

*temp·rite*<sup>®</sup>  
International

Food Service Solutions

Uw specialist voor maaltijdverdeelssystemen



*Dock·Rite*

by temp·rite

Luchtconvectie regeneratie-  
systeem met neutrale  
maaltijd transportwagen



### temp-rite is tweevoudig ISO-gecertificeerd!

**Kwaliteitsmanagement:** ziekenhuizen, verzorgingshuizen en vergelijkbare instellingen hechten zeer grote waarde aan de kwaliteit van de diensten en producten van hun leveranciers. temp-rite voldoet aan deze kwaliteitseisen volgens DIN EN ISO 9001:2008.

**Milieubewustzijn:** temp-rite International Holding BV handelt naar de principes van de DIN en ISO certificering 14001:2009, waarvoor het hoofdkantoor temp-rite International GmbH is gecertificeerd. Dit houdt in, dat wij milieubescherming serieus nemen en dat er naar aanvaardbare en duurzame harmonie wordt gestreefd tussen ecologie en economie.



**temp·rite**<sup>®</sup>  
International

Food Service Solutions

## Altijd het juiste recept

Oplossingen voor maaltijdverdeelssystemen door één van de Europese 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 voedingsconcept.



Dienblad-systemen



Cloche-systemen



Buffet-systemen



Actieve systemen



Extramurale systemen



Distributie van dranken/soepen



Servies



Apparatuur



## Dock-Rite van temp-rite Perfect doordacht

Dock-Rite optimaliseert uw maaltijdlogistiek op een eenvoudige maar efficiënte wijze. Maaltijden op dienbladen worden in een neutrale, dus zonder ingebouwde techniek, lichtgewicht en geïsoleerde trolley geladen. Deze wordt aan het regenererestation gekoppeld.

Dit regenererestation levert nauwkeurig gestuurde en temperatuur gecontroleerde luchttoevoer, zodat de maaltijden bij optimale temperatuur bewaard kunnen worden (Cook-Serve) of gerege-nerend tot de gewenste temperatuur (Cook-Chill).

Door onze jarenlange ervaring hebben wij alle relevante aspecten praktisch kunnen toepassen en verwezenlijken in een oplossing die aan al uw eisen voldoet. **Het resultaat: ons nieuwe Dock-Rite systeem!**

U zult ervaren dat het systeem vooral gemakkelijk te hanteren en te bedienen is. Het zal uw werkprocessen efficiënter en kosteneffectief maken. Dock-Rite is een plezier om mee te werken: de perfecte oplossing waardoor uw medewerker, zonder moeite, alle dagelijkse maaltijden optimaal kan verzorgen.

### ECONOMISCH

- Duurzame investering
- Minimaal gebruik van ruimte
- Lage onderhoudskosten
- Geringe beheerkosten
- Snelle reparaties

### COMFORTABEL

- Controlepaneel altijd bereikbaar
- Programmeerbaar met de smartkaart
- Lichte materialen
- Bespaart werktijd
- Uitstekende prestaties

### ERGONOMISCH

- Eenvoudig hanteerbaar
- Makkelijk manoeuvreerbaar
- Geringe lichamelijke inspanning

### VEILIG EN BETROUWBAAR

- Voorkomt fouten
- Garandeert service en kwaliteit
- Doordachte werkwijze

### HYGIËNISCH

- Gemakkelijk te reinigen
- Gering risico op verspreiden van infectie
- Voldoet aan HACCP-richtlijnen

### FLEXIBEL

Veranderingen in arbeidsprocessen en bezetting van afdelingen als ook van menusamenstelling zijn eenvoudig mogelijk

## Passende producten bij het Dock-Rite systeem





# Dock-Rite

by temprite



Overzichtelijk controlepaneel met smart-cardlezer, bedienbaar met zowel aan- als ontkoppelde dienbladtransportwagen = eenvoudige en foutloze programmering alsook het uitlezen van HACCP-relevante gegevens



Krachtige ventilatoren met intelligent luchtconvectoriebeheer = geschikt voor warmhouden (Cook-Serve) en voor regeneratie (Cook-Chill)



Gemakkelijk toegang tot de koelende en elektronische onderdelen = servicevriendelijk en lage onderhoudskosten



Magnetisch verbindingssysteem en aankoppelgeleiding = gemakkelijk aan-koppelen, zonder temperatuurverlies



Verschillende optionele wielopstellingen, onder ander ook met centrale rem = berekend op elke transportsituatie





Stootvaste hoeken-  
beschermingsprofielen  
met geïntegreerde  
duwbeugels bescher-  
men zowel de trolley als  
de omgeving

= ergonomische,  
verticale en horizon-  
tale greep voor elke  
gebruiker



De trolleys hebben  
een capaciteit van  
20 GN/EN-dienbladen  
of 48 Mini-dienbladen

= alle trolleyvarianten  
hebben dezelfde hoogte  
en breedte en kunnen  
aan één en dezelfde  
basisstation gekoppeld  
worden

Scheidingswand, dienblad-  
geleiders en roosters zijn snel  
en zonder gebruik van gereed-  
schap uitneembaar

= makkelijke en grondige reini-  
ging, ook in de wasinstallatie

## Kenmerken, die alleen de Dock-Rite u biedt

### VERRIJDBAAR BASISSTATION

Station met vier in hoogte verstelbare  
wielen met rem

= significante arbeidsbesparing bij onder-  
houd of service-inzet en grote flexibiliteit  
bij de keuze van de plaatsing van het station



### ERGONOMISCH DESIGN



Ruimtebesparend

= ongecompliceerde programmering,  
zelfs bij dicht naast elkaar geplaatste  
stations en met gekoppelde trolleys

### LICHTGEWICHT CARBON FIBER

De oppervlakte van de deuren aan de buiten-  
kant zijn van kras- en stootvast kunststof,  
aan de binnenkant van zeer hittebestendig  
carbon fiber

= robuust, bestendig tegen schade en mini-  
male warmte uitstraling



### INNOVATIEVE SCHEIDINGSWAND

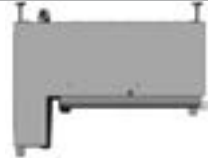





Centrale scheidingswand met door veertjes  
gesteunde verdelers

= eenvoudig beladen en uitladen van de  
dienbladen en een perfecte scheiding van  
het koude en de warme compartiment





## Technische specificaties

Dock-Rite Basisstation	
Model	 TRDR-ST
Koelmiddel	R507A, ca. 1.000 g
Warmteafgifte	max. ca. 1,9 kW / typisch ca. 1,3 kW
Gewicht	ca. 165 kg
Geluidsemissie	ca. 64 dB (A)
Aansluitwaarde	ca. 7,9 kW, 400 V
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-dienblad ca. 575 x 243 mm	

Wijzigingen voorbehouden. Afbeeldingen kunnen een speciale uitvoering tonen of van de standaard afwijken. Versie 11/2016

Dock-Rite Trolleys		
Model		
	TRDR-SH24	TRDR-SH36
Capaciteit	20 GN/EN-dienbladen	30 GN-dienbladen
Afstand dienbladen	ca. 96 mm	ca. 96 mm
Capaciteit	24 GN/EN-dienbladen 36 Mini-dienbladen	36 GN-dienbladen, 48 Mini-dienbladen
Afstand dienbladen	ca. 80 mm	ca. 80 mm
Gewicht	ca. 140 kg	ca. 181 kg
Afmetingen (L x B 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 deuren kunnen tot 270° of 255° opgehouden worden en 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
- Geronde, 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

**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

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