

We serve the solution

temp-rite

Temp-Contact



Energieeffizientes
Speisen-Regeneriersystem



www.temp-rite.eu



CARE

We serve the solution



KLINIK

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



temp-rite

Features, die Ihnen nur der Temp-Contact bietet

Individuell Steuerbar

Heizelemente mit individueller thermostatischer Regelung (Integrated Thermo Control)

= individuelle Energiezufuhr in Abhängigkeit von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur der Menükomponenten

= Kein Überhitzen und Austrocknen der Speisen



Energieeffizient

Regenerierung im Mikro-Garraum

= gezielte Regenerierung von Warmkomponenten

= automatische Deaktivierung von Heizelementen bei Kaltmahlzeiten oder leeren Ebenen



Hygienisch

Türverschluss aus antibakteriellem Kunststoff

= Reduzierte Kontaktinfektionen an Berührungsflächen



Ökonomisch

Hohe Kapazität trotz kompaktem Grundmaß

= geringe Wagenanzahl für viele Mahlzeiten

= Optimale Nutzung der Stellfläche



Leicht zugängliche Kühl- und Elektronikbauteile

= Servicefreundlich und geringer Wartungsaufwand



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

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation



Doppelwandige Türen und Gehäusebauteile mit Isolierung

= Hohe Stabilität und Verwindungsfestigkeit

= Effektive Temperaturhaltung



Aktive statische Kühlung (Option)

= Wartungsarm und geringe Geräuschemission

= Sichere Lagerung aller Komponenten bis zur Regenerierung



Integrierte oder externe (optional) Steuerung mit symbolbasierter Benutzeroberfläche und HACCP-Datenmonitoring (optional)

= Einfache und fehlerfreie Bedienung,
= Auslesung HACCP-relevanter Daten



Türen außen aus Melamin, innen aus Edelstahl

= Hohe Isolierung und geringes Gewicht dank Sandwichbauweise
= hervorragende Schlag- und Kratzfestigkeit



Innenraum aus Edelstahl mit nahtlos tiefgezogenen Sickenwänden und herausnehmbaren Türdichtungen

= Optimale Hygiene und Reinigung



Geringe Höhe, senkrechte Schiebegriffe

= Ergonomisches Handling

Temp-Contact von temp-rite – Intelligente Kontaktwärmetechnik

Temp-Contact arbeitet mit einer einzigartigen Kontaktwärmetechnik. Dies ermöglicht die Warmverteilung (Cook-Serve), eine entzernte Arbeitsweise im Cook-Chill-Prinzip oder die Regenerierung kompletter Menüs nach dem Cook-Freeze-Verfahren.

Diese Technik sorgt für eine ausgezeichnete Regenerierung von individuellen Mahlzeiten. Dadurch ist für jede Organisationsform und Situation eine flexible Speisen-Verteilung möglich. Innerhalb von ca. 40 - 50 Minuten wird eine Kerntemperatur von ca. 75°C sicher erreicht.

Die Temp-Contact Carts sind in GN ausgeführt und haben optional eine aktive Kühlung.

Alternativ kann Temp-Contact bis zu 40 Mini-Tablets aufnehmen. Diese Tablets fassen eine komplette Mahlzeit inkl. Kaltkomponenten. Dadurch lassen sich bei geringen Investitionen viele Patienten qualitativ hochwertig versorgen. Das kompakte Grundmaß und der kleine Wendekreis helfen, Stellflächen optimal zu nutzen.

Die Steuerungstechnik ermöglicht sowohl die zentrale als auch die dezentrale Regenerierung und kann in die Carts eingebaut oder extern an der Wand montiert werden. Optional kann mit der TC Soft Cloud Software ein Daten-Monitoring in Echtzeit durchgeführt werden - für eine effektives, sicheres und modernes HACCP-Konzept. Verfügbar als WLAN- oder LAN-Anschluss.

Ökonomisch

- Niedriger Energieverbrauch
- Wirtschaftliches Investment
- Kleine Stellfläche
- Niedrige Wartungskosten

Komfortabel

- Einfache Programmierung
- Effizientes Zugsystem (optional)
- Eindeutige Wagenidentifikation (optional)

Ergonomisch

- Rückenfreundliche Schiebegriffe
- Einfache Manövrierbarkeit
- Übersichtliche Höhe

Funktional

- Integrierte oder externe Steuerung (optional)
- Symbolbasierte Bedienung
- Flexible Bestückung

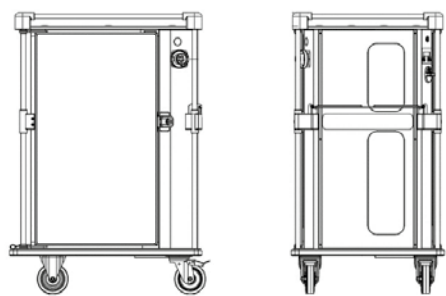
Hygienisch

- Innenraum komplett aus Edelstahl
- Leichte Reinigung
- HACCP-konform
- Aktive Kühlung


Sicher

- Vermeidung von Bedienfehlern
- Sichere Service- und Mahlzeitenqualität
- Transportsicherung (optional)


Technische Daten



Temp-Contact beheizt		Tabletts
Modell:	TRTeCo - 16/093 TRTeCo - 20/093 TRTeCo - 24/093 TRTeCo - 40/090	16 GN-Tabletts 20 GN-Tabletts 24 GN-Tabletts 40 Mini-Trays*
Abmessungen:	ca. 790 x 995 mm (Grundmaß beheizt) ca. 1.466 mm bei 16/20 GN oder 40 Mini	
Höhe:	ca. 1.676 mm bei 24 GN	
Wendekreis:	ca. 1.456 mm	
Nettogewicht:	ca. 175 kg (16/20/40er); ca. 205 kg (24er)	
Geräuschentwicklung:	ca. 52 dB (A)	
Anschlusswert (Kühlung inkl. Regenierung):	ca. 3,7 kW, 400 V – 3ph ca. 4,3 kW, 400 V – 3ph ca. 5,0 kW, 400 V – 3ph ca. 5,7 kW, 400 V – 3ph	16 GN-Tabletts 20 GN-Tabletts 24 GN-Tabletts 40 Mini-Trays
Kältemittel:	Gas R452a (FCKW-frei), GWP = 2.141	
Gasmenge:	0,75 kg	
Wärmeübertragung:	$U_{TÜR} = 1,43 \text{ W/m}^2\text{K}$ $U_{S-WAND} = 0,875 \text{ W/m}^2\text{K}$	
Abwärme:	3.200 Btu/h (940 W)	
Klimaklasse:	5	
Schutzklasse:	IPX5	



GN-Tablett
ca. 530 x 325 mm
85 mm Höhe im Set
(Unterteil mit Abdeckung)



Mini-Tray
ca. 335 x 295 mm
85 mm Höhe im Set
(Unterteil mit Abdeckung)

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 05/2024
* Auf Anfrage

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: 04 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4824 AS Breda
Phone: 076-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: 03-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence