We serve the solution

temp-rite

Dock-Rite

Luchtconvectie regeneratiesysteem met neutrale maaltijdtransportwagen

www.temp-rite.eu

We serve the solution

temp-rite International is uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen in de maaltijddistibutie.

Perfecte maaltijden. Altijd.

Kostenefficiënte maaltijddistributiesystemen van één van Europa's marktleiders

temp-rite International is uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen in de maaltijdlogistiek en regeneratie. Om de arbeidsprocessen in centrale keukens en de verdeling en uitserveren van eten en drinken te optimaliseren,
bieden wij u alles in één: gekwalificeerd advies, optimalisering van de processen en een uitgebreid productassortiment ten behoeve van uw maaltijdconcept.

temp-rite is tweevoudig ISO-gecertificeerd!

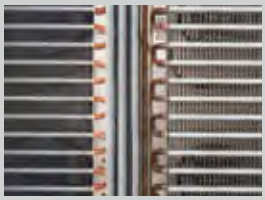
Kwaliteitsmanagement:
Ziekenhuizen, verzorgingshuizen en vergelijkbare zorginstellingen hechten steeds meer waarde aan de kwaliteit van de diensten en producten van hun leveranciers. Het kwaliteitsmanagementsysteem van temp-rite voldoet aan alle eisen van DIN EN ISO 9001.

Milieubewustzijn:
temp-rite Duitsland is ook in het bezit van DIN EN ISO 14001. Dit milieucertificaat toont aan hoezeer wij ons inzetten voor het milieu en een duurzaam evenwicht tot stand willen brengen tussen ecologie en economie..

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

Geïntegreerde bediening met een op pictogrammen gebaseerde gebruikersinterface en een HACCP-compatibel systeem voor het loggen van gegevens

= Uitlezen van HACCP-gerelateerde gegevens en eenvoudige, foutloze programmering



Basisstation met krachtige verwarmings- / koeltechniek en een intelligente luchtcirculatie

= Geschikt voor Cook-Serve en Cook-Chill

Servicevriendelijke bereikbaarheid van de elektrische en koeltechnische onderdelen

= Onderhoudsvriendelijk ontwerp minimaliseert onderhoudskosten

Basisstation met magnetisch koppelsysteem en hulpmiddelen om het aankoppelen te vereenvoudigen

= Eenvoudig aankoppelen zonder temperatuurverlies

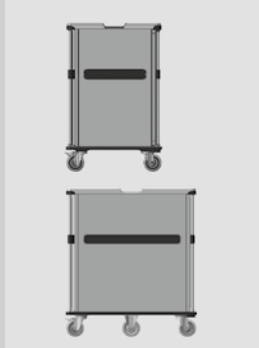
Gecertificeerde veiligheid (GS-keurmerk)

= De veiligheid van dit product is bevestigd door een onafhankelijk testinstituut

temp-rite

Verstevigde imperiaal met kunststof hoekelementen, halfhoge grepen op de duwstangen en een stootrand net boven de wielen rondom de wagen

= De trolley, de inhoud en de omgeving zijn bij elk transport beschermd



Trolleys zijn beschikbaar met verschillende laadcapaciteiten (20 GN- of EN-dienbladen, of tot 36 mini-dienbladen)

= Alle trolleys hebben dezelfde breedte en hoogte en zijn daarom compatibel met elk basisstation

Centrale scheidingswand, dienbladgeleiders en geperforeerde luchtstroompanelen kunnen allemaal snel en zonder gereedschap worden verwijderd

= Gemakkelijke en grondige reiniging, ook in wasinstallaties

Functies die alleen Dock-Rite biedt

Compact, mobiel basisstation op wielen

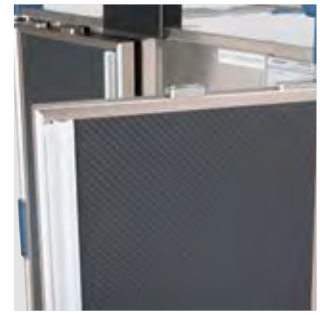
Compact basisstation met vier in hoogte verstelbare wielen

= Dankzij de compacte afmeting van het basisstation kan het op een grote verscheidenheid aan werklocaties worden geplaatst, en het feit dat het mobiel is, vereenvoudigt het onderhoud en de service aanzienlijk

Ergonomisch ontworpen bedieningselementen

Ondanks zijn compacte afmeting is het systeem eenvoudig te bedienen

= Het bedieningspaneel blijft zichtbaar en gemakkelijk te bereiken en te bedienen, zelfs wanneer de trolleys zich dicht bij het basisstation bevinden om de beschikbare vloerruimte te benutten



Stevige, goed geïsoleerde deuren

De deuren hebben aan de buitenzijde een kras- en slijtvaste kunststofafwerking, terwijl de binnenzijde voorzien is van koolstofvezel. Dit is bestand tegen zeer hoge temperaturen.

= Robuuste prestaties bij dagelijks gebruik en een bewezen efficiëntie bij het regenereren van maaltijden

Innovatieve centrale scheidingswand

Extreem goed geïsoleerde scheidingswand met verende rubbers (in de trolley)

= Eenvoudig beladen en uitnemen van dienbladen en betrouwbare temperatuurregeling van warme en koude maaltijden

www.temp-rite.eu

Dock-Rite van temp-rite
Een perfect doordacht systeem

De koel- en verwarmingscomponenten evenals de systeembediening zijn allemaal veilig en compact geïntegreerd in het Dock-Rite Basisstation. Dit betekent dat de trolleys licht van gewicht en gemakkelijk te manoeuvreren zijn. Het plaatsen van de trolleys aan het basisstation om maaltijden op dienbladen te regenereren is een fluitje van een cent.

De exacte controlefuncties van het basisstation leveren geconditioneerde luchtstromen op die Cook-Serve-maaltijden op precies de juiste temperatuur houden en Cook-Chill-maaltijden tot in de perfectie regenereren. Dit betekent een flexibele maaltijdverdeling in elke situatie, ongeacht hoe uw keuken is ingericht.
Een gegevensinterface voor standaard HACCP-documentatie is aanwezig. LAN-kabel en WIFI data-overdracht opties zijn beschikbaar.

Economisch

- Zuinig
- Minimaal gebruik van ruimte
- Lage onderhoudskosten

Operationele veiligheid

- Gecertificeerde productveiligheid (GS-keurmerk)
- Compact, lichtgewicht materiaal verzekert veilig transport
- Homogeniteit van de maaltijden op alle dienbladen is gegarandeerd

Ergonomisch ontwerp

- Lichtgewicht materiaal en daardoor eenvoudig manoeuvreerbaar
- Goed gepositioneerd bedieningspaneel
- De bestuurder heeft altijd vrij zicht over de bovenkant van de trolley

Hygiënisch

- Gemakkelijk te reinigen
- Voldoet aan HACCP richtlijnen
- Centrale scheidingswand garandeert perfecte temperatuurscheiding

Eenvoudig te gebruiken

- Het plaatsen van de trolleys in het basisstation is een fluitje van een cent
- Koppelmogelijkheden beschikbaar voor het trekken van meerdere trolleys in een trein

Functionele efficiëntie

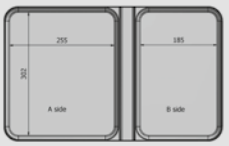
- Op pictogrammen gebaseerde bedieningselementen
- Flexibel laden van maaltijden
- Uitbreidbaar systeem om aan individuele eisen te voldoen

Technische specificaties

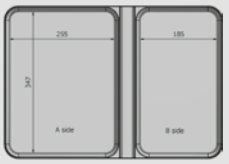
Dock-Rite Basis Station

Model:	TRDR-ST
Koelmiddel:	R452a, ca. 1.000 g
Warmteafgifte:	max. ca. 1,9 kW/typisch ca. 1,3 kW
Gewicht:	ca. 165 kg
Geluidsemissie:	ca. 64 dB (A)
Aansluiting:	8,1 kW, enkele koeling, 380-400V-3 P/N/E 10,0 kW, dubbele koeling, 380-400V- 3 P/N/E
Isolatieklasse:	IPX4
Afmetingen (L x B x H):	ca. 968 x 782 x 1.364 mm

Dienbladen



GN-dienblad
ca. 530 x 325 mm



EN-dienblad
ca. 530 x 370 mm

Mini-Tray
ca. 575 x 245 mm

Dock-Rite Trolleys

Model:	TRDR-SH24	TRDR-SH36
Capaciteit:	20 GN/EN dienbladen Afstand dienbladen: 96mm 24 GN/EN dienbladen of 36 Mini-Trays Afstand dienbladen: 80mm	30 GN dienbladen Afstand dienbladen: 96mm 36 GN dienbladen of 48 Mini-Trays Afstand dienbladen: 80mm
Gewicht:	ca. 140 kg	ca. 181 kg
Afmetingen (L x D x H):	ca. 890 x 794 x 1.400 mm	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm

Verdere producteigenschappen en opties

- Wanden en deuren hoogwaardig geïsoleerd met polyurethaan schuim
- Alle vier de deuren kunnen tot 270˚ of 255˚ geopend worden en zijn daardoor geschikt voor trolley-wasinstallatie
- Extra stootbescherming op 90 cm hoogte beschermt handen en duwbeugels
- Geïntegreerde imperiaal bovenop de trolley voor veilig transport van extra materialen
- Afgeronde, naadloze hoeken in H2-uitvoering volgens DIN 18865-9
- Duidelijk herkenbare aankoppelrichting en verschil in warme en koude kant
- Schokdempers aan het basisstation zorgen voor een zachte aankoppeling van de trolley
- Uitneembare condensatie opvangbak met automatische verdamper
- Voedseltemperatuur wordt met een koppelbare thermometer vastgelegd
- Programmering en overdracht van HACCP-gegevens optioneel met LAN of Wifi-verbinding
- Meerdere trolleys kunnen aan elkaar gekoppeld worden

Wijzigingen voorbehouden. Afbeeldingen kunnen een speciale uitvoering tonen of van de standaard afwijken.

Datum: 04/2023

Germany & Luxembourg
temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: +49 (0) 4 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands
temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4824 AS Breda
Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium
temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: +32 (0) 3-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary
temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83 - 85
H-1016 Budapest
Phone: +36 (0) 1 212 70 43
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence