

We serve the solution

temp-rite

Temp-Serve



Umluftbetriebenes Speisen-Regeneriersystem



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
= intuitive Bedienung



Verstärkte Galerie mit Kunststoffecken und unten umlaufendem Stoßfänger
= Sicherer Transport von zusätzlichem Stationsbedarf und Schutz des Wagens und der Umgebung in jeder Transportsituation



Senkrechte Schiebgriffe, geringe Wagenhöhe
= ergonomisches Handling für den Nutzer



Tiefgezogene Kondensatwanne mit Ablaufstopfen
= einfacher Ablauf des Kondensat- oder Reinigungswassers aus dem Wagen
– für eine bequeme Reinigung



Vielfältige Zubehöroptionen
= für eine optimale, individuelle Konfiguration



Temp-Serve TwinLine

für Cook & Serve und Regenerier-Anwendungen:

- mit Karbon-Türen,
- (opt.) Doppelkühlung,
- LCD Control-Panel und HAPPC-Aufzeichnung

Temp-Serve HotLine ist nur nach individueller Anfrage erhältlich



Mittelwand, Tableträger und Luftleitbleche sind werkzeuglos und schnell herausnehmbar

= einfache und gründliche Reinigung des Wageninnenraumes

Features, die Ihnen nur der Temp-Serve bietet

Sicheres Datenmonitoring in Echtzeit

Der Temp-Serve dokumentiert alle relevanten HACCP-Ereignisse. Optional kann mit der TC-Soft Cloud Software ein Daten-Monitoring in Echtzeit durchgeführt werden – für ein effektives, sicheres und modernes HACCP-Konzept. Verfügbar als WLAN- oder LAN-Anschluss.



Innovative Mittelwand

Hoch isolierende Mittelwand mit federgestützten Trennern

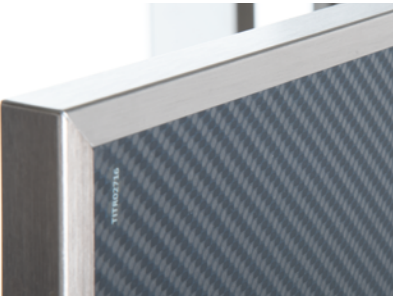
= Leichte Be- und Entladung der Tablett für sichere Temperatursteuerung der heißen und kalten Speisen



Hochisolierende, robuste Türen

Türen aus hoch temperaturbeständigen Karbon-Fasern

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



Hygienische Bedienung

Türen mit Verschluss aus antibakteriellem Kunststoff

= reduzierte Kontaktinfektionen an häufig genutzten Berührungsflächen



Temp-Serve ist die kompakte Lösung: Heiße und kalte Menükomponenten auf einem Tablett

temp-rite

Temp-Serve arbeitet mit Umluft – sowohl für die warmen als auch für die kalten Temperaturen – und sorgt dafür, dass die Speisentemperaturen im Cook & Serve-Verfahren optimal gehalten oder die Warmkomponenten im Regenerier-Verfahren punktgenau zubereitet werden.

Ökonomisch

- wirtschaftliches Investment
- niedrige Wartungskosten
- kompakter Flächenbedarf

Funktional

- flexible Bestückung mit Geschirrkomponenten
- symbolbasierte Bedienung
- individuell konfigurierbar

Ergonomisch

- optimale Anordnung der Schiebegriffe
- gute Arbeitshöhe des Control-Panels
- einfacher Zugang zum Technik-Abteil

Komfortabel

- einfache Programmierung
- Kopplung der Wagen für effizienten Transport (optional)
- eindeutige Zuordnung der Wagen (optional)

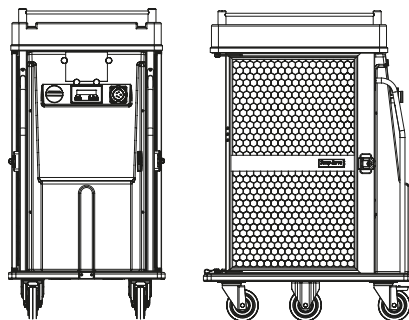
Hygienisch

- leichter Ausbau des Wageninnenkomponenten zur gründlichen Reinigung
- Innenmaterial komplett aus Edelstahl
- hochisolierende Mittelwand zur perfekten Temperaturtrennung

Sicher

- sicherer HACCP-Prozess durch sofortige Information bei Abweichungen
- garantiert Homogenität der Speisen auf allen Ebenen

Technische Daten



Temp-Serve

Modelle - Twinline:	Temp-Serve - 20	Temp-Serve - 24	Temp-Serve - 30
Abmessungen:	1.048 x 790 mm	1.048 x 790 mm	1.048 x 790 mm
Höhe:	1.495 mm	1.495 mm	1.735 mm
Wendekreis:	1.463 mm	1.463 mm	1.463 mm
Nettogewicht:	201 kg	201 kg	220 kg
Transportgewicht:	224 kg	224 kg	243 kg
Vertikaler Tablettabstand:	96 mm	80 mm	80 mm
Geräuschentwicklung:	ca. 55 db (A)	ca. 55 db (A)	ca. 55 db (A)
Anschlußwert (Doppel-Kühlung inkl. Regnerisierung):	ca. 5,8 KW , 400 V - 3 ph	ca. 5,8 KW , 400 V - 3 ph	ca. 6,2 KW , 400 V - 3 ph
Kältemittel:	R 452a	R 452a	R 452a
Gasmenge:	1,00 kg	1,00 kg	1,00 kg
Klimaklasse:	4	4	4
Schutzklasse:	IPX5	IPX5	IPX5

Tabletts

Abmessungen:
ca. 575 x 325 mm, symmetrisch



Weitere Produkteigenschaften und Optionen

- Türen mit Fixierung bei 270 Grad
- Integrierte Galerie kann zum Transport von zusätzlichem Stationsbedarf genutzt werden
- Gerundete, nahtlose Ecken
- Zugbetrieb - bis zu 3 Trolleys möglich

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 12/2021

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