

We serve the solution

temp-rite

Dock-Rite



Umluftbetriebenes Speisen-Regeneriersystem mit handlichem Tablettwagen

www.temp-rite.eu



We serve the solution

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

Immer das richtige Rezept

Lösungen für Speisen-Verteilsysteme von einem der Marktführer Europas

temp-rite International ist Ihr zuverlässiger Partner für innovative und nachhaltige Lösungen in der Speisen-Verteilung und Logistik. Um die Arbeitsabläufe in Großküchen und die Verteilung von Essen und Getränken zu optimieren, bieten wir Ihnen alles aus einer Hand: qualifizierte Beratung, Prozessoptimierung und eine umfassende Produktpalette.

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



Integrierte Steuerung mit symbolbasierter Benutzeroberfläche und HACCP Aufzeichnungssystem

= Einfache und fehlerfreie Bedienung, sichere Dokumentation HACCP-relevanter Daten



Basis-Station mit leistungsstarker Heiz- und Kühltechnik und intelligenter Luftführung

= Geeignet für die Warmverteilung (Cook-Serve) und für Cook-Chill-Anwendungen



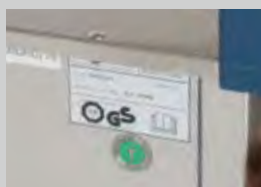
Leicht zugängliche Kühl- und Elektronikbauteile

= Servicefreundlich und geringer Wartungsaufwand



Magnetisches Verbindungssystem und Einfahrhilfen

= Leichtes Ankoppeln ohne Temperaturverluste



Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen)

= Bestätigung der geprüften Sicherheit durch ein unabhängiges Prüfinstitut

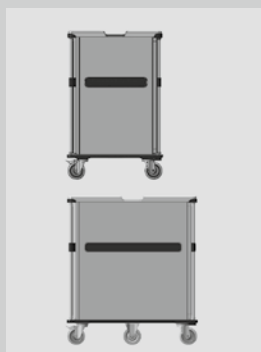


Features, die Ihnen nur der Dock-Rite bietet



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

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation



Transportwagen mit verschiedenen Kapazitäten (20 GN- oder EN-Tablets bis 36 Mini-Trays) erhältlich

= Dank gleicher Wagenbreite und -höhe mit jeder Station kompatibel

Mittelwand, Tablettträger und Luftleitbleche sind werkzeuglos und schnell herausnehmbar

= Leichte und gründliche Reinigung, auch in der Waschanlage

Kompakte, fahrbare Basis-Station

Kompakte Basis-Station mit vier höhenverstellbaren Rollen

= Geringer Platzbedarf der Basis-Station ermöglicht eine maximale Auswahl an Aufstellorten, signifikante Arbeitersparnis bei Wartungs- und Servicearbeiten



Ergonomische Bedienung

Einfache Bedienung auch bei geringer Stellfläche

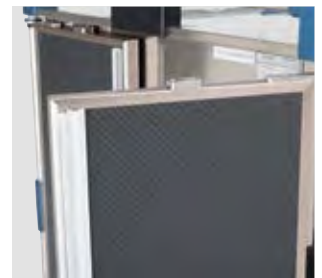
= Ergonomische, unkomplizierte Bedienung des Control-Panel auch bei optimaler Ausnutzung der Stellflächen mit dem Tablett-Transportwagen



Robuste, hochisolierende Türen

Türen aus kratz- und stoßfestem Kunststoff, Innenmaterial aus hoch temperaturbeständigen Karbon-Fasern

= Widerstandsfähig im täglichen Praxiseinsatz, bewährt bei der Regeneration von Speisen



Innovative Mittelwand

Hoch isolierende Mittelwand mit federgestützten Trennern

= Leichte Be- und Entladung der Tablett bei sicherer Temperatursteuerung der heißen und kalten Speisen



Dock-Rite von temp-rite – Perfekt durchdacht

Dock-Rite optimiert Ihre Speisenverteilung auf einfache, aber gleichzeitig effiziente Weise.

Die gesamte Kühl- und Heiztechnik sowie die Steuerung sind sicher und platzsparend in der Dock-Rite Station verbaut. Die Tablett-Transportwagen sind dadurch sehr handlich und leicht und werden zur Regenerierung einfach an die Basis-Station angedockt.

Die Basis-Station sorgt durch genau gesteuerte und temperierte Umluft dafür, dass die Speisentemperaturen optimal

gehalten (Cook-Serve) oder die Warmkomponenten punktgenau regeneriert (Cook-Chill) werden. Dadurch ist für jede Organisationsform und Situation eine flexible Speisen-Verteilung möglich.

Die standardmäßige HACCP-Dokumentation verfügt über eine Daten-Schnittstelle. Die Datenverbindung kann optional auch per LAN oder kabellos erfolgen.

Ökonomisch

- Wirtschaftlich
- Geringer Flächenbedarf
- Niedrige Wartungskosten

Sicher

- Ausgezeichnete Produktsicherheit (GS-Zeichen)
- Transportsicher dank geringer Bauweise und Gewicht
- garantierte Homogenität der Speisen auf allen Ebenen

Ergonomisch

- Geringes Transportgewicht
- Position des Control-Panel
- Übersichtliche Höhe der Transportwagen

Hygienisch

- Leicht zu reinigen
- Anbindung an modernes HACCP-Konzept
- Mittelwand garantiert die perfekte Temperaturtrennung

Komfortabel

- Einfaches Andocken an die Basis-Station
- Kopplung der Carts für effizienten Transport (optional)
- Eindeutige Zuordnung der Carts (optional)

Funktional

- Symbolbasierte Bedienung
- Flexible Bestückung
- Individuell erweiterbar

Dock-Rite Basisstation

Modell:



TRDR-ST

Kältemittel:	R452a, ca. 1.000 g
Abwärme:	max. ca. 1,9 kW/typisch ca. 1,3 kW
Gewicht:	ca. 165 kg
Geräuschentwicklung:	ca. 64 dB (A)
Anschlusswert:	8,1 kW, Einfach-Kühlung, 380-400V-3 P/N/E 10,0 kW, Doppel-Kühlung, 380-400V-3 P/N/E
Schutzklasse:	IPX4
Abmessungen (L x B x H):	ca. 968 x 782 x 1.364 mm

Dock-Rite Tablett-Transportwagen

Modell:



TRDR-SH24



TRDR-SH36

Kapazität:	20 GN/EN-Tabletts Tabl.-Abstand: 96mm 24 GN/EN-Tabletts 36 Mini-Tray- Tabletts Tabl.-Abstand: 80mm	30 GN-Tabletts Tabl.-Abstand: 96mm 36 GN-Tabletts Tabl.-Abstand: 80mm
Gewicht:	ca. 140 kg	ca. 181 kg
Abmessungen (L x B x H):	ca. 890 x 794 x 1.400 mm	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm

Tabletts



GN-Tablett
ca. 530 x 325 mm



EN-Tablett
ca. 530 x 370 mm



Mini-Tray
ca. 575 x 245 mm

Weitere Produkteigenschaften und Optionen

- Wände und Türen hochisoliert
- Vier Türen mit 270° oder 255° Offenhaltung für Wagen-Waschanlage
- Zusätzlicher Stoßschutz in 90 cm Höhe schützt Hände und Handläufe
- Integrierte Galerie kann zum Transport von zusätzlichem Stationsbedarf genutzt werden
- Gerundete, nahtlose Ecken
- Zweifelsfrei erkennbare Andockrichtung und heiße und kalte Seite
- Stoßdämpfer an der Station sorgen für sanftes Andocken
- Herausnehmbare Kondensat-Wanne mit automatischer Verdunstung
- Speisetemperatur-Aufzeichnung mit externem Thermometer
- Programmierung und HACCP-Datenübertragung optional durch LAN oder Wifi-Verbindung
- Zugbetrieb der Tablett-Transportwagen ist möglich

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 04/2021

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: +49 (0) 4 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4824 AS Breda
Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: +32 (0) 3-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83 - 85
H-1016 Budapest
Phone: +36 (0) 1 212 70 43
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence