**Afmetingen**

Open wagen 2 transfermodules	ca. 997 x 668 x 910 mm
Gesloten wagen 2 transfermodules	ca. 955 x 745 x 1.000 mm
Gesloten wagen 1 transfermodule	ca. 555 x 745 x 1.000 mm

Gewicht

Open wagen 2 transfermodules	ca. 40 kg
Gesloten wagen 2 transfermodules	ca. 55 kg
Gesloten wagen 1 transfermodule	ca. 50 kg

Model

BLM21.006	open wagen 2 transfermodules
TRM41.006-N250	gesloten wagen 2 transfermodules
TRM81.006-N250	gesloten wagen 1 transfermodule

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Afdekhoezen**Afmetingen**

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

Model

TRM20.028-1/2	voor 1 module
TRM20.028	voor 2 modules

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------





**Vers en
gezond voedsel
zorgt voor gelukkige
en tevreden
klanten!**



Actieve systemen

Actieve systemen van temp-rite zijn geschikt voor zowel cook-serve als cook-chill en cook-freeze.

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

Temp-Futura

Temp-Contact



 Geschikt voor cook-serve  Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Temp-Futura und Temp-Contact

Temp-Futura en Temp-Contact kunnen gebruikt worden om maaltijden op te warmen die volgens de Cook-Serve methode bereid werden, maar is ook geschikt voor gerechten die volgens het Cook-Chill principe geproduceerd zijn. Daarnaast kan hij ook Cook-Freeze maaltijden regenereren.

In het dienblad zijn uitsparingen voorzien, waardoor het porselein direct contact maakt met de verwarmingselementen, die zich onmiddellijk onder de dienbladen bevinden. Deze elementen zijn elk voorzien van het gepatenteerde ITC (Individual Thermo Control) thermostaat, die elk element separaat aanstuurt. Dankzij de thermostaat hebben de maaltijdcomponenten steeds de juiste temperatuur. Warme maaltijden worden door geïsoleerde cloches van de andere maaltijdcomponenten afgesloten. De warmte blijft dus waar het zijn moet en de koude maaltijdcomponenten – en

het dienblad zelf – blijven perfect koud tijdens het regeneratieproces. Een lege positie wordt niet geactiveerd. Dus Temp-Futura en Temp-Contact regelen zelf de individuele toevoer van energie naar de maaltijdcomponenten.

De besturing maakt het mogelijk de regeneratietijd te programmeren. Er kan gekozen worden voor een voorgeprogrammeerde regeneratiecyclus op drie verschillende tijdstippen voor elke dag van de week, maar er kan ook handmatig gestart worden.

Er zijn verschillende modellen wagens, die ingevuld kunnen worden met dienbladconfiguraties naar keuze. Ook kunt u kiezen of de regeneratie op de afdeling plaatsvindt of centraal in de keuken. Alles is mogelijk en af te stemmen op uw wensen.

HACCP-Module

Accu-ondersteunde inbouwmodule voor wagens voor meting en registratie van de temperatuursontwikkeling voor, tijdens en na het regenereren. De module legt tevens de verrichte handelingen tijdens dit proces vast (zoals het openen en sluiten van deuren en het in- en uitschakelen van de netspanning) conform de HACCP. De module bestaat uit een data-logger, vast geïnstalleerde temperatuurvoelers en een Bluetooth antenne. De logger werkt continue en registreert de binnentemperatuur met in te stellen tussenpozen. Daarnaast worden alle verdere handelingen ook continue geregistreerd. Voor het uitlezen van de gegevens wordt de wagen in de buurt van een ontvangststation gereden. De wagen zoekt via de Bluetooth-verbinding automatisch contact met de computer en de data worden vervolgens verzonden.

De op de computer opgeslagen data kan vervolgens worden gebruikt in de HACCP-administratie of eventueel verder worden bewerkt voor andere toepassingen. Na het downloaden van de data zal de logger zonder onderbreking verder gaan met registreren tot aan de volgende download.

Model

TRHACCP-B	data-logger
TRHACCP-L	ontvangststation
TRHACCP-S	software

Verp.-eenh.

1 stuk



Temp-Futura TR400-Wagen

Wagen met het Temp-Futura systeem, geschikt voor koele opslag, regeneratie en het verdelen van maaltijden.

De wagen is gemaakt van dubbelwandig geïsoleerd roestvast staal en voorzien van twee deuren. Door de uitstekende isolatie kunnen de wagens zonder actieve koeling functioneren. Onderaan heeft de wagen rondom een stootband, gemaakt van kunststof. De wagen is uitgerust met twee regeneratieposities per plateau, die elk door ITC-elementen gestuurd worden.

De wagen is licht in gewicht en verrijdbaar door middel van twee bok- en twee zwenkwielen met een doorsnede van 160 mm.

Afmetingen

Afmetingen GN	ca. 805 x 900 mm
Afmetingen EN	ca. 795 x 900 mm
Hoogte 16 plateaus	ca. 1.230 mm
Hoogte 20 plateaus	ca. 1.440 mm
Hoogte 24 plateaus	ca. 1.650 mm

Gewicht

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

Aansluitwaarde

	(Uitgaande van 23 en 8 cm verwarmingselement)
per plateau	ca. 0,18/230V aan 400V

Model

TRTR400EN/GN-16	voor 16 EN of GN-plateaus
TRTR400EN/GN-20	voor 20 EN of GN-plateaus
TRTR400EN/GN-24	voor 24 EN of GN-plateaus

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Temp-Futura Controle-Box

Touch-Screen Controle-Box voor de bediening van de Temp-Futura TR400-wagens. De regeneratie vangt ca. 40 minuten voor de begintijd van de maaltijdverdeling aan. Via de bediening wordt het regeneratieproces handmatig of volledig automatisch gestart. De regeneratietijd kan individueel worden ingesteld en naar lokale omstandigheden worden aangepast. Via een codevergrendeling wordt bediening door onbevoegden voorkomen.

Model

TRTIMER230T	Touch-Screen Box voor 230 V- wagens
TRTIMER400T	Touch-Screen Box voor 400 V- wagens
TRTIMER400T/D	Touch-Screen Twin-Box voor 2 wagens

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------





Temp-Contact Wagens

Temp-Contact, om maaltijden niet alleen te distribueren, maar ook warm te houden of te regenereren. De wagen is verkrijgbaar met 16, 20, 24 GN- dienbladen en 40 Mini-Trays. Per niveau wordt de wagen uitgerust met individueel ITC aangestuurde verwarmings-elementen.

De zijwanden zijn vervaardigd uit dubbelwandig, geïsoleerd roestvast staal met diepgetrokken dienbladgeleiders en afgeronde hoeken. Compartiment gemakkelijk te reinigen met afvoervoorziening voor het schoonmaakwater.

Ook de twee deuren zijn dubbelwandig en geïsoleerd en vervaardigd uit esthetisch en slagvast kunststof met een roestvast stalen binnenbekleding. Antimicrobiële grendel en scharnieren met een openingshoek van 270°, deurvastzetter en deurdichtingen.

Boven- en frontpanelen uit roestvast staal. Gemakkelijk toegankelijke en geventileerd elektrisch compartiment met efficiënt geluidsarm actief koelsysteem (optioneel).

Aan de onderzijde bevindt zich rondom een stootbumper. Vier verticale duwbeugels voor een gemakkelijke hantering door alle gebruikers, ongeacht hun lengte.

De wagen is licht te bedienen, dankzij twee bok- en twee zwenkwielen met rem (160 mm Ø).

Elektronische besturing met HACCP & TC-Card systeem, volledig programmeerbaar. Weergave van de koude temperatuur en de tijd. Akoestische waarschuwingsalarmen. Slaapstand en automatische startprogrammering met stand-by modus. Meting van de voedseltemperatuur. Automatische omschakeling zomer-/winter-tijd.

Diverse opties zijn mogelijk om de wagen te complementeren.

Model

TRTeCo - 16/093	16 GN plateaus
TRTeCo - 20/093	20 GN plateaus
TRTeCo - 24/093	24 GN plateaus
TRTeCo - 40/090	40 Mini-Trays
TRTeCo - 16/000	16 GN plateaus neutraal
TRTeCo - 20/000	20 GN plateaus neutraal
TRTeCo - 24/000	24 GN plateaus neutraal
TRTeCo - 40/000	40 Mini-Trays neutraal

Warmtedoorgang

U _{DOOR}	ca. 1,43 W/m ² K
U _{LAT-SIDE}	ca. 0,875 W/m ² K

Geluidsdruk-niveau	ca. 52 dB (A)
---------------------------	---------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Afmetingen

Afmetingen	ca. 790 x 995 mm
Afmetingen neutraal	ca. 795 x 921 mm
Hoogte	ca. 1.466 mm (ook voor 40 Mini-Trays)
16/20 plateaus	
Hoogte 24 plateaus	ca. 1.676 mm

Gewicht

16/20 plateaus	ca. 175 kg (ook voor 40 Mini-Trays)
24 plateaus	ca. 205 kg

Aansluitwaarde

	(Koeling en regeneratie)
16 GN plateaus	ca. 3,7 kW, 400V- 3ph
20 GN-plateaus	ca. 4,3 kW, 400V- 3ph
24 GN-plateaus	ca. 5,0 kW, 400V- 3ph
40 Mini-Trays	ca. 5,7 kW, 400V- 3ph

Koelmiddel

Gas	R507 (2019), R452a (Vanaf 2020)
Gasvolume	ca. 0,75 kg



Plateaus

Plateau van speciaal hittebestendig kunststof, geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine. Met één of twee uitsparingen (voor bord en soepkom) in het voorste gedeelte, die precies op de verwarmingselementen in de wagens passen. De uitsparingen zijn geschikt voor het plaatsen van servies voor warme componenten. Het overige gedeelte van het dienblad is vrij beschikbaar voor servies met koude componenten en dranken, maar ook voor bestek en menukaart.

Afmetingen	(hoogte als set, plateau en cloches)
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
Model	
TRS716G	EN plateau, ivoor, 23/13 cm uitsparing
TRS716G-G	EN plateau, grijs, 23/13 cm uitsparing
TRS720G	GN plateau, ivoor, 23/8 cm uitsparing
TRS720G-G	GN plateau, grijs, 23/8 cm uitsparing
TRS780G-G	Mini-Tray, grijs, 23 cm uitsparing
Verp.-eenh.	20 stuks

Aanbevolen onderdelen voor dranken, koude componenten etc.

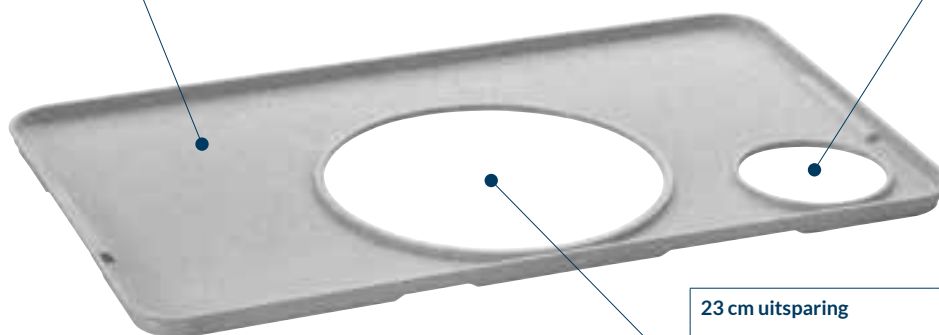
Porselein	Kunststof deksel	Koeldeksel	Diversen
TRP1140ST	TRRP4...G	TRKD4...G	Iso-beker
TRP1160ST			Bestek
TRP1460ST			Kaarthouder

8 cm uitsparing

Porselein	Afwasbaar kunststof
TRP320ODST/TRR100	TRJ450/TRB97
TRP320ODST/TRW10...	
TRM880-S	

13 cm uitsparing

Porselein
TRP330ST/TRW200(B)



23 cm uitsparing

Porselein	Wegwerpservies
TRP2000ST	TRCO03001/TRDL01001
TRP2050ST	
TRP2010ST	
TRP2080ST	



Cloches

De cloches voor borden en soepkommen zijn dubbelwandig, volledig geïsoleerd met schuim, van smaak- en geurloos kunststof en hebben een hygiënisch oppervlak, waardoor ze geschikt zijn voor gebruik in de vaatwasmachine.

Model Cloche voor soepkom voor uitsparing 8 cm

Afmetingen Ø ca. 122 mm, 70 mm hoog

Model
TRT723A nachtblauw

Verp.-eenh. 24 stuks



Model Cloche voor soepkom voor uitsparing 13 cm

Afmetingen Ø ca. 170 mm, 70 mm hoog

Model
TRT821G oudroze
TRT822G blauw
TRT823G nachtblauw

Verp.-eenh. 24 stuks

Model Cloche voor schaal voor uitsparing 23 cm

Afmetingen Ø ca. 265 mm, 70 mm hoog

Model
TRT811GR oudroze
TRT812GR blauw
TRT813GR nachtblauw

Verp.-eenh. 12 stuks



Model Cloche voor bord voor uitsparing 23 cm

Afmetingen Ø ca. 265 mm, 70 mm hoog

Model
TRT911GR oudroze
TRT912GR blauw
TRT913GR nachtblauw

Verp.-eenh. 12 stuks



Neutrale cloche

Niet geïsoleerde kunststof cloche voor bij het Temp-Futura/Temp-Contact systeem. Vaatwasmachinebestendig en passend over het 23 cm bord.

Afmetingen	Ø ca. 241 mm, 66 mm hoog
-------------------	--------------------------

Model	
TRRP50G	oudroze
TRRP55G	blauw
TRRP55G-DB TRR-	nachtblauw
RP52G	transparant

Verp.-eenh.	50 stuks
--------------------	----------



Ontbijtplateau

Ontbijtplateau behorend bij het Temp-Futura/Temp-Contact systeem. Het dienblad heeft dezelfde maatvoering als de speciale plateaus, echter zonder uitsparingen. Het totale oppervlak van het dienblad is vrij beschikbaar voor servies, drinken, bestek, menukaart en dergelijke.

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

Model	
TRS705G	Euro-Norm, grijs
TRS790G	Mini-Tray, grijs

Verp.-eenh.	20 stuks
--------------------	----------



 Geschikt voor cook-serve  Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Temp-Serve en Dock-Rite

Temp-Serve en Dock-Rite werken met luchtconvectie voor warme temperaturen en zijn dus zowel geschikt voor Cook-Chill als Cook-Serve.

Het regenereren en warm houden van maaltijdcomponenten worden bewerkstelligd door een luchtconvectiesysteem, dat hete lucht circuleert door de ovenkant van de trolley. Koude voedselcomponenten worden gekoeld door een actief luchtcirculatiesysteem. Binnenin de trolleys houdt een zelfsluitende scheidingswand - die doet denken aan een guillotine - de warme zijde van het dienblad compleet gescheiden van de koude zijde van het dienblad. Het dienblad glijdt in de scheidingswand: dit garandeert de onmid-

dellijke scheiding van de componenten op het dienblad. Scheiding wordt ook gewaarborgd als er geen dienblad geplaatst is.

Het systeem is geschikt voor bijna elk type servies.

Ondanks deze flexibiliteit, garandeert het Temp-Serve of Dock-Rite systeem altijd de beste kwaliteit, de naleving van de vereiste temperaturen en draagt het bij aan een dynamische werkstroom. Prettig voor uw medewerkers en uw gasten.

Temp-Serve



Productafbeelding bevat extra apparatuur

Temp-Serve trolley

Temp-Serve is een trolley die werkt met luchtconvectorie voor warme temperaturen en die dus zowel geschikt is voor Cook-Chill, Cook-Freeze als Cook-Serve.

Door middel van een makkelijk te bedienen LCD bedieningspaneel kunnen tijden en temperaturen geprogrammeerd worden. De trolley bestaat uit een solide, roestvast stalen frame, waarbij rekening is gehouden dat onderdelen gemakkelijk te bereiken zijn en daardoor de kosten van onderhoud laag zijn.

De zijpanelen en de bovenkant van de trolley zijn gemaakt van een bijzonder stabiele kunststof (ABS), die resistent is tegen chemicaliën en vuil.

Temp-Serve is IPX5 goedgekeurd. Alle hoeken aan de binnenkant zijn afgerond om een hygiënische reiniging mogelijk te maken.

De scheidingswand kan gemakkelijk en volledig verwijderd worden, net als de dienbladgeleiders en pakkingen. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken.

De trolley heeft twee deuren die tot 270° open kunnen en elkaar overlappen. Ze bevinden zich dan nog binnen de stootrand. Dit geeft de gebruiker snel en gemakkelijk toegang tot zowel de beide kanten van de trolley, alsook tot de dienbladen en alle warme en koude maaltijdcomponenten. Twee verticale duwbeugels, eveneens aangebracht binnen de stootrand, zorgen voor een veilige en gemakkelijke sturing van de trolley door medewerkers. De platte bovenkant kan gebruikt worden om spullen op te leggen en kan tot 25 kg dragen.

De Temp-Serve is gemonteerd op vier wielen die voorzien zijn van remmen. De vaste wielen hebben een diameter van 200 mm, de zwenkwielen 160 mm. Aanvullende opties zoals andere wielconfiguraties zijn verkrijgbaar.

Koelmiddel

Gas	Gas R507 (2019), R452a (vanaf 2020)
Gasvolume	ca. 1,00 kg (dubbel koelingssysteem)

Warmtedoorgang-coëfficiënt

U _{DOOR}	ca. 1,22 W/m ² K
U _{LAT-SIDE}	ca. 0,98 W/m ² K

Geluidsdruk-niveau	ca. 55dB(A)
--------------------	-------------

Model

TRTS20-D	20 plateaus met koelingssysteem
TRTS24-D	24 plateaus met koelingssysteem
TRTS30-D	30 plateaus met koelingssysteem

Verp.-eenh.	1 stuk
-------------	--------

Afmetingen

Afmetingen	ca. 1.048 x 790 mm
Hoogte	ca. 1.495 mm
20/24 plateaus	
Hoogte 30 plateaus	ca. 1.735 mm
Afstand 20 plateaus	ca. 96 mm
Afstand	ca. 80 mm
24/30 plateaus	

Gewicht

20/24 plateaus	ca. 224 kg
30 plateaus	ca. 243 kg

Aansluitwaarde

20/24 plateaus met dubbel koelingssysteem	ca. 5,8 kW, 400V-3ph
---	----------------------

30 plateaus met dubbel koelingssysteem	ca. 6,2 kW, 400V-3ph
--	----------------------

Dock-Rite



Dock-Rite Station en trolley

Het Dock-Rite systeem bestaat uit een compact, mobiel docking station en een gemakkelijk manoeuvreerbare trolley, zonder techniek aan boord.

De Dock-Rite werkt met luchtconvectie voor warme en koude temperaturen en is dus zowel geschikt voor de Cook-Chill- als de Cook-Serve-systemen van temp-rite International. Het toestel is verkrijgbaar in twee uitvoeringen, van 20 tot 48 dienbladen.

De Dock-Rite is vervaardigd uit roestvast staal, compact qua afmeting en laat zich makkelijk verplaatsen en installeren. Het controlepaneel is steeds eenvoudig af te lezen, ook wanneer de trolley aangesloten is.

De Dock-Rite is gemonteerd op 4 wielen, die voorzien zijn van remmen. Ze zijn verstelbaar in hoogte, zodat oneffenheden in de vloer kunnen worden gecompenseerd. Hierdoor wordt een optimale connectie met het basisstation gegarandeerd.

Station

Afmetingen	ca. 968 x 782 x 1.359 mm
Gewicht	ca. 165 kg
Aansluitwaarde	ca. 8,1 kW, 400 V (enkel koelingssysteem) ca. 10,0 kW, 400V (dubbel koelingssysteem)
Koelmiddel	
Gas	Gas R452a
Gasvolume	ca. 1.000 g
Warmtelast	max. ca. 1,9 kW / gewoon ca. 1,3 kW
Geluidsontwikkeling	ca. 64 dB(A)
Model	TRDR-ST
Verp.-eenh.	1 stuk

Dock-Rite trolley laag

Afmetingen ca. 890 x 794 x 1.400 mm

Afstand dienbladen

20 GN-/EN-plateaus ca. 96 mm

24 GN-/EN-plateaus / ca. 80 mm

36 Mini-Trays

Gewicht ca. 140 kg

Model TRDR-SH24

Verp.-eenh. 1 stuk

Dock-Rite trolley hoog

Afmetingen ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm

Afstand dienbladen

30 GN-plateaus ca. 96 mm

36 GN-plateaus / ca. 80 mm

48 Mini-Trays

Gewicht ca. 181 kg

Model TRDR-SH36

Verp.-eenh. 1 stuk

Temp-Serve

Dock-Rite



Geschikt voor Temp-Serve

Afmetingen ca. 575 x 325 mm

Model

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

Verp.-eenh. 1 stuk

Dienbladen

Plateau van speciaal hittebestendig kunststof en vaatwasmachinebestendig. Geschikt voor het plaatsen in de Temp-Serve of Dock-Rite trolley.

Geschikt voor Dock-Rite

Afmetingen

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

Model

TRDR-GN-C001 GN / Egg-shell
TRDR-GN-C002 GN / Magic-yellow
TRDR-EN-C001 EN / Egg-shell
TRDR-EN-C002 TR- EN / Magic-yellow
DR-MT-C001 Mini-Tray / Egg-shell
TRDR-MT-C002 Mini-Tray / Magic-yellow

Verp.-eenh.

EN en GN 20 stuks
Mini-Tray 1 stuk



Aangeraden servies voor de koude kant

Menu-inzetten

TRP1140ST groot, rechte rand
TRP1160ST klein, rechte rand
TRP1460ST klein, hoge rand
TRP4200ST klein, 11x8 cm, 1/4 PN

Deksels, transparant

TR7244.47 passend bij TRP1140
TR7181.47 passend bij TRP1160 en TRP1460
TRRP410ST passend bij TRP4200ST

Koffiebeker

TRP1230UST ca. 6,8 cm hoog

Aangeraden servies voor de warme kant

Bord

TRP1100ST Ø ca. 23 cm, plat
TRP1120ST Ø ca. 23 cm, 2-vaks
TRP1200ST Ø ca. 26 cm, plat
TRP1320ST Ø ca. 26 cm, 2-vaks
TRP1220ST Ø ca. 26 cm, 3-vaks

Cloche, grijs-transparant

TR0570 Ø ca. 23 cm
TR0560 Ø ca. 26 cm

Eenpansgerecht-schaal

TRP1180ST

Bijgerechtschaal

TRP3200DST ca. 0,2 Liter Inhoud

Deksel voor soepkom

TRW100 braamrood
TRW100B blauwgrijs
TRW101B azuurblauw



 Geschikt voor cook-serve  Geschikt voor cook-chill en cook-freeze



Temp-Cuisine

Uiterlijk, consistentie, smaak en geur van het eten op tafel maken een verschil. Wanneer we te maken hebben met gekookte en gekoelde voedingswaren hangen deze aspecten af van de kwaliteit van het opwarmen, wat de laatste stap is voordat u ze serveert. temp-rite heeft een gamma regeneratieovens, die geschikt zijn voor de speciale eisen van onze klanten, waarin de geavanceerde technologie en ontwerp zorgen voor een laag energieverbruik, gebruiksvriendelijkheid, een optimale veiligheid en een eenvoudige reiniging.

De convectiewarmte, temperatuur en vochtigheid in de gaarruimte worden optimaal gekalibreerd en kunnen op grond van het product worden ingesteld, voor een eindresultaat dat boven alle verwachtingen is.

Extra's

- USB-poort: software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up- en downloaden
- Kerntemperatuurvoeler
- Onderstel
- GN-rooster

Functionele eigenschappen

- De mogelijkheid de bereiding handmatig in te stellen en de recepten op te slaan biedt de kok een traditioneel gemak.
- De regeneratie-programma's zijn in 4 verschillende categorieën onderverdeeld, waardoor bij de regeneratie van de voedingsmiddelen de hoogste kwaliteit kan worden bereikt.
- Zelfdiagnosesysteem voor een test van alle elektrische onderdelen.
- Het condenssysteem garandeert een gezonde werkomgeving
- Automatische stop van de ventilatormotoren wanneer de deur geopend wordt.

Temp-Cuisine Compact

Compacte regeneratie oven met luchtconvectie om maaltijden op te warmen die volgens het Cook-Chill principe geproduceerd zijn. Met geïntegreerde warmhoud-optie, direct stoomsysteem en automatische bevochtigingsfunctie. Vervaardigd uit roestvast staal met in hoogte verstelbare poten. Vaste wateraansluiting of optionele watertank.

Volledig gelaste regeneratieruimte met afgeronde hoeken, thermisch geïsoleerd. Uitteembare zijgeleiders en ingebouwde afvoer voor een eenvoudig reiniging. Handmatige afvoer van overtollig vocht.

Glazen deur met snel-sluiting en verlichting van de regeneratieruimte. Hoog temperatuurbestendige deurdichting. Ventilatoren stoppen automatisch bij het openen van de deur.

Simpele besturing om temperatuur, tijd en vochtigheid te regelen. Temperatuurregeling van 30°C ÷ 160°C.

Veiligheidsthermostaat regeneratieruimte. Signaaltoon aan het einde van de cyclus.



Model TRGRE060D

Afmetingen

Afmetingen	ca. 550 x 640 x 822 mm
Binnen	ca. 410 x 470 x 420 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 64 mm

Capaciteit

Aantal roosters	6 GN 2/3
Max aantal borden	5 (ø max. 310 mm)

Aansluitwaarde	ca. 3.200 W, 230V / 50 Hz
-----------------------	---------------------------

Model	TRGRE060D
--------------	-----------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Model TRGRE061D

Afmetingen

Afmetingen	ca. 800 x 680 x 822 mm
Binnen	ca. 660 x 510 x 420 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 64 mm

Capaciteit

Aantal roosters	6 (GN 1/1 of 600 x 400)
Max aantal borden	10 (ø max. 310 mm)

Aansluitwaarde	ca. 3.200 W, 230V / 50 Hz
-----------------------	---------------------------

Model	TRGRE061D
--------------	-----------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Temp-Cuisine

Regeneratie oven met luchtconvector en automatische bevochtiging functie om maaltijden op te warmen die volgens de Cook-Chill of Cook-Freeze principe geproduceerd zijn. Vervaardigd uit roestvast staal met in hoogte verstelbare poten. Vaste wateraansluiting of optionele externe watertank.

Volledig gelaste regeneratieruimte met afgeronde hoeken, thermisch geïsoleerd. Handmatige afvoer van overtollig vocht.

Volledig roestvast stalen deur met snel-sluiting en verlichting van de regeneratieruimte. Hoog temperatuur bestendige deurdichting. Ventilatoren stoppen automatisch bij het openen van de deur.

Simpele besturing om temperatuur, tijd en vochtigheid te regelen. Temperatuurregeling van -30°C ÷ 160°C . Veiligheidsthermostaat regeneratieruimte. Signaaltoon aan het einde van de cyclus.

Model TRRRO051D

Afmetingen

Afmetingen	ca. 800 x 710 x 855 mm
Binnen	ca. 670 x 430 x 500 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 90 mm

Capaciteit

Aantal roosters	5 (GN 1/1 of 600x400)
Max aantal borden	10 (ø max. 280 mm)

Aansluitwaarde	ca. 6.200 W, 400V / 50 Hz
-----------------------	---------------------------

Model	TRRRO051D
--------------	-----------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Model TRRRO081D

Afmetingen

Afmetingen	ca. 800 x 710 x 1.155 mm
Binnen	ca. 670 x 430 x 800 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 90 mm

Capaciteit

Aantal roosters	8 (GN 1/1 of 600x400)
Max aantal borden	16 (ø max. 280 mm)

Aansluitwaarde	ca. 12.500 W, 400V/50Hz
-----------------------	-------------------------

Model	TRRRO081D
--------------	-----------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Model TRRRO061D

Afmetingen

Afmetingen	ca. 800 x 710 x 855 mm
Binnen	ca. 670 x 430 x 500 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 75 mm

Capaciteit

Aantal roosters	6 (GN 1/1 of 600 x 400)
Max aantal borden	12 (ø max. 280 mm)

Aansluitwaarde	ca. 6.200 W, 400V/50Hz
-----------------------	------------------------

Model	TRRRO061D
--------------	-----------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Model TRRRO101D

Afmetingen

Afmetingen	ca. 800 x 710 x 1.155 mm
Binnen	ca. 670 x 430 x 800 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 75 mm

Capaciteit

Aantal roosters	10 (GN 1/1 of 600 x 400)
Max aantal borden	20 (ø max. 280 mm)

Aansluitwaarde	ca. 12.500 W, 400V/50Hz
-----------------------	-------------------------

Model	TRRRO101D
--------------	-----------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Distributie van dranken en soepen

Op het gebied van drank- en soepverzorging, biedt temp-rite International een omvangrijk palet aan containers, bekers en schalen.

Temp-Liquid

Temp-Liquid



Temp-Liquid

Op het gebied van drank- en soepverzorging, biedt temp-rite International een omvangrijk palet aan containers, bekers en schalen. Tenzij anders beschreven zijn de meeste producten vervaardigd uit dubbelwandig, met PUR-schuim geïsoleerde kunststof, dat smaak- en geurneutraal is. Ieder product houdt zo de inhoud zeer goed warm of koud.

Iso-Beker

Dubbelwandige, met polyurethaanschuim geïsoleerde beker van kunststof met een inhoud van 0,2 l. De beker houdt de inhoud warm of koud. Het grote handvat en de wijde opening maken het ook ouderen en mensen met een beperking mogelijk de beker makkelijk te gebruiken.

De beker heeft een zeer goed temperatuurbewoud en is vaatwasmachinebestendig. Een groot aantal kleuren maakt het makkelijk om onderscheid te maken voor verschillende doeleinden.

Afmetingen	Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoog
Model	
TRALM310	oudroze
TRALM320	grijs
TRALM330	nachtblauw
TRALM340	turkoois
TRALM350	braamrood
Verp.-eenh.	48 stuks

Wegwerpdeksel

Als toebehoren zijn verschillende dekseltjes leverbaar die zorgen voor een hygiënische afsluiting en morsen voorkomen.

Afmetingen	Ø ca. 87 mm
Materiaal	polystyreen
Model	TRB55G
Verp.-eenh.	2.000 stuks



Kunststof deksel

Passende op Iso-bekers, Iso-schalen 0,15 liter en TRK36. Polypropyleen, vaatwasmachinebestendig.

Afmetingen	Ø ca. 87 mm
Materiaal	polypropyleen
Model	
TRB54G	deksel
TRH03G	tuitdeksel
TRK116	drinkdeksel
Verp.-eenh.	50 stuks TRB54G 25 stuks TRH03G 100 stuks TRK116



Drinkbeker

Beker met 0,2 liter inhoud, gemaakt van transparant kunststof, voorzien van een gestructureerd oppervlak. Niet geïsoleerd. De beker is stapelbaar en vaatwasmachinebestendig. Als toebehoren zijn dezelfde dekseltjes leverbaar als voor iso bekertjes.

Afmetingen	Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoog
Materiaal	polycarbonaat
Model	TRK36
Verp.-eenh.	80 stuks



Iso-Schaal

Dubbelwandige schalen met een inhoud van 0,15, 0,20 en 0,34 liter. Gemaakt van dubbelwandig, smaak- en geurloos kunststof, met polyurethaanschuim geïsoleerd.

Houdt de inhoud warm of koud. De schaal heeft een zeer goed temperatuurbehoud en is vaatwasmachinebestendig. Een groot aantal kleuren maakt het makkelijk om onderscheid te maken voor verschillende doeleinden.

Standaard-Design 0,34 Liter

Afmetingen	Ø ca. 121 mm, ca. 72 mm hoog
Model	
TRK191	turkoois
TRK193	oudroze
TRK196	grijs
TRK212	braamrood
TRK214	nachtblauw
Verp.-eenh.	24 stuks



Wegwerpdeksel

Deksel van wit polystyreen, passend op de Iso-schalen.

voor 0,2 en 0,34 liter Iso-Schaal

Afmetingen	Ø ca. 127 mm
Model	TRB71G
Verp.-eenh.	1.000 stuks



Kunststof deksel

Kunststof deksel van polypropyleen voor 0,2 en 0,34 liter Iso-Schaal

Afmetingen	Ø ca. 123 mm
Model	TRK03G TRK03G-H (met pakking)
Verp.-eenh.	50 stuks



Geïsoleerd deksel

Geïsoleerd kunststof deksel met invallende rand, vervaardigd van polypropyleen, om de temperaturen langer te waarborgen. Ca. 8 mm hoog en geschikt voor de Iso-Schalen 0,2 en 0,34 liter. Bij de grote schaal is de deksel tevens geschikt in combinatie met de porseleinen soepkom TRP320OD. De deksel is vaatwasmachinebestendig (zie korf TRGW200).

Afmetingen	Ø ca. 123 mm, ca. 8 mm hoog
Model	TRID010
Verp.-eenh.	50 stuks



Iso-Kannetjes

Dubbelwandig, met polyurethaanschuim, geïsoleerd kannetje met een inhoud van 0,3 liter. Het kannetje houdt de inhoud warm of koud. De deksel is eveneens geïsoleerd en voorkomt morsen. Het schenktuitje is zo gevormd dat zonder te morsen kan worden ingeschonken. Het grote handvat maakt dat ook ouderen of mensen met een beperking mogelijk het kannetje makkelijk te gebruiken. Het Iso-Kannetje heeft een zeer goed temperatuurbehoud en is vaatwasmachinebestendig (voor deksel, zie korf TRGW100).

Afmetingen	Ø ca. 97 mm, ca. 94 mm hoog
-------------------	--------------------------------

Model	
TRK301G	grijs/wit
TRK302G	braamrood/wit
TRK303G	mokka/wit
TRK300G	vervangend deksel wit

Verp.-eenh.	
kannetjes	6 stuks
vervangend deksel	1 stuk



Thermokan

Thermokan met een inhoud van 0,3 liter, voorzien van een hoogglans kunststof buitenzijde en afneembaar klapdeksel. De binnenzijde heeft een isolerende glazen inzet, voorzien van PUR-schuim, waardoor het niet vaatwasmachinebestendig is. Door de hoogte niet passend bij de standaard temp-rite verdeelsystemen.

Afmetingen	Ø ca. 114 mm, ca. 165 mm hoog
-------------------	----------------------------------

Model	
TRK350G	creme
TRK350G-W	wit

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

A photograph of two young girls sitting at a wooden table. The girl in the foreground, with reddish-brown hair, is focused on eating from a plate of sliced red bell peppers and cucumbers. She is wearing a blue sleeveless top. In the background, another girl with dark hair and a yellow bow is also eating, looking towards the camera. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day indoors.

**Het smaakt
alsof het vers
geplukt is. Van 's
morgens vroeg tot 's
avonds laat verse
groenten &
fruit.**



Servies

Speciaal geschikt voor de temp-rite maaltijdverdeelsystemen bieden wij een omvangrijke keuze aan servies. Naast het hotelporselein is er de keuze uit glas, meermaals te gebruiken kunststof en wegwerpservies.



Porselein

Eerste keuze hotelporselein, met speciale glazuurhardheid en slagvastheid. Daardoor zeer geschikt voor gebruik in bordenstapelaars en professionele afwasmachines.

Bord, plat



Model

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

Verp.-eenh.	6 stuks
--------------------	---------

Bord, onderverdeeld



Model

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

Verp.-eenh.

TRP1120 ST	6 stuks
TRP1320ST	2 stuks
TRP1220ST	2 stuks



Bord, Superior- plat en onderverdeeld

Model

TRP4000ST	Superior-bord, vlak, ca. 21 x 21 cm
TRP4010ST	Superior-bord, vlak, tweedelig, ca. 21 x 21 cm
TRP4020ST	Superior-bord, diep 21 x 21 cm
TRRP400ST	Deksel voor Superior-assortiment, warm-grijs, hoogte 40 mm

Verp.-eenh.

Bord	6 stuks
Deksel	1 stuk



Bijgerechtschaal vierkant, 1/4 porseleinstandaard (PN)

Model

TRP4200ST schaal, ca. 11 x 8 cm, hoogte 37 mm

Verp.-eenh. 6 stuks



Bijgerechtschalen (1/2 porseleinstandaard)

Model

TRP4210ST schaal, ca. 16 x 11 cm, hoogte 37 mm

TRP4100ST schaal, ca. 16 x 11 cm, hoogte 22 mm

TRP4110ST schaal voorzien van uitsparing,
ca. 16 x 11 cm

Verp.-eenh. 6 stuks



Bijgerechtschalen (1/1 porseleinstandaard)

Model

TRP4220ST schaal, ca. 22 x 16 cm, hoogte 38 mm

TRP4120ST schaal, ca. 22 x 16 cm, hoogte 22 mm

Verp.-eenh.

TRP4120ST 6 stuks

TRP4220ST 2 stuks



Deksel (porseleinstandaard)

Model

TRRP410ST voor bijgerechtschaal, melkwit,
1/4 PN, ca. 11 x 8 cm, hoogte 30 mm

TRRP421ST voor bijgerechtschaal, melkwit,
1/2 PN, ca. 16 x 11 cm, hoogte 53 mm

TRRP422ST voor bijgerechtschaal, melkwit,
1/1 PN, ca. 22 x 16 cm, hoogte 56 mm

Verp.-eenh. 1 stuk



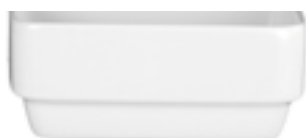
Menu-inzetten, rechte rand

Model

TRP1140ST ca. 176 x 111 x 37 mm

TRP1160ST ca. 114 x 87 x 36 mm

Verp.-eenh. 6 stuks



Bijgerechtschaal, hoog

Model

TRP1460ST ca. 110 x 85 x 47 mm

Verp.-eenh. 6 stuks



Eierdop

Model

TRP1470ST speciaal voor Temp-Rondo

Verp.-eenh.

12 stuks


Model

TRP1180ST Ø ca. 180 mm,
50 mm hoog

Verp.-eenh.

2 stuks



Eenpansgerechtschalen, rechte rand

Model

TRP1280ST ca. 0,9 l inhoud, Ø ca. 175 mm, 53 mm hoog
TRP1380ST ca. 1,1 l inhoud, Ø 194 mm, 61 mm hoog

Verp.-eenh.

TRP1280ST 2 stuks
TRP1380ST 4 stuks


Bijpassende deksel voor Eenpansgerechtschalen

Model voor TRP1180ST, TRP1280ST

TRPZ20G-S wegwerp, oversluitend
TRRP25G wit, kunststof, oversluitend
TRRP26G grijs, kunststof, oversluitend
TRRP25NG braamrood, kunststof, binnensluitend
TRRP26NG grijs, kunststof, binnensluitend

Model voor TRP1380ST

TRW300 braamrood, kunststof, binnensluitend

Verp.-eenh.

TRPZ20G 400 stuks
TRRP25/6G TR- 50 stuks
RP25/6NG 50 stuks
TRW300 50 stuks

Soepkom

Model

TRP320ST ca. 0,4 l inhoud, Ø ca. 125 mm,
58 mm hoog, speciaal voor Temp-Rondo
(oud)

TRP1890ST ca. 0,25 l inhoud, Ø ca. 100 mm,
53 mm hoog

Verp.-eenh.

TRP320ST 4 stuks
TRP1890ST 6 stuks




Menu-inzetten, vierkant

Model

TRP1650ST	ca. 117 x 117 mm, 38 mm hoog ,
TRRL20G	bijpassend deksel opliggend,
TRRL25G	grijs bijpassend deksel opliggend, bruin

Verp.-eenh.

schaal	4 stuks
deksel	1 stuk

Stapelbare kop met schotel

Model

TRP1130ST	kop ca. 0,18 L Inhoud, Ø ca. 87 mm, 55 mm hoog
TRP1150ST	schotel Ø ca. 137 mm (Speciaal voor Temp-Royal)

Verp.-eenh.

6 stuks

Koffiebeker

Model

TRP1230ST	ca. 0,3 l inhoud, ca. 83 mm Ø, 85 mm hoog
TRP1230K	„Euro-Line“ ca. 0,3 l inhoud, ca. 83 mm Ø, 85 mm hoog
TRP1230UST	ca. 0,26 l inhoud, ca. 83 mm Ø, 78 mm hoog

Verp.-eenh.

TRP1230ST	6 stuks
TRP1230UST	6 stuks
TRP1230K	48 stuks

MealButler Porselein

Model Bord

TRPMB1200	ca. 255 mm Ø, 25 mm hoog ,
TR2028.01	ca. 685 Gram bijpassend deksel

Verp.-eenh. Bord

bord	6 stuks
deksel	1 stuk

Model Soepkom

TRPMB320	ca. 100 mm Ø, 53 mm hoog , ca. 200 ml, ca. 205 Gram
TRW100	bijpassend deksel braamrood
TRW100B	bijpassend deksel lichtblauw
TRW101B	bijpassend deksel azuurblauw

Verp.-eenh. Soepkom

soepkom	12 stuks
deksel	150 stuks

Meal-Butler



Temp-Futura

Temp-Contact



Temp-Futura, Temp-Contact Porselein

Model bord passend in de ronde uitsparing Ø 23 cm

TRP2000ST	Ø ca. 23 cm, plat
TRP2050ST	Ø ca. 23 cm, onderverdeeld
TRP2010ST	Ø ca. 23 cm, ca. 30 mm diep

Verp.-eenh. 6 stuks

Eenpansgerechtschaal, passend in de ronde uitsparing Ø 23 cm

Model

TRP2080ST	ca. 23 cm Ø, ca. 40 mm hoog, ca. 0,75 Liter Inhoud
TRRP30NG	bijpassend deksel braamrood
TRRP35NG	bijpassend deksel azuurblauw

Verp.-eenh.

schaal	6 stuks
deksel	50 stuks

Soepkommen

Model

TRP320ODST	Passend in 8 cm uitsparing, Ø ca. 103 mm, ca. 53 mm hoog, ca. 0,2 liter inhoud
TRP330ST	passend in 13 cm uitsparing, Ø ca. 137 mm, ca. 39 mm hoog, ca. 0,25 liter inhoud

Model deksel voor TRP320ODST

TRW100	Ø ca. 100 mm, braamrood
TRW100B	Ø ca. 100 mm, lichtblauw
TRW101B	Ø ca. 100 mm, azuurblauw

Model deksel voor TRP330ST

TRW200	Ø ca. 140 mm, braamrood
TRW200B	Ø ca. 140 mm, azuurblauw

Verp.-eenh.

TRP320ODST	6 stuks
TRP330ST	4 stuks

Afdekschaaltje, passend in de 8 cm soepkomuitsparing

Model

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

Verp.-eenh. 50 stuks

Saussschaaltje ten behoeve van regeneratie op het porseleinen bord

Model

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

Verp.-eenh. 12 stuks



Glas Servies

Servies vervaardigd van speciaal gehard glas, dat geschikt is om thermische en mechanische toepassingseisen te doorstaan. Hierdoor is het tevens geschikt voor gebruik in lowerators en vaatwasmachines.

Alle delen zijn speciaal ontworpen voor het gebruik in de temp-rite systemen, waardoor de pasvorm optimaal is.

Menu-inzet



Model

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

Verp.-eenh.	24 stuks
--------------------	----------

Koffiebeker



Afmetingen	Ø ca. 79 mm, ca. 89 mm hoog
-------------------	--------------------------------

Model	TRA1230
--------------	---------

Verp.-eenh.	12 stuks
--------------------	----------



Kunststof Servies

Alle serviesdelen zijn speciaal ontworpen voor het gebruik in de temp-rite maaltijdverdeelssystemen. Hierdoor zijn ze ook geschikt voor het gebruik in professionele vaatwasmachines.

Menu-inzet, wit

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

Verp.-eenh.	
TRK75	24 stuks
TRB48	48 stuks

Soepkom

Model	
TRK153	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, wit
TRK241	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, oudroze
TRB21A	bijpassend deksel, wegwerp, ca. 97 x 124 mm

Verp.-eenh.	100 stuks soepkom 3.000 stuks deksel
--------------------	---

Soepkom voor Temp-Futura / Temp-Contact in Temp-Futura of Temp-Contact

Model	
TRJ450	Ø ca. 100 mm, 38 mm hoog, ca. 0,2 liter, crème

Verp.-eenh.	100 stuks
--------------------	-----------





Eenpansgerechtschaal voor Temp-Royal en Temp-Mediteran

Model

TRW1280	Ø ca. 175 mm, ca. 52 mm hoog, ca. 0,9 Liter Inhoud
TRPZ20G-S	deksel, wit, wegwerp, oversluitend
TRRP25G	deksel, wit, kunststof, oversluitend
TRRP26G	deksel, grijs, kunststof, oversluitend

Verp.-eenh.

TRW1280	25 stuks
TRPZ20G-S	400 stuks
TRRP25/6G	50 stuks

Deksels voor rechthoekige menu-inzetten

Model

TR7181.47	ca. 90 x 120 x 30 mm, transparant, passend bij TRP1160
TR7249.48	ca. 82 x 113 x 30 mm, transparant, passend bij TRA1160ST (niet geschikt voor compact systemen)
TR7244.47	ca. 182 x 120 x 30 mm, transparant, passend bij TRA1140ST (niet geschikt voor compact systemen)
TR7154.47	ca. 125 x 125 x 30 mm, transparant, passend bij TRP1650

Verp.-eenh.

1 stuk

Cloche voor menu-inzetten, geschikt voor Temp-Futura en Temp-Contact

Model passend bij 2 x TRP1160ST, 2 x TRP1460ST en TRP1140ST

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



Koeldekse

Koeldekse gevuld met koelgel. Passend op 2 x TRP1160ST, 2 x TRP1460ST en TRP1140ST.

Model

TRKD45G	ca. 190 x 125 x 90 mm, ca. 0,59 kg, oudroze
TRKD46G	ca. 190 x 125 x 90 mm, ca. 0,59 kg, lichtblauw

Verp.-eenh.	8 stuks
--------------------	---------



Cloches

Wegwerpdeksels, passend op de borden van de maaltijdverdeel-systemen. Geschikt voor gebruik in de Dock-Rite (transparante versie voor koude componenten, grijze of grijs transparante versie voor warme componenten).

Model passend op borden van 230 - 235 mm Ø

TR2029.02	Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoog, grijs
TR0570	Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoog, grijs transparant

Model passend op borden van max. 257 mm Ø

TR2028.01	Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoog, glasklar
TR2028.02	Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoog, grijs Ø ca.
TR2028.02H	265 mm, ca. 50 mm hoog, grijs
TR0560	Ø ca. 255 mm, ca. 40 mm hoog, grijs transparant

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Deksel, speciaal voor Dock-Rite

Model

TRV461	Ø ca. 105 mm voor TRP1890
--------	---------------------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Deksels voor TRP3200D

Model

TRW100	Ø ca. 100 mm, braamrood
TRW100B	Ø ca. 100 mm, lichtblauw
TRW101B	Ø ca. 100 mm, azuurblauw

Verp.-eenh.	150 stuks
--------------------	-----------



Deksels voor TRP330

Model

TRW200	Ø ca. 140 mm, braamrood
TRW200B	Ø ca. 140 mm, azuurblauw

Verp.-eenh.	150 stuks
-------------	-----------



Deksels voor TRW1280, TRP1180ST en TRP1280ST

Model

TRRP25G	Ø ca. 180 mm, wit
TRRP26G	Ø ca. 180 mm, grijs

Verp.-eenh.	50 stuks
-------------	----------



Deksels voor TRP1180ST en TRP1280ST

Model

TRRP25NG TRRP-26NG	Ø ca. 180 mm, braamrood Ø ca. 180 mm, grijs
--------------------	--

Verp.-eenh.	50 stuks
-------------	----------



Deksels voor TRP2080ST

Model

TRRP30NG TRRP-35NG	Ø ca. 226 mm, braamrood Ø ca. 226 mm, azuurblauw
--------------------	---

Verp.-eenh.	50 stuks
-------------	----------



Deksels voor TRP1650ST

Model

TRRL20G	ca. 117 x 117 mm, los opliggend, grijs
TRRL25G	ca. 117 x 117 mm, los opliggend, bruin

Verp.-eenh.	1 stuk
-------------	--------



Wegwerpservies

Grote menu-inzet

Model	
TRA01G	ca. 101 x 165 x 27 mm, ca. 0,43 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.500 stuks

Grote menu-inzet, 2-vaks

Model	
TRA02G	ca. 101 x 165 x 27 mm, ca. 0,23 / 0,12 l, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.500 stuks

Deksel voor TRA01G en TRA02G

Model	
TRC68G	ca. 191 x 130 x 28 mm, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.500 stuks

Kleine menu-inzet

Model	
TRA05G	ca. 72 x 102 x 26 mm, ca. 0,2 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	3.000 stuks





Bijgerecht inzet

Model	
TRA09A	ca. 96 x 86 x 26 mm, ca. 0,12 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	6.000 stuks

Grote menu-inzet magnetronbestendig

Model	
TRA44	ca. 101 x 165 x 27 mm, ca. 0,43 Liter, vervaardigd uit polypropyleen
Verp.-eenh.	1.000 stuks

Sapbeker

Model	
TRA87G-S	Ø ca. 69 mm, ca. 60 mm hoog, ca. 0,12 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks

Sausbeker

Model	
TRA88G-S	Ø ca. 69 mm, ca. 45 mm hoog, ca. 0,08 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks

Deksel voor TRA87G-S en TRA88G-S

Model	
TRB38G-S	Ø ca. 73 mm, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks

Papschaal

Model	
TRE04G	ca. 108 x 80 x 40 mm, ca. 0,2 Liter, vervaardigd uit polypropyleen
Verp.-eenh.	1.000 stuks

Papschaal

Model	
TRB27G	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, vervaardigd uit polypropyleen
Verp.-eenh.	700 stuks



Deksel vervaardigd uit polystyreen

Model

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

Verp.-eenh.

TRE05G	1.000 stuks
TRB21G	700 stuks



Eenpansgerechtschaal

Model

TRB11	ca. 108 x 173 x 40 mm, ca. 0,4 liter, vervaardigd uit polystyreen
-------	--

Verp.-eenh.

1.000 stuks



Eenpansgerechtschaal vervaardigd uit polystyreen

Model

TRE08G	ca. 106 x 142 x 50 mm, ca. 0,4 liter
TRE10G	ca. 106 x 142 x 54 mm, ca. 0,5 liter

Verp.-eenh.

550 stuks



Deksel vervaardigd uit polystyreen,

Model

TRC08	ca. 114 x 177 mm,
TRE15G	passend bij TRB11
	ca. 108 x 146 mm,
	passend bij TRE08/10G

Verp.-eenh.

TRC08	1.000 stuks
TRE15G	1.100 stuks



Eenpansgerechtschaal vervaardigd uit polystyreen, passend bij Temp-Mediterran

Model

TRC20G	ca. 129 x 193 x 44 mm,
TRC25G	ca. 0,7 Liter Deksel voor TRC20G

Verp.-eenh.

500 stuks



Deksel passend op alle Iso-Bekers, TRK36 en 0,15 l Allure schalen

Model

TRB55G Ø ca. 87 mm, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.

2.000 stuks



Deksel voor Iso-Schalen 0,2 en 0,34 l

Model

TRB71G Ø ca. 127 mm, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.

1.000 stuks



Deksel voor eenpansgerechtschalen TRP1180ST en TRP1280ST

Model

TRP220G-S Ø ca. 179 mm, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.

400 stuks



Eierdopje

Model

TRA17G Ø ca. 69 mm, 30 mm hoog, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.

5.000 stuks



Eier-/theelepels

Model

TRBS01G ca. 120 mm lang, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.

2.000 stuks



Bestekzakjes vervaardigd uit papier

Model

TRBT25G ca. 100 x 260 mm

Verp.-eenh.

3.000 stuks

Meal-Butler



MealButler wegwerpservies

Hittebestendig

Model Bord

TRKB01 Ø ca. 220 mm, ca. 45 mm hoog ,
ca. 0,75 liter

Model Soepkom

TRKK01 Ø ca. 125 mm, ca. 45 mm hoog ,
ca. 0,25 liter

Verp.-eenh.

TRKB01 186 stuks
TRKK01 728 stuks

Temp-Futura

Temp-Contact



Halve maanbord

Hittebestendig halve maanbord, geschikt voor het gebruik met de speciale draagring, waarin twee borden passen.

Model draagring (vervaardigd uit kunststof)

TRKB01 Ø ca. 232 mm

Model halve maanbord (Wegwerpkunststof)

TRDL01001 ca. 232 x 116 x 35 mm

Verp.-eenh.

TRCO03001 1stuks
TRDL01001 456 stuks



Apparaten voor de maaltijdverdeling

Speciaal voor de optimalisering van de complete maaltijdorganisatie biedt temp-rite International aanvullende randapparatuur. Voor het zekerstellen van de juiste starttemperaturen bij de portionering, voor een veilige en hygiënische opslag en reiniging van alle systeemdelen en voor een verantwoord en soepel lopend transport. Bij alle onderdelen van deze apparatuur is rekening gehouden met ergonomie en de laatste HACCP-normen.



Geschikt voor cook-serve



geschikt voor cook-chill en cook-freeze



Portioneerband

Opgebouwd uit een rvs-constructie. De aandrijving en bediening zijn aan het einde van de band ondergebracht in een eenvoudig toegankelijke motorkast van rvs. Voorzien van een bak om vuil op te vangen. Het transport van de dienbladen kan naar keuze door middel van een transportband van polyurethaan met een witte pvc-coating of door middel van koorden plaatsvinden. De band of koorden zijn vochtbestendig en gecertificeerd voor contact met levensmiddelen. De aandrijving kan traploos worden geregeld tussen 4 en 16 m/min.

De elektrische bediening bestaat uit een hoofdschakelaar, een stop-schakelaar aan het uiteinde van de band en een snelheidsregelaar. Optioneel zijn stopcontacten, optische eindschakelaars, extra in-/uitschakelaars en noodschakelaars, inklapbare plateaus, schokbeschermingsprofielen of verrijdbare uitvoeringen verkrijgbaar.

Afmetingen

Werkhoogte	ca. 900 mm, in hoogte verstelbaar +/- 20 mm
Tafelbreedte	ca. 500 mm
Bandbreedte	ca. 300 mm of afstand tussen koorden ca. 250 mm

Tafellengte in verdelingen van steeds 1 m	transportband tussen 3 m en 10 m koordenband tussen 3 m en 9 m
---	---

Aansluitwaarde aandrijving	ca. 0,37 kW, 400 V
---------------------------------------	--------------------

Model	TRG0100
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Onverwarmde bordenlowerator

Onverwarmde bordenstapelaar, met of zonder koelsleuven. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Twee vierkante, uitneembare bordenschachten voor ronde borden Ø 180-330 mm of vierkante borden 280 x 280 mm. Flexibel, gereedschapsloos aan te passen naar verschillende bordafmetingen en -vormen. De balansen kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Uiterst vlak, kantel veilig stapelplatform. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125mm, gemaakt van kunststof.

Afmetingen	ca. 520 x 1030 x 990 mm
Capaciteit	ca. 160 borden, afhankelijk van de stapelhoogte, of 160 kg
Nettogewicht	ca. 56 kg
Model	
TRG2300BC	gesloten
TRG2250BC	met koelsleuven
Verp.-eenh.	1 stuk



Verwarmde bordenlowerator

Statisch of dynamisch verwarmde bordenstapelaar. Volledig vervaardigd uit roestvrij staal en met dubbelwandige geïsoleerde trolleybehuizing. Grote, vierkante bordenschachten voor een hoge flexibiliteit bij het plaatsen van verschillende bordafmetingen en -vormen, Ø 180 - 330 mm, vierkant 280 x 280 mm. ECO-stand voor energiezuinige verwarming en het op temperatuur houden van het servies van $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (statisch verwarmde versie). Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C . Spiraalkabel uittrekbaar tot 250cm, roestvrij stalen verwarmingselement. Inbegrepen bij de levering: PC-deksel, ophanghaak voor deksel. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Dynamisch verwarmd, handmatige regeling

Afmetingen	ca. 520 x 1030 x 1114 mm (inclusief bordengeleiders)
Capaciteit	ca. 160 borden, afhankelijk van de stapelhoogte, of 160 kg
Nettogewicht	ca. 76 kg
Aansluitwaarde	ca. 1,5 kW (dynamische verwarming), 220-240V 50-60Hz
Model	TRG2314BC
Verp.-eenh.	1 stuk

Statisch verwarmd, handmatige regeling

Afmetingen	ca. 520 x 1030 x 1076 mm (inclusief bordengeleiders)
Capaciteit	ca. 160 borden, afhankelijk van de stapelhoogte, of 160 kg
Nettogewicht	ca. 60 kg
Aansluitwaarde	ca. 1,2 kW (statisch verwarmd), 220-240V 50-60Hz
Model	TRG2304EBC
Verp.-eenh.	1 stuk



Lowerator voor warmtepellets

Rvs lowerator voor de verwarming van warmtepellets of warmteschijven tot 130°C. Robuuste constructie met twee dubbelwandig geïsoleerde deksels. Een duwbeugel met geïntegreerde stoothoeken beschermt u tegen verwondingen aan uw handen en tegen beschadigingen aan de wagen. Schokbescherming door middel van vier hoekbeschermers onderaan. Handgrepen en hoekbeschermers van hoogwaardig, schokbestendig kunststof. Het variabel instelbare trekveersysteem van rvs zorgt ervoor dat de uitgavehoogte bij verschillende gewichten gelijk blijft.

In-/uitschakelaar met geïntegreerde displayfunctie "Apparaat klaar voor gebruik". Aansluiting van voren met een flexibele, vormbestendige spiraalkabel die tot 2,5 meter kan worden uitgetrokken, met haakse stekker en blinde contactdoos.

Het apparaat is rondom thermisch geïsoleerd. De isolatieplaten zijn niet brandbaar, chemisch neutraal, vochtbestendig en zonder enig gezondheidsrisico. Snelle en grondige reiniging van de stapelschacht vanaf boven.

Corrosiebestendige en onderhoudsvrije kunststof wielen overeenkomstig DIN 18867-8. Twee zwenkwielen met en twee zwenkwielen zonder vastzetrem. Diameter wiel 125 mm.

Afmetingen	ca. 1.005 x 508 x 963 mm
Capaciteit	ca. 2 x 50 warmtepellets TRIH05-S (TRG2324-R) ca. 2 x 80 warmteschijven TRHD25SN (TRG2324-HD)
Nettogewicht	ca. 70 kg
Aansluitwaarde	ca. 3,2 kW, 230 V wisselstroom
Model	
TRG2324-R	voor warmtepellets TRIH05-S
TRG2324-HD	voor warmteschijven TRHD25SN
Verp.-eenh.	1 stuk



Onverwarmde korvenlowerator

Onverwarmde korvenstapelaar, met of zonder koelsleuven voor 500 x 500 mm of 650 x 530 mm korven. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. De gesloten constructie beschermt de korven tegen verschuiven. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgavehoogte in te stellen. Manden kunnen volledig worden verwijderd, hetgeen het reinigen aanzienlijk vereenvoudigt. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen.

Afmetingen

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

Capaciteit

6 korven a 115 mm of 9 korven a 75 mm, stapelhoogte inclusief stolpdeksel 680 mm, 540 mm zonder stolpdeksel

Nettogewicht

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

Model

TRG2207BC	gesloten, korf 500 x 500 mm
TRG2207KSBC	met koelsleuven, korf 500 x 500 mm
TRG2315BC	gesloten, korf 650 x 530 mm

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Verwarmde korvenlowerator

Verwarmde korvenstapelaar met dynamische verwarming, waarin de korven op een platform worden geplaatst. Flexibel, gereedschapsloos aan te passen aan verschillende bordafmetingen en -vormen. Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. De constructie en de basisuitrusting komen overeen met de neutrale korvendispenser. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250 cm. Inbegrepen bij de levering: PC deksel, ophanghaak voor het deksel.

Afmetingen

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

Capaciteit

6 korven a 115 mm of 9 korven a 75 mm. Stapelhoogte met stolpdeksel 680 mm, 540 mm zonder stolpdeksel

Nettogewicht

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

Aansluitwaarde

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

Model

TRG2216BC	korf 500 x 500 mm
TRG2316BC	korf 650 x 530 mm

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Koelvermogen	ca. 490 Watt
Koelmiddel	ca. 200 gr R134A (GWP=1300)
Omgevings-temperatuur	ca. 10–43°C
Geluidsniveau	ca. 55 dB(A)
Model	BLFI01500033310
Verp.-eenh.	1 stuk



Aansluitwaarde	
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
Model	
BLFI01100002610	GN 2/1, handmatige bediening
BLFI01100017410	GN 3/1, handmatige bediening
BLFI01100002810	GN 4/1, handmatige bediening
Verp.-eenh.	1 stuk

Gekoelde korvenlowerator

Ventilator gekoelde korvenlowerator (0° - 10°C), geschikt voor korven van 500 x 500 mm. Volledig van rvs met zeer effectieve polyurethaan-isolering. Het rvs-stapelplatform met Rilsan-coating fungeert als onderste korf (ca. 150 mm hoog). Gelijkblijvende uitgavehoogte. De spanning kan bij verschillende belading eenvoudig worden ingesteld. Voor eenvoudige reiniging kan de onderste korf gemakkelijk worden verwijderd en weer teruggeplaatst. Tot 150 cm uittrekbare spiraalkabel met Schuko-stekker en blinde contactdoos. De temperatuur wordt via een handmatige thermostaat geregeld, met verlichte in-/uitschakelaar. Het model kan eventueel met een eenvoudig afleesbare elektronische lcd-interface worden uitgerust, die met een vooraf ingesteld temperatuurbereik en start-/stopcycli kan worden geprogrammeerd om het energieverbruik te verminderen. Met een ergonomisch gevormde handgreep. Vier stevige stoothoeken beschermen de apparatuur tegen beschadigingen. Verrijdbaar met vier zwenkwielen, waarvan twee met vastzetrem, wiel 125 mm, van polyurethaan. Inclusief een transparante plastic deksel.

Afmetingen	ca. 1.075 x 735 x 915 mm
Capaciteit	basiskorf plus acht korven van 75 mm hoog of plus vijf korven van 115 mm hoog, ca
Nettogewicht	ca. 105 kg
Aansluitwaarde	ca. 0,28 kW, 230 V

Voedseluitgiftewagen

Voedseluitgiftewagen met doorlopende bak, voor waterverwarming. Geschikt voor GN-bakken van 200 mm diep. Volledig van rvs. Het deksel heeft een profiel om spatwater terug te voeren. De bak heeft afgeronde hoeken en een aftapkraan 1/2". Onderin een extra schap. De temperatuur (30° - 90° C) wordt via een handmatige thermostaat geregeld, met verlichte in-/uitschakelaar.

Tot 150 cm uittrekbare spiraalkabel met Schuko-stekker en blinde contactdoos. Met een ergonomisch gevormde handgreep. Vier stevige stoothoeken beschermen de apparatuur tegen beschadigingen. Verrijdbaar met vier zwenkwielen, waarvan twee met vastzetrem, wiel 125 mm, van polyurethaan.

Afmetingen	
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
Capaciteit	
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



Voedseluitgiftewagen

Voedseluitgiftewagen met drie bakken, geschikt voor GN 1/1 van 200 mm diep en inzetbakken. Voor waterverwarming of droge verwarming. Volledig van rvs. De constructie en basisuitrusting komen overeen met de bain-marie met doorlopende bak, maar met 3 aftapkranen ½“.

Het model kan eventueel met een eenvoudig afleesbare elektronische lcd-interface worden uitgerust, die met een vooraf ingesteld temperatuurbereik en start-/stopcycli kan worden geprogrammeerd om het energieverbruik te verminderen.

Afmetingen	686 x 1.255 x 900 mm
-------------------	----------------------

Capaciteit	3 x GN 1/1, of ca. 165 kg
-------------------	---------------------------

Nettogewicht

waterverwarming	ca. 45 kg
droge verwarming	ca. 42 kg

Aansluitwaarde

waterverwarming	ca. 3 x 0,65 kW, 230 V
droge verwarming	ca. 3 x 0,7 kW, 230 V

Model

BLFI01100017810	waterverwarming, handmatige bediening
BLFI01100017910	droge verwarming, handmatige bediening

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Gekoelde voedseluitgiftewagen

Statisch gekoelde maaltijddistributiewagen (0° - 10° C), met een inhoud van GN 3/1. Geschikt voor GN-bakken van 200 mm diep. Volledig van rvs met zeer effectieve polyurethaan-isolering. Het deksel heeft een profiel om spatwater terug te voeren. De bak heeft afgeronde hoeken, twee GN-tussenstrips van rvs en een aftapkraan 1/2“. Onderin een extra schap. Tot 150 cm uittrekbare spiraalkabel met Schuko-stekker en blinde contactdoos.

De temperatuur wordt via een handmatige thermostaat geregeld, met verlichte in-/uitschakelaar. Het ventilator verwarmde model kan eventueel met een eenvoudig afleesbare lcd-interface worden uitgerust, die met een vooraf ingesteld temperatuurbereik en start-/ stopcycli kan worden geprogrammeerd om het energieverbruik te verminderen.

Met een ergonomisch gevormde handgreep. Vier stevige stoot-hoeken beschermen de apparatuur tegen beschadigingen. Verrijdbaar met vier zwenkwielen, waarvan twee met vastzetrem, wiel Ø 125 mm, van polyurethaan.

Koelmiddel	ca. 180 gr R134A (GWP=1300)
-------------------	-----------------------------

Omgevings-temperatuur	ca. 10–43°C
------------------------------	-------------

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

Model	BLFI01600009010, handmatige bediening
--------------	---------------------------------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Afmetingen	ca. 686 x 900 x 900 mm
-------------------	------------------------

Capaciteit	GN 3/1, of ca. 165 kg
-------------------	-----------------------

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

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

Koelvermogen	ca. 410 Watt
---------------------	--------------



Onverwarmde, universele serviesgoedstapelaar

Onverwarmde universele serviesgoedstapelaar, met of zonder koelsleuven. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. De verschillende soorten serviesgoed worden op hun plaats gehouden door zes variabel instelbare kunststof geleidingsstangen. Kantel veilig stapelplatform 590 x 290 mm. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de juiste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Afmetingen	ca. 520 x 944 x 740 mm ca. 520 x 944 x 775 (met koelsleuven)
-------------------	---

Capaciteit	max. 200 kg, afhankelijk van het type servies
-------------------	--

Stapelhoogte	680 mm (met deksel)
---------------------	---------------------

Nettogewicht	ca. 48,5 kg ca. 46 kg (met koelsleuven)
---------------------	--

Model	
TRG2317BC	gesloten
TRG2318BC	met koelsleuven

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Onverwarmde platformstapelaar

Onverwarmde platformstapelaar met kiep veilig stapelplatform van hoogwaardig roestvrij staal. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Afmetingen	ca. 700 x 911 x 805 mm
-------------------	------------------------

Capaciteit	max. 200 kg
-------------------	-------------

Stapelhoogte	680 mm (met deksel)
---------------------	---------------------

Nettogewicht	ca. 58 kg
---------------------	-----------

Model	
TRG2305BC	gesloten
TRG2305KSBC	met koelsleuven

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Verwarmde, universele platformlowerator

Verwarmde universele / platformstapelaar met circulatieluchtverwarming en poedergecoate binnenbekleding. Uiterst vlak, kiepveilig stapelplatform. Eenvoudig inhaken of losmaken van de balansveren om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250 cm. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof. Inbegrepen bij de levering: deksel van PC, ophanghaak voor deksel.

Afmetingen

Universele stapelaar	ca. 520 x 944 x 885 mm
Platformstapelaar	ca. 700 x 911 x 945 mm

Capaciteit

max. 200 kg,
afhankelijk van het type servies

Stapelhoogte

680 mm (met deksel)

Nettogewicht

Universele stapelaar	68,5 kg
Platformstapelaar	ca. 85 kg

Aansluitwaarde

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

Model

TRG2319BC	Universele stapelaar, verwarmd
TRG2215BC	Platformstapelaar, verwarmd

Verp.-eenh.

1 stuk



Korvenlowerator

Open korvenstapelaar. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Het stapelplatform (ook van roestvrij staal) is kantelveilig en heeft opstaande randen om te voorkomen dat de korven tijdens het transport wegglijden. Ontworpen voor gebruik naast transportbanden. De balansveren zijn eenvoudig in te haken en te verwijderen zodat de uitgiftehoogte in een handomdraai kan worden aangepast. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Afmetingen

ca. 550 x 900 x 810 mm

Capaciteit

6 korven à 115 mm of
9 korven à 75 mm

Nettogewicht

ca. 33 kg

Model

TRG0610BC

Verp.-eenh.

1 stuk



Dienbladenstapelaar

Open dienbladenstapelaar, verkrijgbaar met of zonder zijgeleiders. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. De stapelaar is geschikt voor GN en EN dienbladen en heeft een roestvrijstalen platform met verhoogde randen om te voorkomen dat de dienbladen eraf glijden. Ontworpen voor gebruik naast transportbanden. Afhankelijk van de uitvoering worden de dienbladen in de lengte (met duwstang parallel aan de smalle zijde van het dienblad) of dwars gestapeld. Kantel veilig stapelplatform. Eenvoudig inhaken of losmaken van de balansveren om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvrijstalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Afmetingen	ca. 550 x 900 x 810 mm
platformafmeting	ca. 530 x 370 mm
Capaciteit	100 dienbladen
Nettogewicht	open uitvoering zonder zijgeleiding (lengterichting) ca. 35 Kg open uitvoering zonder zijgeleiding (breedterichting) ca. 31,5 Kg open uitvoering met zijgeleiding (lengterichting) ca. 35 Kg
Model	
TRG0620BC	open uitvoering zonder zijgeleiding (lengterichting)
TRG2320BC	open uitvoering zonder zijgeleiding (breedterichting)
TRG2321BC	open uitvoering met zijgeleiding (lengterichting)
Verp.-eenh.	1 stuk



Portioneerwagen

Portioneerwagen geschikt voor 1/1 GN-bakken. Voorzien van een opstand met 3 x 1/1 GN ruimte. Te gebruiken voor de uitgifte van koude componenten, maar ook voor bijvoorbeeld bestek en mono-packs. De wagen bestaat uit een constructie van roestvast staal in vierkantsbuis, met vastgelaste geleiders en omgekrulde randen aan het einde.

Voorzien van bumpers en verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen van 125 mm, waarvan twee met rem.

Afmetingen	ca. 1.165 x 799 x 880 / 1.110 mm
Capaciteit	30 GN 1/1 bak - 65 mm
Draagkracht	ca. 150 kg
Nettogewicht	ca. 34 kg
Model	TRG0480A
Verp.-eenh.	1 stuk



Bordenwagen

Bordenwagen geheel uit hoogwaardig roestvast staal. Robuuste constructie uit buizen Ø 25 mm, waartussen achteroverhellend een vlak blad is ingelast. Geschikt voor opslag en transport van borden en deksels.

Standaard voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø 125 mm. Voorzien van vier stootrollen van een elastische kunststof, die eventueel gemakkelijk kunnen worden vervangen na demontage van de wielen.

Afmetingen

eenzijdig belaadbaar	ca. 995 x 485 x 766 mm, minimale afpakhoogte 248 mm
tweezijdig belaadbaar	ca. 995 x 795 x 951 mm, minimale afpakhoogte 433 mm

Capaciteit

eenzijdig belaadbaar	ca. 80 stuks koeldeksel of ca. 128 stuks 23 cm cloches of ca. 90 stuks 26 cm cloche
tweezijdig belaadbaar	ca. 160 stuks koeldeksel of ca. 256 stuks 23 cm cloches of ca. 180 stuks 26 cm cloches

Model

TRG2640	eenzijdig belaadbaar
TRG2680H	tweezijdig belaadbaar

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Dienbladenwagen

Roestvast stalen wagen voor transport en opslag van 1/1 GN dienbladen. De wagen bestaat uit een stabiele constructie van vierkante buizen met dwarsverbindingen, met aan de uiteinden omhoog gebogen haakse geleiders. Voorzien van stootranden. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen met Ø 125 mm, waarvan twee met rem. Bijbehorende hoes voor extern transport, vervaardigd van levensmiddelenrecht en antistatisch kunststof.

Afmetingen	ca. 664 x 744 x 1.667 mm
-------------------	--------------------------

Regaalafstand	ca. 75 mm
----------------------	-----------

Capaciteit	36 dienbladen op 18 geleiders 1/1 GN
-------------------	--------------------------------------

Nettogewicht	ca. 25 kg
---------------------	-----------

Model

TRG0400	wagen
TRG0400A	hoes

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Korf

Bekerkorf

Kunststof korf voor bijvoorbeeld Iso-Bekers en Iso-Schalen. Voorzien van draaggrepen in de rand.



Afmetingen	ca. 500 x 500 x 140 mm
Capaciteit	z. B. ca. 25 Iso-Bekers
Model	TRG0700
Verp.-eenh.	1 stuk

Draadkorf

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag.



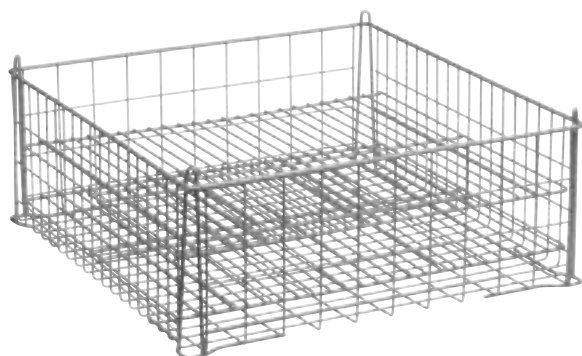
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 75/115 mm ca. 650 x 530 x 75/115 mm
-------------------	--

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

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. Geschikt voor deksels TR-RP25G / TRRP26G of koude schijven TRCD10G.



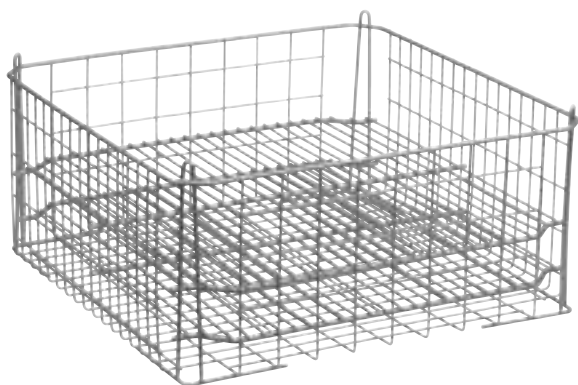
Capaciteit	ca. 48 stuks
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 190 mm
Model	TRG0835
Verp.-eenh.	1 stuk

Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. Geschikt voor deksels TRW200, TRW200B en TRID010.



Capaciteit	ca. 66 deksels
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 142 mm
Model	TRGW200
Verp.-eenh.	1 stuk



Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. Geschikt voor deksels TR-RL30G, TRRP30NG, TRN35NG of TRHD20G.

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

Capaciteit	44 deksels (TRG0836) 54 schijven TRHD20G (TRG0836HD)
-------------------	---

Model	deksels of schijven
TRG0836	schijven
TRG0836HD	

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. Geschikt voor deksels TRW100, TRW100B, TRW101B en TRK300G.

Afmetingen	ca. 500 x 500 x 111 mm
-------------------	------------------------

Capaciteit	ca. 96 deksels
-------------------	----------------

Model	TRGW100
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Afwaskorf

Afwaskorf voor deksels en plateaus van de temp-rite systemen. Van verchroomd staaldraad met kunststof ondergedeelte.

Afmetingen	ca. 500 x 500 x 135 mm
-------------------	------------------------

Capaciteit	5 systeemdelen
-------------------	----------------

Model	TRK53
--------------	-------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Afwaskorf

Korf van kunststof voor het reinigen van de systeemdelen in vaatwasmachines. Omhoogstaande vingers houden de delen tegen. De korf is aan één kant open.

Afmetingen	ca. 500 x 500 mm
-------------------	------------------

Capaciteit	5 deksels of 9 plateaus
-------------------	-------------------------

Model	TRG0850
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Cool-Rite

**Cool-Rite Koelkast met luchtgordijn**

Koelkast met luchtgordijn om de juiste lage temperaturen te garanderen voor het portioneren van koude maaltijdcomponenten. Met geopende deur wordt er een luchtgordijn gevormd, waardoor de koude lucht binnen blijft.

Binnenin blijft het zeker 5°C voor minimaal 45 minuten.

Aan de binnenzijde zijn 9 paar schuin geplaatste regalen aangebracht, waardoor er ruimte is voor 18 1/1 GN dienbladen.

De Cool-Rite is verrijdbaar op 2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, van 125 mm Ø.

Afmetingen	ca. 900 x 1.000 x 1.956 mm
Temperatuurbereik	0 tot + 10°C
Capaciteit	ca. 380 liter brutto, ca. 340 liter netto
Nettogewicht	ca. 230 kg
Aansluitwaarde	740 W, 230 V/50 Hz
Klimaat classificatie	4
Energie classificatie volgens EN 16825 (A-G)	D
Koelmiddel	R448a; GWP=1386 vulgewicht = 0,52kg
Omgevingstemperatuur	met gesloten deur 10°C tot + 32°C met open deur 10°C tot + 25°C
Luchtvochtigheid	tot 60%
Geluidsdruk-niveau	71 dba @ 1 m
Beschermklasse	IP21
Model	TRCR45G
Verp.-eenh.	1 stuk



Systeemopslagwagen

Roestvast stalen opslagwagen voor geïsoleerde systeemdelen, bestaande uit twee gebogen staanders die met elkaar verbonden zijn door vier vastgelaste schappen. De schappen bestaan uit twee aan de buitenkant liggende verbindingen die door middel van draden met elkaar verbonden zijn.

De wagen is verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, Ø 125 mm, waarvan twee met rem.

Afmetingen	ca. 1.275 x 575 x 1.792 mm
-------------------	----------------------------

Afstand tussen de schappen	ca. 400 mm
-----------------------------------	------------

Capaciteit	ca. 80 deksels of ca. 90 plateaus
-------------------	--------------------------------------

Nettogewicht	ca. 39 kg
---------------------	-----------

Belasting	ca. 200 kg (gelijmatig verdeeld)
------------------	----------------------------------

Model	TRG1700
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Systeemopslagwagen voor clochesystemen

Roestvast stalen opslagwagen. Geschikt voor alle verschillende clochesystemen en andere ronde deksels of onderborden. Bestaande uit twee gebogen staanders die met elkaar verbonden zijn door vier vastgelaste schappen. De schappen bestaan uit twee aan de buitenkant liggende verbindingen die door middel van draden met elkaar verbonden zijn.

De wagen is verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, Ø 125 mm, waarvan twee met rem.

Afmetingen	ca. 1.275 x 615 x 1.792 mm
-------------------	----------------------------

Afstand tussen de schappen	ca. 355 mm
-----------------------------------	------------

Capaciteit	ca. 112 cloches of ca. 180 soepcloches (Temp-Futura /Temp-Contact) of ca. 224 cloches 23 cm (Pellet, Insul-Solid, e.d.)
-------------------	--

Nettogewicht	ca. 42 kg
---------------------	-----------

Belasting	ca. 200 kg
------------------	------------

Model	TRG1750
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Korffroller

Korffroller in open, verrijdbare uitvoering voorzien van stapelplatform met opstaande rand voor het plaatsen van korven 500 x 500 mm. Met duwbeugel en twee stoothoeken aan de onderzijde.

Verrijdbaar door middel van vier kunststof zwenkwielen, Ø 125 mm, waarvan twee met rem.

Afmetingen	ca. 580 x 710 x 1.025 mm
Capaciteit	12 korven 115 mm hoog of 20 korven 75 mm hoog, 500 x 500 mm
Nettogewicht	ca. 12 kg
Model	TRG2208
Verp.-eenh.	1 stuk



Temp-Trolley



Temp-Trolley

De Temp-Trolley is een gesloten transportwagen die opgebouwd is uit een stabiele aluminium behuizing. De binnenbekleding is van roestvast staal, met speciaal gevormde naadloos diepgetrokken geleiders, die geschikt zijn voor diverse dienbladversies.

De met CFK-vrij schuim geïsoleerde dubbelwandige wanden en deuren hebben een hoge isolatiewaarde. Deuren voor het opnemen van twee stuks standaard GN 1/1 eutectische platen, met condens opvangbak zijn optioneel verkrijgbaar, dus eten kan met een perfecte temperatuur geserveerd worden.

De deuren zijn voorzien van hoogwaardig sluitwerk met een magneethouder zodat deze tot 270° opengehouden kunnen worden.

Op alle vier de hoeken bevinden zich verticale, ergonomisch gevormde ronde duwbeugels die een optimale grip hoogte garanderen voor elke gebruiker. Ze lopen als imperiaal door aan de bovenkant en worden door stootvaste hoekprofielen beschermd. De bovenzijde is uitgevoerd met een toplaag van roestvast staal met een reliëf structuur, die beschermt tegen eventuele beschadigingen.

De stootrand aan de onderkant van de trolley is zodanig bevestigd, dat de montage van een koppelingssysteem mogelijk is. Het onderstel bestaat uit twee vaste wielen en twee zwenkwielen met rem van 160 mm doorsnede in een naar keuze verzinkte of roestvast stalen behuizing.

**Afmetingen**

10-GN/10-EN

ca. 570 / 615 x 775 x 1.555 mm

20-GN/20-EN

ca. 923 / 1.013 x 775 x 1.555 mm

30-GN/30-EN

ca. 1.276 / 1.411 x 775 x 1.555 mm

Regaalafstand

ca. 115 mm

(afstand tussen de dienbladen)

Capaciteit

GN dienbladen

dienbladen GN 1/1 of Temp-Futura /
Temp-Contact in GN

EN dienbladen

dienbladen EN 1/1 of Temp-Royal,
Temp-Mediteran of Temp-Futura /
Temp-Contact in EN**Nettogewicht**

10-GN/10-EN

ca. 60 kg / ca. 63 kg

20-GN/20-EN

ca. 86 kg / ca. 91 kg

30-GN/30-EN

ca. 110 kg / ca. 116 kg

Model

TRG2810N-GN / EN

10 dienbladen (1 x 10) GN / EN

TRG2820N-GN / EN

20 dienbladen (2 x 10) GN / EN

TRG2830N-GN / EN

30 dienbladen (3 x 10) GN / EN

Verp.-eenh.

1 stuk





Temp-Trolley Black Line

Catering versie van de geïsoleerde afdelingswagen. Alle zijwanden zijn afgewerkt met een hoogwaardige 3M-folie in 'carbon look'. De constructie en basisuitrusting komen overeen met de standaarduitvoering van de Temp-Trolley. De bovenste hoekbeschermingsprofielen en de onderste stootlijst zijn eveneens in de kleur zwart uitgevoerd. De chroom-nikkel-stalen wielen hebben een diameter van 160 mm.

Model

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

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Temp-Flex Servicetrolley

Een lichtgewicht, robuuste, 4-deurs gesloten transportwagen, die van beide kanten bediend kan worden.

De wagen is gebouwd rond plug-in aluminiumprofielen met aluminium buitenpanelen voorzien van poedercoating. De aluminium geleiders binnenin zijn voorzien van reliëf en de wagen heeft een roestvast stalen bovenblad. De ruimten tussen de binnen- en buitenwanden aan de zijkant, de verdelers en de deuren zijn gevuld met een CFK-vrij schuim voor thermische isolatie. De binnenzijde is verdeeld in twee compartimenten, elk met 20 geleiders op een afstand van 40 mm.

De wagen is voorzien van twee ergonomische horizontale handgrepen en biedt elke gebruiker optimaal comfort gedurende langere tijd. De deuren kunnen 270° geopend worden en worden stevig gesloten of opgehouden door veerdruksloten.

De wagen heeft vier 100 mm zwenkwielen en wordt op twee wielen geremd door een 'vliegtuigtrolley'-type pedaalrem.

De bovenzijde wordt beschermd door 4 stoothoeken, de basis is voorzien van een volledige stootrand.

Afmetingen	ca. 826 x 641 x 1.050 mm
-------------------	--------------------------

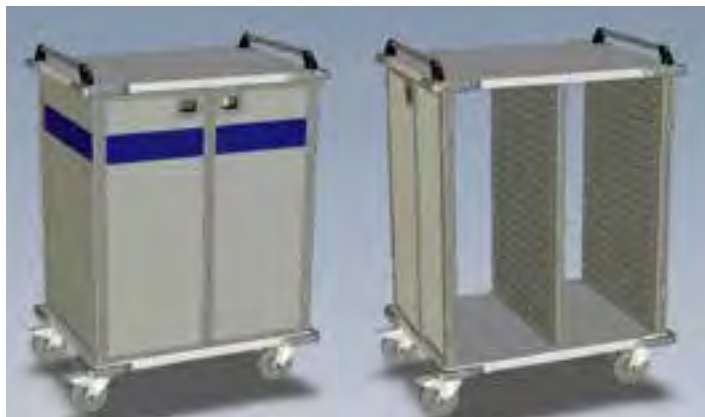
Regaalafstand tussen de dienbladen	ca. 40 mm
---	-----------

Capaciteit	2 x 20 dienbladen GN1/1 of 2 x 40 dienbladen GN 1/2, of max. 100 kg
-------------------	---

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

Model	TRG2840N-GN/4P
--------------	----------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------





Actief gekoelde of verwarmde transportwagens

Geïsoleerde, actief gekoelde of verwarmde trolleys voor een efficiënte voedseldistributie en het koud of warm houden van voedsel. De functies van de actieve verwarming of koeling houden de temperatuur op een constant niveau.

Afhankelijk van de uitvoering zijn de trolleys statisch verwarmd of uitgerust met een Peltier-koeling. Verwarmde versies bieden een traploze temperatuurstelling tot + 90°C, de gekoelde uitvoeringen met variabele temperatuur tot + 3°C, beiden uitgevoerd met digitaal display. De deur opent in een hoek van 270° en wordt indien geopend, vastgezet door een magneet. De ergonomische handgrepen zorgen voor een gemakkelijke en veilige werkwijze.

De buitenzijde is geconstrueerd uit aluminium profielen en zwarte, versterkte panelen van glasvezel met een isolatiedikte van 30 mm. Het interieur is gemaakt van geanodiseerd aluminium met uitneembare rekken van roestvast stalen. Elke set van geleiders is geschikt voor GN 1/1 plateaus of bakken met een diepte van 65 mm en een maximum laadvermogen van 10 kg. De afstand tussen de geleiders bedraagt ca. 80 mm.

De bovenzijde is voorzien van een roestvast stalen galerij. De onderkant van de wagen heeft rondom een stootrand van roestvast stalen met een rubberen coating.

Verrijdbaar middels twee bok- en twee zwenkwielen met rem, van Ø 160 mm.

Afmetingen

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

Capaciteit

GN 1/1

Nettogewicht

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

Aansluitwaarde

Verwarming	230V, ca. 0,58 kW of 2 x 0,58 kW 230V,
Koeling	ca. 0,34 kW of 2 x 0,34 kW

Model

TR111211-9	12 GN 1/1 verwarmd, 1 deur
TR111411-5	14 GN 1/1 verwarmd, 1 deur
TR180023-4	2 x 12 GN 1/1 verwarmd, 2 deuren
TR131211-5	12 GN 1/1 gekoeld, 1 deur
TR131411-1	14 GN 1/1 gekoeld, 1 deur
TR180380-1	2 x 12 GN 1/1 gekoeld, 2 deuren
TR180390-1	2 x 14 GN 1/1 gekoeld, 2 deuren

Verp.-eenh.

1 stuk



Model	
TRG1200	2 x 4 stapels
TRG1300	2 x 3 stapels
Verp.-eenh.	1 stuk

Afdelingswagens

Open roestvast stalen wagen voor het transport van temp-rite systemen. De wagen is uitgevoerd met twee bladen en aan één zijde een duwbeugel. De gelaste bladen zijn voorzien van een opstaande rand van 30 mm hoog en rusten op vier buissteunen. De wagen is standaard uitgevoerd met vier niet-strepende stoothoeken. Frame en bladen zijn van roestvast stalen met geslepen oppervlak. Uitgerust met klapblad.

Verrijdbaar door middel van twee bok- en twee zwenkwielen met rem, Ø 125 mm.

Afmetingen

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

Schapafstand

ca. 530 mm

Capaciteit

2 x 4 stapels	ca. 48 temp-rite systemen
2 x 3 stapels	ca. 36 temp-rite systemen

Nettogewicht

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

Bordbelasting

2 x 4 stapels	boven ca. 140 kg, onder ca. 100 kg
2 x 3 stapels	boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg



Inschuifbare afdelingswagens

Roestvast stalen wagen voor het transport van temp-rite systemen. De constructie is zelfdragend en dusdanig dat de wagens in elkaar kunnen worden geschoven in rusttoestand. De wagen bestaat uit twee bladen met een opstaande rand. Aan één korte kant voorzien van een kunststof rand om inschuiven te vergemakkelijken. De bladen rusten op een dragende constructie met verticale verstevigingen. Frame en bladen zijn van roestvast stalen met geslepen oppervlak. De wagen is standaard uitgerust met klapblad.

Verrijdbaar door middel van twee bok- en twee zwenkwielen met rem, Ø 125 mm.

Afmetingen

ca. 1.335 x 690 x 1.125 mm
+ 220 mm per ingeschoven wagen

Schapafstand

ca. 690 mm

Capaciteit

2 x 3 stapels = ca. 36 systeemsets

Nettogewicht

ca. 37 kg

Bordbelasting

boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg

Model

TRG1400

Verp.-eenh.

1 stuk



Afdelingswagens

Lichte wagen voor het vervoer van temp-rite systemen, bestaande uit hoekstaanders met twee schappen en duwbeugels. De bladen zijn uitgevoerd als rooster. Bevestiging van de schappen aan de hoekstaanders door middel van conische klemmen. De wagen is van hoogglanzend verchromd staal, met kunsthars afgewerkt.

Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen van Ø125 mm, waarvan twee met rem.

Afmetingen	ca. 1.220 x 530 x 1.010 mm
Schapafstand	ca. 550 mm
Capaciteit	2 x 3 stapels = ca. 36 sets
Nettogewicht	ca. 20 kg
Bordbelasting	boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg
Model	TRG1600
Verp.-eenh.	1 stuk



Serveerwagens

Roestvast stalen serveerwagens bestaande uit twee gebogen staanders Ø25 mm, met daartussen ingelaste, diepgetrokken bladen. De bladen zijn geluidsisolerend gevoerd met rondom verhoogde profielrand, 35 mm.

Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø125 mm.

Afmetingen	
TRG1120, TRG1140	ca. 900 x 600 x 947 mm
TRG1160, TRG1180	ca. 1.100 x 700 x 1.020 mm
Bladmaat	
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
Model	
TRG1120	2 schappen ca. 800 x 500 mm
TRG1140	3 schappen ca. 800 x 500 mm
TRG1160	2 schappen ca. 1.000 x 600 mm
TRG1180	3 schappen ca. 1.000 x 600 mm
Verp.-eenh.	1 stuk



Diversen

temp-rite International biedt diverse hulpmiddelen ter optimalisering van de maaltijdverdeelsystemen.



Model	
TR1410V019	sealmachine
TRO404V162	mal 1/2 GN
TRO404V176	mal 2 x 1/4 GN
TRO404V164	mal 2 x 1/8 GN

Verp.-eenh.	1 stuk
-------------	--------

Sealmachine

Handmatig bedienbare sealmachine voor het sealen van wegwerp GN-bakken. Behuizing van roestvast staal. De malen zijn gemaakt van aluminium en voorzien van een teflonlaag. In de behuizing is extra plaats voor een tweede mal. De sealtemperatuur is elektronisch beheerbaar tussen 0 en 200°C. Een geluidssignaal geeft aan dat het sealen is beëindigd (instelbaar tussen 0 en 3 seconden).

Voorzien van een automatische foliedoorvoer.

Afmetingen	ca. 450 x 635 x 390 mm (hoogte zonder folie)
Sealfolie	rolbreedte max. 340 mm, Ø max. 200 mm
Toepassing	wegwerp GN-bakken 1/2, 1/4 en 1/8 GN, max. 110 mm hoog
Nettogewicht	ca. 44 kg
Aansluitwaarde	1,0 KW, 230 Volt



Folie (300 m lang)

Model	
TRBUR-165300 TR-	breedte 165 mm
BUR-340300	breedte 335 mm
Verp.-eenh.	1 Rol

Wegwerp GN-bakken

Geschikt voor Temp-Classic tot 125°C.

Model	
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
Verp.-eenh.	
TRP.GN12.48P	160 stuks
TRP.GN12.052P	132 stuks
TRP.GN12.080P	66 stuks
TRP.GN12.95	136 stuks
TRP.GN13.048P	255 stuks
TRP.GN14.55P	360 stuks
TRP.GN16.48P	528 stuks
TRP.GN18.045	544 stuks



Wegwerp Maaltijdschalen

Geschikt voor Temp-Classic tot 125°C.

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

Model

TRP.MS1.1W	ongedeeld
TRP.MS1.2W	2-vaks
TRP.MS1.3W	3-vaks

Verp.-eenh.	360 stuks
--------------------	-----------

Draagring

Geschikt voor 1/4 GN-bakken (TRP.GN14.55P)

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

Model

TRSP14-O	oranje
----------	--------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Warme schijven

De schijven houden Temp-Royal borden en eenpansgerechtschalen TRP1280 warm, vooral tijdens lange transporten. De schijven worden onder het bord of de schaal in de centrale borduitsparing van het plateau geplaatst. Ze zijn vaatwasmachinebestendig en goedgekeurd voor direct contact met levensmiddelen.

De TRHD20G wordt verwarmd in kokend water of in een korven-lowerator. De buitenmateriaal is een hittebestendig rode kunststof (POM) met een speciale verwarmingskern. De schijf is lichtgewicht en heeft geen scherpe randen.

TRHD25SN kan in een speciale power lowerator (TRG2324-HD) worden verwarmd. De schijf bestaat uit roestvast staal en is gevuld met een speciale warmtemedium.

Afmetingen	Ø ca. 205 mm, 10 mm hoog
-------------------	--------------------------

Model

TRHD20G	rode kunststof
TRHD25SN	roestvast stalen

Verp.-eenh.

TRHD20G	40 stuks
TRHD25SN	1 stuk





Koude schijf

Schijven voor het langer vasthouden van de temperatuur tijdens het vervoer van koude maaltijden in het Temp-Royal systeem. Voordat de koude schijf onder het bord in de centrale borduitsparing van het plateau wordt gelegd, is deze voorgekoeld in de diepvriescel op ca. -18°C.

De schijven zijn vaatwasmachinebestendig, licht (ca. 200 g) en hebben afgeronde randen. Bijpassende korven: TRG0835.

Afmetingen	Ø ca. 180 mm, 10 mm hoog
Model	TRCD10G
Verp.-eenh.	40 stuks

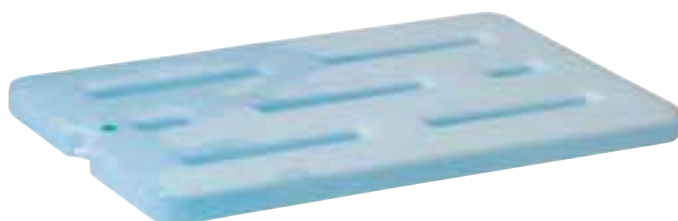


Koud element

Kunststof zakje gevuld met een vloeistof om een langer behoud van de koude temperatuur te verkrijgen. Te gebruiken in de rechtehoekige uitsparingen van alle temp-rite systemen. De elementen passen onder alle lage en halfhoge porseleinen inzetten en disposables. Bij gebruik van disposables met deksels past het element ook op het dekseltje.

De elementjes zijn geschikt voor reiniging in een professionele vaatwasmachine. Opslag kan gebeuren in een korf, bijvoorbeeld de TRG0710.

Afmetingen	ca. 95 x 75 mm, 10 mm dik
Model	TRCD15G
Verp.-eenh.	1 stuk



Koelelement

Kunststof koelelement in GN-maatvoering. Gevuld met een vloeistof die bevroert bij opslag in een diepvries van ca. -18 tot -25°C, in 12 tot 24 uur.

De koelelementen kunnen in wagens worden geplaatst om de ruimte koud te houden.

Afmetingen	ca. 530 x 325 x 30mm
Gewicht	ca. 4,4 kg
Model	TRPC-TAW
Verp.-eenh.	1 stuk



Liner

Liners zijn inzetten voor het serveren van maaltijden in geïsoleerde afdelingen of voor buitenshuis. De vormgeving correspondeert exact met het plateau van het betreffende systeem, zodat de isolerende werking ervan geheel blijft behouden. De liner wordt in het plateau gelegd, waarop dan het servies geplaatst kan worden.

Door toepassing van deze wegwerpliner kan het vereiste ontsmettingswerk aanzienlijk worden verminderd en bij de verzorging buitenshuis kunnen de kosten duidelijk worden verlaagd, want alleen de liner blijft bij de maaltijdontvanger - de geïsoleerde set wordt meteen weer mee teruggenomen.

De liners zijn vervaardigd van smaak- en geurloos kunststof.

Model	TRTTE80
Verp.-eenh.	50 stuks

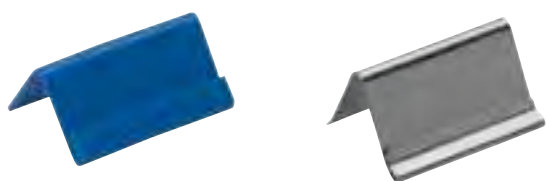


Kaarthouders

Voor geïsoleerde systemen. Meervoudig te gebruiken kaarthouders passend bij de betreffende systemen. Ze worden op de plateaus vastgeklemd en de menukaart wordt in de kaarthouder gestoken. Op deze manier wordt het portioneren vergemakkelijkt, maar ook het indentificeren op de afdeling. Kaarthouders zijn geschikt voor alle gangbare formaten van menukaarten. De kaarthouders zijn vervaardigd van robuust kunststof en zijn vaatwasmachinebestendig.

Model	
TRPK62NG	voor Temp-Royal
TRPK60NG	voor Temp-Mediterran
TRPK90G	voor Temp-Contact Mini-Trays

Verp.-eenh.	
TRPK62NG, TRPK60NG	80 stuks
TRPK90G	1 stuk



Model	
TRPK70G	roestvast staal
TRPK75G	kunststof
Verp.-eenh.	1 stuk



Algemene technische gegevens

Meetwaarden:	temperatuur °C / °F / °R
Meetmodus:	hold of auto-hold (onderdompeling sonde)
Bedrijfstemperatuur:	-20 ... +50°C
Display:	enkele regel, verlicht, met statusregel (batterij, hold/auto hold, min, max, meting, emissie coefficient)

Afmetingen

voeler uitgekapt	ca. 281 x 48 x 21 mm
voeler niet uitgekapt	ca. 178 x 48 x 21 mm

Gewicht	197 g (incl. batterijen)
----------------	--------------------------

Model	TRJ13RT
--------------	---------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Stapelriem

Stapelriem van (2.5 m) polyamide, met klemsluiting. Geschikt voor een transportveilige bevestiging van gestapelde systeemsets.

Model	TRJ15G
--------------	--------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Dienblad

Dienblad van glasvezelversterkt polyester. Met ingevormde nokken om te stapelen. Vaatwasmachinebestendig.

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

Model	
TRG0501	lichtgrijs Gastro-Norm
TRG0502	crème Gastro-Norm
TRG0550	crème Euro-Norm

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Thermometer

Waterdicht multifunctionele infrarood en steekthermometer voor een snelle en nauwkeurige oppervlaktmeting (scan) zonder risico van besmetting, terwijl de kerntemperatuurvoeler meteen de kerntemperatuur weergeeft.

Precieze 2-puntslaser met 10:1 optiek geeft het exacte meetbereik weer en garandeert foutloze metingen. Dankzij het grote display is het aflezen van de meetresultaten eenvoudig. De paar knoppen die op het instrument zitten spreken voor zich en elke gebruiker zal zich snel vertrouwd voelen in het gebruik.

Sensortyp NTC

Meetbereik:	-50 ... +250°C
Nauwkeurigheid +/- 1 decimaal:	+/- 1°C (-50,0 ... -30,1 °C) +/- 0,5°C (-30,0 ... +99,9 °C) +/- 1% v.d. mw. (overig bereik)
Resolutie:	0,1°C
Meetinterval:	0,5 sec

Sensor type Infrarood

Meetbereik:	-30 ... +250°C
Nauwkeurigheid +/- 1 decimaal:	+/- 2,5°C +/- 2,0°C +/- 1,5°C of +/- 1,5% v.d. mw. (overig bereik)
Resolutie:	0,1°C
Meetinterval:	0,5 sec
Optiek:	10:1 + diameter van de sensor-opening (12 mm)
Meetvlekmarkering:	2-punts laser
Lasermarkering:	aan / uit



Iso-Handschoen

Handschoenen ten behoeve van het pakken van voorverwarmde borden. Gemaakt van katoen en voorzien van speciale hittebeschermende stukken op binnenzijde en duim. Een maat: ca. 25 cm.

Model TRK15G

Verp.-eenh. 1 paar

Ergonomische keukenhulpen

Ergonomisch gevormde serveer- en portioneerhulpen die zorgen voor een minimale belasting van hand en arm. Tijdens het serveren en portioneren wordt hierdoor de lichaamshouding verbeterd.

Aan beide zijden van de greep zijn ribbels aangebracht, waardoor de grip wordt verbeterd en de stabiliteit verhoogd.

Model

TR680105-G	opscheplepel 5cl
TR680108-G	opscheplepel 8cl
TR680112-G	opscheplepel 12 cl
TR680118-G	opscheplepel 18 cl
TR680124-G	opscheplepel 24 cl
TR680315-G	serveerlepel 15 cl
TR680401-G	spatel 85x110 mm geperforeerd
TR680402-G	spatel 56x110 mm geperforeerd
TR680506-G	soeplepel 60 mm
TR680509-G	soeplepel 90 mm
TR680609-G	soeplepel 90 mm geperforeerd
TR680611-G	soeplepel 110 mm geperforeerd

Verp.-eenh. 1 stuk

Serveertang

Serveertang van roestvast staal, de handvatten voorzien van een zwarte kunststof laag.

Afmetingen Lengte ca. 23,5 cm

Gewicht ca. 102 g

Model TR1453/240

Verp.-eenh. 1 stuk



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

Wijzigingen van model en materiaal ter productverbetering blijven voorbehouden.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence