



Außer-Haus-Systeme von Temp-Rite

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite ein System mit dem Speisen, ohne Unterbrechung der Kühlkette, temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen - zu Ihren Kunden gebracht werden.

Meal-Butler



Meal-Butler

Für Cook-Chill/Cook-Freeze Anwendungen

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite das Cook-Chill System MealButler an.

MealButler arbeitet mit Kontaktwärmepplatten, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtteile direkten Kontakt haben. Hauptgericht und Vorsuppe werden im Cook-Chill oder Cook-Freeze Verfahren innerhalb von ca. 45–60 Minuten auf ca. 75°C erwärmt. Die intelligente Regelung sorgt dafür, dass die Speisen automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt und schonend regeneriert werden.

Die Bedienung ist denkbar einfach: nach Druck auf den An/Aus-Schalter beginnt der Regenerierzyklus. Eine digitale Anzeige meldet, dass die Mahlzeit fertig ist. Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch in einen Warmhaltezyklus.

Die hochgestellten Ränder des Geschirrs ermöglichen auch motorisch beeinträchtigten Menschen das selbstständige Essen. Für den schwappsicheren Transport der Mahlzeiten können Einweg-Geschirrtteile versiegelt werden.

Hauptgericht und Vorsuppe lassen sich mithilfe eines Clip-Kartons zusammenfassen und in Isolierboxen stapeln. So können sie ohne Unterbrechung der Kühlkette temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen – zu Ihren Kunden gebracht werden.

Die Geschirrtteile sind im Clip-Karton so positioniert, dass sie genau auf den Kontaktwärmepplatten im MealButler stehen. Bequemer geht es nicht.

Meal-Butler

Kompaktes Gerät zur Erwärmung einer Mahlzeit, bestehend aus Hauptgericht und Vorsuppe, im Cook-Chill Verfahren von ca. 3°C auf ca. 75°C innerhalb von ca. 40–45 Minuten (oder im Cook-Freeze Verfahren ca. 60 Minuten). Die Bedienung erfolgt über einen An/Aus-Schalter, eine digitale Countdown-Anzeige zeigt die verbleibende Resterwärmungszeit.

Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch für max. eine Stunde in einen Warmhaltezyklus, der dafür sorgt, dass die Speisentemperatur erhalten bleibt.

Das Gerät besteht aus einem weißen Kunststoffgehäuse mit eingelassenen Kontaktwärmepplatten aus Aluminium zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtteile direkten Kontakt haben. Die Heizplatten verfügen über eine elektronische Regelung, die dafür sorgt, dass die Menükomponenten automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt werden. So ist sichergestellt, dass jede Komponente vollkommen individuell, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur erwärmt und schonend regeneriert wird. Überhitzung und Austrocknen der Speisen ist ausgeschlossen.

Maße	ca. 380 x 300 x 40 mm
Nettogewicht	ca. 1,55 kg
Anschlusswert	ca. 0,25 kW, 230 V Wechselstrom



Modelle

TRMBK01	für Cook-Chill mit Einweggeschirr (40 Minuten Regen.-Zeit)
TRMBK01-CF	für Cook-Freeze mit Einweg- oder Porzellangeschirr (60 Minuten Regen.-Zeit)
TRMB001	für Cook-Chill mit Porzellan (45 Minuten Regen.-Zeit)
TRMBV01	für Cook-Chill mit Einweg-Menüschalen (60 Minuten Regen.-Zeit)

Verpackungseinheit	1 Stück
---------------------------	---------

Status Februar 18



Geschirr für die Hauptspeise	Geschirr für Vorsuppe
TRKB01 Einweg-Menüteller, siegelfähig	TRKK01 Einweg-Vorsuppenschale, siegelfähig
TRPMB1200 Porzellan-Menüteller	TRPMB320 Porzellan-Vorsuppenschale
TR2028.01 Haube für Porzellanteller	TRW100... Deckel für Porzellanschale



Modelle

TRMBK01	für Cook-Chill mit Einweggeschirr (40 Minuten Regen.-Zeit)
TRMBK01-CF	für Cook-Freeze mit Einweg- oder Porzellan-geschirr (60 Minuten Regen.-Zeit)
TRMB001	für Cook-Chill mit Porzellan (45 Minuten Regen.-Zeit)

Geschirr für die Hauptspeise	Geschirr für Vorsuppe
Einweg-Menüschalen mit planem Boden, max. 205 x 205 mm	TRKK01 Einweg-Vorsuppenschale, siegelfähig



Modell

TRMBV01	für Cook-Chill mit Einweg-Menüschalen (60 Minuten Regen.-Zeit)
---------	--

Clip-Karton

Vorgestanzter, unbedruckter Karton zur Aufnahme von je einem versiegelten Einweg-Teller und einer versiegelten Einweg-Vorsuppenschale. Die Geschirrtteile lassen sich so zu einem Set zusammenfassen und leicht und sicher transportieren, sowie als Set auf den MealButler stellen. Außerdem können mehrere Sets übereinander gestapelt werden.

Die Clip-Kartons werden flach, ungefalted angeliefert. Eine Bedruckung nach Kundenvorgabe ist möglich.

Maße

flach	ca. 375 x 270 mm
gefaltet als Set	ca. 375 x 225 x 45 mm



Modell	TRMBC01
Verpackungseinheit	1.000 Stück

Transportbox

Schwarze Thermobox für den Kalt-Transport von versiegelten MealButler Mahlzeiten in Einweg-Geschirrtteilen, auch als Set im Kartonträger.

Das EPP (expandiertes Polypropylen)-Material ist spülmaschinenfest und kann mit kochendem Wasser oder per Dampfsterilisation (121° C) behandelt werden. Es ist beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel, die in Großküchen Anwendung finden, zeichnet sich durch hohe Festigkeit, geringes Gewicht und beste Isoliereigenschaften (Raumgewicht von 50g/l) aus. Es ist einsetzbar in Temperaturen von - 40°C bis 120°C.

Maße Box für 4 MealButler-Sets

außen	ca. 474 x 340 x 275 mm
innen	ca. 390 x 286 x 200 mm
Wandstärke	ca. 27 mm
Inhalt	ca. 22,3 Liter

Maße Box für 12 MealButler-Sets

außen	ca. 672 x 475 x 335 mm
innen	ca. 618 x 420 x 255 mm
Wandstärke	ca. 27 mm
Inhalt	ca. 53,2 Liter



Modelle

TRMBB04	für 4 MealButler-Sets
TRMBB12	für 12 MealButler-Sets
Verpackungseinheit	1 Stück

Status Februar 18

