

Ihr Spezialist für Speisen-Verteilssysteme



**Temp·Trolley** by temp·rite

Geschlossener Stationswagen  
zum anwenderfreundlichen Transport  
diverser Tablettversionen



**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.



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



## Temp-Trolley von temp-rite Perfekt durchdacht

Temp-Trolley ist ein geschlossener Stationswagen aus einer stabilen Aluminiumprofil-Steckkonstruktion. Die Innenverkleidung besteht aus Edelstahl, mit speziell geformten, tiefgezogenen Sicken, die sich zur Aufnahme **diverser Tablett-Versionen** eignen.

Die mit FCKW-freiem Schaum isolierten, doppelwandigen Wände und Türen haben einen hohen Isolationswert. Die Türen mit aufwendigem Verschluss sind mit einem Magnethalter ausgestattet, um sie auf **270°** offen zu halten. An allen vier Ecken befinden sich senkrechte, ergonomisch

geformte Rundrohr-Schiebegriffe, die für jeden Anwender eine **optimale Griffhöhe** gewährleisten. Sie sind auf der Abdeckung als Galerie fortgesetzt und durch Eckschutzprofile geschützt. Die obere Abdeckung besteht aus strukturiertem Edelstahl, zum Schutz gegen rasches Verkratzen.

Die unten umlaufende Stoßschutzleiste ist so ausgelegt, dass die Montage eines **Kupplungs-systems** möglich ist. Das Fahrwerk besteht aus zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen mit 160 mm Durchmesser in verzinkt-chromatisierten Gehäusen.

### FUNKTIONAL

- Transport weiterer Materialien auf der oberen Ablage
- Unterschiedliche Tablett in einem Wagen
- Zusätzliche passive Kühlung durch Kühlplatten (optional)

### KOMFORTABEL

- Kopplung der Wagen für praktischen Transport und effizientes Arbeiten
- Leichtes Auffangen und Entfernen des Kondenswassers

### SICHER

- Tür in geöffneter Position sicher fixiert
- Stabile, widerstandsfähige Konstruktion
- Stoßschutzleiste und Eckschutzprofile für optimalen Schutz von Wagen und Umgebung

### ERGONOMISCH

- Einfache Handhabung
- Leicht manövrierbar
- Rückenfreundliche Schiebegriffe

### ÖKONOMISCH

- Reduzierte Unterhaltskosten
- Geringe Wartungskosten
- Schnelle Reparatur
- Einzelne Wagenteile im Schadensfall individuell austauschbar
- Doppelwandige Isolation für hohe Energieeffizienz
- Türdichtungen für geringeren Energieverlust

### FLEXIBEL

- Individuell anpassbarer Aufbau
- An jeweilige Bedürfnisse abgestimmte Rollenausstattung

## Passende Produkte zum Temp-Trolley





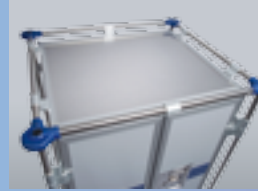
# Temp-Trolley

by temprite



Aluminiumprofil-Steckkonstruktion

= Stabil, leicht, widerstandsfähig



Umlaufende Galerie

= Zusätzlicher Stationsbedarf kann problemlos transportiert werden

optional



Montage eines Kuppelungssystems

= Mehrere Wagen können aneinander gekoppelt transportiert werden



Innenraum: 1, 2 bzw. 3 Abteile mit je 10 Einschüben (EN oder GN)

= Individuell wählbar, angepasst an jeweilige Bedürfnisse



2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststellern, darüber hinaus sind diverse Sonderausstattungen verfügbar

= Flexibilität und Mobilität, angepasst an individuelle Bedürfnisse





Doppelwandig isoliert

= Energieeffizient,  
Temperatur der Speisen  
wird länger gehalten



Kanten- und  
Eckschutzprofile

= Schutz des Wagens,  
des Inhalts und der  
Umgebung

Senkrechte Schiebegriffe

= Ergonomisches Handling für  
jeden Anwender, dank idealer  
Griffhöhe

## Features, die Ihnen nur Temp-Trolley bietet

### NACHHALTIGE KONSTRUKTION

Beschädigte Wände, Türen oder  
Rohre können schnell und leicht  
ausgetauscht werden.

= Wirtschaftlich im Schadensfall,  
da nur einzelne Komponenten  
ersetzt werden müssen



### EINZIGARTIGE GLEITSCHIENEN



Spezielle, tiefgezogene Einschübe erlauben  
die Verwendung verschiedener Tablett  
in einem Wagen, egal ob Serviertablett,  
Normtablett oder Isoliertablett.

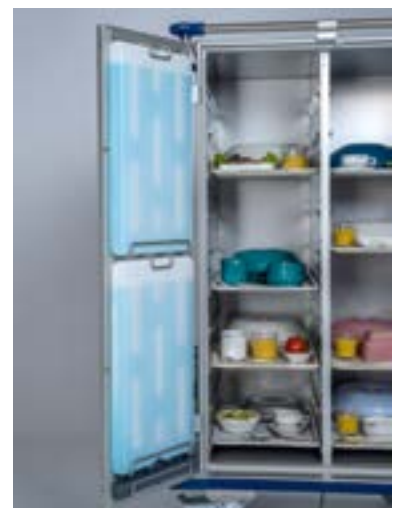
= Variabel nutzbar, praktisch und dabei  
hygienisch

### PASSIVE KÜHLUNG

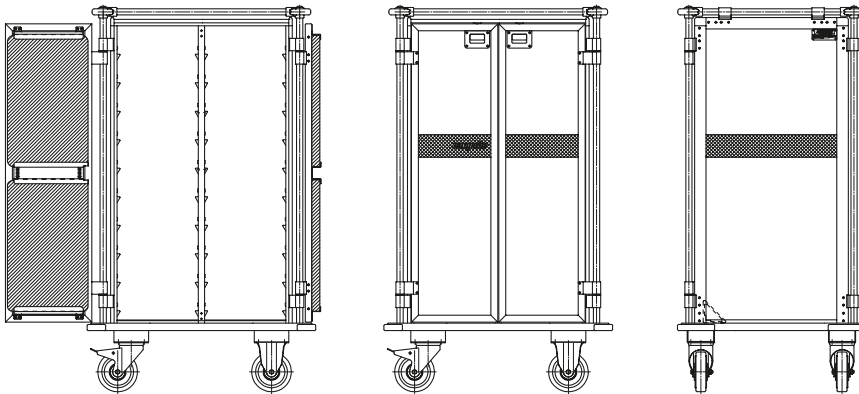
optional

Türen zur Aufnahme von zwei  
Stück Standard GN 1/1 eutekti-  
schen Platten, mit Kondensat-  
Auffangwanne

= Speisen kommen perfekt  
temperiert beim Gast an



## Technische Daten



Temp-Trolley		
Modell:	TRG2810N-GN / TRG2810N-EN TRG2820N-GN / TRG2820N-EN TRG2830N-GN / TRG2830N-EN	10 Einschübe (1 x 10) 20 Einschübe (2 x 10) 30 Einschübe (3 x 10)
Nettogewicht:	TRG2810N-GN / TRG2810N-EN TRG2820N-GN / TRG2820N-EN TRG2830N-GN / TRG2830N-EN	ca. 60 kg / ca. 80 kg ca. 90 kg / ca. 95 kg ca. 115 kg / ca. 120 kg
Abmessungen:	TRG2810N-GN TRG2810N-EN TRG2820N-GN TRG2820N-EN TRG2830N-GN TRG2830N-EN	ca. 570 x 775 x 1.555 mm ca. 615 x 775 x 1.555 mm ca. 923 x 775 x 1.555 mm ca. 1.013 x 775 x 1.555 mm ca. 1.276 x 775 x 1.555 mm ca. 1.411 x 775 x 1.555 mm
	Lichter Abstand zwischen den Einschüben ca. 115 mm	
Fassungsvermögen:	TRG28 .... GN	Tablets GN 1/1 oder Temp-Futura in GN
	TRG28 .... EN	Tablets EN 1/1 oder Temp-Royal, Temp-Mediteran oder Temp-Futura in EN

### Optional möglich

Optional sind Türen lieferbar, die jeweils 2 x GN1/1-große eutektische Platten aufnehmen und damit für eine passive Kühlung im Wagen sorgen.

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 displpay gmbh  
Eichrebenweg 2  
CH-5614 Sarmenstorf  
Phone: +41 56 610 80 86  
E-Mail: contact@sfd.swiss  
Web: www.sfd.swiss