

Temp-Trolley

temp-rite

**We serve
the solution**

Weiter →

**Robuster Stationswagen für Tablett-Systeme –
ergonomisch und gewichtsoptimiert**



www.temp-rite.eu



KLINIK

We serve the solution

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



CARE

Weiter →

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.



Temp-Trolley – Perfekt durchdacht

temp-rite

Der Temp-Trolley ist ein geschlossener Stationswagen aus einer stabilen Aluminiumprofil-Steckkonstruktion. Die Innenverkleidung besteht aus speziell geformtem Edelstahl mit tiefgezogenen Sicken zur Aufnahme verschiedener Tablet-Versionen.

Die mit FCKW-freiem Schaum isolierten, doppelwandigen Wände und Türen bieten einen hohen Isolationswert. Die Türen sind mit einem Verschlusssystem sowie einem Magnethalter ausgestattet, der ein Öffnen bis zu 270° ermöglicht.

An allen vier Ecken befinden sich senkrechte, ergonomisch geformte Rundrohr-Schiebegriffe, die eine optimale Griffhöhe für jeden Anwender gewährleisten. Sie sind auf der Abdeckung als Galerie fortgesetzt und durch Eckschutzprofile geschützt.

Die obere Abdeckung besteht aus strukturiertem Edelstahl. Die unten umlaufende Stoßschutzleiste ist so ausgelegt, dass die Montage eines Kupplungssystems möglich ist. Das Fahrwerk besteht aus zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen mit 160 mm Durchmesser in verzinkt-chromatisierten Gehäusen.



Temp-Trolley

Highlights

Features

Technische Daten

Video

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem



temp-rite



Aluminiumprofil-Steckkonstruktion

= Bauweise für hohe Belastbarkeit, Korrosionsbeständigkeit und Langlebigkeit

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem

temp-rite



Ausstattungs- und Kapazitätsvielfalt

= Auswahl an Wagen mit bis zu 30 Einschüben für unterschiedliche Stations- und Versorgungskonzepte

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem

temp-rite



Doppelwandige Isolierung

= Zuverlässige Temperaturstabilität der Speisen während des gesamten Transportwegs

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem



temp-rite



Umlaufende Transportgalerie

= Zusätzliche Ablagefläche für
Stationsbedarf und Zubehör
für die Speisenausgabe

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem



temp-rite



Hygienisches Design

= Glatte Flächen und abgerundete Kanten für schnelle, sichere Reinigung

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem



temp-rite



Optimierter Stoßschutz

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem

temp-rite



Zugsystem mit Deichsel

= Optionales Zugsystem für mehrere Wagen für effiziente Logistikabläufe

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem



temp-rite



Ideale Manövrierbarkeit

= Komfortables Handling
dank leichtgängiger Rollen
und geringem Gewicht

Features, die Ihnen der Temp-Trolley bietet:

temp-rite



Ergonomische Handhabung

Durchgehende Schiebegriffe und gewichtsoptimierte Alu-Bauweise.

= Komfortable Bedienung für alle Bedien- und Arbeitshöhen



Tiefgezogene Gleitschienen

Hygienische, leicht zu reinigende Einschübe für verschiedene Tablett-Systeme.

= Flexibler und praxisgerechter Einsatz



Features, die Ihnen der Temp-Trolley bietet:

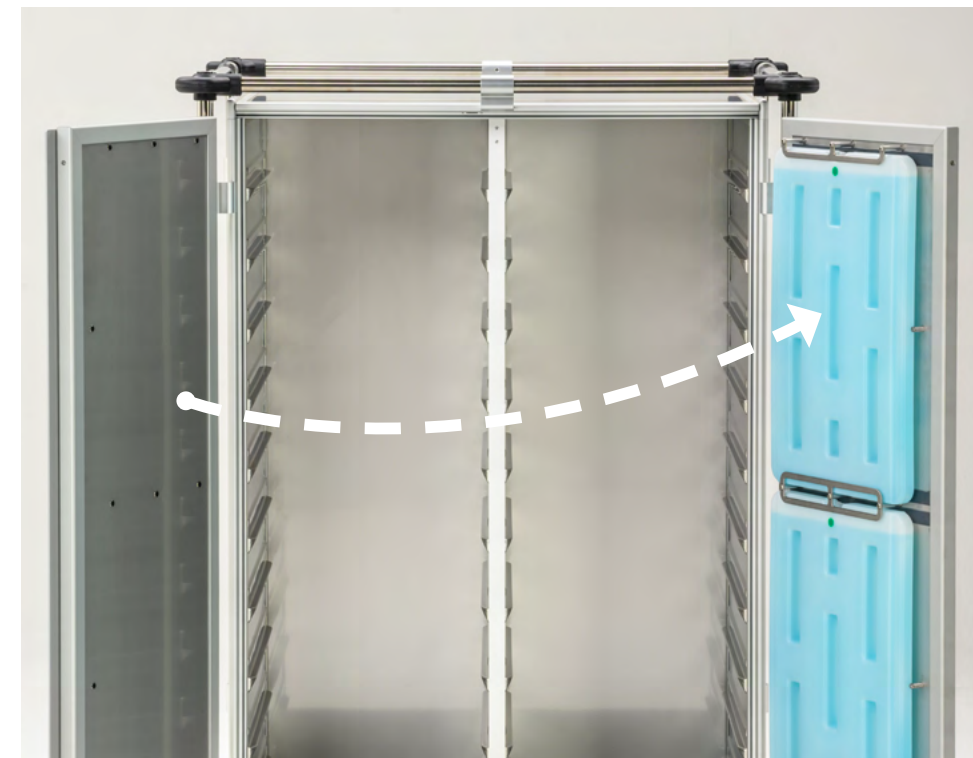
temp-rite



Passive Kühlung

Türen mit Aufnahme für Kältespeicherplatten und integrierter Kondensat-Auffangwanne.

= Konstante Speisentemperaturen über Stunden



Flexible Nachrüstung

Türen nachrüstfreundlich ausgeführt für eine einfache Integration der passiven Kühlung zum späteren Zeitpunkt.

= Maximale Flexibilität für zukünftige Anforderungen

Temp-Trolley – Perfekt durchdacht

temp-rite

Funktional

- Transportlösung für unterschiedliche Tablett-Formate
- Passive Kühlung mit Kältespeicherplatten
- Zweckorientierte, robuste Konstruktion

Ergonomisch

- Leichte Aluminium-Bauweise
- Optimale Manövrierbarkeit
- Ergonomische Schub- und Zugstangen

Komfortabel

- Effizientes Zugsystem
- Einfache Reinigung des Edelstahl-Innenraums
- Praktische Galerie für Stationsbedarf

Ökonomisch

- Reduzierte Unterhalts- und Wartungskosten
- Einfache Nachrüstbarkeit der passiven Kühlung
- Hohe Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit



Technische Daten



Temp-Trolley

Modell:	Temp-Trolley 10	Temp-Trolley 20	Temp-Trolley 30
Einschübe:	1 x 10 GN / EN	2 x 10 GN / EN	3 x 10 GN / EN
Gewicht:	GN: ca. 60 kg EN: ca. 63 kg	GN: ca. 86 kg EN: ca. 91 kg	GN: ca. 110 kg EN: ca. 116 kg
Abmessungen: (B x T x H*)	GN: ca. 570 x 775 x 1.555 mm EN: ca. 615 x 775 x 1.555 mm	GN: ca. 923 x 775 x 1.555 mm EN: ca. 1.013 x 775 x 1.555 mm	GN: ca. 1.276 x 775 x 1.555 mm EN: ca. 1.411 x 775 x 1.555 mm
Lichter Einschubabstand:	ca. 115 mm	ca. 115 mm	ca. 115 mm

Optionen und Zubehör

- Ausführung Black Line
- Passive Kühlung: Set zur Aufnahme von zwei Kältespeicherplatten und Kondensat-Auffangwanne
- Zugsystem mit Deichsel
- Rollen mit 200 mm Durchmesser
- Rollen mit CNS-Gehäuse
- Identifikationskartenhalter

* Rollen mit 160 mm Durchmesser
Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 02/2026

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
Vaartstraat 194
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

Kontakt

Produktvideo

