

We serve the solution

temp-rite

Temp-Contact



Energieeffizientes
Speisen-Regeneriersystem



www.temp-rite.eu



We
serve
the
solution



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

temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!

Qualitätsmanagement:

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

Umweltbewusstsein:

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



Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



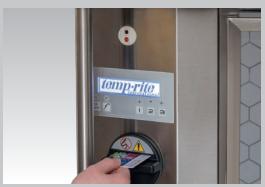
Leicht zugängliche Kühl- und Elektronikbauteile

= Servicefreundlich und geringer Wartungsaufwand



Verstärkte Galerie mit Kunststoffecken, Seitenverstärkungen für die Handgriffe und unten umlaufender Stoßfänger

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation



Integrierte oder externe (optional) Steuerung mit symbolbasierter Benutzeroberfläche und HACCP Aufzeichnungssystem

= Einfache und fehlerfreie Bedienung, sowie die Auslesung HACCP-relevanter Daten



Türen außen aus Kunststoff, innen aus Edelstahl

= Sandwichbauweise sorgt für gute Isolierung und geringes Gewicht bei hervorragender Schlag- und Kratzfestigkeit



Innenraum aus Edelstahl, mit nahtlos tiefgezogenen Sickenwänden und herausnehmbaren Türdichtungen

= Optimale Hygiene und Reinigung





Doppelwandige Türen und Gehäusebauteile mit Isolierung

- = Hohe Stabilität und Verwindungsfestigkeit
- = Effektive Temperaturhaltung



Aktive statische Kühlung (Option)

- = Wartungsarm und geringe Geräuschemission
- = Sichere Lagerung aller Komponenten bis zur Regenerierung

Geringe Höhe, senkrechte Schiebegriffe

- = Ergonomisches Handling für jeden Anwender



Features, die Ihnen nur der Temp-Contact bietet

Individuelle Kontaktwärme

Die Heizelemente verfügen über eine individuelle thermostatische Regelung ITC (Integrated Thermo Control)

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



Energieeffizient

Die Regenerierung erfolgt im Mikro-Garraum. Es werden nur die Speisen regeneriert, die erwärmt werden sollen, Kalmahlzeiten oder leere Ebenen sind deaktiviert

= Individuelle Energiezufuhr



Hygienisch

Türen mit Verschluss aus antibakteriellem Kunststoff

= Reduzierte Kontaktinfektionen an Berührungsflächen, welche ständig von unterschiedlichen Personen benutzt werden

Ökonomisch

Geringe Stellfläche und Regenerierung von bis zu 40 Mahlzeiten auf einem Mini-Tray in einem Wagen

= Hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf, daher auch für große Stationen nur ein Cart erforderlich



Temp-Contact von temp-rite – Intelligente Kontaktwärmetechnik

Temp-Contact arbeitet mit einer einzigartigen Kontaktwärmetechnik. Dies ermöglicht die Warmverteilung (Cook-Serve), eine entzerrte Arbeitsweise im Cook-Chill-Prinzip oder die Regenerierung kompletter Menüs nach dem Cook-Freeze-Verfahren.

Diese Technik sorgt für eine ausgezeichnete Regenerierung von individuellen Mahlzeiten. Dadurch ist für jede Organisationsform und Situation eine flexible Speisen-Verteilung möglich. Innerhalb von ca. 40 - 50 Minuten wird eine Kerntemperatur von ca. 75°C sicher erreicht.

Die Temp-Contact Carts sind in GN ausgeführt und haben optional eine aktive Kühlung.

Alternativ kann Temp-Contact bis zu 40 Mini-Tablets aufnehmen. Diese Tabletts fassen eine komplette Mahlzeit inkl. Kaltkomponenten. Dadurch lassen sich bei geringen Investitionen viele Patienten qualitativ hochwertig versorgen. Das kompakte Grundmaß und der kleine Wendekreis helfen, Stellflächen optimal zu nutzen.

Die Steuerungstechnik ermöglicht sowohl die zentrale als auch die dezentrale Regenerierung und kann in die Carts eingebaut oder extern an der Wand montiert werden. Die standardmäßige HACCP-Dokumentation verfügt über eine Daten-Schnittstelle. Die Datenverbindung kann optional auch per Ethernet oder drahtlos erfolgen.

Ökonomisch

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

Komfortabel

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

Ergonomisch

- Rückenfreundliche Schiebegriffe
- Einfach manövrier- und fahrbar
- Übersichtliche Höhe

Funktional

- Integrierte oder externe Steuerung (optional)
- Symbolbasierte Bedienung
- Flexible Bestückung

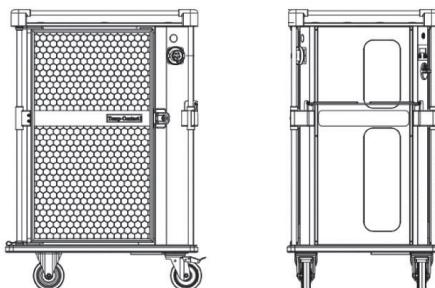
Hygienisch

- Innen komplett aus Edelstahl
- Leicht zu reinigen
- Erfüllt HACCP-Anforderungen
- Aktive Kühlung

Sicher

- Verhindert Bedienfehler
- Sichert Service- und Mahlzeitenqualität
- Transportsicher

Technische Daten



Temp-Contact	beheizt	unbeheizt	Tabletts
Modell:	TRTeCo - 16/093 TRTeCo - 20/093 TRTeCo - 24/093 TRTeCo - 40/090	TRTeCo - 16/000 TRTeCo - 20/000 TRTeCo - 24/000 TRTeCo - 40/000	16 GN-Tablets 20 GN-Tablets 24 GN-Tablets 40 Mini-Trays
Abmessungen:			ca. 790 x 995 mm (Grundmaß beheizt) ca. 795 x 921 mm (Grundmaß unbeheizt)
Höhe:			ca. 1.466 mm bei 16/20 GN oder 40 Mini ca. 1.676 mm bei 24 GN
Wendekreis:			ca. 1.456 mm
Nettogewicht:			ca. 175 kg (16/20/40er); ca. 205 kg (24er)
Geräuschentwicklung:			ca. 52 dB (A)
Anschlusswert (Kühlung inkl. Regenierung):			ca. 3,7 kW, 400 V - 3ph ca. 4,3 kW, 400 V - 3ph ca. 5,0 kW, 400 V - 3ph ca. 5,7 kW, 400 V - 3ph
Kältemittel:			Gas R452a (FCKW-frei), GWP = 2.141
Gasmenge:			0,75 kg
Wärmeübertragung:			$U_{TUR} = 1,43 \text{ W/m}^2\text{K}$ $U_{S-WAND} = 0,875 \text{ W/m}^2\text{K}$
Abwärme:			3.200 Btu/h (940 W)
Klimaklasse:			SN (= +10/+32°C) wenn Kühlung und Regenerierung gleichzeitig laufen; SN-ST (= +10/+38°C) wenn nur die Kühlung läuft
Schutzklasse:			IPX5



GN-Tablett
ca. 530 x 325 mm
85 mm Höhe im Set
(Unterteil mit Abdeckung)



Mini-Tray
ca. 335 x 295 mm
85 mm Höhe im Set
(Unterteil mit Abdeckung)

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 01/2020

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: 04 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4824 AS Breda
Phone: 076-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: 03-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

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

an Ali Group Company

