

Ihr Spezialist für Speisen-Verteilsysteme



Dock·Rite

by temp·rite

Umluftbetriebenes Speisen-
Regeneriersystem mit handlichem
Tablettwagen



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 9001:2008.

Umweltbewusstsein: Mit der zusätzlichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 14001:2009 unterstreicht temp-rite in Deutschland, dass Umweltschutz ernst genommen und eine tragbare, nachhaltige Harmonie zwischen Ökologie und Ökonomie angestrebt wird.



temp·rite[®]
International

Food Service Solutions

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.



Tablett-Systeme



Clochen



Buffet-Systeme



Aktive Systeme



Außer-Haus Systeme



Getränke-/Suppenversorgung



Geschirr



Geräte



Dock-Rite von temp·rite Perfekt durchdacht

Dock-Rite optimiert Ihre Speisenverteilung auf einfache aber effiziente Weise. Der handliche und leichte Tablett-Transportwagen ohne eingebaute Technik wird an die Basisstation angekoppelt.

Diese Station sorgt durch genau gesteuerte und temperierte Umluft dafür, dass die Speisentemperaturen optimal gehalten (Cook-Serve) oder die Warmkomponenten punktgenau regeneriert (Cook-Chill) werden.

Alle für Sie in der Praxis relevanten Aspekte konnten wir dank unserer jahrzehntelangen Erfahrung berücksichtigen und umsetzen. **Das Ergebnis: Unser neues Dock-Rite System!**

Besonders die leichte Handhabung und Bedienung reduziert Ihren Aufwand und sichert Ihre Arbeitsabläufe. Dock-Rite macht allen Freude, die täglich für eine reibungslose Speisenverteilung an viele Menschen sorgen.

Ein Topf voller Vorteile

ÖKONOMISCH

- Geringes Investment
- Geringer Platzbedarf
- Reduzierte Unterhaltskosten
- Geringe Wartungskosten
- Schnelle Reparatur

KOMFORTABEL

- Control-Panel immer erreichbar
- Programmierbar über Chipkarte
- Leichte Materialien
- Spart Arbeitszeit
- Ausgezeichnete Leistung

ERGONOMISCH

- Einfache Handhabung
- Einfach manövrierbar
- Gesundheitsschonend

SICHER

- Verhindert Fehler
- Sichert Service-Qualität
- Weniger Unfälle

HYGIENISCH

- Leicht zu reinigen
- Geringes Infektionsrisiko
- Erfüllt HACCP

FLEXIBEL

Änderungen im Arbeitsablauf, der Stationsauslastung und Menüzusammenstellung einfach möglich

Passende Produkte zum Dock-Rite-System





Dock-Rite

by temprite



Übersichtliches Control-Panel mit Chipkarten-Leser, bedienbar bei an- oder abgedocktem Wagen
= Einfache und fehlerfreie Programmierung sowie die Auslesung HACCP-relevanter Daten



Hochleistungslüfter mit intelligenter Luftführung
= Geeignet für die Warmverteilung (Cook-Serve) und für Cook-Chill



Leicht zugängliche Kühl- und Elektronikbauteile
= Servicefreundlich und geringer Wartungsaufwand



Magnetisches Verbindungssystem und Einfahrhilfen
= Leichtes Ankoppeln ohne Temperaturverluste durch ungenaues Andocken



Diverse optionale Radausstattungen, unter anderem auch mit Zentralfeststeller
= Ist jeder Transportsituation gewachsen





Stoßbecken mit integrierten Schubstangen schützen Wagen und Wände

= Ergonomischer, vertikaler und horizontaler Griff für jeden Anwender



Wagengrößen mit Kapazität zwischen 20 GN- bzw. EN-Tabletts und 48 Mini-Trays

= Dank gleicher Breite und Höhe sind alle Wagen mit jeder Station kompatibel

Mittelwand, Tablettträger und Luftleitbleche sind werkzeuglos und schnell herausnehmbar

= Leichte und gründliche Reinigung, auch in der Waschanlage

Features, die Ihnen nur Dock-Rite bietet

FAHRBARE STATION

Station mit vier höhenverstellbaren Rädern mit Feststeller

= Signifikante Arbeitersparnis bei Wartungen oder Serviceeinsätzen und enorme Flexibilität bei der Wahl der Aufstellorte



ERGONOMISCHE BAUWEISE



Geringe Stellfläche

= Unkomplizierte Programmierung auch bei Aufstellung dicht nebeneinander und mit angedocktem Wagen

LEICHTE KOHLEFASER

Türen außen aus kratz- und stoßfestem Kunststoff, innen aus hoch temperaturbeständigen Karbon-Fasern

= Widerstandsfähig im täglichen Gebrauch und keine Beulenbildung durch Hitzeeinfluss



INNOVATIVE MITTELWAND







Mittelwand mit federgestützten Trennern



= Leichte Be- und Entladung der Tablettts bei perfekter Trennung von Kalt- und Warmraum



Technische Daten

Dock-Rite Basisstation	
Modell	 TRDR-ST
Kältemittel	R507A, ca. 1.000 g
Abwärme	max. ca. 1,9 kW / typisch ca. 1,3 kW
Gewicht	ca. 165 kg
Geräuschentwicklung	ca. 64 dB (A)
Anschlusswert	ca. 7,9 kW, 400 V
Schutzklasse	IPX4
Abmessungen (L x B x H)	ca. 968 x 782 x 1.364 mm

Tabletts	
	
GN-Tablett ca. 530 x 325 mm	EN-Tablett ca. 530 x 370 mm
	
Mini-Tray ca. 575 x 243 mm	

Dock-Rite Tablett-Transportwagen		
Modell		
	TRDR-SH24	TRDR-SH36
Kapazität	20 GN/EN- Tabletts	30 GN-Tabletts
Tablettabstand	ca. 96 mm	ca. 96 mm
Kapazität	24 GN/EN- Tabletts, 36 Mini-Trays	36 GN-Tabletts, 48 Mini-Trays
Tablettabstand	ca. 80 mm	ca. 80 mm
Gewicht	ca. 140 kg	ca. 181 kg
Abmessungen (L x B x H)	ca. 890 x 794 x 1.400 mm	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm

Weitere Produkteigenschaften und Optionen

- Wände und Türen mit Polyurethan-Schaum hoch-isoliert
- Vier Türen mit 270° oder 255° Offenhaltung für Wagen-Waschanlage
- Zusätzlicher Stoßschutz in 90 cm Höhe schützt Hände und Handläufe
- Integrierte Galerie kann zum Transport von zusätzlichem Stationsbedarf genutzt werden
- Gerundete, nahtlose Ecken in H2-Ausführung gemäß DIN 18865-9
- Zweifelsfrei erkennbare Andockrichtung und heiße und kalte Seite
- Stoßdämpfer an der Station sorgen für sanftes Andocken
- Herausnehmbare Kondensat-Wanne mit automatischer Verdunstung
- Speisentemperatur-Aufzeichnung mit externem Thermometer
- Programmierung und HACCP-Datenübertragung optional durch LAN oder Wifi-Verbindung
- Zugbetrieb der Tablett-Transportwagen ist möglich

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 11/2016

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
Web: www.temp-rite.eu

The Netherlands
temp-rite International Holding B.V.
Goeseelsstraat 30
NL-4817 MV Breda
Phone: 076-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl
Web: www.temp-rite.eu

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

Schweiz, Suisse, Svizzera
sfd swiss food display gmbh
Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf
Phone: +41 56 610 80 86
E-Mail: contact@sfs.swiss
Web: www.sfd.swiss