

# Temp-Rondo

*temp·rite*<sup>®</sup>  
International



## Temp-Rondo setzt neue Maßstäbe für die Speisenqualität!

Das temp-rite Speisen-Verteilsystem Temp-Rondo hat den Anspruch, optisch ansprechende Menüs in bester Qualität zum Patienten oder Bewohner zu schaffen. Dies gilt sowohl für das Warmmenü als auch für die Kaltmahlzeiten eines Tages. Der Stellenwert einer professionellen Speisenverteilung richtet sich aber für den Betreiber eines Krankenhauses oder Heimes genauso nach der Wirtschaftlichkeit, Effektivität und der Einhaltung der gesetzlichen Hygienebestimmungen HACCP.

Um all diesen besonderen Erwartungen, Ansprüchen und Einstellungen uneingeschränkt gerecht zu werden, hat temp-rite mit Temp-Rondo völlig neue Maßstäbe gesetzt. Dank des Einsatzes neuester Materialien und Technologien sind die doppelwandigen, sicher verschweißten Systemteile mit einem besonders gut isolierenden Schaumkern versehen, der für die beste Wärme- und Kälteisolierung sorgt. Die sicher ineinander greifenden Unterteile und Abdeckungen sorgen dafür, dass die Isolierung allseits geschlossen ist und kein Temperaturexchange zu anders temperierten Komponenten stattfinden kann. So ist mit Temp-Rondo auch die vorgezogene Abendbrotportionierung unter Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene kein Problem mehr.



*Optimaler Sitz aller gängigen Porzellanteile, egal ob mit oder ohne Verwendung der Inlets*



Temp-Rondo Kaltmahlzeit



Temp-Rondo Warmmenü

Zusätzlich werden Einlegeteile angeboten, die vorgekühlt bzw. vorgeheizt in die isolierten Unterteile eingesetzt werden können. Diese Inletts verlängern die bereits äußerst effektive Temperaturhaltung von Temp-Rondo noch wesentlich, so dass der Einsatz einer aktiven (geköhlten und/oder beheizten) Speisenverteilung in vielen Fällen unnötig wird.

Das Kühl-Inlett ist mit einem Kühlgel gefüllt, während in das Heiz-Inlett ein Wärmespeichermedium integriert ist. Verwechslungen der Inletts sind aufgrund der unterschiedlichen Farbgebung ausgeschlossen. Der optimale Sitz aller Porzellanteile sorgt für die ungehinderte Temperaturübertragung auf die Speisen. Abstrahlungseffekte auf die anders temperierten Komponenten und damit verbundene Qualitäts-Einschränkungen werden wirksam unterbunden, weil die Inletts sich vollständig innerhalb der isolierten Systemteile befinden.

Temp-Rondo bietet so die perfekte Problemlösung für außerordentliche Temperaturhaltung unter extremen Bedingungen.

Selbstverständlich bietet Temp-Rondo auch ein gleichermaßen isoliertes und gestaltetes Suppentassenset. Die Formgebung verhindert das Überschwappen auch bei externen Transporten. Sowohl hier als auch beim Tellerset sind ein optimaler Sitz aller gängigen Porzellanteile und die einfache Handhabung selbstverständlich, egal ob mit oder ohne Verwendung der Inletts. Dank des ergonomisch geformten Griffes der Oberteile bietet Temp-Rondo eine leichte Handhabung und optimale Funktionalität. Selbstverständlich sind alle Temp-Rondo Teile formstabil und langlebig, farbbeständig und spülmaschinenfest.

Damit bei Temp-Rondo alles perfekt aufeinander abgestimmt ist, wird das System durch nicht isolierte Kalthalteteile vervollständigt. So wird höchste Effizienz in der Speisenverteilung bei einem geringen Investitionsvolumen garantiert.



Sicher ineinander greifende Unterteile und Abdeckungen



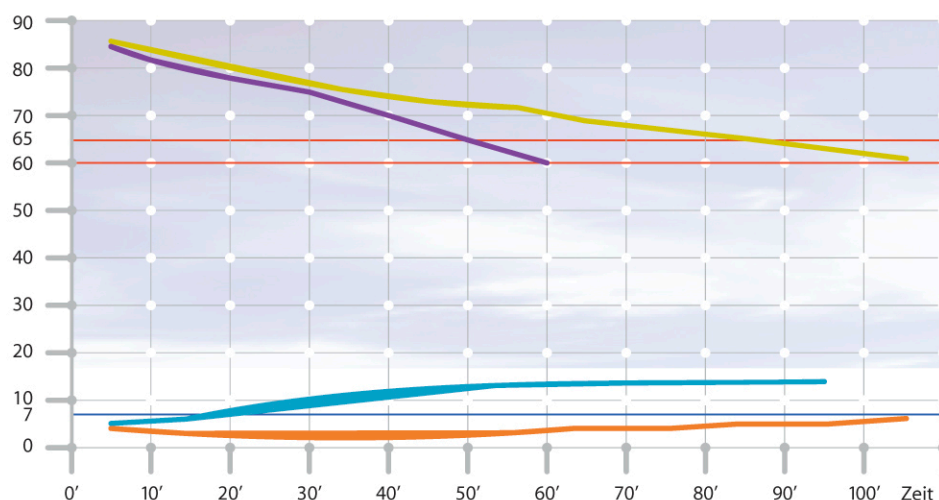
Temp-Rondo mit Heiz-Inlett



Temp-Rondo mit Kühl-Inlett



## Temp-Rondo Diagramm



- Warmkomponente mit Heiz-Inlett
- Warmkomponente ohne Heiz-Inlett
- Kaltkomponente mit Kühl-Inlett
- Kaltkomponente ohne Kühl-Inlett



Sicher ineinander greifende Unterteile und Abdeckungen



Temp-Rondo mit Heiz-Inlett



Temp-Rondo mit Kühl-Inlett

## Technik

### Isolierte Teile für Teller 26 cm

#### Abmessungen

- Unterteil: ca. 286 mm Durchmesser, 51,5 mm hoch
- Abdeckung: ca. 286 mm Durchmesser, 52,5 mm hoch
- Höhe eines Sets: ca. 100 mm

### Isolierte Teile für Suppentassen

#### Abmessungen

- Unterteil: ca. 141 mm Durchmesser, 69 mm hoch
- Abdeckung: ca. 141 mm Durchmesser, 22 mm hoch
- Höhe eines Sets: ca. 86 mm

### Inletts

#### Abmessungen

ca. 286 mm Durchmesser, 37 mm hoch

### Kühlhalteteile

#### Abmessungen

- Unterteile: ca. 265 mm Durchmesser, 50 mm hoch (für 26er Teller)
- ca. 220 mm Durchmesser, 50 mm hoch (für 21er Teller)
- Abdeckungen: ca. 270 mm Durchmesser, 52 mm hoch (für 26er Teller)
- ca. 227 mm Durchmesser, 50 mm hoch (für 21er Teller)
- Höhe des Sets: ca. 100 mm

### Germany

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.de

### The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.  
Schapenweide 1, NL-4824 AN Breda  
Phone: 076-5 42 43 43  
Fax: 076-5 42 01 00  
E-Mail: info@temp-rite.nl  
Website: www.temp-rite.nl

### Belgium & Luxembourg

temp-rite International  
Jan de Wysestraat 12, B-2328 Meerle-Hoogstraten  
Phone: 03-3 15 94 65  
Fax: 03-3 15 02 88  
E-Mail: info@temp-rite.be  
Website: www.temp-rite.be

### 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