

# **Produkt-Katalog**

Systeme für kalte und warme Speisen

**März 2023** 



# Lösungen für Ihre Speisenverteilung

	Isolierte Tablettsysteme Temp-Royal	4	"	Getränke-/Suppenversorgung Temp-Liquid	39
	Clochen-Systeme Clochen-System   Insul-Solid   Temp-Active ADVANTAGE	7	<u>=</u>	<b>Geschirr</b> Porzellan   Hartglas   Mehrweg   Einweg	44
<b>P</b>	Außer-Haus-Systeme Meal-Butler	11		<b>Geräte</b> Portionierung   Lagerung   Transport	59
	<b>Buffet-Systeme</b> Serve-Rite Pro   Temp-Classic Pro	15		Sonstiges	82
	Aktive Systeme Temp-Futura   Temp-Contact   Temp-Serve   Dock-Rite   Temp-Cuisine	25			

# We serve the solution

## Lösungen für Speisen-Verteilsysteme

Sie erfahren es jeden Tag: Die reibungslose Speisen-Verteilung an viele Menschen ist mit großem logistischen Aufwand verbunden. Das richtige System ist das Fundament für das tägliche Gelingen. Stimmen die Wege? Ist das Timing gut organisiert? Nur reibungslose Abläufe führen zu zufriedenen Essensteilnehmern und zu Wirtschaftlichkeit.





## temp-rite macht den Unterschied

Ausgangspunkt für eine reibungslos laufende Organisation, Partner in jeder Küche und für jedes System, anwenderfreundlich, sicher, flexibel, mit der Garantie für eine perfekt präsentierte Mahlzeit: das ist der Anspruch, den temp-rite mit hoher Qualität für Sie untermauert. Dank umfangreicher Erfahrungen, der Anwendung innovativer Techniken, der Wahl langlebiger Materialien und ergonomischer Formgebung haben wir Produkte, die alle Ihre Forderungen erfüllen.

Mit temp-rite International haben Sie darüber hinaus einen Partner, der seine weltweiten Erfahrungen für Sie in die Praxis umsetzt. Genau da macht temp-rite den Unterschied. Mit Produkten, die einander ergänzen, Erfahrungen, an denen Sie teilhaben und einen Service, der Ihre Betriebsführung praktisch unterstützt.























# Isolierte Tablettsysteme

Isolierte Speisen-Verteilsysteme in traditioneller Ausführung, zur Warm- und Frischhaltung von Speisen.

Temp-Royal





Für Cook-Serve-Anwendungen

# **Isolierte Tablettsysteme**

temp-rite Speisen-Verteilsysteme sind hochwirksam mit FCKW-freiem Polyurethanschaum isoliert, aus geschmacksund geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Polypropylen. Sie sind doppelwandig mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche, geschirrspülmaschinenfest und haben eine stabile Stoßschutzkante. temp-rite Speisen-Verteilsysteme fassen eine komplette Mahlzeit (*Frühstück*, *Mittagessen oder Abendessen*) inkl. Beilagen sowie Getränke, Vorsuppen, Zwischenmahlzeiten, Besteck, Serviette, Patientenkarte etc.

temp-rite Speisen-Verteilsysteme arbeiten nach dem Prinzip der thermischen Zonen durch abgeteilte Menüfächer. Die Fächer sind durch hochgezogene Ränder getrennt. Dadurch lassen sich die Geschirr-Einsätze fest an ihrem Platz halten und ein Überlaufen der Speisenkomponenten wird verhindert. Menschen mit eingeschränkter Bewegungsfähigkeit können leichter selbst essen. Durch die thermischen Zonen bleiben heiße Speisen neben kalten Speisen heiß und kalte Speisen neben heißen Speisen kalt.

temp-rite Speisen-Verteilsysteme bestehen aus einem Unterteil und einer Abdeckung. Sie sind stapelbar und daher bestens für den Transport auf offenen und somit preisgünstigen Stationswagen geeignet.





















**Broschüre Temp-Royal** 



# Temp-Royal

Das temp-rite Speisen-Verteilsystem Temp-Royal hat neben den beiden eckigen Menüfächern ein zentrales rundes Tellerfach für alle gängigen Porzellanteller mit 26 cm Durchmesser. Das Unterteil ist ergonomisch geformt und hat einen Flügel zur Aufnahme der Vorsuppe, Getränke, Zwischenmahlzeiten etc. An den Flügel ist ein Kartenhalter ansteckbar. Die Abdeckung ist partiell und lässt den Flügel offen.

Modelle Unterteile und Abdeckung	
TRS522GC	brombeer (Unterteil)
TRS523GC	nachtblau (Unterteil)

TRS523GC nachtblau (Unterteil)
TRT520GC lichtgrau (Abdeckung)

Maße

Unterteil ca. 530 x 370 x 45,7 mm (EuroNorm)

Abdeckung ca. 447 x 361 x 63,5 mm

Höhe eines Sets ca. 102 mm

**Verpackungseinheit** 10 Stück

Optionale Bestückungsvarianten (mit Mehrweg-, Einweg- oder Porzellan-Einsätzen):





























# **Clochen-Systeme**

Isolierte Speisen-Verteilsysteme in traditioneller Ausführung, zur Warm- und Frischhaltung von Speisen. Aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Polypropylen. Dadurch geringes Gewicht, leichtes Handling. Doppelwandig, mit hygienefreundlicher Oberfläche in nahtloser Konstruktion. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Clochen-System Insul-Solid Temp-Active ADVANTAGE















## Für Cook-Serve-Anwendungen

#### Unterteil – Modell Traditional



# **Clochen-System**

Das Unterteil für Teller bis 23 cm Durchmesser ist ebenso wie die Abdeckung hochwirksam mit FCKW-freiem Polyurethanschaum isoliert. Dadurch werden Speisen lange auf Verzehrtemperatur gehalten. Die Abdeckungen sind in attraktivem Design und in diversen Farben lieferbar. Durch die hohe Abdeckung bleibt viel Raum für Speisen. Der große Griff der Abdeckung sorgt für angenehmes und sicheres Handling. Die Lagerung der Systemteile erfolgt in besonderen Systemwagen (*TRG1750*).

Modell Unterteil			
TRS95F	saphirblau		
Modelle Radiance-Abdeckung			
TRALRD500	saphirblau		
TRALRD120	bronze		
Maße			
Unterteil	Ø ca. 244 mm, 38 mm hoch		
Abdeckung	Ø ca. 256 mm, 70 mm hoch		
Verpackungseinheit	12 Stück		

#### Abdeckung – Modell Radiance





























Für Cook-Serve-Anwendungen





# **Insul-Solid Unterteile**

Spezielles Unterteil zum isolierten Clochen-System im traditionellen Design zur Warmhaltung von Speisen. Aus geschmacks- und geruchsneutralem Spezial-Kunststoff (*POM*), mit besonderer Wärmespeicherkapazität. Für Teller bis 23 cm Durchmesser. Dadurch werden Speisen wesentlich länger heißgehalten als mit herkömmlichen schaumisolierten Unterteilen. Einwandig, mit hygienefreundlicher Oberfläche in nahtloser Konstruktion. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Die Unterteile können in speziellen Spendern bis max. 120 °C vorgeheizt werden und geben dann nach und nach ihre Temperatur an die Teller und Speisen ab. Die Lagerung der Systemteile erfolgt in besonderen Systemwagen (TRG1750).

Aodelle Unterteil			
TRIS23E nachtblau			
Maße			
Unterteil	Ø ca. 244 mm, 45 mm hoch		
Abdeckung	Siehe Clochen-System		
Verpackungseinheit	20 Stück		

# **Temp-Active Unterteile**

Das spezielle Unterteil, passend zu den Radiance des isolierten Clochen-Systems für Teller bis 23 cm Durchmesser. Aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Kunststoff. Doppelwandig, mit hygienischer Oberfläche. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Temp-Active hat innerhalb des Bodens einen fest integrierten, aktiven Heizkern. Dieser Heizkern wird in speziellen Aktivatoren (*TRIHA95*) mittels Induktion, bis zum Erreichen der optimalen Temperatur, innerhalb von 10 Sekunden vorgewärmt und gibt dann nach und nach seine Temperatur an den Teller und die Speisen ab.

Durch die gleichmäßige Aktivierung wird jedes Temp-Active exakt auf die gleiche Temperatur vorgewärmt. Da die Seitenwände des Unterteiles isoliert sind und somit nicht erwärmt werden, sind sie beim Anfassen kalt und sicher in der Handhabung.

Modelle Unterteil			
TRIHB24F	saphirblau		
Maße			
Unterteil	Ø ca. 253 mm, 46 mm hoch		
Abdeckung	Siehe Clochen-System		
Verpackungseinheit	12 Stück		

























# **Temp-Active ADVANTAGE Aktivator**

Temp-Active ADVANTAGE verlängert die Warmhaltung von Speisen im Vergleich zu den üblichen isolierten Clochen-Systemen wesentlich.

Der ADVANTAGE-Aktivator erwärmt jedes Unterteil in ca. 12 Sekunden individuell mittels Induktion bis zum Erreichen der optimalen Temperatur des Heizkerns. Dadurch bekommt jedes Unterteil immer exakt die gleiche Temperatur, die es langsam und gleichmäßig an die Speisen abgibt. Damit ist garantiert, dass die abgedeckten Speisen für mehr als 60 Minuten auf über 65 °C gehalten werden (Portioniertemperatur min. 74 °C), sogar wenn die Geschirrteile bei der Portionierung Raumtemperatur haben. Ein beheizter Geschirrspender ist also nicht erforderlich. Bei vorgeheiztem Geschirr (min. 74 °C) verlängert sich die Warmhaltung über 65 °C auf mindestens 73 Minuten.

Der Aktivator ist leicht zu bedienen, die Unterteile werden einfach in die dafür vorgesehene Führung geschoben. Dadurch startet die Aktivierung automatisch und endet auch automatisch nach Erreichen der optimalen Kerntemperatur des Unterteiles. Die beleuchteten Kontrollen zeigen an, dass ein Unterteil beheizt wird und dass die Beheizung beendet ist.

Das Gerät besteht aus einem CNS-Gehäuse mit einer Führung aus widerstandsfähigem Kunststoff zum sicheren Positionieren der Temp-Active ADVANTAGE Unterteile. Dadurch ist es hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen. In der Führung befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Induktionsprozess ausgelöst wird, ohne dass sich ein Unterteil auf dem Aktivator befindet.

Modell	TRIHA95-ADVANTAGE
Maße	ca. 680 x 610 x 330 mm (Höhe ohne Führung ca. 240 mm)
Nettogewicht	ca. 28 kg
Anschlusswert	ca. 9,5 kW, 400 V Drehstrom
Verpackungseinheit	1 Stück

# **Temp-Active ADVANTAGE Unterteil**

Unterteil, ähnlich den Temp-Active Unterteilen, passend zu den Radiance-Abdeckungen des isolierten Clochen-Systems, für Teller bis 23 cm Ø. Zur Aktivierung innerhalb von 12 Sekunden im speziellen ADVANTAGE Aktivator (TRIHA95-ADVANTAGE).

Modelle Unterteil		
TRIHB26F	saphirblau	
TRIHB26B	brombeer	
Maße		
Unterteil	Ø ca. 243 mm, 46 mm hoch	
Abdeckung	Siehe Clochen-System	
Verpackungseinheit	12 Stück	





















# Außer-Haus-Systeme

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite ein System mit dem Speisen ohne Unterbrechung der Kühlkette temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen – zu Ihren Kunden gebracht werden.

**Meal-Butler** 





















# **Außer-Haus-Systeme**

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite das Cook-Chill-System Meal-Butler an. Der Meal-Butler arbeitet mit Kontaktwärmeplatten, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrteile direkten Kontakt haben. Hauptgericht und Vorsuppe werden im Cook-Chill- oder Cook-Freeze-Verfahren innerhalb von ca. 45-60 Minuten auf ca. 75 °C erwärmt.



Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen



# **Meal-Butler**

Die Bedienung erfolgt über einen An/Aus-Schalter, eine digitale Countdown-Anzeige zeigt die verbleibende Resterwärmungszeit. Wenn der Meal-Butler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch für max. eine Stunde in einen Warmhaltezyklus, der dafür sorgt, dass die Speisentemperatur erhalten bleibt. Das Gerät besteht aus einem weißen Kunststoffgehäuse mit eingelassenen Kontaktwärmeplatten aus Aluminium, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrteile direkten Kontakt haben. Die Heizplatten verfügen über eine elektronische Regelung, die dafür sorgt, 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 ausgeschlossen.







Modelle	
TRMBK01 TRMBK01-CF TRMB001	für Cook-Chill mit Einweggeschirr (40 Minuten RegenZeit) für Cook-Freeze mit Einweg- oder Porzellangeschirr (60 Minuten RegenZeit)
Modell	für Cook-Chill mit Porzellan (45 Minuten RegenZeit)
TRMBV01	für Cook-Freeze mit Einweg-Menüschalen (60 Minuten RegenZeit)
Maße	ca. 380 x 300 x 40 mm
Nettogewicht	ca. 1,55 kg
Anschlusswert	ca. 0,25 kW, 230 V Wechselstrom
Verpackungseinhe	eit 1 Stück





















# **Clip-Karton**

Vorgestanzter, unbedruckter Karton zur Aufnahme von je einem versiegelten Einweg-Teller und einer versiegelten Einweg-Vorsuppenschale. Die Geschirrteile lassen sich so zu einem Set zusammenfassen und leicht und sicher transportieren sowie als Set auf den Meal-Butler stellen. Außerdem können mehrere Sets übereinandergestapelt werden.

Die Clip-Kartons werden flach und ungefaltet angeliefert. Eine Bedruckung nach Kundenvorgabe ist möglich.

Modell	TRMBC01
Maße	
flach	ca. 375 x 270 mm
gefaltet als Set	ca. 375 x 225 x 45 mm
Verpackungseinheit	1.000 Stück



# **Transportbox**

Schwarze Thermobox für den Kalt-Transport von versiegelten Meal-Butler-Mahlzeiten in Einweg-Geschirrteilen, auch als Set im Kartonträger.

Das EPP (expandiertes Polypropylen)-Material ist spülmaschinenfest und kann mit kochendem Wasser oder per Dampfsterilisation (121 °C) behandelt werden. Es ist beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel, die in Großküchen Anwendung finden, zeichnet sich durch hohe Festigkeit, geringes Gewicht und beste Isoliereigenschaften (Raumgewicht von 50g/l) aus. Es ist einsetzbar in Temperaturen von -40 °C bis 120 °C.

## 4 Meal-Butler-Sets

Modell	TRMBB04	
Maße		
außen	ca. 474 x 340 x 275 mm	
innen	ca. 390 x 286 x 200 mm	
Wandstärke	ca. 27 mm	
Inhalt	ca. 22,3 Liter	
Verpackungseinheit	1 Stück	

## 12 Meal-Butler-Sets

TRMBB12	
ca. 672 x 475 x 335 mm	
ca. 618 x 420 x 255 mm	
ca. 27 mm	
ca. 53,2 Liter	
1 Stück	

























Für mehr Hospitality:

Buffetwagen für Kalt- und Warm- sowie Zwischenmahlzeiten. Ein moderner Weg für die Speisen-Verteilung.

Serve-Rite Pro Temp-Classic Pro





















Für Cook-Serve-Anwendungen

# Serve-Rite Pro

Der Buffetwagen für mehr Vielfalt, smarte Features und eine moderne Gastlichkeit in der Verpflegung.

Die neueste Generation der erfolgreichen Buffetwagen-Range ist in den Grundmodellen L und M und einer Vielzahl an individuellen Auswahloptionen erhältlich.

Modernes Design in Kombination mit gebürsteten Edelstahl-Elementen, wohnlichen Farb-Paneelen und einer warm-





# Serve-Rite Pro

Modell	Serve-Rite Pro M	Serve-Rite Pro L
Abmessungen (Breite, Tiefe, Höhe) Mit Aufsatz (Linea castors) Ohne Aufsatz (Linea castors)	1.209 mm x 761 mm x 1.435 mm 1.209 mm x 761 mm x 1.005 mm	
Abmessungen Arbeitsfläche (Breite, Tiefe)	1.205 mm x 747 mm	1.558 mm x 747 mm
Gewicht	ca. 190 kg (Leergewicht)	ca. 210 kg (Leergewicht)
Seitentisch (Breite, Tiefe)	325 mm x 655 mm	325 mm x 655 mm
Betriebsspannung	230 V 16 A 1P+N+E	230 V 16 A 1P+N+E

# Verfügbare Standard-Paneele-Farben:







Ciliego Fey 1611





















weißen LED-Beleuchtung sorgen für ein ansprechendes und gastliches Ambiente.





Video Serve-Rite Pro

Serve-Rite Pro



temp-rite



# Hängebesteckhalter

Besteckhalter mit vierfacher Unterteilung aus Edelstahl.

<b>Modell</b> TRSRP-CH	Hängebesteckhalter, perforiert, aus Edelstahl
<b>Maße</b> ca. 370 x 60 x 120 mm (B/T/H), Innen 91 x 60 mm je Fach	
Verpackungseinheit	1 Stück



# Innerer Besteckhalter-Rahmen für Gantry

Modelle	
---------	--

TRSRP050 .172 Innerer Besteckhalter-Rahmen – für L und M (Full Gantry)

Zur Aufnahme von 2 Besteckbechern, Innen-ø ca. 100 mm

Maße: 328 x 172 mm

TRSRP050.153 Innerer Besteckhalter-Rahmen – für M (Modular Gantry)

Zur Aufnahme von 2 Besteckbechern, Innen-ø ca. 100 mm

Maße: 328 x 153 mm

**Verpackungseinheit** 1 Stück





















## Schubladenteiler

Zur Unterteilung der im Serve-Rite Pro verwendeten 1/1-GN-Einsätze mit 150 mm Tiefe in einzelne Fächer, in die abgepackte Komponenten, z. B. Wurst- und Käseaufschnitt, eingestellt werden können. Die Ladenteiler sind aus Polycarbonat und werden ineinandergesteckt.

Modelle Trladenteilung-pc	Unterteilung in je acht breite und schmale Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Edelstahl.
TRLADENTEILUNG-PC6	Unterteilung in sechs gleich große Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Kunststoff.
TRLADENTEILUNG-PC2	Unterteilung in sechs gleich große Fächer. Passend zu GN-Einsätzen aus Edelstahl.
Verpackungseinheit	1 Stück



## Modularer Aufsatz mit Kaffee-Dispenser-Set

Die Modular-Gantry besteht aus einer Ablage mit Deckel-Aufsatz sowie einem modularen Aufsatz-Set für zwei Getränke-Dispenser. Eine gelochte Abstellfläche inkl. Überlaufschale aus Edelstahl bietet Platz für zwei Kaffeebecher. Der Aufsatz hat eine spezielle Vorrichtung zur Aufnahme der Getränke-Dispenser. Getränke-Dispenser sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Die isolierten Getränke-Dispenser sind auf dem Gantry-Aufsatz mit integrierter Abstellfläche fixiert.

Model	Edelstahl-Isolierkannen-Set (2 Stück) – für Modular Gantry	
Maße	Maße: 391 x 402 mm, max. Höhe inkl. Getränke-Dispenser 470 mm	
Artikel-Nr.	TR50241AN	
Volumen je 2,4 l		
	mit Zapfvorrichtung	

























# GN-Behälter aus Polypropylen (PP)

Einwandig, weiß. Einsatz in den Schubladenblöcken.

Modelle		
TR7-411-100	GN 1/1 100 mm tief	
TR7-411-150	GN 1/1 150 mm tief	
TR7-411-200	GN 1/1 200 mm tief	
TR7-412-100	GN 1/2 100 mm tief	
TR7-412-150	GN 1/2 150 mm tief	
TR7-412-200	GN 1/2 200 mm tief	
TR7-413-100	GN 1/3 100 mm tief	
TR7-413-150	GN 1/3 150 mm tief	
TR7-413-200	GN 1/3 200 mm tief	

Verpackungseinheit 1 Stück





## **GN-Behälter aus Polycarbonat (PC)**

Einwandig, klar. Für den Aufsatz.

Modelle	
TR1022207-C	GN 1/2 150 mm tief
TR1022307-C	GN 1/2 200 mm tief
TR1026107-C	GN 1/3 100 mm tief
TR1030007	GN 1/6 65 mm tief
TR1030107	GN 1/6 100 mm tief
TR1032007-C	GN 1/9 65 mm tief
TR1032107-C	GN 1/9 100 mm tief
Verpackungseinheit	1 Stück





# **GN-Behälter aus Edelstahl**

Einsatz in den Schubladenblöcken.

Modelle	
TRGN1/1-65	GN 1/1 65 mm tief
TRGN1/1-150	GN 1/1 150 mm tief
TRGN1/1-200	GN 1/1 200 mm tief
TRGN1/2-65	GN 1/2 65 mm tief
TRGN1/2-150	GN 1/2 150 mm tief
TRGN1/2-200	GN 1/2 200 mm tief
TRGN1/3-65	GN 1/3 65 mm tief
TRGN1/3-150	GN 1/3 150 mm tief
TRGN1/6-150	GN 1/6 150 mm tief
TRGN1/1-65P	GN 1/1 gelocht, 65 mm tief
TRGN1/1-150P	GN 1/1 gelocht, 150 mm tief
TRGN1/2-100P	GN 1/2 gelocht, 100 mm tief
TRGN1/3-65P	GN 1/3 gelocht, 65 mm tief
TRGN1/3-100P	GN 1/3 gelocht, 100 mm tief

Verpackungseinheit 1 Stück























Für Cook-Serve-Anwendungen



Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

Broschüre Temp-Classic Pro



Video Temp-Classic Pro



# **Temp-Classic Pro**

Temp-Classic Pro ist ein innovatives Buffetsystem, das einen vielseitigen Mahlzeitenservice ermöglicht, egal, ob in einem häuslichen oder einem gastronomischen Ambiente. Das System verfügt über alle Techniken, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten warm bzw. kalt zu halten (Cook-Serve-Verfahren) oder im Cook-Chill- bzw. Cook-Freeze-Verfahren zu regenerieren.

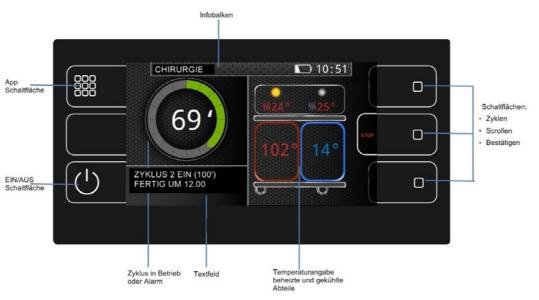
temp-rite hat bei der Entwicklung auf ergonomisch durchdachte Lösungen bei Sicherheit, Reinigung und Bedienungskomfort geachtet.

Temp-Classic Pro gibt es in vier Größen, in der Standardversion (*Temp-Classic Pro M*) mit einem Heizabteil und einem isolierten Abteil. In weiteren Versionen sind Wagen mit nur einem Heizabteil (*Temp-Classic Pro S*) oder mit zwei Heizabteilen (*Temp-Classic Pro L*) verfügbar. Das isolierte Abteil kann optional mit einer aktiven Kühlung ausgestattet sein. Als weitere Option sind auch die beheizten Abteile kühlbar.

Die Servierplatte auf dem Wagen ist beheizbar und kann bis zu 4 x GN 1/1 quer (Temp-Classic Pro M) aufnehmen.

Für Temp-Classic Pro sind viele Ausstattungsvarianten lieferbar, z. B. ein Niesschutz mit integrierter, kratzfester Blende, Heizelementen und Beleuchtung – so kann jeder Wagen für alle individuellen Ansprüche konfiguriert werden. Weitere Optionen sind zum Beispiel das Transfermodul mit passenden Transportwagen, abklappbare Ablagen oder Tablettrutsche sowie ein Zugsystem.

Rollen 160 mm Durchmesser, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller.



#### **Touchscreen Pro**

Die neu entwickelte Steuerung mit Touchscreen Pro erlaubt eine einfache, intuitive Bedienung. Sie erfüllt dabei alle Ansprüche an eine zeitgemäße HACCP-Überwachung und Dokumentation.

- Intuitive und interaktive Steuerung
- Grafische Darstellung aller Funktionen und Eigenschaften
- Smarte Apps regeln alle Zyklen und Anwendungen
- Automatische HACCP-Aufzeichnung
- Datenübertragung per USB-Stick, Wi-Fi oder LAN





















Hinweis: Abbildung zeigt Modell mit Brücke

# Temp-Classic Pro

Hinweis: Abbildung zeigt Modell ohne Brücke

# Temp-Classic Pro S

Maße Grundmaß Höhe/einschl. Brücke	ca. 846 x 728 mm ca. 1.044 / 1.391 mm	
Abteile	1	
Auflagen / Abteil	7 oder 8	
Anschlusswert	ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E	
Kühlmittel	R134A, GWP=1300	
Gewicht	ca. 165 kg	
Verpackungseinheit	1 Stück	

# Temp-Classic Pro XS

Maße		
Grundmaß	ca. 846 x 728 mm	
Höhe/einschl. Brücke	ca. 1.044 / 1.391 mm	
Abteile	2	
Auflagen / Abteil	3 oder 4/2	
Anschlusswert	ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E	
Kühlmittel	R134A, GWP=1300	
Gewicht	ca. 165 kg	
Verpackungseinheit	1 Stück	





















Hinweis: Abbildung zeigt Modell mit Brücke

Hinweis: Abbildung zeigt Modell mit Brücke

# Temp-Classic Pro M

Maße		
Grundmaß Höhe/einschl. Brücke	ca. 1.256 x 728 mm ke ca. 1.044 / 1.391 mm	
Abteile	2	
Auflagen / Abteil	7 oder 8	
Anschlusswert	ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E	
Kühlmittel	R134A, GWP=1300	
Gewicht	ca. 190 kg	
Verpackungseinheit	1 Stück	

# Temp-Classic Pro L

Maße		
Grundmaß	ca. 1.506 x 728 mm	
Hone/einschl. Brucke	ca. 1.044 / 1.391 mm	
Abteile	2	
Auflagen / Abteil	7 oder 8	
Anschlusswert	ca. 8,1 kW , 400V-50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V-50Hz 1P+N+E	
Kühlmittel	R134A, GWP=1300	
Gewicht	ca. 275 kg	
Verpackungseinheit	1 Stück	



























## **Temp-Classic Pro Shuttle-System**

Temp-Classic Pro ist mit herausnehmbaren Transfermodulen ausgerüstet. Für deren Transport gibt es Transferwagen, die an Temp-Classic Pro angekuppelt werden. Sie fassen ein bzw. zwei Transfermodule, die nach dem Andocken einfach in den Temp-Classic Pro hineingeschoben werden. Die Transferwagen können GN 1/1-Gittern und/oder -Behälter aufnehmen.

Der isolierte Transferwagen (*Single oder Double*) besteht aus Rohprofilen mit doppelwandigen, isolierten Leichtmetallwänden. Die Türen sind farbig lackiert und öffnen sich 270°. Auf dem Double-Shuttle befinden sich oben Schiebedeckel, die Zugriff auf die Abteile gewähren. Deren Führungsschienen dienen zusätzlich zur Aufnahme von handelsüblichen ISO-Norm Transportkisten 600 x 400 mm, die auch auf den Single-Shuttle passen. Unten befinden sich eine umlaufende Stoßschutzleiste aus Leichtmetall mit PVC-Ummantelung. Fahrbar mittels zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststeller, jeweils in verzinktem Gehäuse, Rollen 125 mm Durchmesser.

Modelle	
TRM81.006-N250	Isolierter Wagen 1 Abteil
TRM41.006-N250	Isolierter Wagen 2 Abteile

Maße

Isolierter Wagen 1 Abteil ca. 555 x 745 x 1.000 mm Isolierter Wagen 2 Abteile ca. 955 x 745 x 1.000 mm

Gewicht

Isolierter Wagen 1 Abteil ca. 50 kg Isolierter Wagen 2 Abteile ca. 55 kg

**Verpackungseinheit** 1 Stück

#### Offener Wagen

Modell BLM21.008	Offener Wagen 2 Abteile
Maße Offener Wagen 2 Abteile	ca. 997 x 668 x 910 mm
<b>Gewicht</b> Offener Wagen 2 Abteile	ca. 40 kg
Verpackungseinheit	1 Stück

#### Hauben

Die Transferwagen sind robust und leicht manövrierbar. Um Temperaturverluste während des Transportes zu vermeiden, gibt es für die offenen Wagen eine isolierte Haube aus robustem Kunststoffgewebe bzw. geschlossene isolierte Transferwagen.

Modelle	
TRM20.028-1/2	Single, für 1 Transfermodul
TRM20.028	Twin, für 2 Transfermodule

Maße

Single-Version ca.  $370 \times 600 \times 610 \text{ mm}$ Twin-Version ca.  $780 \times 600 \times 610 \text{ mm}$ 

Verpackungseinheit 1 Stück

























Die aktiven Speisen-Verteilsysteme von temp-rite sind sowohl in der Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill- oder ausstattungsabhängig auch nach Cook-Freeze-Prinzip einsetzbar.

Temp-Futura Temp-Contact Temp-Serve Dock-Rite Temp-Cuisine



















Temp-Futura

**Temp-Contact** 





Für Cook-Serve-Anwendungen



Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

# **Temp-Futura und Temp-Contact**

Temp-Futura und Temp-Contact sind sowohl in der Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill- oder ausstattungsabhängig auch nach dem Cook-Freeze-Prinzip einsetzbar.

Die mit Ausschnitten versehenen Systemtabletts stellen einen direkten Kontakt zwischen den unterhalb der Tabletts befindlichen Heizelementen und den Porzellan-Geschirrteilen her. Die Heizelemente mit ITC (Integrated Thermo Control) bringen die warmen Menükomponenten durch genau dosierte Wärmezufuhr auf die ideale Verzehrtemperatur. Die warmen Speisekomponenten werden von den anderen auf dem Tablett befindlichen Speisekomponenten mittels Abdeckung isoliert. Das heißt, die Wärme wird dort konzentriert, wo sie benötigt wird, während auf die kalten Speisenkomponenten sowie das Tablett keine Wärmeübertragung stattfindet und die Temperatur neutral bleibt. Bei kompletten Kaltmahlzeiten bleiben die Heizelemente deaktiviert.

Temp-Futura und Temp-Contact erkennen also selbstständig, was zu tun ist und sorgen für die individuelle, optimale Regenerierung aller Warmkomponenten. Die Steuerung bietet weitere Optionen. So können alle Carts gleichzeitig oder auch zeitversetzt betrieben werden, um "Energiespitzen" zu vermeiden.

Die Carts stehen in mehreren Größen mit jeweils einer Vielzahl von Ausstattungen zur Verfügung. Optional können sie in einer waschstraßenfesten Version ausgeführt werden. Selbst für den automatischen Wagentransport gibt es Lösungen. Auch das Tablett ist in verschieden Versionen und Größen erhältlich.

#### **HACCP-Modul**

Batteriegestütztes Einbau-Modul zur Messung und Dokumentation der Temperaturentwicklung vor, während und nach der Regenerierung, sowie zur Dokumentation weiterer Ereignisse (Tür auf/Tür zu und Start/Ende der Regenerierung) gemäß HACCP.

Das Modul besteht aus dem Datenlogger und fest montierten Fühlern. Der Datenlogger dokumentiert permanent die Temperatur im Wageninneren in fest programmierbaren Zeitintervallen sowie alle eintretenden Ereignisse. Die ausgelesenen Daten können zur Dokumentation der Temperaturverläufe und Ereignisse gemäß HACCP auf dem PC archiviert oder weiter verarbeitet werden.

Verpackungseinheit 1 Stück























# **Temp-Futura TR400-Carts**

Cart zum Temp-Futura System für die Warmhaltung oder Regenerierung und die Verteilung der Speisen.

Aus doppelwandigem, isoliertem Edelstahl. Dank der exzellenten Isolierung kommen die Carts ohne aktive Kühlung aus. Unten und oben ist ein umlaufender Stoßrahmen aus blauem Kunststoff. Ausgestattet mit zwei Türen. Verfügbar in zwei Basisgrößen zur Aufnahme von Tabletts in Gastro- oder Euro-Norm. Mit diversen Optionen, wie zum Beispiel Anhängevorrichtung und Galerie. Ausstattung mit bis zu 2 individuell beheizbaren ITC-gesteuerten Elementen pro Finschub.

Der Cart ist leicht und fahrbar mittels 2 Bock- und 2 Lenkrollen, 160 mm Ø.

Mode	lle
T0T0	

TRTR400EN/GN-16 für 16 EN oder GN-Tabletts TRTR400EN/GN-20 für 20 EN oder GN-Tabletts TRTR400EN/GN-24 für 24 EN oder GN-Tabletts

#### Maße

Grundmaß GN ca. 805 x 900 mm ca. 795 x 900 mm Grundmaß EN ca. 1.230 mm Höhe 16er Cart Höhe 20er Cart ca. 1.440 mm Höhe 24er Cart ca. 1.650 mm

#### Gewichte

16er Cart ca. 127 kg 20er Cart ca. 141 kg 24er Cart ca. 171 kg

Anschlusswert

(Ausstattung je ein 23 + 8 cm Heizelement) ca. 0,18/230 V an 400 V Drehstrom

pro Einschub

Verpackungseinheit 1 Stück

## Temp-Futura Control-Box

Touch-Screen Control-Box zur Steuerung der Temp-Futura TR400-Carts. Die Regenerierung erfolgt in ca. 40 Minuten vor der eigentlichen Speisen-Verteilung. Über die Kontrolleinheit wird der Regenerierprozess manuell oder automatisch aktiviert, indem die Stromversorgung für den eingestellten Zeitraum sichergestellt wird. Die Regenerierzeit kann individuell verändert und auf die lokalen Gegebenheiten eingestellt werden. Einstellungen können von autorisierten Personen an der Steuerung vorgenommen werden.

#### Modelle

TRTIMER230T Touch-Screen Box für 230 V-Carts Touch-Screen Box für 400 V-Carts TRTIMFR400T Touch-Screen Twin-Box für 2 Carts TRTIMER400T/D

1 Stück

Verpackungseinheit























**Broschüre Temp-Contact** 



# **Temp-Contact Carts**

Temp-Contact für die Warmhaltung oder Regenerierung und die Verteilung der Speisen. Der Cart ist für 16, 20, 24 GN-Tabletts oder 40 Mini-Tabletts lieferbar.

Die Seitenwände sind aus doppelwandigem, isoliertem Edelstahl mit nahtlos tiefgezogenen Auflagesicken im Innenraum und gerundeten Ecken. Sie sind mittig durch Profilschienen verbunden, an denen die ITC-gesteuerten Kontaktwärmeplatten befestigt sind. Im Boden befindet sich ein Ablauf für Reinigungswasser.

Die zwei gegenüberliegenden Türen sind doppelwandig, waschfest, außen aus kratz- und stoßfesten Kunststoff, innen aus Edelstahl und mit einer Isolierung versehen. Die Schließung erfolgt über einen antimikrobiellen Verschluss, der ein sicheres Öffnen und Schließen in jeder Situation ermöglicht. Tür-Stopper an den Seiten des Wagens halten die geöffneten Türen 270° offen. Umlaufende Türdichtungen.

Die Abdeckungen vorne und oben sind aus Edelstahl. Im belüfteten Gehäuse für die elektrischen Wagenkomponenten befindet sich optional ein effizientes und geräuscharmes, leicht zugängliches, aktives Kühlsystem.

Unten befindet sich eine robuste umlaufende Stoßschutzleiste. Vier vertikale Schiebestangen sichern eine ergonomische Griffhöhe für jeden Bediener.

Der Wagen ist fahrbar auf 2 Bockrollen und 2 feststellbaren Lenkrollen, jeweils in rostgeschützter Ausführung, Ø 160 mm.

Optional sind diverse Ausstattungsvarianten (z. B. Zugbetrieb), sowie weiteres Zubehör (z. B. abklappbare Seitenablage) lieferbar.

Verpackungseinheit	1 Stück	
<b>Gewichte</b> 16/20er Cart 24er Cart	ca. 175 kg (gilt auch für 40 Mini-Trays) ca. 205 kg	
<b>Maße</b> Grundmaß beheizt Höhe 16/20er Cart Höhe 24er Cart	ca. 790 x 995 mm ca. 1.466 mm (gilt auch für 40 Mini-Trays) ca. 1.676 mm	
<b>Modelle</b> TRTeCo – 16/093 TRTeCo – 20/093 TRTeCo – 24/093 TRTeCo – 40/090	16 GN Tabletts beheizt 20 GN Tabletts beheizt 24 GN Tabletts beheizt 40 Mini-Trays beheizt	(auf Anfrage)



















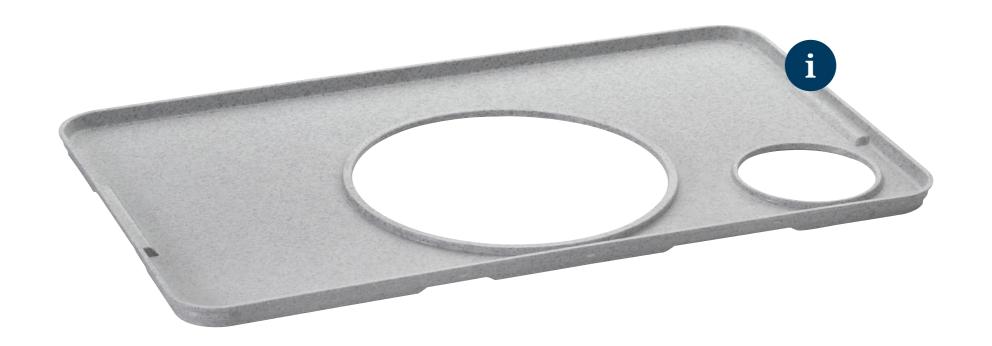


# **Unterteile**

Speisen-Verteilsystem, passend in die Carts des Temp-Futura- und Temp-Contact-Systems.

Nicht isolierte Unterteile aus hochhitzefestem Spezialkunststoff, für den Spülmaschineneinsatz geeignet. Mit Ausschnitten für den Menüteller bzw. die Vorsuppen oder Beilagenschalen im vorderen Bereich, die genau über die Heizelemente in den Cart passen. Die Ausschnitte sind geeignet zur Aufnahme der Geschirrteile für warme Menükomponenten. Der übrige Bereich des Tabletts ist frei verfügbar für die Geschirrteile der Kaltkomponenten bzw. zur Aufnahme der Patientenkarte, Besteck etc.

Verpackungseinheit	20 Stück	
Mini-Tray	ca. 335 x 295 x 85 mm	
GN	ca. 530 x 325 x 85 mm	
EN	ca. 530 x 370 x 85 mm	
Maße	(Höhe im Set, Unterteil und Abdeckung)	
TRS780G-G	Mini-Tray, granit, 23 cm Ausschnitt	
TRS720G-G	GN Tablett, granit, 23/8 cm Ausschnitte	
TRS720G	GN Tablett, elfenbein, 23/8 cm Ausschnitte	
TRS716G-G	EN Tablett, granit, 23/13 cm Ausschnitte	
TRS716G	EN Tablett, elfenbein, 23/13 cm Ausschnitte	
Modelle		























# Abdeckungen

Die Abdeckungen für den Menüteller bzw. für die Vorsuppen- oder Beilagenschale sind hochwirksam schaumisoliert aus Kunststoff. Doppelwandig, für den Spülmaschineneinsatz geeignet. Die Abdeckungen arretieren sicher über den Geschirrteilen auf dem Unterteil. Dies verhindert einen Temperatur- und Aromaaustausch.

Bei der Abstimmung zwischen Unterteilen und Abdeckungen ist die Größe der Ausschnitte zu beachten.



## Schalenabdeckung für Ausschnitt 8 cm

Modelle TRT723A	nachtblau	
Maße	Ø ca. 122 mm, 70 mm hoch	
Verpackungsei	nheit 24 Stück	



/erpackungseinheit	24 Stück
Maße	Ø ca. 122 mm, 70 mm hoch
R1/23A	nachtblau



#### Schalenabdeckung für Ausschnitt 13 cm

Modelle TRT823GC TRT825GC	nachtblau brombeer	
Maße	Ø ca. 170 mm, 70 mm hoch	
Verpackungsein	ı <b>heit</b> 24 Stück	



## Teller-/ Eintopfabdeckung für Ausschnitt 23 cm

Modelle TRT813GRC TRT815GRC	nachtblau brombeer	
Maße	Ø ca. 265 mm, 70 mm hoch	
Verpackungsein	neit 12 Stück	

















## Nicht isolierte Abdeckungen

Die nicht isolierten Abdeckungen für den Menüteller sind aus hochwertigem Polypropylen und für den Spülmaschineneinsatz geeignet. Die Abdeckungen arretieren sicher über den Geschirrteilen auf dem Unterteil. Sie verhindern einen Aromaaustausch und sichern die Speisen gegen Verschmutzung.

Modelle

TRRP55G-DB nachtblau TRRRP52G klar

Maße Ø ca. 241 mm, 66 mm hoch

**Verpackungseinheit** 50 Stück

#### Frühstückstablett

Frühstückstablett, passend zu dem Speisen-Verteilsystem Temp-Contact. Das Tablett ist nicht isoliert und im Grundmaß identisch mit den speziellen Unterteilen (Mini-Tray), aber ohne Ausschnitte und aus einem Kunststoff, der nicht hoch hitzebeständig ist.

Der gesamte Bereich des Tabletts ist frei verfügbar für Geschirrteile, Getränke, Besteck, Patientenkarte etc. Das Tablett ist speziell für den Einsatz in den Temp-Contact Carts gebaut worden.

Modelle

TRS790G Mini-Tray, granit

Maße

Mini-Tray ca. 335 x 295 mm

**Verpackungseinheit** 20 Stück





















# **Temp-Serve und Dock-Rite**

Temp-Serve und Dock-Rite sind sowohl in der Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill-Prinzip einsetzbar und bieten eine flexible Lösung für die Mahlzeitenversorgung.

Bewegliche Klimateiler innerhalb der Wagen ermöglichen die komplette Trennung der heißen und kalten Bereiche sowohl mit als auch ohne eingeschobenem Tablett. Das Tablett gleitet zwischen die einzelnen, federgestützten Klimateiler. So erfolgt die Temperatur-Trennung auf einem Tablett ohne zusätzliches Handling durch das Küchenbzw. Stationspersonal. Die Warmhaltung von Speisen auf der Ofenseite wird durch eine Umluftbeheizung erreicht, die heiße Luft zirkulieren lässt. Dank einer aktiven Umluftkühlung bleiben kalte Speisenkomponenten gekühlt. Diese genau gesteuerte und temperierte Luftzufuhr sorgt dafür, dass die Speisentemperaturen optimal gehalten oder die Warmkomponenten punktgenau regeneriert werden.



Produktabbildung enthält Zusatzausstattungen

# Broschüre Temp-Serve

# **Temp-Serve-Wagen**

Der Wagen besteht aus einem stabilen Edelstahl-Rahmen, an dem alle Komponenten und Bauteile montiert sind.

Die Konstruktion und die verwendeten Materialien machen den Wagen besonders pflegeleicht. Die Seiten und die Abdeckung bestehen aus stabilem Kunststoff (ABS).

Im LCD-Controlpaneel lassen sich drei Temperaturzyklen mit individuellem Countdown-Timer, durch Festlegung von Zeiten und Temperaturen programmieren.

Temp-Serve ist IPX5 geprüft, alle inneren Ecken haben Radien, um eine saubere und hygienische Reinigung zu ermöglichen. Der Klimateiler kann dazu vollständig entfernt werden, ebenso wie die Tablettauflagen und Dichtungen.

Beide Türen lassen sich bis 270° öffnen und überlappen. Das Dach hat einen umlaufenden Rand und kann weitere Artikel bis zu 25 kg aufnehmen.

#### Modelle / Twinline

TRTS20-D	20 Tabletts mit Doppel-Kühlung
TRTS24-D	24 Tabletts mit Doppel-Kühlung
TRTS30-D	30 Tabletts mit Doppel-Kühlung

#### Maße

Grundmaß ca. 1.048 x 790 mm Höhe 20/24 Tabletts ca. 1.495 mm Höhe 30 Tabletts ca. 1.735 mm

#### Gewichte

:0/24er Cart	ca. 224 kg
Oer Cart	ca. 243 kg

Verpackungseinheit 1 Stück



















## Dock-Rite



**Broschüre Dock-Rite** 





## **Dock-Rite-Station und -Wagen**

Dock-Rite ist eine kleine, mobile Basisstation mit einem handlichen, andockbaren Tablettwagen ohne eingebaute Technik.

Die Station arbeitet mit Umluft, sowohl für die warmen als auch für die kalten Temperaturen, und sorgt durch genau gesteuerte und temperierte Luftzufuhr dafür, dass die Speisentemperaturen im Cook-Serve-Verfahren optimal gehalten oder die Warmkomponenten im Cook-Chill-Verfahren punktgenau regeneriert werden.

Die Wagen sind mit einem Fassungsvermögen zwischen 20 und 36 Tabletts erhältlich. Dennoch passen alle Größen an die gleiche Basisstation. Dadurch bietet Dock-Rite maximale Flexibilität hinsichtlich der Stationsgrößen, Menü-Zusammenstellung und spezieller kultureller Anforderungen.

Die Basisstation hat vier höhenverstellbare Lenkrollen mit Feststellern und lässt sich praktisch überall aufstellen. Magnetleisten gewährleisten eine feste Verbindung zum Tablettwagen. Das Bedienpanel ist auch bei angedocktem Wagen gut abzulesen und lässt sich einfach bedienen. Es bietet programmierbare Zyklen und eine HACCP-gerechte Daten-Aufzeichnung.

#### **Station**

Modell	TRDR-ST
Maße	ca. 968 x 782 x 1.359 mm
Gewicht	ca. 165 kg
Anschlusswert	ca. 8,1 kW, 400 V (einfache Kühlung) ca. 10,0 kW, 400 V (Doppel-Kühlung)
Verpackungseinhe	eit 1 Stück

#### Tablett-Transportwagen kurz

Modell	TRDR-SH24
Maße	ca. 890 x 794 x 1.400 mm
<b>Tablett-Abstand</b> 20 GN-/EN-Tabletts	ca. 96 mm
24 GN-/EN- Tabletts /36 Mini-Trays	s ca. 80 mm (auf Anfrage)
Gewicht	ca. 140 kg
Verpackungseinheit	1 Stück

#### **Tablett-Transportwagen lang**

Modell	TRDR-SH36
Maße	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm
<b>Tablett-Abstand</b> 30 GN-Tabletts	ca. 96 mm
36 GN-Tabletts	ca. 80 mm
Gewicht	ca. 181 kg
Verpackungseinhe	it 1 Stück





















Beilagenschalen TRP1140ST

TRP1160ST

TRP1460ST

TRP4200ST

TR7244.47

TR7181.47

TRRP410ST

Kaffeebecher

TRP1230UST

Deckel, transparent groß, gerade Form

klein, gerade Form

klein, hohe Form

TRP1460

ca. 6,8 cm hoch

#### Serviertablett

Spezielle Tabletts aus hochhitzefestem Spezialkunststoff, passend in Temp-Serve oder die Tablett-Transportwagen des Dock-Rite Systems. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

#### Passend zu Dock-Rite

Modelle		
TRDR-GN-C001	GN / Egg-shell	
TRDR-GN-C002	GN / Magic-yellow	
TRDR-EN-C001	EN / Egg-shell	
TRDR-EN-C002	EN / Magic-yellow	
TRDR-MT-C001	Mini-Tray / Egg-shell	(auf Anfrage)

# Maße

Gastro-Norm	ca. 530 x 325 mm
Euro-Norm	ca. 530 x 370 mm
Mini-Trays	ca. 575 x 243 mm

#### Verpackungseinheit

EN und GN	20 Stück
Mini-Tray	20 Stück

#### Passend zu Temp-Serve

Modelle TRTST-C001 TRTST-C002	Egg-shell Magic-yellow
Maße	ca. 575 x 325 mm
Verpackungseinheit	20 Stück



#### Empfohlene Geschirrteile für die heiße Seite

	lor
161	ıcı

TRP1100ST	Ø ca. 23 cm, flach
TRP1120ST	Ø ca. 23 cm, 2-geteilt
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm, flach
TRP1320ST	Ø ca. 26 cm, 2-geteilt
TRP1220ST	Ø ca. 26 cm, 3-geteilt
TRP4000ST	Ø ca. 21 cm, flach
TRP4010ST	Ø ca. 21 cm, 2-geteilt
TRP4020ST	Ø ca. 21 cm, tief

#### Teller-Hauben, grau transparent

TR0570	Ø ca. 23 cm
TR0560	Ø ca. 26 cm
TRRP400ST	Ø ca. 21 cm

#### Eintopfschale

TRP1180ST ca. 1,1 Liter Inhalt

#### Vorsuppenschale

TRP320ODST ca. 0,2 Liter Inhalt

Aktive Systeme

# Vorsuppen-

Deckel

TRW100 rotviolett nachtblau TRW102B

temp-rite

























Für Cook-Serve-Anwendungen



Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

# **Temp-Cuisine**

Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Duft des Essens, das macht bei Tisch den Unterschied. Wenn Speisen im Voraus gekocht und dann schockgekühlt werden, hängt alles von der Regeneration ab – eine wichtige Phase vor dem Anrichten und Servieren.

temp-rite bietet eine Produktpalette mit Umluftgeräten, passend für die speziellen Anforderungen unserer Kunden, bei denen High-Tech und Design geringen Energieverbrauch, einfache Handhabung, Sicherheit und Sauberkeit gewährleisten. Umluft, Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum sind abhängig vom Produkt einstellbar und so ausgerichtet, dass damit die Qualität des Endprodukts jede Erwartung übertrifft.

#### **Funktionsmerkmale**

- Manuelle Einstellungen und Rezepturregistrierung bieten eine einfache Bedienung für den Nutzer
- Die Programme können in 4 verschiedene Phasen unterteilt werden, sodass eine hohe Präzision bei der Regeneration möglich ist
- Eigendiagnosesystem für den ordnungsgemäßen Betrieb aller elektrischen Komponenten
- Das Dampfkondensationssystem sorgt für einen angenehmen Arbeitsplatz
- Automatischer Stopp der Lüftermotoren bei geöffneter Tür

#### Optionen/Zubehör

- USB-Port: Software, HACCP-Daten und Rezepte sind immer verfügbar und können weiterentwickelt werden
- Kerntemperaturfühler
- Untergestell
- GN-Roste























## **Temp-Cuisine Compact**

Kompakter Ofen mit Umluft-Beheizung zur Regenerierung von Speisen im Cook-Chill-Verfahren, mit integrierter Warmhalteoption, Direktdampfsystem und automatischer Feuchtigkeitskontrolle. Gehäuse innen und außen aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen. Direkter Wasseranschluss oder optional mit Wassertank.

Beleuchteter Garraum mit abgerundeten Ecken und Wärmeisolierung. Herausnehmbare Einschubwände zur leichten Reinigung. Zentraler Garraum-Abfluss und manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.

Doppelglastür mit Schnappverschluss und hitze- sowie alterungsbeständigen Dichtungen. Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

Einfache Steuerung zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Temperatur regelbar von 30 °C-160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.

#### **Modell TRGRE060D**

Modell	TRGRE060D
Maße Außen Innenraum Abstand Einschübe	ca. 550 x 640 x 822 mm ca. 410 x 470 x 420 mm ca. 64 mm
Kapazität Tabletts Teller	6 GN 2/3 5 (ø max. 310 mm)
Anschlusswert	ca. 3.200 W, 230 V / 50 Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

#### **Modell TRGRE061D**

TRGRE061D

Modell

ca. 800 x 680 x 822 mm
ca. 660 x 510 x 420 mm
ca. 64 mm
6 (GN 1/1 oder 600 x 400)
10 (ø max. 310 mm)
ca. 3.200 W, 230 V / 50 Hz
1 Stück





















## **Temp-Cuisine**

Ofen mit Umluft-Beheizung und automatischer Feuchtigkeitskontrolle zur Regenerierung von Speisen im Cook-Chill- oder Cook-Freeze-Verfahren. Gehäuse innen und außen aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen. Direkter Wasseranschluss oder optional mit externem Wassertank.

Garraum mit abgerundeten Ecken und Wärmeisolierung. Zentraler Garraum-Abfluss und manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.

Volltür mit Schnappverschluss und hitze- sowie alterungsbeständigen Dichtungen (optional sind Glastüren lieferbar). Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

Einfache Steuerung zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Temperatur regelbar von 30 °C-160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.

#### Modell TRRRO051D

Modell	TRRRO051D
Maße Außen Innenraum Abstand Einschübe	ca. 800 x 710 x 855 mm ca. 670 x 430 x 500 mm ca. 90 mm
<b>Kapazität</b> Tabletts Teller	5 (GN 1/1 oder 600 x 400) 10 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 6.200 W, 400 V / 50 Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

#### **Modell TRRR0081D**

Modell	TRRRO081D
Maße Außen Innenraum Abstand Einschübe	ca. 800 x 710 x 1.155 mm ca. 670 x 430 x 800 mm ca. 90 mm
<b>Kapazität</b> Tabletts Teller	8 (GN 1/1 oder 600 x 400) 16 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 12.500 W, 400 V / 50Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

#### **Modell TRRRO061D**

Modell	TRRRO061D
<b>Maße</b> Außen nnenraum Abstand Einschübe	ca. 800 x 710 x 855 mm ca. 670 x 430 x 500 mm ca. 75 mm
<b>Kapazität</b> Tabletts Teller	6 (GN 1/1 oder 600 x 400) 12 (ø max. 280 mm)
Anschlusswert	ca. 6.200 W, 400 V / 50Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

#### **Modell TRRRO101D**

TRRRO101D
ca. 800 x 710 x 1.155 mm ca. 670 x 430 x 800 mm ca. 75 mm
10 (GN 1/1 oder 600 x 400) 20 (ø max. 280 mm)
ca. 12.500 W, 400 V / 50Hz
1 Stück

























Zur Getränke- und Suppenversorgung bietet temp-rite eine umfangreiche Palette an Tassen und Schalen.

Temp-Liquid



















## Temp-Liquid







## **Temp-Liquid**

Zur Getränke- und Suppenversorgung bietet temp-rite eine umfangreiche Palette an geeigneten Behältern, Tassen und Schalen. Sofern nicht anders beschrieben, handelt es sich um doppelwandige, mit Polyurethanschaum isolierte Produkte aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Kunststoff. Sie halten den Inhalt heiß oder kalt.

#### Nuova – Isolierte Becher

Doppelwandige Becher mit 0,2 Liter Inhalt, aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Polypropylen, mit Polyurethanschaum isoliert. Sie halten den Inhalt heiß oder kalt. Der große Griff und die weite Öffnung erlauben auch älteren oder behinderten Menschen einen leichten und sauberen Gebrauch sowie angenehmes und sicheres Handling. Sehr gute Temperaturhaltung. Spülmaschinenfest.

Eine Auswahl an Farben erleichtert die Unterscheidung für spezielle Einsatzzwecke.

Als Zubehör sind diverse Deckel lieferbar, die ein Überschwappen verhindern und so für Sauberkeit und Hygiene sorgen.

Modelle TRMC457 TRMC487 TRMC497	silbergrau brombeere nachtblau	
Maße	Ø ca. 85 mm, ca. 87 mm hoch	

## Einweg-Deckel für isolierte Becher

Passend u.a. auf isolierte Nuova-Becher und Trinkbecher TRK36.

Verpackungsei	nheit 2.000 Stück	
Material	Polystyrol	
Maße	Ø ca. 87 mm	
Modell	TRB55X *	





























## Mehrweg-Deckel für isolierte Becher

Passend u.a. auf isolierte Nuova-Becher und Trinkbecher TRK36. Aus Polypropylen, spülmaschinenfest.

Modelle				
TRB54G	Deckel			
TRH03G	Schnabelaufsatz			
TRK116	Trinkaufsatz			
Maße	Ø ca. 87 mm			
Material	Polypropylen			
Verpackungseinhe	eit TRB54G	50 Stück		
-	TRH03G	25 Stück		
	TRK116	100 Stück		
	11(1/110	100 Stuck		

## **Becher**

Becher mit 0,2 Liter Inhalt, aus klarsichtigem Kunststoff, mit geriffelter Oberfläche, nicht isoliert, passend zu den Speisen-Verteilsystemen. Stapelbar, spülmaschinenfest. Als Zubehör sind verschiedene Deckel (gleiche Deckel wie für isolierte Nuova-Becher) lieferbar.

Modell	TRK36	
Maße	Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoch	
Material	Polycarbonat	
Verpackungse	einheit 80 Stück	

## Nuova – Isolierte Schalen

Doppelwandige Schalen, mit. 0,34 Liter Inhalt, aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Polypropylen, mit Polyurethanschaum isoliert. Sie halten den Inhalt heiß oder kalt. Die weite Öffnung der 0,34 Liter-Schalen erlaubt auch älteren oder behinderten Menschen einen leichten und sauberen Gebrauch.

Sehr gute Temperaturhaltung, spülmaschinenfest. Eine Auswahl an Farben erleichtert die Unterscheidung für spezielle Einsatzzwecke. Als Zubehör sind diverse Deckel lieferbar, die Schwappen verhindern und so Sauberkeit und Hygiene sichern.

Modelle TRBC487 TRBC488 TRBC497	brombeere flieder nachtblau		
Maße	Ø ca. 120 mm, ca. 72 mm hoch		
Verpackungseir	nheit 24 Stück		























Deckel aus weißem Polystyrol, passend zu den isolierten Nuova-Schalen.

Modell	TRB71X *
Maße	Ø ca. 127 mm
Verpackungseinhei	t 1.000 Stück





















Mehrweg-Deckel aus hochwertigem Polypropylen, weiß. Spülmaschinenfest. Er sichert die Hygiene und verhindert ein Überschwappen der Suppen. Für alle isolierten Nuova-Schalen in 0,34-Liter-Größe geeignet.

Modell	TRK03G		
Maße	Ø ca. 123 mm		
Verpackungs	einheit 50 Stück		



Isolierter Mehrweg-Deckel mit eingearbeiteter Dichtlippe, aus hochwertigem Polypropylen. Spülmaschinenfest (geeigneter Korb TRGW200). Der Deckel sichert die Hygiene, verhindert ein Überschwappen der Suppen und verlängert die Temperaturhaltung.

Modell	TRID010	
Maße	Ø ca. 123 mm, ca. 8 mm hoch	
Verpackungseinheit 50 Stück		



<sup>\*</sup> X als Platzhalter für Suffix (G,P,A etc.)





## Iso-Kännchen

Doppelwandiges Kännchen, 0,3 Liter Inhalt, mit Deckel, aus absolut geschmacks- und geruchsneutralem Polypropylen, mit Polyurethanschaum isoliert. Es hält den Inhalt heiß oder kalt. Der Deckel ist ebenfalls isoliert. Die Gießtülle ist besonders geformt, sodass ein tropffreies Einschenken sicher ist. Der große Griff erlaubt auch älteren oder behinderten Menschen einen leichten und sauberen Gebrauch. Sehr gute Temperaturhaltung. Spülmaschinenfest (geeigneter Waschkorb für den Deckel: TRGW100).

Modelle		
TRK301G TRK302G TRK303G TRK300G	dunkelgrau/weiß rotviolett/weiß mokka/weiß Ersatzdeckel weiß	
Maße	Ø ca. 97 mm, ca. 94 mm hoch	
Verpackungseinh	eit	
Kännchen	6 Stück	
Ersatzdeckel	1 Stück	

## Thermokännchen

Thermokännchen, 0,3 Liter Inhalt, mit Hochglanzumhüllung aus Hartkunststoff und abnehmbarem Klappdeckel. Isolierglaseinsatz. Ausgeschäumt mit Polyurethan, daher bedingt spülmaschinenfest. Lieferbar in verschiedenen Farben. Nicht passend zu den temp-rite Speisen-Verteilsystemen.

<b>Modelle</b> TRK350G TRK350G-W	creme elfenbein
Maße	Ø ca. 114 mm, ca. 165 mm hoch
Verpackungseinheit	1 Stück

























Passend zu den verschiedenen Speisen-Verteilsystemen bietet temp-rite eine umfangreiche Auswahl an Geschirrteilen. Neben hochwertigem Porzellan ist Geschirr aus Hartglas,

Mehrwegkunststoff und Einwegmaterial verfügbar.





























## Porzellan-Geschirr

Hotelporzellan erster Wahl, mit besonderer Glasurhärte und Kantenschlagfestigkeit. Daher für die Verwendung in Geschirrspendern und gewerblichen Geschirrspülmaschinen bestens geeignet.

Qualitäts-Hartporzellan mit dem Gütesiegel "Made in Germany", verfügt über Qualitätsmerkmale, die eine dauerhafte Verwendung in der professionellen Speisenverteilung ermöglichen:

- Schnittfeste Glasur und dadurch besonders hygienisch
- Gleichmäßig hohe Temperatur-Speicherfähigkeit für länger warme Speisen auf dem Teller
- Hohe Robustheit und Oberflächenhärte nach Mohs 7 zur dauerhaften Verwendung in Geschirrspendern und gewerblichen Geschirrspülmaschninen
- Polierte Tellerfüße für eine Verwendung auch auf empfindlichen Oberflächen

#### Teller, flach

Modelle	
TRP1100ST	Ø ca. 23 cm
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm
TRP1400ST	Ø ca. 19 cm
TRP1500ST	Ø ca. 21 cm

Verpackungseinheit 6 Stück

## Teller, unterteilt

Modelle	
TRP1120ST	Ø ca. 23 cm, 2-geteilt
TRP1320ST	Ø ca. 25,5 cm, 2-geteilt
TRP1220ST	Ø ca 26 cm 3-geteilt

## Verpackungseinheit

TRP1120ST	6 Stück
TRP1320ST	2 Stück
TRP1220ST	2 Stück

#### **Superior-Teller**

Modelle	
TRP4000ST	Superior-Teller, flach, ca. 21 x 21 cm
TRP4010ST	Superior-Teller, flach, zweigeteilt , ca. 21 x 21 cm
TRP4020ST	Superior-Teller, tief 21 x 21 cm
TRRP400ST	Deckel für Superior-Sortiment, warm-grey, passend für alle Superior-Teller, Höhe 40 mm
Verpackungseinl	neit

Ieller	6 Stück
Deckel	1 Stück

































## Beilagenschale (1/4 Porzellannorm)

Modell

TRP4200ST Schale, ca. 11 x 8 cm, Höhe 37 mm

Verpackungseinheit 6 Stück

## Beilagenschale und -platte (1/2 Porzellannorm)

Modelle

TRP4210ST Schale, ca. 16 x 11 cm, Höhe 37 mm
TRP4100ST Platte, ca. 16 x 11 cm, Höhe 22 mm
TRP4110ST Set-Platte, ca. 16 x 11 cm, Höhe 22 mm

Verpackungseinheit 6 Stück

## Beilagenschale und -platte (1/1 Porzellannorm)

Modelle

TRP4120ST Platte, ca. 22 x 16 cm, Höhe 22 mm TRP4220ST Schale, ca. 22 x 16 cm, Höhe 38 mm

Verpackungseinheit

TRP4120ST 6 Stück TRP4220ST 2 Stück

#### Deckel (Porzellannorm)

Modelle

TRRP410ST für Beilagenschale, milchig, 1/4 PN, ca. 11 x 8 cm, Höhe 30 mm für Beilagenschale, innenliegend, milchig, 1/4 PN, ca. 11 x 8 cm, Höhe 30 mm TRRP421ST für Beilagenschale und Platte, milchig, 1/2 PN, ca. 16 x 11 cm, Höhe 53 mm für Beilagenschale und Platte, milchig, 1/1 PN, ca. 22 x 16 cm, Höhe 56 mm

Verpackungseinheit 1 Stück

## Beilagenschale, gerade und niedrige Form

Modelle

TRP1140ST ca. 176 x 111 x 37 mm TRP1160ST ca. 114 x 87 x 36 mm

Verpackungseinheit 6 Stück

#### Beilagenschale, gerade und hohe Form

Modell

TRP1460ST ca. 110 x 85 x 47 mm































#### Beilagenschale, eckig

Modelle

TRP1650ST ca. 117 x 117 mm, 38 mm hoch,

passend zu Clochen-Systemen

TRRL20G Deckel lose aufliegend, lichtgrau TRRL25G Deckel lose aufliegend, braun

Verpackungseinheit

Schalen 4 Stück Deckel 1 Stück

#### Eierbecher

Modell

TRP1470ST Passend auch zu Temp-Rondo

Verpackungseinheit 12 Stück

#### Eintopfschale, konische Form

Modell

TRP1180ST Ø ca. 180 mm,

50 mm hoch

Verpackungseinheit 2 Stück

## Eintopfschale, gerade Form

Modelle

TRP1280ST ca. 0,9 | Inhalt, Ø ca. 175 mm, 53 mm hoch TRP1380ST ca. 1,1 | Inhalt, Ø 194 mm, 61 mm hoch

Verpackungseinheit

TRP1280ST 2 Stück
TRP1380ST 4 Stück

#### Passende Deckel zu den Eintopfschalen

#### Modelle für TRP1180ST, TRP1280ST

TRPZ20G-S Einwegmaterial, außen dichtend weiß, Mehrweg, außen dichtend rotviolett, Mehrweg, innen dichtend nachtblau, Mehrweg, innen dichtend

## Modell für TRP1380ST

TRW300 rotviolett, Mehrweg, innen dichtend

## Verpackungseinheit

TRPZ20G-S 400 Stück
TRRP25G 50 Stück
TRRP25/27NG 50 Stück
TRW300 50 Stück





























## **Meal-Butler**





## Suppenschalen

Modelle

TRP320ST ca. 0,4 l Inhalt, Ø ca. 125 mm,

58 mm hoch, passend zum Temp-Rondo-System (neu)

ca. 0,25 | Inhalt, Ø ca. 100 mm,

TRP1890ST 53 mm hoch, Suppenschale mit Henkel

Verpackungseinheit

TRP320ST 4 Stück TRP1890ST 6 Stück

## Stapeltasse mit Untertasse

Modelle

TRP1130ST Tasse ca. 0,18 L Inhalt, Ø ca. 87 mm,

55 mm hoch

TRP1150ST Untertasse Ø ca. 137 mm

Verpackungseinheit 6 Stück

#### Kaffeebecher

Modelle

TRP1230ST ca. 0,3 | Inhalt, Ø ca. 83 mm, 85 mm hoch

TRP1230K "Euro-Line" ca. 0,3 l Inhalt, Ø ca. 83 mm, 85 mm hoch

ca. 0,26 l Inhalt, Ø ca. 83 mm,

TRP1230UST ca. 68 mm hoch

Verpackungseinheit

TRP1230ST 6 Stück
TRP1230UST 12 Stück
TRP1230K 48 Stück

## Meal-Butler Porzellan-Geschirr

Modelle Teller

TRPMB1200 ca. 255 mm Ø, 25 mm hoch, ca. 685 Gramm

TR2028.01 passende Haube

#### Verpackungseinheit Teller

Teller 6 Stück Haube 1 Stück

#### Modelle Vorsuppenschale

TRPMB320 ca. 100 mm Ø, 53 mm hoch, ca. 200 ml, ca. 205 Gramm

passender Deckel rotviolett

TRW100 passender Deckel blaugrau TRW102B passender Deckel nachtblau

## Verpackungseinheit Teller

Schalen 12 Stück Deckel 150 Stück





















Temp-Futura

**Temp-Contact** 













#### Temp-Futura, Temp-Contact Porzellan-Geschirr

#### Modelle Teller passend in das runde Tellerfach mit Ø 23 cm

TRP2000ST Ø ca. 23 cm, flach
TRP2050ST Ø ca. 23 cm, 2-geteilt
TRP2010ST Ø ca. 23 cm, ca. 30 mm tief

Verpackungseinheit 6 Stück

## Eintopfschale, passend in das runde Tellerfach mit ø 23 cm Durchmesser

Modelle

TRP2080ST ca. 23 cm  $\emptyset$ , ca. 40 mm hoch, ca. 0,75 Liter Inhalt

TRRP30NG passender Deckel rotviolett TRRP36NG passender Deckel nachtblau

Verpackungseinheit

Schalen 6 Stück Deckel 50 Stück

## Vorsuppenschalen

Modelle

TRP320ODST passend zum 8 cm Ausschnitt, Ø ca. 103 mm, ca. 53 mm hoch, ca. 0,2 Liter Inhalt passend zum 13 cm Ausschnitt, Ø ca. 137 mm, ca. 39 mm hoch, ca. 0,25 Liter Inhalt

#### Modelle Deckel für TRP320ODST

TRW100 Ø ca. 100 mm, rotviolett TRW102B Ø ca. 100 mm, nachtblau

#### Modelle Deckel für TRP330ST

TRW200 Ø ca. 140 mm, rotviolett TRW200B Ø ca. 140 mm, azurblau

Verpackungseinheit

TRP320ODST 6 Stück
TRP330ST 4 Stück
TRW200 150 Stück
TRW200B 150 Stück

## Blindeinsatz passend in das 8 cm Vorsuppenfach

Modell

TRM880-S Ø ca. 104 mm

Verpackungseinheit 50 Stück

## Soßenschale zum Regenerieren auf dem Porzellanteller

Modell

TRM220KV-S Ø ca. 67 mm, 42 mm hoch

























## Hartglas-Geschirr

Geschirr aus gehärtetem, weißen Glas gefertigt, um thermischen und mechanischen Beanspruchungen besser widerstehen zu können. Daher für die Verwendung in Geschirrspendern und gewerblichen Geschirrspülmaschinen bestens geeignet. Alle Teile wurden speziell für den Einsatz in temp-rite Speisen-Verteilsystemen entwickelt und sind daher diesem Einsatzzweck optimal angepasst.

## Beilagenschalen

		-1	1_
$\sim$	חחו	וםו	

TRA1140 groß, ca. 175 x 115 x 36 mm TRA1160 klein, ca. 115 x 85 x 36 mm

Verpackungseinheit 24 Stück

#### Kaffeebecher

## Modell

TRA1230 ø ca. 79 mm, ca. 89 mm hoch





























## **Mehrweg-Geschirr**

Alle Teile aus Kunststoff wurden speziell für den Einsatz in temp-rite Speisen-Verteilsystemen entwickelt. Sie sind daher optimal angepasst und für die Reinigung in gewerblichen Geschirrspülmaschinen bestens geeignet.

Alle Mehrweg-Geschirrartikel wurden speziell für den Einsatz in temp-rite Speisen-Verteilsystemen ausgewählt und überzeugen durch eine Vielzahl an Produkteigenschaften:

- Hohe Langlebigkeit nachhaltig und wirtschaftlich
- Geeignet für gewerblichen Geschirrspülmaschinen hygienisch sicher
- Geringes Produktgewicht ergonomisch vorteilhaft
- Bruchfest breite Anwendungsgebiet, auch in kritischen Bereichen

#### Beilagenschalen, weiß

TRK75 ca. 190 x 124 x 33 mm, ca. 0,43 Liter TRB48 ca. 124 x 94 x 33 mm, ca. 0,17 Liter

#### Verpackungseinheit

TRK75 24 Stück TRB48 48 Stück

## Suppenschale aus PP

∕lodelle	
----------	--

TRK241 ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, flieder
TRK243 ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, nachtblau
TRK249 ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, brombeer

TRB21A ca. 97 x 124 mm, Einweg-Deckel aus PS

**Verpackungseinheit** TRK24X 100 Stück Schalen TRB21A 3.000 Stück Deckel

#### Suppenschale, passend in den 8 cm Ausschnitt in Temp-Futura oder Temp-Contact

#### Modell

TRJ450 Ø ca. 100 mm, 38 mm hoch, ca. 0,2 Liter, creme





























## Eintopfschale passend zu den Systemen Temp-Royal

Modelle

TRW1280 Ø ca. 175 mm, ca. 52 mm hoch, weiß

ca. 0,9 Liter Inhalt

TRPZ20G-S Einwegdeckel, außen dichtend

TRRP25G Mehrwegdeckel, weiß, außen dichtend

Verpackungseinheit

Schalen 25 Stück
TRPZ20G-S 400 Stück
TRRP25G 50 Stück

## Deckel für Beilagenschalen

Modelle
---------

TR7181.47 ca. 90 x 120 x 30 mm, glasklar, passend zu TRP1160ST

TR7249.48 ca.  $82 \times 113 \times 30$  mm, glasklar, passend zu TRA1160 (jedoch nicht im Isoliertablett) TR7244.47 ca.  $182 \times 120 \times 30$  mm, glasklar, passend zu TRA1140 (jedoch nicht im Isoliertablett)

TR7154.47 ca. 125 x 125 x 30 mm , glasklar, passend zu TRP1650ST

Verpackungseinheit 1 Stück

## Stülpdeckel passend für Temp-Futura und Temp-Contact

## Modelle passend über zwei Schalen TRP1160ST oder TRP1460ST oder eine Schale TRP1140ST

TRRP46G-DB ca.  $185 \times 120 \times 55$  mm, nachtblau ca.  $185 \times 120 \times 55$  mm, klar





























#### Kühl-Deckel für Beilagenschalen

Vorkühlbarer Mehrweg-Stülpdeckel, gefüllt mit einem kältespeichernden Gel. Die Deckel können bis -18 °C vorgekühlt werden und geben dann die Temperatur an die in den Porzellanschalen befindlichen Speisen ab. Passend zu zwei Schalen TRP1160ST oder TRP1460ST oder zu einer Schale TRP1140ST.

Modelle

TRKD45G ca. 190 x 125 x 90 mm,

ca. 0,59 kg, flieder

TRKD46G ca. 190 x 125 x 90 mm,

ca. 0,59 kg, taubenblau

Verpackungseinheit 8 Stück

#### Haube für Teller

Mehrweg-Hauben, passend zu den Tellern der Speisen-Verteilsysteme. Zur Verwendung mit Dock-Rite geeignet (glasklare Version für Kaltkomponenten, graue bzw. grau transparente Version für Heißkomponenten).

## Modelle passend zu den Tellern mit 23 cm Durchmesser

TR2029.02 Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoch, lichtgrau
TR0570 Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoch, grau transparent

## Modelle passend zu den Tellern mit max. 25,7 cm Durchmesser

TR2028.01 Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoch, glasklar
TR2028.02 Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoch, lichtgrau
TR2028.02H Ø ca. 265 mm, ca. 50 mm hoch, lichtgrau
TR0560 Ø ca. 255 mm, ca. 40 mm hoch, grau transparent

Verpackungseinheit 1 Stück

## Dunkel-transparenter Eintopf- bzw. Vorsuppen-Deckel zur Verwendung in Dock-Rite geeignet

Modell

TRV461 Ø ca. 105 mm für TRP1890ST

Verpackungseinheit 1 Stück

## Deckel mit eingearbeiteter Dichtlippe für Vorsuppenschale TRP3200DST

Modelle

TRW100 Ø ca. 100 mm, rotviolett
TRW102B Ø ca. 100 mm, nachtblau































## Mehrweg-Deckel für Schale TRP330ST

Modelle

TRW200 Ø ca. 140 mm, rotviolett TRW200B Ø ca. 140 mm, azurblau

Verpackungseinheit 150 Stück



Modell

TRRP25G Ø ca. 180 mm, weiß

Verpackungseinheit 50 Stück

## Mehrweg-Deckel für Eintopfschalen TRP1180ST und TRP1280ST

Modelle

TRRP25NG Ø ca. 180 mm, rotviolett TRRP27NG Ø ca. 180 mm, nachtblau

Verpackungseinheit 50 Stück

#### Mehrweg-Deckel für Eintopfschalen TRP2080ST

Modelle

TRRP30NG Ø ca. 226 mm, rotviolett
TRRP36NG Ø ca. 226 mm, nachtblau

Verpackungseinheit 50 Stück

## Mehrweg-Deckel für TRP1650ST

Modelle

TRRL20G ca. 117 x 117 mm, lose aufliegend, lichtgrau ca. 117 x 117 mm, lose aufliegend, braun



























## **Einweg-Geschirr**

## **Großer Menüeinsatz**

Modell

ca. 101 x 165 x 27 mm, TRA01G ca. 0,43 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.500 Stück

## Großer Menüeinsatz, unterteilt

Modell

TRA02G

ca. 101 x 165 x 27 mm, ca. 0,23 / 0,12 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.500 Stück

## Beilageneinsatz

Modell

TRA05G ca. 72 x 102 x 26 mm,

ca. 0,2 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 3.000 Stück





















## Beilageneinsatz klein

Modell

TRAO9A ca. 96 x 86 x 26 mm, ca. 0,12 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 6.000 Stück

#### Saftbecher

Modell

TRA87G-S Ø ca. 69 mm, ca. 60 mm hoch, ca. 0,12 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

#### Soßenbecher

Modell

TRA88G-S Ø ca. 69 mm, ca. 45 mm hoch, ca. 0,08 Liter, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

#### Deckel zu TRA87G-S und TRA88G-S

Modell

TRB38G-S Ø ca. 73 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

## Suppenschale

Modell

TRB27G ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, aus Polypropylen

Verpackungseinheit 700 Stück

## **Deckel aus Polystyrol**

Modelle

TRB21G ca. 97 x 124 mm, passend zu TRB27G

Verpackungseinheit 700 Stück

## Eintopfschale

Modell

TRB11 ca. 108 x 173 x 40 mm, ca. 0,4 Liter, aus Polystyrol





















## **Eintopfschale aus Polystyrol**

Modell

TRE10G ca. 106 x 142 x 54 mm, ca. 0,5 Liter

Verpackungseinheit 550 Stück

## Deckel aus Polystyrol, zu den Eintopfschalen

Modelle

TRC08 ca. 114 x 177 mm, passend zu TRB11 TRE15G ca. 108 x 146 mm, passend zu TRE10G

Verpackungseinheit

TRC08 1.000 Stück TRE15G 1.100 Stück

#### Deckel für isolierte Nuova-Becher und TRK36

Modell

TRB55X \* Ø ca. 87 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 2.000 Stück

#### Deckel für isolierte Nuova-Schalen 0,34 Liter

Modell

TRB71X \* Ø ca. 127 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 1.000 Stück

## Deckel für Porzellan-Eintopfschalen TRP1180ST und TRP1280ST

Modell

TRPZ20G-S Ø ca. 179 mm, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 400 Stück

#### Eierbecher mit Mulde

Modell

TRA17G Ø ca. 69 mm, 30 mm hoch,

aus Polystyrol

Verpackungseinheit 5.000 Stück

## Eier- / Kaffeelöffel

Modell

TRBS01G ca. 120 mm lang, aus Polystyrol

Verpackungseinheit 2.000 Stück

 $^{st}$  X als Platzhalter für Suffix (G,P,A etc.)





















## **Meal-Butler**



Temp-Futura

**Temp-Contact** 



## Meal-Butler Einweggeschirr

Aus hitzebeständigem Kunststoff. Der Rand ist siegelfähig.

## Modell Menügeschirr

TRKB01 Ø ca. 220 mm, ca. 45 mm hoch,

ca. 0,75 Liter

#### Modell Vorsuppenschale

TRKK01 Ø ca. 125 mm, ca. 45 mm hoch,

ca. 0,25 Liter

## Verpackungseinheit

TRKB01 186 Stück TRKK01 728 Stück

## Einweg-Halbmondteller

Einweg-Halbmondteller aus speziellem Kunststoff, 2 Stück nebeneinander im Halterahmen passend in das 23 cm Tellerfach des Temp-Futura/Temp-Contact Unterteiles.

## Modell Halterahmen (Mehrweg-Kunststoff)

TRCO03001 Ø ca. 232 mm

#### Modell Halbmondschale (Einweg-Kunststoff)

TRDL01001 ca. 232 x 116 x 35 mm

## Verpackungseinheit

TRCO03001 1Stück
TRDL01001 456 Stück

































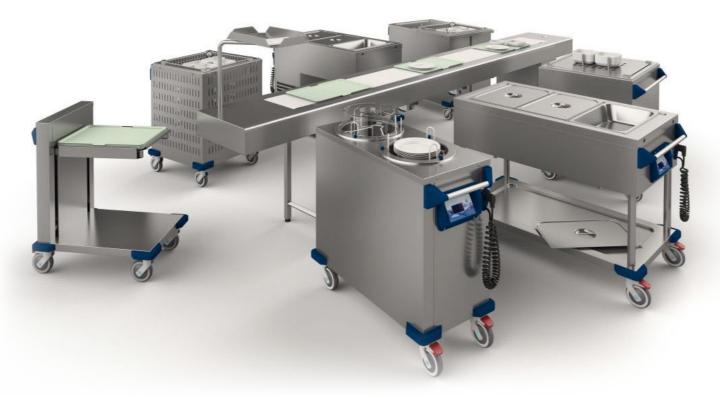






# Geräte

temp-rite bietet speziell auf die Anforderungen der Speisen-Verteilsysteme abgestimmte Geräte an. Sie sichern und vereinfachen die Portionierung, die Lagerung und den Transport.







Für Cook-Chill/Cook-Freeze-Anwendungen

## Speisen-Verteilband

Aufbau aus Edelstahl. Antrieb und Steuerung sind am Bandende in einem aus Edelstahl gefertigten, leicht zugänglichen Motorkasten untergebracht. Ausgestattet mit einer Wanne, die anfallenden Schmutz auffängt.

Die Tablettförderung kann wahlweise mittels eines Fördergurtes, bestehend aus Polyurethan, beschichtet mit weißem PVC oder mittels Rundriemen erfolgen. Gurt bzw. Riemen sind feuchtigkeitsbeständig und für den Lebensmittelkontakt zertifiziert. Der Antrieb ist stufenlos regelbar zwischen 4 und 16 m/min.

Die elektrische Steuerung besteht aus einem Hauptschalter, einem Stopp-Schalter am Bandende und einem Geschwindigkeitsregler. Optional sind Steckdosen, optische Endschalter, zusätzliche Ein-/Aus-Taster und Notschalter, klappbare Ablagen sowie Stoßschutzprofile oder fahrbare Ausführungen verfügbar.

Modell	TRG0100

Maße

Arbeitshöhe ca. 900 mm, höhenverstellbar +/- 20 mm

Tischbreite ca. 500 mm

Gurtbreite ca. 300 mm oder Rundriemenabstand ca. 250 mm

Tischlänge in jeweils Gurtband zwischen 3 und 10 m 1 m Teilungen Rundriemenband zwischen 3 und 9 m

**Anschluss Antrieb** ca. 0,37 kW, 400 V























## Tellerspender neutral

Unbeheizter Tellerspender, mit oder ohne Kühlschlitzen. Aus rostfreiem Edelstahl und zwei quadratischen, entnehmbaren Tellerröhren ø 180–330 mm, eckig 280 x 280 mm. Flexibles, werkzeugloses Einstellen auf unterschiedliche Tellergrößen und -formen. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Besonders flache, verkantsicher geführte Stapelplattform. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle TRG2300BC TRG2250BC	geschlossen mit Kühlschlitzen
Maße	ca. 520 x 1030 x 990 mm
Fassungsvermögen	ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg
Nettogewicht	ca. 56 kg
Verpackungseinheit	t 1 Stück

## Tellerspender beheizt

Statisch oder mit Umluft beheizter Tellerspender. Komplett aus Edelstahl und mit doppelwandig isoliertem Wagenkorpus. Große, quadratische Tellerröhren für hohe Flexibilität bei der Bestückung mit unterschiedlichen Tellergrößen und Tellerformen, ø 180–330 mm, eckig 280 x 280 mm. ECO-Regelbereich für das energieeffiziente Aufheizen und Halten der Geschirrteile bei einer Temperatur von >/= 60 °C (statisch beheizbare Version). Stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 110 °C. Spiralkabel bis 250 cm ausziehbar, Heizelement aus Edelstahl. Im Lieferumfang enthalten: Abdeckhaube aus PC, Halteclip für Abdeckhauben. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

## Statisch beheizt, manuelle Regelung

Modell	TRG2304EBC
Maße	ca. 520 x 1030 x 1076 mm (inkl. Tellerführungen)
Fassungsvermögen	ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg
Nettogewicht	ca. 60 kg
Anschlusswert	ca. 1,2 kW (Statisch beheizt), 220–240 V 50-60 Hz
Verpackungseinheit 1 Stück	

#### Umluft beheizt, manuelle Regelung

Modell	TRG2314BC
Maße	ca. 520 x 1030 x 1114 mm (inkl. Tellerführungen)
Fassungsvermögen	ca. 160 Teller, je nach Stapelhöhe, bzw. 160 kg
Nettogewicht	ca. 76 kg
Anschlusswert	ca. 1,5 kW (Umluft beheizt), 220–240 V 50–60 Hz























## **Inlett-Stapler**

Gerät aus Edelstahl, zur Aufheizung von Heiz-Inletts oder Heizscheiben auf 130 °C. Robuste Konstruktion mit zwei doppelwandig isolierten Klappdeckeln. Ein Schiebegriff mit integrierter Stoßkante schützt vor Verletzungen an den Händen und Beschädigungen. Anfahrschutz durch vier unten angebrachte Stoßecken. Griffaufnahmen und Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff. Leicht zugängliches, variabel einstellbares Zugfedernsystem aus Edelstahl sorgt bei unterschiedlichen Gewichten für eine gleich bleibende Ausgabehöhe.

Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Anzeigefunktion "Gerät Betriebsbereit". Anschluss von vorne durch ein flexibles, formbeständiges, auf 2,50 m ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Blindsteckdose. Das Gerät ist rundum wärmegedämmt.

Dämmplatten nicht brennbar, chemisch neutral, feuchteresistent und gesundheitlich absolut unbedenklich. Schnelle und gründliche Reinigung des Stapelschachtes von oben.

Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8. Jeweils 2 Lenkrollen sowie 2 Lenkrollen ohne Totalfeststeller. Raddurchmesser 125 mm.

Modelle TRG2324-R TRG2324-HD	für Heiz-Inletts TRIH05-S für Heizscheiben TRHD25SN
Maße	ca. 1.005 x 508 x 963 mm ca. 2 x 50 Heiz-Inletts TRIH05-S ( <i>TRG2324-R</i> )
Fassungsvermögen	ca. 2 x 80 Heizscheiben TRHD25SN ( <i>TRG2324-HD</i> )
Nettogewicht	ca. 70 kg
Anschlusswert	ca. 3,2 kW, 230 V Wechselstrom
Verpackungseinheit	: 1 Stück

## Korbspender neutral

Unbeheizter Korbspender, mit oder ohne Kühlschlitzen zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm bzw. 650 x 530 mm. Aus rostfreiem Edelstahl. Der geschlossene Aufbau schützt vor einem Verrutschen der Körbe. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Einfache Reinigung durch komplette Entnahme der Körbe. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes.

TRG2207KSBC TRG2315BC	mit Kühlschlitzen, Korb 500 x 500 mm geschlossen, Korb 650 x 530 mm
TRG2207KSBC TRG2315BC Maße	mit Kühlschlitzen, Korb 500 x 500 mm geschlossen, Korb 650 x 530 mm
<b>Modelle</b> TRG2207BC	geschlossen, Korb 500 x 500 mm

Korb 500 x 500 mm ca. 700 x 911 x 745 mm Korb 650 x 530 mm ca. 700 x 911 x 885 mm

**Fassungsvermögen** 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Stapelhöhe mit Stülpdeckel 680mm,

540 mm ohne Stülpdeckel

Nettogewicht

Korb  $500 \times 500 \text{ mm}$  ca. 43 kg Korb  $650 \times 530 \text{ mm}$  ca. 48 kg























## Korbspender beheizt

Beheizter Korbspender mit Umluft-Gebläse-Heizung, bei dem die Körbe auf eine Plattform aufgesetzt werden. Flexibles, werkzeugloses Einstellen auf unterschiedlichen Tellergrößen und -formen. Stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 110 °C. Die Konstruktion und Grundausstattung entspricht dem neutralen Korbspender. Spiralkabel bis 250 cm ausziehbar. Im Lieferumfang enthalten: Abdeckhaube aus PC, Halteclip für Abdeckhauben.

Modelle

TRG2216BC Korb 500 x 500 mm TRG2316BC Korb 650 x 530 mm

Maße

Korb 500 x 500 mm ca. 700 x 911 x 885 mm Korb 650 x 530 mm ca. 700 x 911 x 1025 mm

Fassungsvermögen 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm, Stapelhöhe mit Stülpdeckel 680 mm,

540 mm ohne Stülpdeckel

Nettogewicht

Korb 500 x 500 mm ca. 70 kg Korb 650 x 530 mm ca. 75 kg

ca. 1.8 kW. 220-240 V 50-60 Hz Anschlusswert

Verpackungseinheit 1 Stück

## Geschlossener Spender Porzellan-Norm-Geschirrartikel

Geschlossener Stapler zur Aufnahme von Porzellan-Norm-Geschirrteilen und Deckeln der MODUL-Produktrange. Die Konstruktion ist aus hochwertigem Edelstahl und hat ein geschlossenes Außengehäuse mit einem innenliegenden Stapelschacht aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben. Manuell einstellbare Zugfedern garantieren eine gleichbleibende Ausgabehöhe. Massive Stoßecken und ergonomisch geformte Schiebegriffe dienen als Anfahrschutz. Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm.

Modell

TRG2210P 552 x 748 x 923 mm, Spender für MODUL-Geschirr der Porzellan-Norm (PN)

Fassungsvermögen Max. 608 Schalen PN-1/4

Nettogewicht 39 kg

Verpackungseinheit 1 Stück

Modell

TRG2210D 552 x 748 x 923 mm, Spender für MODUL-Deckel der Porzellan-Norm (PN)

Nettogewicht 39 kg

Verpackungseinheit 1 Stück

Geräte



















## Korbspender gekühlt

Mit Umluft gekühlter Korbspender (2 °C bis 15 °C), zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm. Der Korbspender besteht komplett aus Edelstahl.

Die Körbe werden auf eine Plattform aufgesetzt. Die Konstruktion des Gerätes schützt vor dem Verrutschen der Körbe innerhalb des Spenders.

Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.

Spiralkabel mit Schuko-Stecker und Blindsteckdose. Die Temperatur des Korbspenderinnneraums ist gradweise regelbar.

Ein Stülpdeckel aus Kunststoff verringert den Kälteverlust und verhindert die Verschmutzung des Geschirrs.

Massive Stoßecken und ergonomisch geformte Schiebegriffe dienen als Anfahrschutz. Fahrbar mit 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm.

Modell TRG2208BC	ca. 1.313 x 790 x 1.080 mm
Fassungsvermögen	Grundkorb plus 8 Körbe 75 mm hoch oder plus 5 Körbe 115 mm hoch, bzw. ca. 150 kg
Nettogewicht	ca. 117 kg
Kühlmittel	R290a
Verpackungseinheit	1 Stück























#### Bainmarie mit drei Becken

Bainmarie mit drei Becken, jeweils passend für GN 1/1, 200 mm tief bzw. deren Unterteilungen. Komplett aus Edelstahl.

Die fugenlos eingeschweißten, tiefgezogenen Warmhaltebecken sind nass oder trocken getrennt voneinander beheiz- und regelbar. Die Becken-Nummer ist in die Abdeckung geprägt. Die Becken sind an der Unterseite mit einem gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherten Ablasshahn ausgestattet.

Die Temperatur ist von 30 °C bis 95 °C regelbar. Spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5).

Modell TRG0230BC	Speiseausgabewagen 3-Becken
Maße	ca. 1276 x 714 x 933 mm
Fassungsvermögen	3 x GN 1/1
Nettogewicht	44 kg
Anschlusswert Nassbeheizung Trockenbeheizung	ca. 3 x 0,65 kW, 230V ca. 3 x 0,7 kW, 230V
Verpackungseinheit	1 Stück

## Bainmarie gekühlt

Umluft gekühlter Speisenausgabewagen (0 °C-10 °C), mit einem Becken GN 3/1-Größe. Passend für GN-Behälter, 200 mm tief. Der Speisenausgabewagen besteht komplett aus CNS 18/10. Die Edelstahlwanne ist herausnehmbar und geeignet zur Kühlung von Speisen von 2 °C bis 15 °C. Die Temperatur ist gradweise regelbar. Das Spiralkabelanschluss mit einer Blindsteckerbuchse ist an der rechten Längsseite angebracht.

Mit ergonomisch geformtem Schiebegriff. Vier robuste Eckpuffer schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller, sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Polyurethan.

Modell	TRG0235BC – Speiseausgabewagen, gekühlt
Maße	ca. 1276 x 714 x 933 mm
Fassungsvermögen	GN 3/1
Nettogewicht	ca. 118 kg
Anschlusswert	ca. 0,5 kW, 230 V
Kühlmittel	ca. 180 gr R134A (FCKW-frei)
Umgebungstemp.	ca. 10 °C-43 °C
Geräuschentwicklung	ca. 55 dB(A)
Verpackungseinheit	1 Stück























## Universalspender neutral

Unbeheizter Universalspender, mit oder ohne Kühlschlitzen. Plattformgröße 590 x 290 mm. Aus rostfreiem Edelstahl. Die unterschiedlichen Geschirrarten können auf 6 variabel einstellbaren Kunststoffschienen eingestellt werden.

Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle TRG2317BC TRG2318BC	geschlossen mit Kühlschlitzen
Maße	ca. 520 x 944 x 740 mm ca. 520 x 944 x 775 (mit Kühlschlitzen)
Fassungsvermögen	max. 200 kg, abhängig von der Geschirrart
Stapelhöhe	680 mm (mit Abdeckhaube)
Nettogewicht	ca. 48,5 kg ca. 46 kg (mit Kühlschlitzen)
Verpackungseinheit	1 Stück

## Bühnenspender neutral

Unbeheizter Bühnenspender mit einer Stapelplattform aus rostfreiem Edelstahl. Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Verpackungseinheit	1 Stück
Nettogewicht	ca. 58 kg
Stapelhöhe	680 mm (mit Abdeckhaube)
Fassungsvermögen	max. 200 kg
Maße	ca. 700 x 911 x 805 mm
Modelle TRG2305BC TRG2305KSBC	geschlossen mit Kühlschlitzen























## Universal-/Bühnenspender, beheizt

Beheizter Universal-Bühnenspender mit Umluft-Gebläse-Heizung und pulverbeschichte Innenverkleidung. Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Stufenlose Temperaturregelung von 30 °C bis 110 °C. Spiralkabel bis 250 cm ausziehbar. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff. Im Lieferumfang enthalten: Abdeckhaube aus PC, Halteclip für Abdeckhauben.

Modelle TRG2319BC TRG2215BC	Universalspender, beheizt Bühnenspender, beheizt
<b>Maße</b> Universalspender Bühnenspender	ca. 520 x 944 x 885 mm ca. 700 x 911 x 945 mm
Fassungsvermögen	max. 200 kg, abhängig von der Geschirrart
Stapelhöhe	680 mm (mit Abdeckhaube)
Nettogewicht Universalspender Bühnenspender	68,5 kg ca. 85 kg
Anschlusswert	ca. 1,8 kW, 220-240 V 50-60 Hz
Verpackungseinheit	1 Stück

## Korbspender

Offener Korbspender aus rostfreiem Edelstahl. Mit einer hochgekanteten Plattform aus Edelstahl, um das Verrutschen der Körbe zu verhindern, Ausführung für den Einsatz am Band. Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

TRG0610BC
ca. 550 x 900 x 810 mm
6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Stapelhöhe
ca. 33 kg
1 Stück























## **Tablettspender**

Offener Tablettspender in den Ausführungen ohne und mit seitlicher Tablettführung. Aus rostfreiem Edelstahl. Mit einer hochgekanteten Plattform aus Edelstahl, um das Verrutschen der Tabletts zu verhindern, geeignet für die Tablettgrößen GN und EN. Ausführung für den Einsatz am Band (*Platzierung der Tabletts in Längs- und Queranordnung*). Verkantsicher geführte Stapelplattform. Einfaches Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern, um die gewünschte Ausgabenhöhe einzustellen. Mit ergonomisch geformtem Edelstahl-Schiebegriff. Vier robuste Stoßschutz-Elemente schützen vor Beschädigungen des Gerätes. Fahrbar mittels 2 Lenkrollen mit Feststeller sowie 2 Lenkrollen, Rad-Ø 125 mm, aus Kunststoff.

Modelle TRG0620BC TRG2320BC TRG2321BC	offene Ausführung ohne seitliche Führung (Längsformat) offene Ausführung ohne seitliche Führung (Querformat) offene Ausführung mit seitlicher Führung (Längsformat)
<b>Maße</b> Plattformgröße  Kapazität	ca. 550 x 900 x 810 mm ca. 530 x 370 mm 100 Tabletts
Fassungsvermögen	offene Ausführung ohne seitliche Führung ( <i>Längsformat</i> ) ca. 35 kg offene Ausführung ohne seitliche Führung ( <i>Querformat</i> ) ca. 31,5 kg offene Ausführung mit seitlicher Führung ( <i>Längsformat</i> ) ca. 35 kg
Verpackungseinheit	: 1 Stück

#### **Start-Station**

Regalwagen aus Edelstahl. Oben zum Einhängen von 3 GN-Behältern 1/1-65 mm. Unten zum Einhängen von 3 GN-Behältern 1/1 sowie mit 8 x 3 Paar fest eingeschweißten L-Auflageschienen im Abstand von 75 mm.

Der Regalwagen ist ausgestattet mit 4 Lenkrollen in verzinktchromatisierten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. 4 Abweiserrollen aus elastischem und stoßfesten Kunststoff schützen vor Beschädigungen.

Modell	TRG0480A	
Maße	ca. 1.165 x 799 x 880 / 1.110 mm	
Fassungsvermögen	30 GN 1/1 Container - 65 mm	
Tragkraft	ca. 150 kg	
Nettogewicht	ca. 34 kg	
Verpackungseinheit	Verpackungseinheit 1 Stück	





















## Kühldeckel-Transportwagen

Transportwagen zur Lagerung und leichten Entnahme der Kühldeckel (TRKD45/46G) sowie der Dock-Rite Domes (TR0560 und TR0570). Die Wagen sind aus hochwertigem Edelstahl, gefertigt in selbsttragender Bauweise aus Rundrohr Ø 25 mm mit integrierten Edelstahlblechen. Auch zum Transport und zur Lagerung von Tellern oder Clochen-Systemen geeignet.

Die Wagen sind fahrbar auf 4 Lenkrollen in verzinkt chromatisierten Gehäusen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. 4 Abweiserrollen aus elastischem und stoßfesten Kunststoff schützen vor Beschädigungen.

Maße		
TRG2680H	zweiseitig beschickbar	
TRG2640	einseitig beschickbar	
Modelle		

Doppelseitig beschickbar ca. 995 x 795 x 951 mm, unterste Entnahmehöhe 433 mm

Fassungsvermögen	
Einseitig beschickbar	ca. 80 Stück Kühldeckel oder ca. 128 Stück 23er Domes oder ca. 90 Stück 26er Domes

ca. 995 x 485 x 766 mm, unterste Entnahmehöhe 248 mm

Doppelseitig beschickbar ca. 160 Stück Kühldeckel oder ca. 256 Stück 23er Domes oder ca. 180 Stück 26er Domes

Verpackungseinheit 1 Stück

Einseitig beschickbar























## Hordenwagen

Wagen aus Edelstahl zur Aufnahme von Tabletts in GN 1/1-Größe, aus Vierkantrohr mit Querstreben und eingeschweißten Winkeln. Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 125 mm Durchmesser, davon 2 Stück feststellbar, mit Wandabweisern. Für externe Transporte ist eine lebensmittelfreundliche, antistatische und geruchsabweisende Schutzhaube lieferbar.

Modelle TRG0400 TRG0400A	Hordenwagen Schutzhaube
Maße	ca. 664 x 744 x 1.667 mm
Höhenabstand der Winkel	ca. 75 mm
Fassungsvermögen	36 Tabletts in 18 Einschubwinkeln bei 1/1-Gastro-Norm-Größe
Nettogewicht	ca. 25 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





## Regalwagen

Regalwagen zum Transport und zur Lagerung von eutektischen Platten im Kühlhaus, Ausführung in Edelstahl, Auflagenabstand von 58 mm, Einschub der Platten im Längs- oder Quereinschub. Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller.

Modelle	
TRRWR-EP23 TRRWR-EP46	464 x 619 1675 mm, Regalwagen aus Edelstahl für eutektische Platten, 23 EP 668 x 739 x 1675 mm, Regalwagen aus Edelstahl für eutektische Platten, 46 EP
Fassungsvermögen	23 eutektische Platten im Längseinschub 46 eutektische Platten im Quereinschub
Nettogewicht	31 kg 39 kg
Verpackungseinheit	1 Stück



























## Körbe

#### Tassenkorb

Korb z. B. zum Spülen und Lagern der Iso-Tassen und Schalen. Aus Kunststoff mit Traggriffaussparungen.

Modell	TRG0700
Maße	ca. 500 x 500 x 140 mm
Fassungsvermögen	z. B. ca. 25 Iso-Tassen
Verpackungseinheit	1 Stück

## Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Eintopfschalendeckel (*TRRP25G*) oder zum Reinigen und Lagern der Kühlscheiben (*TRCD10G*). Der Korb ist aus Edelstahl, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist zur aufrechten Aufnahme der Deckel oder Scheiben unterteilt.

Modell	TRG0835-CNS
Fassungsvermögen	ca. 48 Deckel oder Scheiben
Maße	ca. 500 x 500 x 190 mm
Verpackungseinheit 1 Stück	

#### Waschkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Vorsuppenschalendeckel Temp-Futura-/Temp-Contact (*TRW200 etc.*), oder der Deckel TRID010. Der Korb ist aus Edelstahl mit, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel.

Modell	TRGW200-CNS
Fassungsvermögen	ca. 66 Deckel
Maße	ca. 500 x 500 x 142 mm
Verpackungseinheit 1 Stück	



















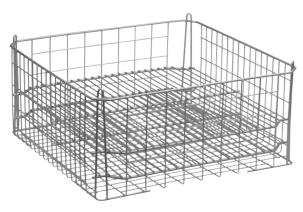


Abbildung abweichend



Abbildung abweichend



## Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Eintopfschalendeckel (*TRRL3...G und TRRP3...NG*) oder zum Reinigen und Lagern der Heizscheiben (*TRHD20G*). Der Korb ist aus Edelstahl, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel oder Scheiben.

Modelle TRG0836-CNS TRG0836HD-CNS	Deckel oder Scheiben Heizscheiben
Maße	ca. 500 x 500 x 245 mm ( <i>TRG0836</i> ) ca. 500 x 500 x 214 mm ( <i>TRG0836HD</i> )
Fassungsvermögen	44 Deckel oder Scheiben ( <i>TRG0836</i> ) 54 Heizscheiben TRHD20G ( <i>TRG0836HD</i> )
Verpackungseinheit	: 1 Stück

## Spül- und Lagerkorb

Geschirrkorb zum Reinigen der Vorsuppenschalendeckel Temp-Futura/Temp-Contact (TRW100 etc.) und der Kännchendeckel TRK300G. Der Korb ist aus Edelstahl, elektrolytisch poliert, engmaschig. Der Innenbereich ist unterteilt zur aufrechten Aufnahme der Deckel.

Modell	TRGW100-CNS
Maße	ca. 500 x 500 x 111 mm
Fassungsvermögen	ca. 96 Deckel
Verpackungseinheit	: 1 Stück

#### Waschkorb

Korb aus Kunststoff zum Reinigen der Systemteile, zum Beispiel des Temp-Royal-Systems, in Geschirrspülmaschinen. Hochstehende Streben halten die Teile. Der Korb ist einseitig offen.

Modell	TRG0850
Maße	ca. 500 x 500 mm
Fassungsvermögen	5 Abdeckungen oder 9 Unterteile
Verpackungseinheit 1 Stück	



















**Cool-Rite** 



#### Cool-Rite Luftschleierkühlschrank

Luftschleierkühlschrank zur Einhaltung der gemäß HACCP empfohlenen Temperaturen für kalte Menükomponenten in der Speisen-Verteilung. Innen- und Außenflächen aus Edelstahl. Die Innenwände haben vor der Tür Luftführungen, die eine optimale Luftzirkulation erlauben. Bei geöffneter Tür bildet sich ein Schleier aus kalter Luft, der quer zur Tür- öffnung verläuft und verhindert, dass warme Luft eindringen, bzw. kalte Luft austreten kann. Dies erlaubt es, die Tür für 45 Minuten geöffnet zu halten, ohne dass die Temperatur über 5 °C steigt.

Im Innenraum befinden sich 9 Stück schräg gestellte Auflageschienen aus Edelstahl. Dies ergibt ein Fassungsvermögen von 9 GN-Blechen oder Behältern 2/1-Größe (530 x 650 mm), bzw. 18 Stück 1/1-Größe (530 x 325 mm). Die Auflageschienen, mit einem lichten Abstand von 100 mm, lassen sich zur Reinigung herausnehmen. Die rechts angeschlagene Massivtür ist mit einer Dichtung sowie mit einem Handgriff mit Schloss ausgestattet. Die Scharniere erlauben einen Öffnungswinkel von 270°. Cool-Rite hat außerdem zwei Schiebegriffe und einen umlaufenden Rammschutz.

Der Schrank ist fahrbar auf 2 Bock- und 2 feststellbaren Lenkrollen, je 125 mm Durchmesser, in korrosionsgeschütztem Gehäuse.

Die unten angebrachte Kältemaschine arbeitet mit Umluftkühlung und gewährleistet eine optimale Stabilität des Luftschleier-Kühlschranks, auch während des Transportes. Cool-Rite ist ausgerüstet mit einem Hauptschalter mit Signallicht und einer Steuerung. Die Steuerung zeigt Temperaturen und Alarme an und erlaubt die Voreinstellung von Temperaturen. Durch eine programmierbare Sperre kann die unberechtigte Temperaturverstellung blockiert werden. Die Abtauung erfolgt automatisch, ist aber auch manuell regelbar. Das Tauwasser verdunstet.

Modell	TRCR45G
Maße	ca. 900 x 1.000 x 1.956 mm
Temperaturbereich	0 bis 10 °C
Fassungsvermögen	ca. 380 Liter brutto, ca. 340 Liter netto
Nettogewicht	ca. 230 kg
Anschlusswert	780 W, 230 V / 50 Hz
Klimaklasse	4
Verpackungseinheit	1 Stück
-	























#### Systemwagen

Wagen zur Aufnahme von System-Abdeckungen und/oder -Unterteilen, bestehend aus 2 Rohrbügeln, die durch 4 Auflageroste fest miteinander verschweißt und verbunden sind. Alle Schweißnähte sind gereinigt und dem Oberflächenschliff des Rohres angepasst. Die quergerippten Roste selbst bestehen aus 2 außen liegenden Längsverbindungen, die durch Drähte miteinander verbunden sind. Der Rahmen ist aus Edelstahl, Rohrbügel aus Vierkant 25/25 mm.

Der Wagen ist fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 125 mm Durchmesser, davon 2 Stück feststellbar. Die Räder sind aus nicht kreidendem Gummi, gegen Öle und Fette weitestgehend resistent, in verzinkten, chromatisierten Gehäusen.

Modell	TRG1700	
Maße	ca. 1.275 x 575 x 1.792 mm	
Abstand der Roste	ca. 400 mm lichte Weite	
Fassungsvermögen	ca. 80 Abdeckungen oder ca. 90 Unterteile	
Nettogewicht	ca. 39 kg	
Gesamtbelastbarkeit ca. 200 kg (gleichm. verteilt)		
Verpackungseinheit 1 Stück		

# Systemwagen für Clochen-System

Wagen zur Aufnahme von Clochen-Abdeckungen und/oder -Unterteilen sowie allen runden Isolierteilen des Temp-Futura Systems. Bestehend aus 2 Rohrbügeln, die durch 4 Auflageroste fest miteinander verschweißt und verbunden sind. Alle Schweißnähte sind gereinigt und dem Oberflächenschliff des Rohres angepasst.

Die Aufnahmen für die Systemteile selbst bestehen aus 2 außen liegenden Längsverbindungen, die durch Drähte miteinander verbunden und zum sicheren Halt der Teile hochgebogen sind. Der Wagen ist aus Edelstahl, Rohrbügel aus Vierkant 25/25 mm. Stirnseitig fest eingeschweißt, ein Edelstahl-Blechprofil als Stütze für die Teile.

Der Wagen ist fahrbar mittels 4 Lenkrollen, 125 mm, davon 2 Stück feststellbar. Die Räder sind aus nicht kreidendem Gummi, gegen Öle und Fette weitestgehend resistent, in verzinkten, chromatisierten Gehäusen.

Modell	TRG1750	
Maße	ca. 1.275 x 615 x 1.792 mm	
Abstand der Roste	ca. 355 mm (lichte Weite)	
Fassungsvermögen	ca. 200 Unterteile oder ca. 112 Tellerabdeckungen oder ca. 180 Schalenabdeckungen ( <i>Temp-Futura /Temp-Contact</i> ) oder ca. 224 Clochen-Unterteile oder Abdeckungen	
Nettogewicht	ca. 42 kg	
Gesamtbelastbarkeit ca. 200 kg		
Verpackungseinheit 1 Stück		





















# Korbroller

Gerät aus hochwertigem Edelstahl, zur Lagerung und zum Transport von Körben. Optimaler Anfahrschutz in Fahrtrichtung durch 2 unten angebrachte Stoßecken aus Kunststoff.

Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller sowie 2 Lenkrollen. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Plattenbefestigung aus Edelstahl. Rad-Ø 125 mm. Tragfähigkeit pro Rad 100 kg.

Modell	TRG2208	
Maße	ca. 580 x 710 x 1.025 mm	
Fassungsvermögen	12 Körbe 115 mm hoch oder 20 Körbe 75 mm hoch, 500 x 500 mm	
Nettogewicht	ca. 12 kg	
Verpackungseinheit 1 Stück		





















**Broschüre Temp-Trolley** 



**Produktvideo Temp-Trolley** 



# **Temp-Trolley**

Geschlossener Stationswagen zum anwenderfreundlichen Transport diverser Tablettversionen in tiefgezogenen Sicken. Der Wagen besteht aus einer stabilen Aluminiumprofil-Steckkonstruktion und ist weitgehend aus Aluminium gefertigt, die obere Abdeckung sowie die Innenverkleidung sind aus Edelstahl. Optional sind Türen lieferbar, die jeweils 2 x GN1/1-große eutektische Platten aufnehmen und damit für eine passive Kühlung im Wagen sorgen.

An allen vier Ecken befinden sich senkrechte, ergonomisch geformte Rundrohr-Schiebegriffe, die für jeden Anwender eine optimale Griffhöhe gewährleisten. Sie sind auf der Abdeckung als Galerie fortgesetzt und durch Eckschutzprofile geschützt. Die unten umlaufende Stoßschutzleiste ist so ausgelegt, dass die Montage eines Kupplungssystems möglich ist.

Der Innenraum ist in ein, zwei bzw. drei Abteile mit je zehn Einschüben unterteilt. Das Fahrwerk besteht aus zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen mit 160 mm Durchmesser in verzinkt-chromatisierten Gehäusen.





















Modell Temp-Trolley 10-GN / 10-EN



Modell Temp-Trolley 20-GN / 20-EN



Modell Temp-Trolley 30-GN / 30-EN

Modelle * TRG2810N-GN / EN TRG2820N-GN / EN TRG2830N-GN / EN	10 Einschübe (1 x 10) GN / EN 20 Einschübe (2 x 10) GN / EN 30 Einschübe (3 x 10) GN / EN
<b>Maße</b> 10-GN/10-EN 20-GN/20-EN 30-GN/30-EN	ca. 570 / 615 x 775 x 1.555 mm ca. 923 / 1.013 x 775 x 1.555 mm ca. 1.276 / 1.411 x 775 x 1.555 mm
Lichter Abstand zwischen den Einschüben	ca. 115 mm
Fassungsvermögen GN Einschübe EN Einschübe	Tabletts GN 1/1 oder Temp-Futura /Temp-Contact in GN Tabletts EN 1/1 oder Temp-Royal, Temp-Mediteran oder Temp-Futura in EN
Nettogewicht 10-GN/10-EN 20-GN/20-EN 30-GN/30-EN	ca. 60 kg / ca. 63 kg ca. 86 kg / ca. 91 kg ca. 110 kg / ca. 116 kg
Verpackungseinheit	1 Stück

<sup>\*</sup> alle Temp-Trolley Modelle sind auch mittels passiver Kühlung durch eutektischer Platten erhältlich, Artikel-Code jeweils mit Suffix -E, zum Beispiel: TRG2810n-EN-E (Eutektische Platten sind nicht im Lieferumfang enthalten)



























#### **Temp-Trolley Black Line**

Catering-Version der isolierten Tablett-Stationswagen. Alle Seitenelemente sind mit einer hochwertigen 3M-Folie in "Carbon-Optik" beklebt. Die Konstruktion und Grundausstattung entspricht der Standardversion des Temp-Trolleys. Die oberen Eckschutzprofile sowie die untere Stoßschutzleiste sind farblich abgestimmt ebenfalls schwarz. Rad-ø 160 mm auch aus CNS.

Modelle	
TRG2810N-GN-S / EN-S	10 Einschübe (1 x 10) GN-S / EN-S
TRG2820N-GN-S / EN-S	20 Einschübe (2 x 10) GN-S / EN-S
TRG2830N-GN-S / EN-S	30 Einschübe (3 x 10) GN-S / EN-S
Verpackungseinheit	1 Stück

# **Temp-Flex Servicewagen**

Leichter, stabiler, 4-türiger Wagen, der den Service von beiden Seiten ermöglicht. Der Wagen besteht aus einer stabilen Aluminiumprofil-Steckkonstruktion mit pulverbeschichteten Aluminium-Außenpaneelen, Aluminium-Innenwänden mit tiefgezogenen Sicken und Edelstahl-Top. Die Hohlräume zwischen den Innen- und Außenwänden der Seiten, Trennwände und Türen sind mit einem FCKW-freien Schaum gefüllt, um eine Wärmedämmung zu gewährleisten. Der Innenraum ist in zwei Fächer unterteilt, jeweils mit 20 Einschüben bei 80 mm lichtem Abstand zwischen den Einschüben.

Der Wagen hat zwei ergonomisch gestaltete horizontale Griffe, die bequem von jedem Anwender gehalten werden können. Die Türen öffnen sich um 270° und werden durch federbelastete Schlösser sicher geschlossen oder geöffnet.

Der Trolley hat vier 100 mm Durchmesser Schwenkräder. Auf zwei davon wirkt ein zentraler Feststeller, dessen Pedale sich mittig an einer Längsseite befindet. Die Oberseite wird durch 4 Eckstoßfänger geschützt, während die Unterseite einen umlaufenden Stoßrahmen hat.

Modell	TRG2840N-GN/4P
Maße	ca. 828 x 640 x 1.120 mm
Lichter Abstand zwischen den Einschüben	ca. 80 mm
Fassungsvermögen	2 x 10 Tabletts GN 1/1 oder 2 x 20 Tabletts GN 1/2, bzw. max. 100 kg
Nettogewicht	ca. 48 kg
Verpackungseinheit	1 Stück

























# Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite Speisen-Verteilsystemen, bestehend aus Eckpfosten und 2 Fachböden sowie Schiebegriff. Die Böden sind als Gitterrost ausgeführt. Die Befestigung der Böden mit den Eckpfosten erfolgt durch eine Klemmkegelverbindung. Der Wagen ist aus hochglanzverchromtem Stahl und mit Kunstharz versiegelt.

Fahrbar mittels korrosionsgeschützter Lenkrollen, 125 mm Durchmesser, von denen 2 Stück feststellbar sind.

Modell	TRG1600	
Maße	ca. 1.220 x 530 x 1.010 mm	
Nettogewicht	ca. 20 kg	
lichter Bordabstand	ca. 550 mm	
Fassungsvermögen	2 x 3 Stapel = ca. 36 Systemsätze	
Bordbelastung	oben ca. 110 kg, unten ca. 75 kg	
Verpackungseinheit	1 Stück	

# Servierwagen

Servierwagen aus Edelstahl, aus zwei Rundrohrbügeln, 25 mm Durchmesser, mit dazwischen eingeschweißten tiefgezogenen Borden. Borde schalldämmend unterfüttert mit rings umlaufendem, erhöhtem Profilrand, 35 mm abgekantet.

Fahrbar mittels 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern, 125 mm Durchmesser, in verzinkt-chromatisiertem Gehäuse.

a. 800 x 500 mm a. 800 x 500 mm a. 1.000 x 600 mm a. 1.000 x 600 mm 0 x 950 mm		
a. 800 x 500 mm a. 1.000 x 600 mm a. 1.000 x 600 mm		
a. 1.000 x 600 mm a. 1.000 x 600 mm		
a. 1.000 x 600 mm 0 x 950 mm		
) x 950 mm		
x 950 mm		
1100 x 700 x 1000 mm		
00 x 1000 mm		
ca. 15 kg ca. 18 kg		
ca. 18 kg		

























### **Aktive Transportwagen**

Aktiv gekühlte oder beheizte Transportwagen für eine effiziente Verteilung und Kalt-/Warmhaltung von Lebensmitteln. Sie bewahren Nahrungsmitteltemperaturen auf einem konstanten Niveau. Je nach Ausführung sind die Wagen isoliert und statisch beheizt oder mit Peltier-Kühlung ausgestattet. Die beheizten Wagen bieten eine stufenlose Temperatureinstellung bis 90 °C, die gekühlten Wagen bis 3 °C, mit digitaler Anzeige. Die Türöffnung beträgt 270° und die Offenhaltung wird durch einen Magneten gewährleistet. Die ergonomischen Griffe sorgen für eine einfache und sichere Bedienung.

Die Wagen bestehen außen aus schwarzem, glasfaserverstärktem, 30 mm stark isoliertem Kunststoff und innen aus Aluminium, mit herausnehmbaren Einschubgestellen aus Edelstahl. Die Einschübe fassen GN 1/1 mit 80 mm lichtem Abstand und eignen sich für die Beladung bis max. 10 kg pro Einschub. Oben befindet sich eine umlaufende Galerie aus Edelstahl-Rundrohr und unten ein umlaufender Stoßschutz aus Edelstahl mit Gummi-Ummantelung. Die Wagen sind fahrbar mittels zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Feststeller, jeweils 160 mm Durchmesser.

Modelle	
TRTBF120	8 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF150	10 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF180	12 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF210	14 GN 1/1 beheizt, 1 Tür
TRTBF360	2 x 12 GN 1/1 beheizt, 2 Türen
TRTBF420	2 x 14 GN 1/1 beheizt, 2 Türen
TRTBK120	8 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK150	10 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK180	12 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK210	14 GN 1/1 gekühlt, 1 Tür
TRTBK360	2 x 12 GN 1/1 gekühlt, 2 Türen
TRTBK420	2 x 14 GN 1/1 gekühlt, 2 Türen
TRTBKF150	4 + 6 x GN 1/1 aktiv
	gekühlt u. beheizt
TRTBKF180	6 + 6 x GN 1/1 aktiv
	gekühlt u. beheizt
TRTBKF300	10 + 10 x GN 1/1 aktiv
	gekühlt u. beheizt
Maße	
8 GN 1/1	ca. 525 x 750 x 1215
	(hohoizt/1015 (golvühlt) mm

	O
Maße	
8 GN 1/1	ca. 525 x 750 x 1215
	(beheizt/1245 (gekühlt) mm
10 GN 1/1	ca. 525 x 770 x 1515 / 1.735 mm
12 GN1/1	ca. 525 x 770 x 1180 / 1.400 mm
14 GN 1/1	ca. 540 x 810 x 1.600 mm
2 x 12 GN 1/1	ca. 1.100 x 810 x 1.390 mm
2 x 14 GN 1/1	ca. 1.100 x 810 x 1.550 mm

Fassungsvermögen	
4 + 6 GN 1/1	525 x 750 x 1505 mm
	(geküht/beheizt)
6 + 6 GN 1/1	525 x 750 x 1665 mm
10 + 10 GN1/1	930 x 770 x 1575 mm

57 kg	
61 kg	
65 kg	
70 kg	
130 kg	
140 kg	
80 kg	
80 kg	
85 kg	
90 kg	
170 kg	
180 kg	
119 kg	
124 kg	
150 kg	
	61 kg 65 kg 70 kg 130 kg 140 kg 80 kg 80 kg 85 kg 90 kg 170 kg 180 kg 119 kg

Verpackungseinheit 1 Stück





















#### Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite-Systemen. Die Rahmenkonstruktion ist an einer Stirnwand als Schiebegriff ausgebildet. Griffstange aus Rundrohr. 2 Borde hinten und seitlich, je 30 mm nach oben und vorn 30 mm nach unten gekantet. Die verschweißten Borde sind in den darunterliegenden Rahmen eingearbeitet und ruhen somit auf jeweils 4 Rohrunterstützungen. Alle Rohrverbindungen sind ringsum voll verschweißt und die Schweißnähte sauber gebürstet. Rahmen mit 4 nicht abfärbenden Stossabweisern. Rahmen und Borde aus Edelstahl. Die Oberfläche geschliffen. Ausgestattet mit einer klappbaren Ablage.

Fahrbar mittels 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, 12 mm Durchmesser, in hochwertigen Kunststoff-Gehäusen.

Modelle TRG1200 TRG1300	2 x 4 Stapel 2 x 3 Stapel
Maße 2 x 4 Stapel 2 x 3 Stapel	ca. 1.335 x 820 x 1.107 mm ca. 1.335 x 610 x 1.107 mm
Nettogewicht 2 x 4 Stapel 2 x 3 Stapel	ca. 41 kg ca. 33 kg
lichter Bordabstand	ca. 530 mm
Fassungsvermögen 2 x 4 Stapel 2 x 3 Stapel	ca. 48 Systemsätze ca. 36 Systemsätze
Bordbelastung 2 x 4 Stapel 2 x 3 Stapel	oben ca. 140 kg, unten ca. 100 kg oben ca. 110 kg, unten ca. 75 kg
Verpackungseinheit	1 Stück

# Stationswagen

Transportwagen zur Aufnahme von temp-rite-Systemen. Die Rahmenkonstruktion ist selbsttragend mit einem abgeschrägten Schiebegriff. Die Konstruktion ist so ausgeführt, dass die Wagen ineinandergeschoben werden können. 2 Borde vierseitig hochgekantet und abgebördelt mit einer Einlaufschräge aus Kunststoff, hinten angebracht. Die Borde ruhen auf einer tragenden Konstruktion mit vertikalen Verstärkungen. Rahmen und Borde aus Edelstahl. Die Oberfläche geschliffen. Mit klappbarer Ablage ausgestattet.

Fahrbar mittels 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, 125 mm Durchmesser, in hochwertigen Kunststoffgehäusen.

Modell	TRG1400
Maße	ca. 1.335 x 690 x 1.125 mm + 220 mm je Wagen bei Einschub
Nettogewicht	ca. 37 kg
lichter Bordabstand	ca. 690 mm
Fassungsvermögen	2 x 3 Stapel = ca. 36 Systemsätze
Bordbelastung	oben ca. 110 kg, unten ca. 75 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





































# Sonstiges

temp-rite bietet diverse Hilfs- und Zubehörartikel zur Optimierung der Speisen-Verteilsysteme. Sie ergänzen diese Systeme oder erhöhen deren Leistung.







# Siegelmaschine

Manuelle Thermo-Siegelmaschine für die Versiegelung von Einweg-GN-Einsätzen mit entsprechender Siegelfolie. Gehäuse aus Edelstahl rostfrei. Siegelform aus teflonbeschichtetem Aluminium. Im Gehäuse ist eine Ablage für eine zweite Siegelform vorgesehen.

Elektronische Kontrolle der Siegel-Temperatur zwischen 0 °C und 200 °C. Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Siegelvorganges an (einstellbar zwischen 0 und 3 Sekunden). Automatischer Vorschub der Siegelfolie.

Verpackungseinheit	1 Stück	
Anschlusswert	1,0 KW, 230 Volt	
Leistung	Einweg-Schalen bis 1/2GN Größe, max. 110 mm hoch	
Siegelfolie	Rollenbreite max. 340 mm, Rollendurchmesser max. 200 mm	
Nettogewicht	ca. 44 kg	
Maße	ca. 450 x 635 x 390 mm (Höhe ohne Siegelfolie)	
TR1410V019 TR0404V162 TR0404V176 TR0404V164	Siegelmaschine Siegelform 1/2 GN Siegelform 2 x 1/4 GN Siegelform 2 x 1/8 GN	
Modelle	Cia del manale in a	

# Siegelfolie (300 m lang)

Modelle TRBUR-165300 TRBUR-340300-MH	Breite 165 mm Breite 335 mm
Verpackungseinheit	1 Rolle

# Einweg GN-Behälter

Farbe weiß, auch geeignet zur Regenerierung bei bis zu 121 °C, zum Beispiel in Temp-Classic Pro.

Modelle		Verpackungseinheit	<u> </u>	
TRP.GN12.48P	1/2 GN, 48 mm	TRP.GN12.48P	160 Stück	
TRP.GN12.052P	1/2 GN, 52 mm	TRP.GN12.052P	132 Stück	
TRP.GN12.080P	1/2 GN, 80 mm	TRP.GN12.080P	66 Stück	
TRP.GN12.95	1/2 GN, 95 mm	TRP.GN12.95	136 Stück	
TRP.GN13.048P	1/3 GN, 48 mm	TRP.GN13.048P	255 Stück	
TRP.GN14.55P	1/4 GN, 55 mm	TRP.GN14.55P	360 Stück	
TRP.GN16.48P	1/6 GN, 48 mm	TRP.GN16.48P	528 Stück	
TRP.GN18.045	1/8 GN, 45 mm	TRP.GN18.045	544 Stück	





















# Natu-Rite-Menüschalen aus Zuckerrohrfasern

In der Speisenverteilung mit Großgebinden bieten Gastronorm-Schalen aus Einwegmaterial – oftmals aus logistischen Kriterien - Vorteile im Gegensatz zu Mehrwegsystemen. Unsere neuen Natu-Rite Menüschalen aus schnell nachwachsenden Rohstoffen sind zu 100 % biologisch abbaubar.

Modelle TR20115 TR21185	Zuckerrohrschale, bio-laminiert ½ GN, weiß Zuckerrohrschale, bio-laminiert ¼ GN, weiß
	240 Stück







# Nachhaltige Siegelfolie (250 m lang)

Modell	
TR22256	Nachhaltige Siegelfolie, Breite 340 mm
Verpackungseinheit	1 Rolle

# Siegelform-Natu-Rite

Modelle		
TR0404P12	Siegelform-Natu-Rite 1/2 GN	
TR0404P14	Siegelform-Natu-Rite 2 x 1/4 GN	
Verpackungseinheit	1 Stück	





























# Einweg-Menüschalen

Farbe weiß. Auch geeignet zur Regenerierung bei bis zu 121 °C, zum Beispiel in Temp-Classic Pro.

Modelle	
TRP.MS1.1W	ungeteilt
TRP.MS1.2W	2-fach Teilung
TRP.MS1.3W	3-fach Teilung
Maße	ca. 227 x 178 x 32 mm
Verpackungseinheit	360 Stück

# Mehrweg-Halterahmen

für Einweg-GN-Behälter in 1/4 Größe (TRP.GN14.55P)

<b>Modell</b> TRSP14-O	orange
Maße	ca. 300 x 168 x 56 mm
Verpackungseinheit	1 Stück

#### Heizscheiben

Scheiben zur Warmhaltung der Teller und Eintopfschalen TRP1280ST während der Warmmahlzeiten im Speisen-Verteilsystem Temp-Royal, besonders für lange Transportwege. Die Scheiben werden unter den Teller oder die Schale in das zentrale Tellerfach des Systems eingelegt. Sie sind spülmaschinenfest und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Die Aufwärmung von TRHD20G erfolgt in kochendem Wasser oder im umluftbeheizten Korbspender. Das Außenmaterial ist ein besonders hitzebeständiger, roter Spezialkunststoff (POM) mit einem Heizkern. Die Heizscheibe ist leicht und ohne scharfe Ecken oder Kanten.

TRHD25SN wird in einem Röhrenstapler (*TRG2324-HD*) erhitzt. Die Scheibe besteht aus Edelstahl und ist mit einem speziellen Latentspeichermedium gefüllt.

Die Heizscheiben lassen sich entweder in den Spülbändern der meistens Bandspülmaschinen reinigen oder in Spülkörben (TRG0836HD). Nach der Reinigung erfolgt die Lagerung in den Körben.

Modelle TRHD20G TRHD25SN	aus rotem Spezialkunststoff aus Edelstahl
Maße	Ø ca. 205 mm, 10 mm hoch
Verpackungseinheit TRHD20G TRHD25SN	40 Stück 1 Stück

























#### Kühlscheibe

Scheibe zur Kühlung der flachen Teller während der Kaltmahlzeiten im Speisen-Verteilsystem Temp-Royal, besonders während der Sommerzeit. Die Scheibe wird unter den Teller in das zentrale Tellerfach des Systems eingelegt. Kühlung im Tiefkühlraum auf ca. -18 °C. Die Kühlscheibe ist spülmaschinenfest und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Das Außenmaterial ist weißes, kältebeständiges Polypropylen, gefüllt mit einer Kühlflüssigkeit. Die Kühlscheibe ist leicht (ca. 200 g) und ohne scharfe Ecken oder Kanten.

Die Kühlscheibe lässt sich entweder in den Spülbändern der meisten Bandspülmaschinen reinigen oder in speziellen Spülkörben (*TRG0835*). Nach der Reinigung erfolgt die Lagerung in speziellen Körben (*TRG0835*), die mit Korbrollern (*TRG2208*) in einen Tiefkühlraum gefahren werden. Dort lagern die Scheiben bis zum Erreichen der Solltemperatur von -18 °C.

Zur Portionierung werden die Körbe mit den Scheiben zum Portionierband gefahren. Je nach Kälteleistung des Tiefkühlraumes ist evtl. ein doppelter Satz an Kühlscheiben vorzusehen.

Modell	TRCD10G
Maße	Ø ca. 180 mm, 10 mm hoch
Verpackungseinheit	40 Stück

#### Kühlkissen

Kissen aus klarem Kunststoff, mit einem blauen Kühlgel gefüllt, zum längeren Kühlen von Kaltkomponenten in den Speisen-Verteilsystemen.

Verwendung in den rechteckigen Beilagenfächern (1 Stück im kleinen Beilagenfach, 2 Stück nebeneinander im großen Beilagenfach) unter Porzellangeschirr. Die Verwendung ist nur mit flachen Porzellaneinsätzen möglich, da sich sonst die Abdeckungen der Speisen-Verteilsysteme nicht mehr schließen lassen.

Zur Verwendung dürfen die Kissen bis -18 °C gefroren werden und sind dann weiterhin verformbar, damit die Geschirreinsätze sicher in den Fächern stehen.

Die Kissen sind spülmaschinengeeignet. Die Lagerung und Reinigung kann in Körben (z. B. TRG0710) erfolgen.

Modell	TRCD15G
Maße	ca. 95 x 75 mm, 10 mm dick
Verpackungseinheit	1 Stück

# Kältespeicherplatte

Kältespeicherplatte (eutektische Platte) aus Kunststoff in GN 1/1-Größe. Einschiebbar in Stationswagen mit Auflagen in entsprechender Größe, zum Erreichen einer passiven Kühlung.

Die in der Vorkühlung anzustrebende Temperatur sollte mindestens -18 °C betragen, damit -12 °C Plattentemperatur erzielt wird. Je nach Leistung des Kühlraumes ist diese in ca. 12-24 Stunden erreicht.

Modell	TRPC-TAW
Maße	ca. 530 x 325 x 30 mm
Gewicht	ca. 4,4 kg
Verpackungseinheit	1 Stück





















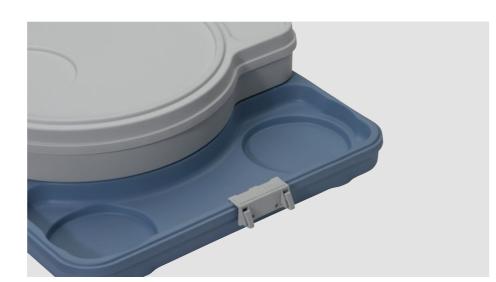
# Trägereinsatz-Liner für Temp-Royal

Trägereinsätze bzw. -liner sind Einsätze zum Speisen-Transport in Isolierstationen oder außer Haus. Die Formgebung entspricht genau dem Unterteil der jeweiligen Speisen-Verteilsysteme, sodass deren Isolierwirkung voll erhalten bleibt. Der Trägereinsatz wird in die Unterteile der Speisen-Verteilsysteme eingelegt. Dort hinein erfolgt dann die Bestückung mit den Geschirrteilen.

Durch Anwendung dieses Liners kann entweder der Desinfektionsaufwand oder bei der Außer-Haus-Versorgung der Kapitaleinsatz stark reduziert werden, denn nur der Liner kommt in den Isolierbereich oder bleibt beim Speisen-Empfänger – die Speisen-Verteilsysteme werden sofort wieder zurückgenommen.

Die Trägereinsätze oder Liner sind aus geschmacks- und geruchsneutralem Kunststoff.

Modell	TRTTE80
Verpackungseinheit	50 Stück



#### Kartenhalter

Mehrweg-Kartenhalter passend zu den jeweiligen Speisen-Verteilsystemen. Sie werden auf die Unterteile geklemmt und sitzen dann fest. Die Patientenkarte wird darin eingesteckt. Sie steht gut lesbar vor dem System und erleichtert die Portionierung, aber auch die Identifikation auf der Station. Kartenhalter sind für alle gängigen Patientenkartenformate bei einer Papierstärke von 80–110 g/m² geeignet. Die Kartenhalter sind aus widerstandsfähigem Kunststoff und für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Kartenhalter aus Edelstahl oder blauem Mehrweg-Kunststoff, passend zu den Clochen-Systemen wie Insul-Plus oder Temp-Rondo. Die Karten werden in den Kartenhalter eingelegt, der auf das Tablett gestellt wird. Sie sind gut lesbar und erleichtern die Portionierung, aber auch die Identifikation auf der Station. Die Kartenhalter sind für alle gängigen Patientenkartenformate und Papierstärken geeignet. Auf dem Kartenhalter aus Kunststoff steht "Guten Appetit".



#### Modelle

TRPK62NG für Temp-Royal

TRPK90G für Temp-Contact Mini-Trays

Verpackungseinheit

TRPK62NG 80 Stück TRPK90G 1 Stück



TRPK70G aus Chromnickelstahl TRPK75G aus Kunststoff

Verpackungseinheit 1 Stück



Polyamidgurt, ca. 2,5 m lang, mit Klemmschnalle. Geeignet zum transportsicheren Befestigen von Systemsätzen im Stapel.

Modell	TRJ15G
Verpackungseinheit	1 Stück





























#### Servier-Tablett

Tablett aus glasfaserverstärktem Polyestermaterial. Mit eingeformten Nocken zum Stapeln. Spülmaschinenfest. Ausgeführt in GN oder EN 1/1-Größe.

Modelle	
TRG0501 TRG0502 TRG0550	lichtgrau Gastro-Norm elfenbein Gastro-Norm elfenbein Euro-Norm
Maße	ca. 530 x 325 mm ( <i>Gastro-Norm</i> ) ca. 530 x 370 mm ( <i>Euro-Norm</i> )
Verpackungseinheit	1 Stück

#### **Elektronisches Thermometer**

Wasserdichtes Kombi- Infrarot- und Einstech-Thermometer zur schnellen und berührungslosen Oberflächenmessung (*Scan*) ohne Risiko von Kontaminationen und zur Verifizierung der Oberflächentemperatur durch Messung der Kerntemperatur mittels des aufklappbaren Einstechfühlers. Präziser 2-Punkt-Laser mit 10:1 Optik zeigt den exakten Messbereich an und ermöglicht fehlerfreie Messungen.

Modell	TRJ13RT
Abmessungen Fühler ausgeklappt Fühler eingeklappt	ca. 281 x 48 x 21 mm ca. 178 x 48 x 21 mm
Gewicht	197 g (inkl. Batterien)
Verpackungseinheit	1 Stück

#### Iso-Handschuhe

Handschuhe zur Ausgabe vorgeheizter Teller am Speisen-Verteilband. Aus Baumwollgewebe, schwere Ware mit Innenrauhung. Zum Hitzeschutz sind die Handinnenflächen und Daumen verstärkt. Einheitsgröße.

Modell	TRK15G
Verpackungseinheit	1 Stück

# Universalzange

Universalzange aus Edelstahl, mit schwarzem kunststoffummantelten Griff, mittelschwere Qualität.

Modell	TR1453/240
Maße	Länge ca. 23,5 cm
Gewicht	ca. 102 g
Verpackungseinheit	1 Stück





















#### **Germany & Luxembourg**

temp-rite International GmbH Theodor-Barth-Str. 29 D-28307 Bremen Telefon: +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-4842 AS Breda Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43 E-Mail: info@temp-rite.nl

#### Belgium

temp-rite International WGemeenteplaats 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 Phone: +36 (0) 1 212-70 43 F-Mail: sk@temprite t-online h

#### Hinweis

Technische Änderungen vorbehalten, Abbildungen können daher von den aktuellen Versionen abweichen. Farben können sich durch das Druckverfahren dieser Broschüre von den tatsächlichen Farben unterscheiden. Schutzvermerk nach ISO 16016 beachten.

an Ali Group Company

