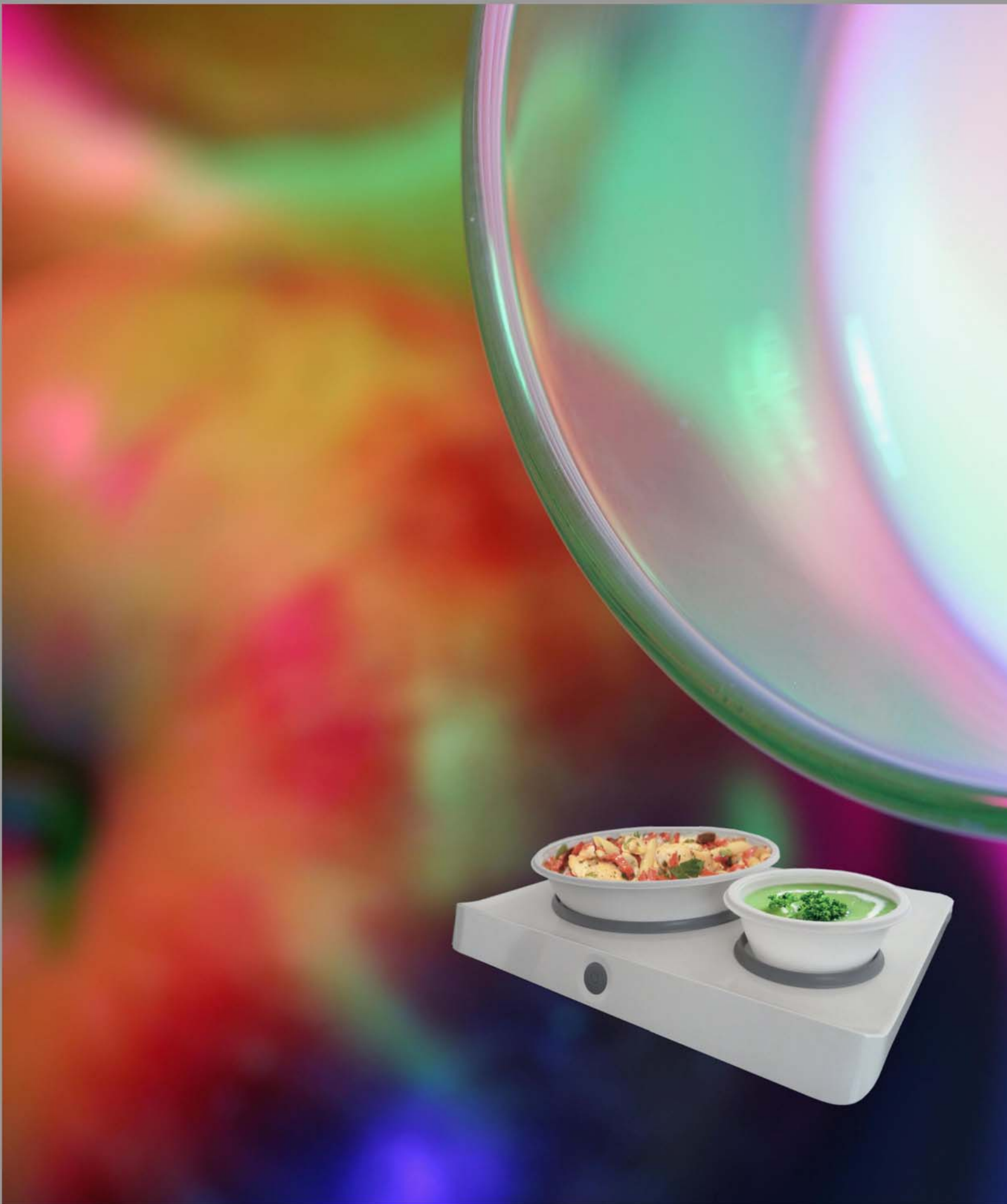


MealButler

temp·rite[®]
International



MealButler



Einfacher geht es nicht:

Mit dem MealButler bekommt Ihr Kunde daheim durch einen einzigen Knopfdruck eine Mahlzeit, so wie der Koch sie servieren würde.



Catering-Manager

„Die Qualität unserer Außer-Haus Versorgung war immer von externen Einflüssen abhängig. Mit dem MealButler ist das anders, denn dank des Cook-Chill Verfahrens ist die Transportzeit unerheblich, und die einfache Bedienung stellt sicher, dass jeder Kunde eine Mahlzeit in Spitzenqualität bekommt, die immer noch so aussieht, wie der Koch sie angerichtet hat.“

MealButler arbeitet mit Kontaktwärmepplatten, zu denen die speziell zugeordneten Einweg-Geschirrtteile direkten Kontakt haben.

Die Mahlzeit, bestehend aus Hauptgericht und Vorsuppe, wird im Cook-Chill Verfahren innerhalb von 45 Minuten von ca. 3°C auf ca. 75°C erwärmt. Die intelligente Regelung sorgt dafür, dass die Menükomponenten automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt werden. So ist sichergestellt, dass jede Komponente vollkommen individuell, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur erwärmt und schonend regeneriert wird. Überhitzung und Austrocknen der Speisen ist ebenso ausgeschlossen, wie die lokale Überhitzung einzelner Areale im Gargut, wie sie zum Beispiel bei Verwendung von Mikrowellenherden entstehen.

Das Prinzip



Die Bedienung ist denkbar einfach: Nach Druck auf den An/Aus-Schalter beginnt der Regenerierzyklus, eine digitale Countdown-Anzeige zeigt die verbleibende Resterwärmungszeit und meldet am Ende, dass die Mahlzeit fertig ist. Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch für eine Stunde in einen Warmhaltezyklus, der dafür sorgt, dass die Speisentemperatur erhalten bleibt.



Das Geschirr

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



Der Lieferservice



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

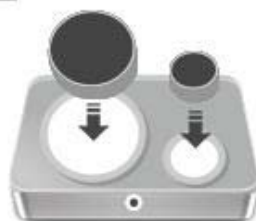
Die Geschirrtteile sind im Clip-Karton so positioniert, dass sie genau auf den Kontakt-wärmeplatten im MealButler stehen. Bequemer geht es nicht.

Mit dem MealButler ist der Grundstein für eine perfekte Mahlzeit gelegt!

1



2



3



4



Technische Daten



Abmessungen:	ca. 380 x 300 x 40 mm
Nettogewicht:	ca. 1,55 kg
Anschlusswert:	ca. 0,25 kW, 230 V Wechselstrom

Das Zubehör



Menüteller
ca. 220 mm Durchmesser, ca. 45 mm hoch,
ca. 0,75 Liter Inhalt

Vorsuppenschale
ca. 125 mm Durchmesser, ca. 45 mm hoch,
ca. 0,25 Liter Inhalt

Clip-Kartons



Transportboxen
für 4 (ca. 474 x 340 x 275 mm)
oder 12 (ca. 672 x 475 x 285 mm) Menü-Sets

Germany & Luxembourg
temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29, D- 28307 Bremen
Phone: 04 21-4 86 92-0
Fax: 04 21-4 86 92-28
E-Mail: info@temp-rite.de
Website: www.temp-rite.eu

The Netherlands
temp-rite International Holding B.V.
Goeseelsstraat 30, NL - 4817 MV Breda
Phone: 076-5 42 43 43
Fax: 076-5 42 01 00
E-Mail: info@temp-rite.nl
Website: www.temp-rite.eu

Belgium
temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: 03-3 15 94 65
Fax: 03-3 15 02 88
E-Mail: info@temp-rite.be
Website: www.temp-rite.eu

Hungary
temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83 - 85, H-1016 Budapest
Phone: (1) 212-70 43
Fax: (1) 457-00 28
E-Mail: sk@temp-rite.t-online.hu
Website: www.temp-rite.eu