

Cool-Rite



Cool-Rite

by temperite



Cool-Rite für kalte Menükomponenten in der Speisen-Verteilung

Cool-Rite hält bei geöffneter Tür die Innentemperatur auf max. 5°C. Dadurch bleiben auch die vorportionierten kalten Menükomponenten am Speisen-Verteilband so lange kalt, bis sie in die Verteilsysteme eingesetzt werden.



Diätassistentin

Hygiene ist wichtig. Die Lebensmittel - Hygieneverordnung fordert von jedem Betreiber einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung, dass die Speisen immer im „sicheren“ Temperaturbereich bleiben müssen. Daher sollten die Produkte in der Speisen-Verteilung (egal ob im Cook-Chill- oder Cook-Serve-System) bis zum Zeitpunkt der Portionierung gekühlt am Speisen-Verteilband stehen.

dealtemperatur durch Cool-Rite

Cool-Rite hat eine Luftführung, die verhindert, dass die Innentemperatur ansteigt, auch wenn die Türen lange offen stehen.



Diese Technik erlaubt einen störungsfreien Ablauf der Portionierung, Kühlschrankschranktüren müssen nicht laufend geöffnet und gleich wieder geschlossen werden, vorportionierte Menükomponenten bleiben dennoch kalt.

Cool-Rite ist ausgerüstet mit Hauptschalter mit Signallicht, digitalem Thermometer, Thermostat und Abtauuhr mit optischem Alarm und verstellbaren Ober- und Untertemperaturalarmgrenzen.





Spitzentechnologie

Cool-Rite ist ein Luftschieberkühlschrank komplett aus Edelstahl. Die mit 50 mm starkem FCKW-freien Polyurethanschaum isolierten Wände haben innen vor der Tür Luftführungen, die eine optimale Luftzirkulation erlauben. Bei geöffneter Tür bildet sich ein Schleier aus kalter Luft, der vor der Türöffnung verläuft und verhindert, dass heiße Luft eindringen bzw. kalte Luft austreten kann.

Die Massivtür ist mit Magnetdichtung und Handgriff mit Schloss ausgestattet.

Die hermetische Kühlmaschine ist mit Ventilatorverflüssiger, Wärmetauscher und Kapillarrohr ausgerüstet. Sie befindet sich im Bodenbereich um im Falle des Transportes eine optimale Stabilität zu gewährleisten. Die notwendige Be- und Entlüftung wird über Luftschlitze sichergestellt. Zur Wartung ist die Kühlmaschine und elektrische Verdrahtung leicht zugänglich. Die Kühlung arbeitet über Lamellenverdampfer mit Umluftkühlung.



Die Highlights

- Innen- und Außengehäuse aus Edelstahl, doppelwandig, isoliert.
- Cool-Rite ist fahrbar mittels 4 nichtkreibenden Rädern 125 mm Durchmesser, davon 2 Stück gebremst, in korrosionsgeschützten Gehäusen und hat zwei Schiebegriffe und einen umlaufenden Rammschutz.
- Die unten angebrachte Kältemaschine gewährleistet eine optimale Stabilität, auch während des Transportes.
- Luftführungen bilden einen Schleier aus kalter Luft. Dies erlaubt die Offenhaltung der Tür, ohne dass die Temperatur über +5°C steigt.
- Cool-Rite hat eine Umluftkühlung und automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung.
- Fassungsvermögen 9 GN-Bleche oder Behälter 2/1-Größe (530 x 650 mm), bzw. 18 Stück 1/1-Größe (530 x 325 mm).
- Die Auflageschienen, mit einem lichten Abstand von 100 mm, lassen sich zur Reinigung herausnehmen.
- Die 270° öffnende Tür ist mit einem Schloss ausgestattet.
- FCKW-freies Kältemittel.
- Optische Temperaturanzeige mit Alarmfunktion.
- CE-geprüft.

Technische Daten

Außenmaße:	Breite	900 mm
	Tiefe	1.000 mm
	Höhe	1.950 mm
Innenmaße:	Breite	540 mm
	Tiefe	740 mm
	Höhe	1.100 mm
Anzahl der Einschübe:	9	
Größe der Einschübe:	GN 2/1	
Lichter Abstand:	100 mm	
Volumen:	Brutto 585 Liter / Netto 375 Liter	
Umgebungstemperatur:	+ 5 bis + 25°C	
Kühlleistung:	1.100 Watt	
Anschlusswert:	750 Watt, 230V/50Hz	
Kältemittel:	R-404a	

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29, D- 28307 Bremen
Phone: 04 21-4 86 92-0
Fax: 04 21-4 86 92-28
E-Mail: info@temp-rite.de
Website: www.temp-rite.eu

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Goeseelsstraat 30, NL - 4817 MV Breda
Phone: 076-5 42 43 43
Fax: 076-5 42 01 00
E-Mail: info@temp-rite.nl
Website: www.temp-rite.eu

Belgium

temp-rite International
Jan de Wysestraat 12, B-2328 Meerle-
Hoogstraten
Phone: 03-3 15 94 65
Fax: 03-3 15 02 88
E-Mail: info@temp-rite.be
Website: www.temp-rite.eu

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83 - 85, H-1016 Budapest
Phone: (1) 212-70 43
Fax: (1) 457-00 28
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu
Website: www.temp-rite.eu

Sweden

temp-rite International
Radarvägen 4, S-18359 Täby
Phone: +46 87 56 90 73
Mobile: +46 7 04 61 75 20
E-Mail: ph@temp-rite.eu
Website: 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: pk@sfd.swiss
Website: www.speisenverteilssysteme.ch