

We serve the solution

temp-rite

Temp-Futura



**Energieeffizientes, robustes und
bewährtes Speisenverteilungssystem**



www.temp-rite.eu



KLINIK

We serve the solution

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



CARE

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 Wageneingang, 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



Features, die Ihnen nur Temp-Futura bietet:



Wagenkorpus 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

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 Regeneriertechnik

Die Regenerierung erfolgt im Mikro-Garraum. Es werden nur die Speisen regeneriert, die erwärmt werden sollen, Kaltmahlzeiten 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

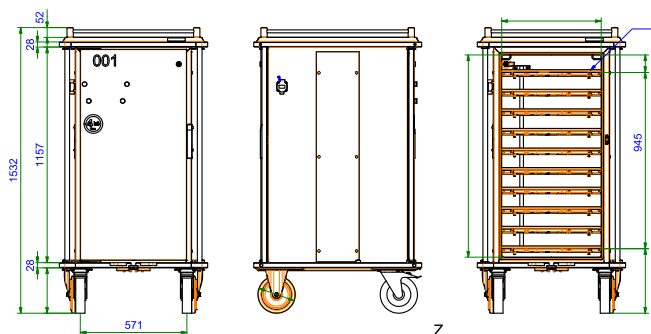
Hygienisch

- 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-Tabletts TRTR400GN-20-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400GN-24-IPX5 – 24-Tabletts Wagenwaschanlagenfähige Version*: TRTR400GN-16-WV – 16-Tabletts TRTR400GN-20-WV – 20-Tabletts TRTR400GN-24-WV – 24-Tabletts	EN: TRTR400EN-16-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400EN-20-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400EN-24-IPX5 – 24-Tabletts Wagenwaschanlagenfähige Version*: TRTR400GN-16-WV – 16-Tabletts TRTR400GN-20-WV – 20-Tabletts TRTR400GN-24-WV – 24-Tabletts
	Modelle – unbeheizt: GN: TRTR400GN-16-NC-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400GN-20-NC-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400GN-24-NC-IPX5 – 24-Tabletts	EN: TRTR400EN-16-NC-IPX5 – 16-Tabletts TRTR400EN-20-NC-IPX5 – 20-Tabletts TRTR400EN-24-NC-IPX5 – 24-Tabletts
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