

We serve the solution

temp-rite

Temp-Futura



**Energieeffizientes, robustes und
bewährtes Speisenverteilssystem**



www.temp-rite.eu



KLINIK



CARE

We serve the solution

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

temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!

Qualitätsmanagement:

Krankenhäuser, Altenheime und ähnliche Institutionen legen höchsten Wert auf die Qualität der Leistungen und Produkte ihrer Lieferanten. temp-rite erfüllt diese Qualitätsansprüche nach DIN EN ISO 9001.

Umweltbewusstsein:

Mit der zusätzlichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 14001 unterstreicht temp-rite in Deutschland, dass Umweltschutz ernst genommen und eine tragbare, nachhaltige Balance zwischen Ökologie und Ökonomie angestrebt wird.



Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



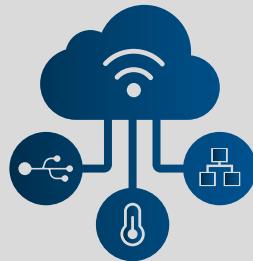
Galerie auf dem Wagendach (optional), durchgängige Schubstangen und umlaufender oberer und unterer Stoßschutz

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation



**Dichtungen am Wagenkopf
robuster Türverschluss**

= Für einen dauerhaften und robusten Einsatz im Klinik-Alltag



Cloudbasiertes HACCP-Aufzeichnungssystem verfügbar (optional)

= Sichere, arbeitsplatzunabhängige Bereitstellung HACCP-relevanter Informationen



Externe Bedienmöglichkeit mit intuitiver Touchscreen-Steuerung.

= Einfache und fehlerfreie Bedienung



Innenraum aus Edelstahl, mit nahtlos tiefgezogenen Sickenwänden und fugenlosem Innenraum

= Optimale Hygiene und einfache Reinigung





Wagenkörper und Türen sind doppelwandig isoliert ausgeführt

- = Hohe Stabilität und Verwindungsfestigkeit
- = Effektive Temperaturhaltung



Wagen für eine Nutzung in Wagenwaschanlagen geeignet (optional)

- = Erfüllt höchste Hygieneanforderungen

Geringe Höhe, senkrechte Schiebegriffe

- = Ergonomisches Handling für jeden Anwender

Features, die Ihnen nur Temp-Futura bietet:

Heizelemente

Moderne Heizelemente mit individueller thermostatischer Regelung

- = Menükomponenten werden nach Bedarf mit Energie versorgt, abhängig von der Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur. Eine Überhitzung und Austrocknung der Speisen ist ausgeschlossen



Energieeffizientere Regenerierentechnik

Die Regenerierung erfolgt im Mikro-Garraum. Es werden nur die Speisen regeneriert, die erwärmt werden sollen. Kalmahlzeiten und Kaltkomponenten bleiben thermisch unberührt. Nicht bestückte Tabletteinschübe bleiben deaktiviert.



- = Signifikant geringerer Energiebedarf im Vergleich zu anderen Regeneriersystemen, energetisches Einsparpotential bei veränderten Versorgungskonzepten (z.B. Mittagessen ohne Vorsuppe)

Ökonomisch

Geringe Stellfläche aufgrund minimaler Außenmaße

- = Optimale Nutzung der zur Verfügung stehenden Lager- und Transportfläche



Temp-Futura von temp-rite – Intelligente, robuste und energieeffiziente Kontaktwärmetechnik

temp-rite

Temp-Futura arbeitet mit einer einzigartigen Kontaktwärmetechnik. Diese kann in der Warmverteilung (Cook-Serve) oder bei entkoppelten Versorgungsprozessen (Cook-Chill oder Cook-Freeze) zum Regenerieren von Speisen eingesetzt werden.

Diese Technik sorgt für eine ausgezeichnete Regenerierung individueller Mahlzeiten. Dadurch ist für jede Organisationsform und Situation eine flexible Speisenverteilung sichergestellt. Die gewünschte Kerntemperatur von ca. 75 Grad wird im Cook & Chill-Verfahren innerhalb von 40 bis 50 Minuten und im Cook & Freeze-Verfahren innerhalb von 60 bis 75 Minuten sicher erreicht.

Die Temp-Futura Carts sind im GN- oder EN-Format verfügbar.

Die externe Steuerungstechnik ermöglicht in Verbindung mit der robusten Konstruktion des Wagenkorpus eine dauerhafte Nutzung, auch unter höchster Beanspruchung und wechselnden Einflussfaktoren (Temperatur, Feuchtigkeit, Transportbedingungen).

Optional können die Wagen mit einer cloudbasierten HACCP-Software ausgestattet werden, die per WLAN-Übertragung eine arbeitsplatzunabhängige Dokumentation gewährleistet.

Ökonomisch

Niedriger Energieverbrauch
Geringes Investment
Kleine Stellfläche
Niedrige Wartungskosten

Komfortabel

Einfache Programmierung
Kopplung der Carts für effizienten Transport (optional)
Klare Erkennbarkeit und Zuordnung
der Carts (optional)

Ergonomisch

Ergonomische Schiebegriffe
Einfach manövrier- und bedienbar
Geringe Höhe

Funktional

Externe Steuerung
Intuitive Touchscreen-Bedienung
Bedarfsgerechte Bestückung

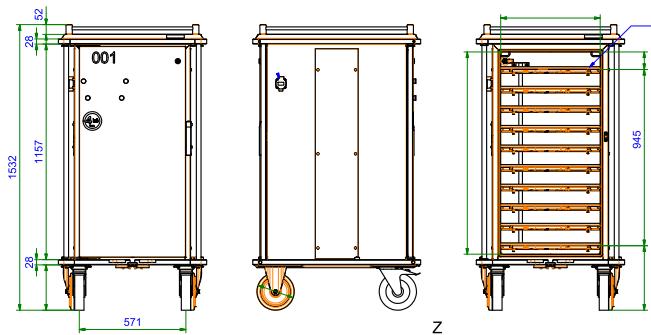
Hygienisch

Wagenkorpus und Türen komplett aus Edelstahl
Leicht zu reinigen
Erfüllt alle relevanten HACCP-Anforderungen

Sicher

Fehlerfreie Bedienung durch
vollautomatisierte Programmabläufe
Hohe Speisenqualität
Transportsicher, insbesondere bei anspruchsvollen
Transportsituationen (z.B. LKW-Transport)

Technische Daten



Temp-Futura

Modelle – beheizt:	GN: TRTR400GN-16-IPX5 – 16-Tablets TRTR400GN-20-IPX5 – 20-Tablets TRTR400GN-24-IPX5 – 24-Tablets Wagenwaschanlagenfähige Version*: TRTR400GN-16-WV – 16-Tablets TRTR400GN-20-WV – 20-Tablets TRTR400GN-24-WV – 24-Tablets	EN: TRTR400EN-16-IPX5 – 16-Tablets TRTR400EN-20-IPX5 – 20-Tablets TRTR400EN-24-IPX5 – 24-Tablets Wagenwaschanlagenfähige Version*: TRTR400GN-16-WV – 16-Tablets TRTR400GN-20-WV – 20-Tablets TRTR400GN-24-WV – 24-Tablets
Modelle – unbeheizt:	GN: TRTR400GN-16-NC-IPX5 – 16-Tablets TRTR400GN-20-NC-IPX5 – 20-Tablets TRTR400GN-24-NC-IPX5 – 24-Tablets	EN: TRTR400EN-16-NC-IPX5 – 16-Tablets TRTR400EN-20-NC-IPX5 – 20-Tablets TRTR400EN-24-NC-IPX5 – 24-Tablets
Abmessungen:	Grundmaß GN: Grundmaß EN: Höhe 16er Cart, bei ø 160 mm Rollen Höhe 20er Cart, bei ø 160 mm Rollen Höhe 24er Cart, bei ø 160 mm Rollen Gesamthöhe mit Dachgalerie	ca. 805 x 900 mm ca. 795 x 900 mm ca. 1.230 mm ca. 1.440 mm ca. 1.650 mm + 52 mm
Gewicht:	16er Cart – beheizte Version GN/EN 20er Cart – beheizte Version GN/EN 24er Cart – beheizte Version GN/EN	ca. 127 kg ca. 141 kg ca. 171 kg
Control-Box:	TRTIMER230T TRTIMER400T TRTIMER400T/D	Touch-Screen Box für 230 V-Carts Touch-Screen Box für 400 V-Carts Touch-Screen Twin-Box für 2 Carts
IPX-Klasse :	IPX 5 / IPX6	

* Eine Verwendung in Wagenwaschanlagen ist zwingend vor einer Nutzung im Einzelfall zu prüfen.

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 08/2023

Germany & Luxembourg

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

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4842 AS Breda
Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

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

Hungary

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence