

Dock-Rite Pro

temp-rite

**We serve
the solution**

Verder →

**Maaltijdverdeelsysteem met regeneratietechniek
voor dienbladen – moderne convectietechniek met
slimme functies en handzame transportwagens**



www.temp-rite.eu



CLINIC

We serve the solution

Het vinden van duurzame oplossingen voor de distributie van producten is altijd een onderdeel geweest van de kernfilosofie van temp-rite.



CARE

Verder →

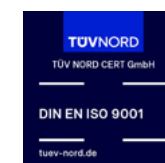
temp-rite is ISO-gecertificeerd!

Kwaliteitsmanagement:

Ziekenhuizen, verzorgingshuizen en soortgelijke instellingen hechten het grootste belang aan de kwaliteit van de diensten en producten van hun leveranciers. temp-rite voldoet aan deze kwaliteitsnormen volgens DIN EN ISO 9001.

Ecologisch bewustzijn:

temp-rite heeft een DIN EN ISO 14001 milieucertificaat. Dit benadrukt hoe serieus we de bescherming van het milieu en het bereiken van een duurzaam evenwicht tussen commerciële en ecologische overwegingen nemen.



Dock-Rite Pro van temp-rite – perfect doordacht

temp-rite

Het Dock-Rite Pro systeem voor voedseldistributie op dienbladen bestaat uit een mobiel basisstation en een handige transportwagen. Het maakt gebruik van moderne convectietechnologie om ervoor te zorgen dat warm voedsel optimaal wordt verwarmd of geregenereerd, terwijl koude componenten constant gekoeld blijven. Het systeem is daardoor uitstekend geschikt voor alle productieprocessen (Cook-Chill, Cook-Freeze, Cook-Serve).

De volledige koel- en verwarmtechniek, evenals de besturing, zijn ingebouwd in een compact basisstation. De transportwagens zijn handzaam en licht, en kunnen eenvoudig worden aangekoppeld aan het station voor koeling, regeneratie of het warm houden van de maaltijden.

De besturing van het systeem kan, naast het intuïtieve touchscreen, ook via een app worden uitgevoerd. Met de optionele HACCP-monitoring via de TC Soft Cloud worden alle relevante gebeurtenissen betrouwbaar gedocumenteerd.

Het Dock-Rite Pro systeem voldoet aan alle eisen voor efficiënte en moderne maaltijdverdeling. Met slimme functies ondersteunt het soepele werkprocessen en garandeert het de hoogste voedselkwaliteit, terwijl het tegelijkertijd ergonomie, duurzaamheid en hygiëne combineert.

Dock-Rite Pro – de intelligente oplossing voor uw maaltijdverdeling.



Dock-Rite Pro

Highlights

Features

Technische gegevens

Video

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

temp-rite



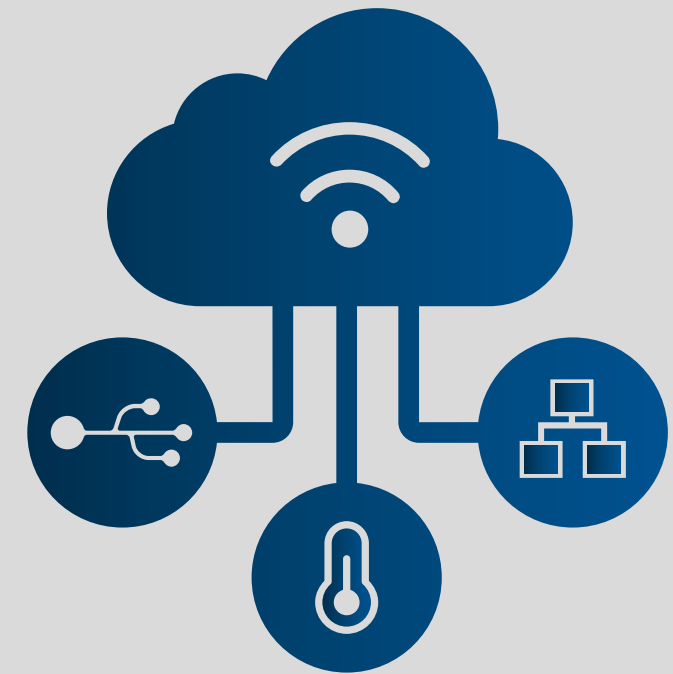
Statusweergave door middel van symbolen

= duidelijke statusherkenning met kleuren voor een taaloverschrijdende en veilige communicatie

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Cloudgebaseerde HACCP-monitoring

= betrouwbare registratie van alle relevante HACCP-gegevens in real-time dankzij integratie in de TC Soft Cloud

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

temp-rite



Doordacht sluitsysteem van de deuren

= ingebouwde schuifvergrendeling met symbool- en/of kleurcodering, optioneel met deurslot voor extra veiligheid

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Mobiel basisstation

= compact en licht station met in hoogte verstelbare wielen, moeiteloos te verplaatsen voor reiniging en onderhoud

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

temp-rite



Optimale wielconfiguratie voor eenvoudig manoeuvreren

= dankzij verbeterde wielconfiguratie en laag gewicht de meest wendbare transportwagen in de markt

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

temp-rite

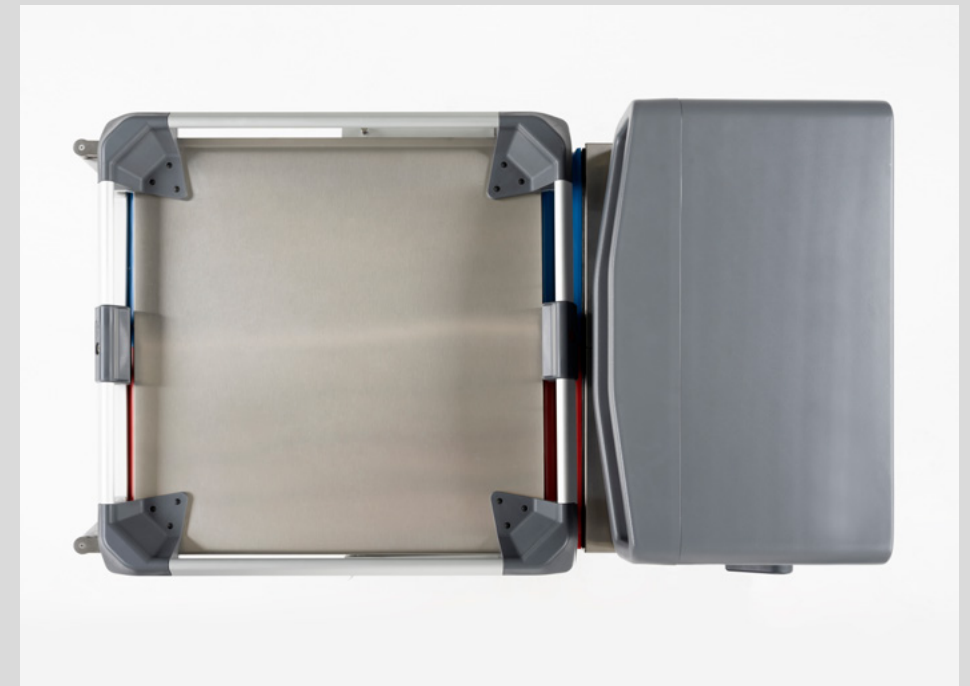


Optimale transportbescherming

= stootbescherming rondom en aan de bovenzijde voorzien van een met kunststof versterkte aluminium imperiaal voor veilig transport in elke situatie

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

temp-rite



Geringe afmetingen van het systeem

= hoge efficiëntie door de beperkte oppervlakte van het station en de transportwagen

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling

temp-rite



Efficiënte techniek

= verbeterde ventilatieprestaties en automatische aanpassing bij voorverwarmen voor optimale regeneratieresultaten

Features die alleen de Dock-Rite Pro biedt:

temp-rite



Slimme besturing

= comfortabele bediening via een app voorkomt foutief gebruik en maakt toegang op afstand mogelijk, zelfs tijdens het dockingproces



Ergonomische bediening

= de lichtste en laagste transportwagen op de markt garandeert een ergonomische bediening en veilig gebruik



Features die alleen de Dock-Rite Pro biedt:

temp-rite



Duurzaam gebruik

= toekomstbestendig koelmiddel voldoet op lange termijn aan alle wettelijke eisen van de EU F-gassenverordening



Optimale hygiëne

= eenvoudig te verwijderen onderdelen en afgeronde hoeken maken optimale reiniging mogelijk, eventueel ook in de wasstraat

Dock-Rite Pro – Standaarden opnieuw gedefinieerd

temp-rite



Slim

- app-gebaseerde besturing
- symboolgebaseerde statusweergave
- gebruiksvriendelijke docking procedure

Duurzaam

- milieuvriendelijk koelmiddel
- robuuste constructie
- hoogwaardige isolatie

Ergonomisch

- optimale wielconfiguratie voor eenvoudig manoeuvreren
- beperkte hoogte
- licht van gewicht

Hygiënisch

- moderne HACCP-monitoring
- naadloze binnenruimte
- gereedschapsloos verwijderbare onderdelen

Dock-Rite Pro stations

Model:	Station Short	Station Tall
Gewicht:	134 kg	144 kg
Afmetingen: (B x D x H* ¹)	763 x 538 x 1.540 mm	763 x 538 x 1.780 mm
Koelmiddel:	R290 (150 g* ²)	R290 (150 g* ²)
Aansluitwaarde:	7,8 kW, 400 V	7,8 kW, 400 V
Beschermingsgraad:	IPX4	IPX4
Warmteafgifte:	1,26 kW* ³	1,26 kW* ³

*¹ Wielen met een diameter van 80 mm en afmetingen inclusief wandbevestiging.

*² Strikte aandacht voor de afmetingen van de ruimte en de ventilatie is vereist.

*³ Tijdens een regulair koel- en verwarmingscyclus.

*⁴ Wielen met een diameter van 125 mm.

Dock-Rite Pro transportwagens

Model:	Transportwagen Short	Transportwagen Tall
Gewicht:	122 kg	144 kg
Afmetingen: (B x D x H* ⁴)	799 x 815 x 1.363 mm	799 x 815 x 1.603 mm
Capaciteit:	20/24 dienbladen	26/30 dienbladen
Pitchhoogte:	20 dienbladen: 92 mm 24 dienbladen: 80 mm	26 dienbladen: 92 mm 30 dienbladen: 80 mm
Max. servieshoogte:	20 dienbladen: 88 mm 24 dienbladen: 76 mm	26 dienbladen: 88 mm 30 dienbladen: 76 mm

Verdere producteigenschappen

- actieve enkele of dubbele koeling
- stations kunnen naast elkaar worden gepositioneerd dankzij geoptimaliseerde ventilatietechnologie
- stabiele RVS-constructie met minimaal kunststofgehalte
- verwijderbare condensafvoerlade
- eenvoudig te verwijderen kleur-gemarkeerde afdichtingen
- 4 kras- en schokbestendige deuren van RVS, aan de buitenzijde afgewerkt met HPL
- storingsvrij, magnetisch koppelsysteem
- hoogwaardige isolatie van polyurethaan-schuim

Opties en accessoires

- cloudgebaseerd HACCP-module
- kerntemperatuurvoeler
- bedieningspaneel links of rechts
- vloerbevestiging voor station
- verticaal doorlopende duw- en trekstangen met geïntegreerde transportbeveiliging
- configuratie met 6 wielen
- trekstang voor het koppelen van meerdere transportwagens
- afdelingsidentificatiehouder
- afsluitbare deurvergrendeling
- verticaal scheidingsrooster voor dienbladen
- klapblad
- markeringsstickers - koud en warm compartiment

Dienbladen



GN-dienblad:
ca. 530 x 325 mm



Maxi-dienblad:
ca. 575 x 325 mm

Wijzigingen voorbehouden. Afbeeldingen kunnen optioneel zijn. Datum: 05/2025

an Ali Group Company



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-4842 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@temp-rite.hu

Contact