

We serve the solution

temp-rite

Temp-Serve



Umluftbetriebenes Speisen-Regeneriersystem



www.temp-rite.eu



KLINIK

We serve the solution

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

Immer das richtige Rezept

Lösungen für Speisen-Verteilsysteme von einem der Marktführer Europas

temp-rite International ist Ihr zuverlässiger Partner für innovative und nachhaltige Lösungen in der Speisen-Verteilung und Logistik. Um die Arbeitsabläufe in Großküchen und die Verteilung von Essen und Getränken zu optimieren, bieten wir Ihnen alles aus einer Hand: qualifizierte Beratung, Prozessoptimierung und eine umfassende Produktpalette.

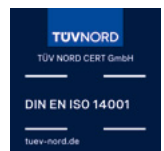
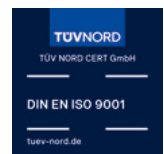
temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!

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-Verteilssystem



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

- = einfache und fehlerfreie Bedienung
- = Auslesung HACCP-relevanter Daten



Verstärkte Galerie mit Kunststoffecken und unten umlaufendem Stoßfänger

- = sicherer Transport von zusätzlichem Stationsbedarf
- = Schutz von Wagen, Inhalt und Umgebung in jeder Transportsituation

Features, die Ihnen nur der Temp-Serve bietet

Sicheres Datenmonitoring in Echtzeit

HACCP-Dokumentation aller relevanten Ereignisse optional mit Überwachung in Echtzeit (TC-Soft Cloud)

- = Effektives, sicheres und modernes HACCP-Konzept



Temp-Serve TwinLine

Aktive Kühlung

- = sichere Lagerung aller Komponenten bis zur Regenerierung

Innovative Mittelwand

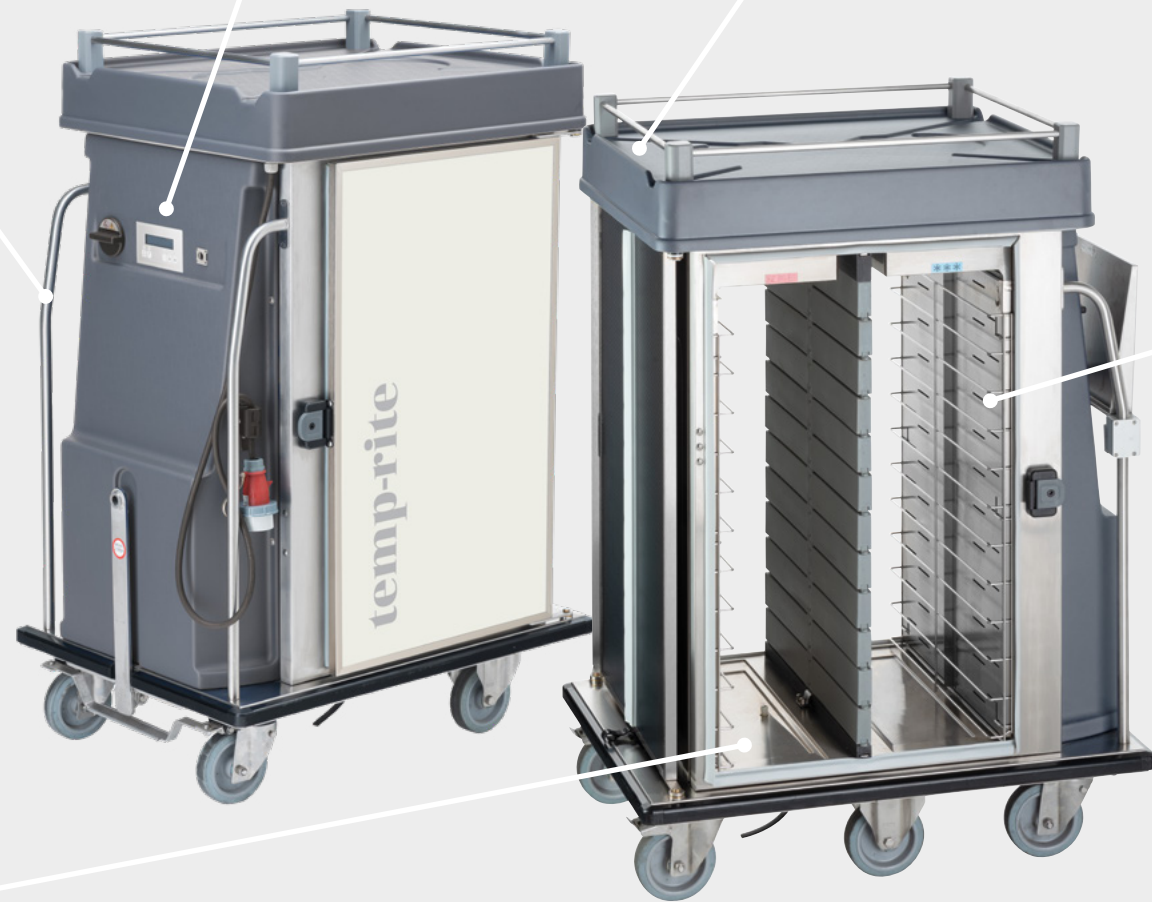
Hoch isolierende Mittelwand mit federgestützten Trennern

- = Leichte Be- und Entladung der Tablett für sichere Temperatursteuerung der heißen und kalten Speisen



Senkrechte Schiebegriffe, geringe Wagenhöhe

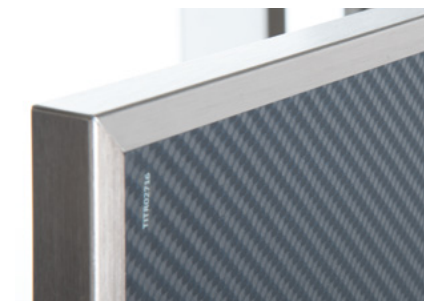
- = ergonomisches Handling für den Nutzer



Hochisolierende, robuste Türen

Türen aus temperaturbeständigem Material

- = Widerstandsfähig im täglichen Praxiseinsatz, bewährt bei der Regeneration von Speisen



Tiefgezogene Kondensatwanne mit Ablaufstopfen

- = einfacher Ablauf des Kondensat- oder Reinigungswassers aus dem Wagen für eine bequeme Reinigung



Vielfältige Zubehöroptionen

- = optimale und individuelle Konfiguration

Mittelwand, Tablettträger und Luftleitbleche werkzeuglos und leicht herausnehmbar

- = einfache und gründliche Reinigung des Wageninnenraumes

Hygienische Bedienung

Türen mit Verschluss aus antibakteriellem Kunststoff

- = reduzierte Kontaktinfektionen an häufig genutzten Berührungsoberflächen



Temp-Serve ist die kompakte Lösung: Heiße und kalte Menükomponenten auf einem Tablett

temp-rite

Temp-Serve arbeitet mit Umluft – sowohl für die warmen als auch für die kalten Temperaturen – und sorgt dafür, dass die Speisentemperaturen im Cook & Serve-Verfahren optimal gehalten oder die Warmkomponenten im Regenerierverfahren punktgenau zubereitet werden.

Ökonomisch

- wirtschaftliches Investment
- niedrige Wartungskosten
- kompakter Flächenbedarf

Funktional

- flexible Bestückung mit Geschirrkomponenten
- symbolbasierte Bedienung
- individuelle Konfiguration

Ergonomisch

- optimale Anordnung der Schiebegriffe
- gute Arbeitshöhe des Control-Panels
- einfacher Zugang zum Technik-Abteil

Komfortabel

- einfache Programmierung
- Kopplung der Wagen für effizienten Transport (optional)
- eindeutige Zuordnung der Wagen (optional)

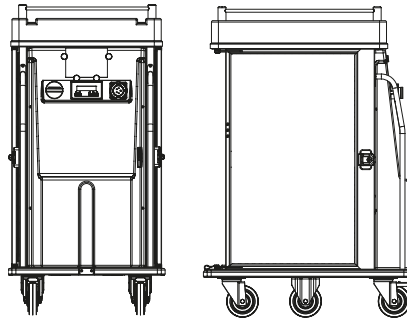
Hygienisch

- leichter Ausbau des Wageninnenkomponenten zur gründlichen Reinigung
- Innenmaterial komplett aus Edelstahl
- hochisolierende Mittelwand zur perfekten Temperaturtrennung

Sicher

- sicherer HACCP-Prozess durch sofortige Information bei Abweichungen
- garantiert Homogenität der Speisen auf allen Ebenen

Technische Daten



Temp-Serve

| Modelle - Twinline: | Temp-Serve - 20 | Temp-Serve - 24 | Temp-Serve - 30 |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Abmessungen: | 1.048 x 790 mm | 1.048 x 790 mm | 1.048 x 790 mm |
| Höhe: | 1.495 mm | 1.495 mm | 1.735 mm |
| Wendekreis: | 1.463 mm | 1.463 mm | 1.463 mm |
| Nettogewicht: | 201 kg | 201 kg | 220 kg |
| Transportgewicht: | 224 kg | 224 kg | 243 kg |
| Vertikaler Tablettabstand: | 96 mm | 80 mm | 80 mm |
| Geräuschentwicklung: | ca. 55 db (A) | ca. 55 db (A) | ca. 55 db (A) |
| Anschlußwert (Doppel-Kühlung inkl. Regnerisierung): | ca. 5,8 KW , 400 V - 3 ph | ca. 5,8 KW , 400 V - 3 ph | ca. 6,2 KW , 400 V - 3 ph |
| Kältemittel: | R 452a | R 452a | R 452a |
| Gasmenge: | 1,00 kg | 1,00 kg | 1,00 kg |
| Klimaklasse: | 4 | 4 | 4 |
| Schutzklasse: | IPX5 | IPX5 | IPX5 |

Tabletts

Abmessungen:
ca. 575 x 325 mm, symmetrisch



Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 06/2024

Weitere Produkteigenschaften und Optionen

- HACCP-Netzwerkssystem mit LAN- oder WLAN Verbindung
- externe Temperaturmessung
- klappbare Seitenablage
- Integrierte Dachgalerie
- Doppelkühlung
- Stationsmarkierung
- Zugbetrieb

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-4824 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