

Ihr Spezialist für Speisen-Verteilsysteme



Temp·Contact

by temp·rite

Energieeffizientes
Speisen-Regeneriersystem



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-/Suppen-
versorgung



Geschirr



Geräte



Temp-Contact von temp-rite

Intelligente Kontaktwärmetechnik

Temp-Contact arbeitet mit einer einzigartigen Kontaktwärmetechnik. Dies ermöglicht die Warmverteilung (Cook-Serve), eine entzerzte Arbeitsweise im Cook-Chill-Prinzip oder die Regenerierung kompletter Menüs nach dem Cook-Freeze-Verfahren.

Diese Technik sorgt für eine ausgezeichnete Regenerierung von individuellen Mahlzeiten. Dadurch ist für jede Organisationsform und Situation eine flexible Speisen-Verteilung möglich. Innerhalb von ca. 40-50 Minuten wird eine Kerntemperatur von ca. 75°C sicher erreicht.

Die Temp-Contact Carts sind in GN ausgeführt und haben optional eine aktive Kühlung.

Alternativ kann Temp-Contact bis zu 40 Mini-Tabletts aufnehmen. Diese Tabletts fassen eine komplette Mahlzeit inkl. Kaltkomponenten. Dadurch lassen sich bei geringen Investitionen viele Patienten qualitativ hochwertig versorgen. Das kompakte Grundmaß und der kleine Wendekreis helfen, Stellflächen optimal zu nutzen.

Die Steuerungstechnik ermöglicht sowohl die zentrale als auch die dezentrale Regenerierung und kann in die Carts eingebaut oder extern an der Wand montiert werden. Die standardmäßige HACCP-Dokumentation verfügt über eine Daten-Schnittstelle. Die Datenverbindung kann optional auch per Ethernet oder drahtlos erfolgen.

ÖKONOMISCH

- Niedriger Energieverbrauch
- Wirtschaftliches Investment
- Kleine Stellfläche
- Niedrige Wartungskosten

KOMFORTABEL

- Einfache Programmierung
- Kopplung der Carts für effizienten Transport (optional)
- Klare Erkennbarkeit und Zuordnung der Carts (optional)

ERGONOMISCH

- Rückenfreundliche Schiebegriffe
- Einfach manövrier- und fahrbar
- Übersichtliche Höhe

FUNKTIONAL

- Integrierte oder externe Steuerung (optional)
- Symbolbasierte Bedienung
- Flexible Bestückung

HYGIENISCH

- Innen komplett aus Edelstahl
- Leicht zu reinigen
- Erfüllt HACCP-Anforderungen
- Aktive Kühlung

SICHER

- Verhindert Bedienfehler
- Sichert Service- und Mahlzeitenqualität
- Transportsicher

Passende Produkte zum Temp-Contact-System





Temp-Contact

by tempurto



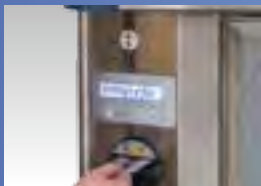
Leicht zugängliche
Kühl- und
Elektronikbauteile

= Servicefreundlich
und geringer
Wartungsaufwand



Verstärkte Galerie mit Kunststoffecken,
Seitenverstärkungen für die Handgriffe
und unten umlaufender Stoßfänger

= Schutz von Wagen, Inhalt und Umge-
bung in jeder Transportsituation



Integrierte oder
externe (optional)
Steuerung mit symbol-
basierter Benutzeroberfläche und HACCP
Aufzeichnungssystem

= Einfache und
fehlerfreie Bedienung,
sowie die Auslesung
HACCP-relevanter
Daten



Türen außen
aus Kunststoff,
innen aus Edelstahl

= Sandwichbauweise
sorgt für gute Isolierung
und geringes Gewicht
bei hervorragender
Schlag- und Kratz-
festigkeit



Innenraum aus Edelstahl,
mit nahtlos tiefgezogenen
Sickenwänden und
herausnehmbaren Türdichtungen

= Optimale Hygiene und Reinigung





Doppelwandige Türen
und Gehäusebauteile
mit Isolierung

= Hohe Stabilität und
Verwindungsfestigkeit

= Effektive
Temperaturhaltung

optional



Aktive statische
Kühlung

= Wartungsarm
und geringe
Geräuschemission

= Sichere Lagerung
aller Komponenten bis
zur Regenerierung

Geringe Höhe, senkrechte
Schiebegriffe

= Ergonomisches Handling
für jeden Anwender

Features, die Ihnen nur Temp-Contact bietet

INDIVIDUELLE KONTAKTWÄRME

Die Heizelemente verfügen über eine individuelle thermostatische Regelung ITC (Integrated Thermo Control)

= Menükomponenten werden nach Bedarf mit Energie versorgt, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur. Überhitzung und Austrocknen der Speisen ist ausgeschlossen.



ENERGIEEFFIZIENT



Die Regenerierung erfolgt im Mikro-Garraum. Es werden nur die Speisen regeneriert, die erwärmt werden sollen, Kaltmahlzeiten oder leere Ebenen sind deaktiviert

= Individuelle Energiezufuhr

HYGIENISCH

Türen mit Verschluss aus antibakteriellem Kunststoff

= Reduzierte Kontaktinfektionen an Berührungsflächen, welche ständig von unterschiedlichen Personen benutzt werden



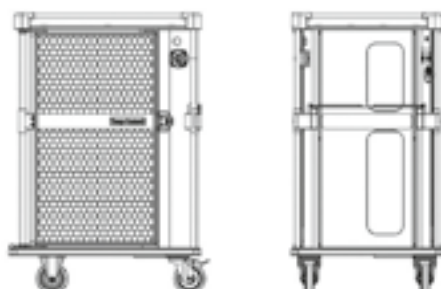
ÖKONOMISCH



Geringe Stellfläche und Regenerierung von bis zu 40 Mahlzeiten auf einem Mini-Tray in einem Wagen

= Hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf, daher auch für große Stationen nur ein Cart erforderlich

Technische Daten



Temp-Contact		
Modell:	TRTeCo - 16/093 TRTeCo - 20/093 TRTeCo - 24/093 TRTeCo - 40/090	16 GN-Tablets 20 GN-Tablets 24 GN-Tablets 40 Mini-Trays
Abmessungen: Höhe:	ca. 790 x 995 mm (Grundmaß) ca. 1.466 mm bei 16/20 GN oder 40 Mini ca. 1.676 mm bei 24 GN	
Wendekreis:	ca. 1.456 mm	
Nettogewicht:	ca. 175 kg (16/20/40er); ca. 205 kg (24er)	
Geräuscentwicklung:	ca. 52 dB (A)	
Anschlusswert (Kühlung inkl. Regenerierung):	ca. 3,7 kW, 400 V – 3ph ca. 4,3 kW, 400 V – 3ph ca. 5,0 kW, 400 V – 3ph ca. 5,7 kW, 400 V – 3ph	16 GN-Tablets 20 GN-Tablets 24 GN-Tablets 40 Mini-Trays
Kältemittel: Gasmenge:	Gas R507 (FCKW-frei) 0,75 kg	
Wärmeübertragung:	$U_{TUR} = 1,43 \text{ W/m}^2\text{K}$ $U_{S-WAND} = 0,875 \text{ W/m}^2\text{K}$	
Abwärme:	3.200 Btu/h (940 W)	
Klimaklasse:	SN (= +10/+32°C) wenn Kühlung und Regenerierung gleichzeitig laufen; SN-ST (= +10/+38°C) wenn nur die Kühlung läuft	
Schutzklasse:	IPX5	

Tablets



GN-Tablet
ca. 530 x 325 mm
85 mm Höhe im Set
(Unterteil mit Abdeckung)



Mini-Tray
ca. 335 x 295 mm
85 mm Höhe im Set
(Unterteil mit Abdeckung)

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: pk@swissfooddisplay.ch
Web:
www.swissfooddisplay.ch

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence