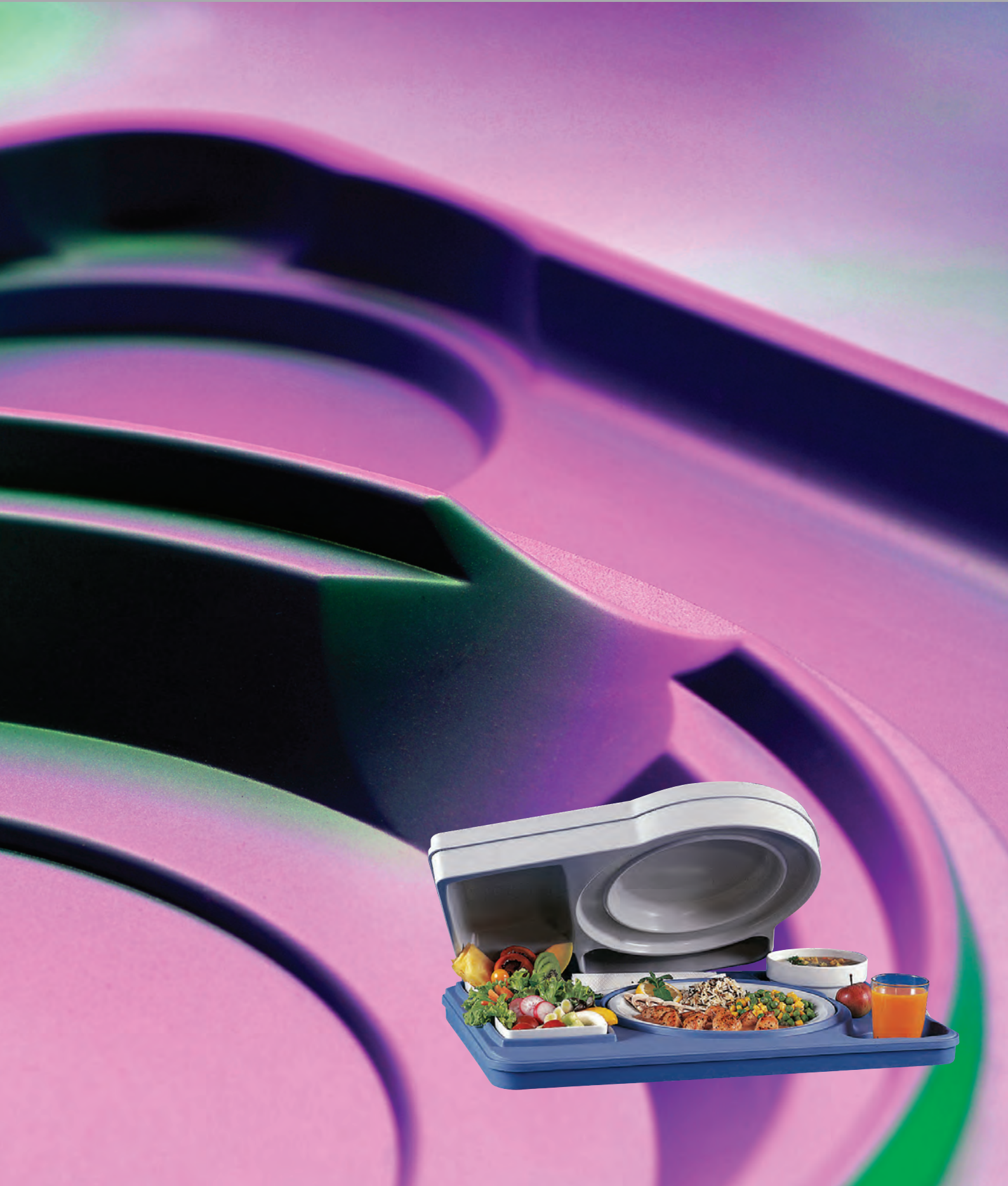


Temp-Royal





temp-rite - Kompetenz in der Speisen-Verteilung

Für Krankenhäuser, Kliniken, Sanatorien, Seniorenheime,
Schulungszentren, Hotel-Zimmer-Service, Management-Service
und Essen auf Rädern.

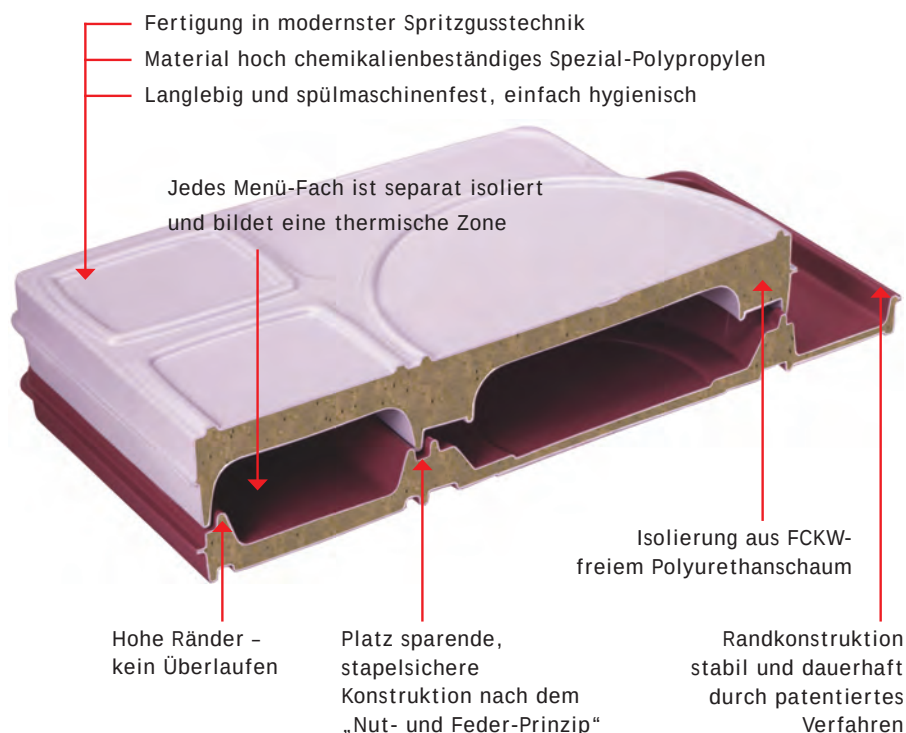


Pflegedienstleitung

“Bei Kindern sehen Sie es in
ihren Augen: Angst, Freude
oder Glücklichein.“

Der Patient steht im Mittelpunkt.
Genau darum geht es meinem
Team und mir. Nehmen Sie die
Mahlzeiten. Dieses Speisen-
Verteilsystem ist einfach zu
bedienen, bewahrt die Qualität
der Speisen und präsentiert sie
großartig. Das hilft uns bei
unserer Arbeit und sorgt für
zufriedene Patienten. Es ist für
uns ein großer Schritt auf dem
Weg zu einer optimalen
Arbeitsumgebung und für die
Patienten auf dem Weg zur
Genesung.

Vor mehr als drei Jahrzehnten wurde aus der Idee der
Isolierflasche ein innovatives Produkt entwickelt, das
kalte Speisen kalt und heiße Speisen heiß hält: Das
Isoliertablett. Heute ist Temp-Royal dank des Designs
und der Qualität die Krönung der temp-rite Speisen-
Verteilsysteme.





Das macht Appetit



Temp-Royal bietet eine Vielzahl an Dekoren für Teller, Schüsseln und Schalen. Auf Wunsch sind auch Einweg- oder Mehrweg-Geschirrtteile verfügbar. Lassen Sie sich den Katalog vorlegen. Unsere Auswahl entspricht Ihren Wünschen.

Ob Kalt- oder Warmmahlzeit:
Alle Komponenten bleiben
wohl temperiert, appetitlich
und frisch.

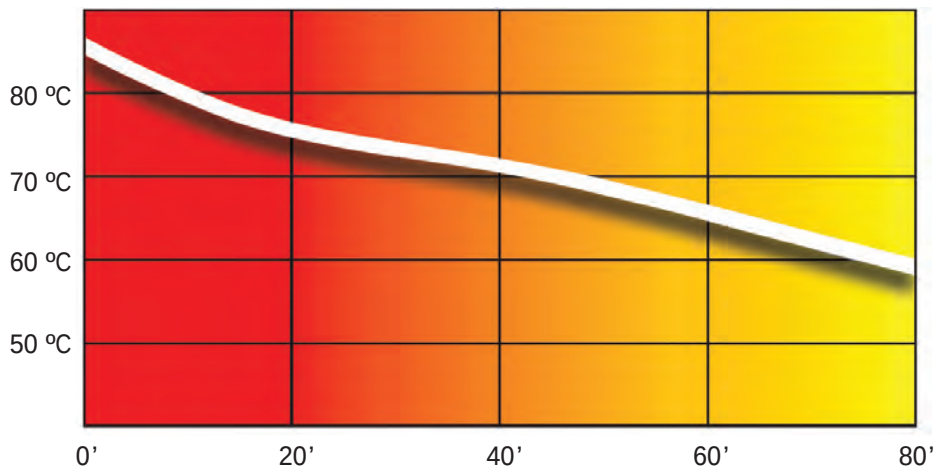


Temp-Royal ist so
konstruiert, dass sich
die Systeme Platz
sparend stapeln lassen.
Zusätzlich sichert die
volle Abdeckung einen
hygienischen Transport.



**Temp-Royal - fürstlich speisen - aber die
Verteilkosten bleiben bürgerlich.
Überzeugen Sie sich selbst. Fordern Sie uns!**

Das Prinzip



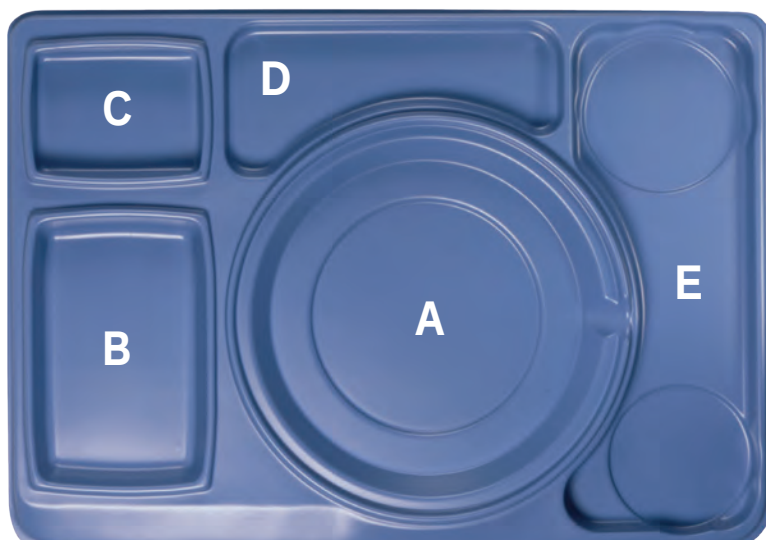
Temp-Royal verwöhnt mit einem appetitlichen Anblick Ihrer Speisen – Ästhetik und Qualität, unabhängig von Vor-, Haupt- oder Nachspeisen. Das Prinzip der thermischen Zonen führt zu königlichem Genuss durch exzellente Temperaturhaltung.

Alles in einem



So servieren Sie eine komplette Mahlzeit:

- A Hauptspeise und Beilage, Wurst und Käse
- B Brot, Beilagen, Salat
- C Dessert, Salat
- D Abgepacktes (Konfitüre, Butter, Zucker), Besteck
- E Tasse, Iso-Kännchen, Iso-Schale, Besteck, Serviette, Patientenkarte



Maße: ca. 530 x 370 mm (EuroNorm)

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
Gemeenteplaats 31, BE-2960 Brecht
Phone: 03-3 15 94 65
Fax: 03-3 15 02 88
E-Mail: info@temp-rite.be
Website: www.temp-rite.eu

Schweiz, Suisse, Svizzera

sfd swiss food display gmbh
Eichirebenweg 2, CH5614 Sarmenstorf
Tel.: +41 56 610 80 86
Mail: contact@sfd.swiss
Web: www.sfd.swiss