

We serve the solution

temp-rite

Catalogus

Systemen voor warme en koude maaltijden

Juli 2025



Oplossingen voor maaltijdverdeling

	Geïsoleerd compactstelsel Temp-Royal	5		Distributie van drank en soep Temp-Liquid	32
	Clochesystemen Clochesystemen Insul-Solid Temp-Active ADVANTAGE	8		Servies Porselein Hardglas Herbruikbaar Wegwerp	36
	Extramuraal systeem Meal-Butler	11		Apparaten Temp-Trolley Cool-Rite Pro Professionele keukenapparatuur	49
	Buffetsystemen Serve-Rite Pro Temp-Classic Pro	15	Diversen		67
	Actieve systemen Temp-Futura Temp-Contact Temp-Serve Dock-Rite Pro Temp-Cuisine	23			

We serve the solution

Uw partner voor maaltijdverdeling en -logistiek

temp-rite International is een van de toonaangevende leveranciers van maaltijdverdeelssystemen voor de collectieve catering. Wij bieden individuele en efficiënte regeneratie- en warmhoudsystemen voor alle gangbare productieprocessen en staan onze klanten ter plaatse bij met deskundig advies en ondersteuning.

Onze krachtige apparatuur optimaliseert de maaltijddistributie met slimme en digitale functies, ergonomische bediening en hygiënische uitvoeringen. Het moderne ontwerp van onze apparatuur en systemen zorgt voor een aantrekkelijke presentatie van de maaltijden. Met innovatieve, betrouwbare en duurzame oplossingen ondersteunen wij onze klanten bij het beheersen van de uitdagingen van de moderne maaltijdlogistiek.





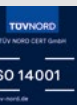
**Individuele en
duurzame
oplossingen voor
een optimale
voedselvoor-
ziening!**



Geïsoleerd compactsysteem

Passief compactsysteem voor het warm en vers houden van verschillende maaltijdcomponenten.

Temp-Royal



Temp-Royal



Temp-Royal

Temp-Royal maakt een comfortabele distributie van volledige maaltijden mogelijk en is ideaal voor transport op open afdelingswagens. Het systeem overtuigt door zijn hoogwaardige afwerking en functionaliteit. Gemaakt van robuust, smaak- en geurneutraal polypropyleen, biedt het optimale isolerende eigenschappen. Het dubbelwandige, vaatwasmachinebestendige dienbladsysteem beschikt over een stevige stootrand en een onderhoudsvriendelijk, gemakkelijk te reinigen oppervlak. Dankzij thermische zones en gescheiden vakken blijven warme gerechten warm en koude gerechten koel. Het dienblad bevat twee rechthoekige vakken voor hoofdgerechten, een centraal rond vak voor porseleinen borden van 26 cm, evenals compartimenten voor bijgerechten, dranken, soepen, tussendoortjes, bestek en servetten. Daarnaast is er een afneembare houder voor menukaarten.

Modellen

TRS522GC	plateau, braamrood
TRS523GC	plateau, nachtblauw
TRT520GC	deksel, lichtgrijs

Afmetingen

Plateau	EN ca. 530 x 370 x 45,7 mm
Deksel	ca. 447 x 361 x 63,5 mm
Hoogte van een set	ca. 102 mm

Verp.eenheid

10 stuks

 Geschikt voor Cook-Serve

Brochure Temp-Royal



Beschikbare serviesopties: herbruikbaar, wegwerp of porselein:



Temp-Royal

Temp-Ro

Herbruikbaar	Wegwerp	Porselein
TRB48	TRA05G	TRP1160ST
TRK241	TRB27G	TRP1460ST
TRK243	TRA09A	TRP4200ST
TRK249		

Temp-Royal wegwerpliner
TRTTE80

Wegwerp	Porselein
TRA17G	TRP1470ST
TRA87G-S	
TRA88G-S	

Herbruikbaar	Wegwerp	Porselein
TRK301G	TRA87G-S	TRP1230ST
TRK302G	TRA88G-S	TRP1230UST
TRK303G		TRP1230K
TRBC487		
TRBC488		
TRBC497		
TRK36		
TRMC457		
TRMC487		
TRMC497		

Kaarthouder
TRPK62NG

Herbruikbaar	Wegwerp	Porselein
TRK75	TRA01G	TRP1140ST
2 x TRB48	TRA02G	TRP4210ST
2 x TRK241	2 x TRA05G	2 x TRP1160ST
2 x TRK243	2 x TRB27G	2 x TRP1460ST
2 x TRK249	2 x TRE10G	2 x TRP4200ST
	2 x TRA09A	
	TRB11	

Porselein	Koelschijf	Warmteschijven
TRP1200ST	TRCD10G	TRHD20G
TRP1320ST		TRHD25SN
TRP1220ST		
TRP1180ST		
TRP1280ST		
TRP1380ST		

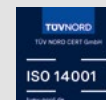
Opmerking: De dekkingen voor de afzonderlijke onderdelen moeten per geval worden verduidelijkt



Clochesystemen

Passief maaltijdverdelingssysteem bestaande uit een ondergedeelte en deksel voor het warm en vers houden van maaltijdcomponenten.

Clochesysteem
Insul-Solid
Temp-Active ADVANTAGE





 Geschikt voor Cook-Serve



Model Traditional



Clochesysteem

Het onderbord en de deksel van het clochesysteem zijn gemaakt van een smaak- en geurneutraal speciaal kunststof met een naadloze, hygiëne-vriendelijke oppervlakte. De systeemonderdelen zijn hoogeffectief geïsoleerd met CFK-vrije polyurethaanschuim, zodat gerechten langdurig warm gehouden kunnen worden. Het hoge deksel biedt voldoende ruimte voor verschillende gerechten en is uitgerust met een grote handgreep, die een comfortabele en veilige hantering mogelijk maakt. Het clochesysteem is vaatwasmachinebestendig en de opslag kan plaatsvinden in speciale systeemwagens (TR1750).



Model Radiance



Model Allure

Modellen

TRS95F	onderbord 'Traditional', saffierblauw
TRALRD500	deksel 'Radiance', saffierblauw
TRALRD120	deksel 'Radiance', brons
TRALD150	deksel 'Allure', braamrood

Afmetingen

Onderbord	Ø ca. 24,4 cm, hoogte 38 mm
Deksel	Ø ca. 25,6 cm, hoogte 70 mm

Verp.eenheid

12 stuks

Insul-Solid onderbord

Het speciaal ontwikkelde onderbord houdt gerechten warm en is gemaakt van een smaak- en geurneutraal speciaal kunststof (POM) met een hoge warmteopslagcapaciteit. Het kan in speciale lowerators tot 120°C worden voorverwarmd en geeft de warmte gelijkmatig af aan borden en gerechten. Het onderbord is geschikt voor borden met een diameter tot 23 cm en compatibel met alle deksels van het clochesysteem. Het beschikt over een naadloze, hygiëne-vriendelijke oppervlakte en is vaatwasmachinebestendig. De opslag kan plaatsvinden in speciale systeemwagens (TRG1750).

Model

TRIS23E	onderbord 'Insul-Solid', nachtblauw
---------	-------------------------------------

Afmetingen

Ø ca. 24,4 cm, hoogte 45 mm

Verp.eenheid

20 stuks

Temp-Active



Temp-Active ADVANTAGE Activator

De Temp-Active ADVANTAGE Activator is een compact inductieapparaat van roestvast staal met een keramische glasplaat en geïntegreerde geleiding, dat efficiënt de verwarmingskern in het ondergedeelte van het clochesysteem verwarmt. De verwarmingskern geeft de warmte tijdens de warmhoudtijd gelijkmatig af aan het bord en zorgt ervoor dat de afgedekte gerechten 60 minuten boven de 60°C* warm blijven. De compacte en gebruiksvriendelijke activator werkt met een start-stop systeem, visuele en akoestische signalen en is dankzij zijn ontwerp robuust en duurzaam.

Model	TRIHA600
Afmetingen	525 x 414 x 289 mm
Gewicht	ca. 15,4 kg
Aansluitwaarde	5 kW, 400 V
Verp.eenheid	1 stuk



Temp-Active ADVANTAGE onderborden

Onderbord met verwarmingskern voor activering in de speciale ADVANTAGE Activator (TRIHA600). Geschikt voor borden tot 23 cm diameter en passend bij de deksels van het geïsoleerde clochesysteem.

Modellen	
TRIB26F	saffierblauw
TRIB26B	braamrood
TRIB26P	brons
Afmetingen	Ø ca. 24,3 cm, hoogte 46 mm
Verp.eenheid	12 stuks

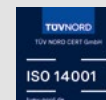
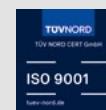
*Bij voorverwarmd bord en het gebruik van een deksel uit de passende Radiance-serie.



Extramuraal systeem

Systeem voor maaltijdverdeling aan huis met temperatuurbeveiligd transport en gebruiksvriendelijke verwarming.

Meal-Butler



Meal-Butler



Geschikt voor Cook-Chill en Cook-Freeze



Model Vario



Meal-Butler

De Meal-Butler maakt gebruik van contactwarmteplaten die direct in contact staan met de speciaal toegewezen serviesdelen. Het hoofdgerecht en de voorgerechten worden in het Cook-Chill- of Cook-Freeze-proces binnen 45 tot 60 minuten tot een temperatuur van ongeveer 75°C verhit. De bediening gebeurt via een aan/uit-schakelaar, terwijl een digitale countdown-display de resterende opwarmtijd aangeeft. Na het verwarmen schakelt de Meal-Butler automatisch over naar een warmhoudcyclus. Het apparaat is uitgerust met een robuuste kunststof behuizing en aluminium contactwarmteplaten die worden gereguleerd door een elektronische besturing. Deze technologie garandeert een zorgvuldige en precieze opwarming van elk maaltijdcomponent.

Modellen

TRMBK01	met wegwerpservies voor Cook-Chill (40 minuten regenerereertijd)
TRMBK01-CF	met wegwerpservies of porseleinen servies voor Cook-Freeze (60 minuten regenerereertijd)
TRMB001	met porseleinen servies voor Cook-Chill (45 minuten regenerereertijd)

Model

TRMBV01	model 'Vario' wegwerpservies voor Cook-Freeze (40 minuten regenerereertijd)
---------	---

Afmetingen

ca. 380 x 300 x 40 mm

Gewicht

ca. 1,55 kg

Aansluitwaarde

ca. 0,25 kW, 230 V

Verp.eenheid

1 stuk

Transportbox

Zwarte thermobox voor het transport van koude Meal-Butler maaltijden in verzegeld wegwerpservies. Het vaatwasmachinebestendige EPP-materiaal is licht en hoogwaardig geïsoleerd. Het kan behandeld worden met kokend water of door stoomsterilisatie (121°C) en is geschikt voor temperaturen van -40°C tot 120°C.

4 Meal-Butler sets

Model	TRMBB04
Afmetingen	
buiten	ca. 474 x 340 x 275 mm
binnen	ca. 390 x 286 x 200 mm
wanddikte	ca. 27 mm
Capaciteit	ca. 22,3 liter
Verp.eenheid	1 stuk

12 Meal-Butler-Sets

Model	TRMBB12
Afmetingen	
buiten	ca. 672 x 475 x 335 mm
binnen	ca. 618 x 420 x 255 mm
wanddikte	ca. 27 mm
Capaciteit	ca. 53,2 liter
Verp.eenheid	1 stuk

Meal-Butler

Meal-But



Gesch

Servies voor het hoofdgerecht

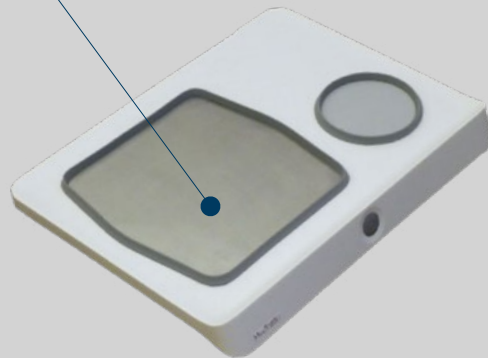
TRKB01	wegw. menubord, sealbaar
TRPMB1200	porseleinen bord
TR2028.01	cloche voor porseleinen bord

Servies voor de soep

TRKK01	wegw. soepkom, sealbaar
TRPMB320	porseleinen soepkom
TRW100/ TRW102B	herbr. deksel voor porseleinen soepkom

Servies voor het hoofdgerecht

wegwerp-menuschaal met vlakke bodem,
max. 205x205mm



A group of people are gathered at a social event, possibly a networking conference or a party. In the center, a woman with long, wavy blonde hair is smiling and talking to a man with a beard and a grey blazer. She is holding a glass of white wine. To her left, a man with short, curly blonde hair and glasses is looking down at something in his hands. In the background, other people are visible, including a woman in a yellow dress and a man in a white shirt. The setting appears to be indoors with a wooden floor.

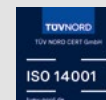
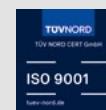
**Flexibel
inzetbare
buffetwagens
van temp-rite**



Buffetsystemen

Maaltijdverdeelsysteem met meer gastvrijheid:
veelzijdige buffetwagens voor koude en warme
gerechten, evenals tussendoortjes.

Serve-Rite Pro
Temp-Classic Pro



Serve-Rite Pro



Geschikt voor Cook-Serve

Serve-Rite Pro

De Serve-Rite Pro is een buffetwagen die veelzijdigheid, slimme functies en moderne gastvrijheid in de maaltijdverdeling combineert. De nieuwste generatie van de succesvolle buffetwagenlijn is verkrijgbaar in de basismodellen M en L, evenals in een reeks keuzeopties. Het moderne ontwerp combineert geborstelde roestvaststalen elementen, huiselijke kleurpanelen en warmwitte LED-verlichting, en zorgt voor een uitnodigende en gastvrije sfeer.



Model M met volledige etagère



Model L met modulaire etagère

Brochure Serve-Rite Pro



Video Serve-Rite Pro



Modellen	Serve-Rite Pro M	Serve-Rite Pro L
Afmetingen		
met etagère	1.209 mm x 761 mm x 1.435 mm	1.572 mm x 761 mm x 1.435 mm
zonder etagère	1.209 mm x 761 mm x 1.005 mm	1.572 mm x 761 mm x 1.005 mm
bovenblad	1.205 mm x 747 mm	1.558 mm x 747 mm
klapblad	325 mm x 655 mm	325 mm x 655 mm
Gewicht	ca. 190 kg (leeg gewicht)	ca. 210 kg (leeg gewicht)
Verp.eenheid	1 stuk	

Standaard beschikbare HPL panelen:



Panna-Crema
0418



Ciliego Fey
1611



Bestekhouder voor etagère

Geperforeerde bestekhouder van roestvast staal met vier vakken.

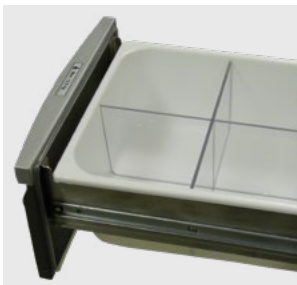
Model	TRSRP-CH
Afmetingen	
buiten	ca. 370 x 60 x 120 mm
per vak	ca. 91 x 60 mm
Verp.eenheid	1 stuk



Inzetframe bestekbepers voor etagère

Inzetframe bestekbepers van roestvast staal voor het plaatsen van 2 bestekbepers met een diameter van ongeveer 10 cm.

Modellen	
TRSRP050 .172	voor L en M (volledige etagère)
TRSRP050.15	voor M (modulaire etagère)
Afmetingen	
TRSRP050 .172	ca. 328 x 172 mm
TRSRP050.153	ca. 328 x 153 mm
Verp.eenheid	1 stuk



Ladeverdeler

Ladeverdeler van polycarbonaat voor het onderverdelen van GN-bakken 1/1 met een diepte van 150 mm.

Modellen	
TRLADENTEILUNG-PC	acht brede en acht smalle vakken (geschikt voor GN-bakken van roestvast staal)
TRLADENTEILUNG-PC6	zes gelijk grote vakken (geschikt voor GN-bakken van kunststof)
TRLADENTEILUNG-PC	zes gelijk grote vakken (geschikt voor GN-bakken van roestvast staal)
Verp.eenheid	1 stuk



Geïsoleerde roestvaststalen dispenser voor modulaire etagère

Geïsoleerde roestvaststalen kan met tapmechanisme voor de modulaire etagère. Het geïntegreerde opbergvlak in de etagère biedt ruimte aan twee vast te bevestigen roestvaststalen kannen.

Model	TR50241AN
Afmetingen	Ø ca. 17,5 cm, hoogte 38,6 cm
Verp.eenheid	1 stuk



GN-bak van polypropyleen

Eénwandig, wit. Te gebruiken in de ladeblokken.

Modellen

TR7-411-100	GN 1/1, diepte 100 mm
TR7-411-150	GN 1/1, diepte 150 mm
TR7-411-200	GN 1/1, diepte 200 mm
TR7-412-100	GN 1/2, diepte 100 mm
TR7-412-150	GN 1/2, diepte 150 mm
TR7-412-200	GN 1/2, diepte 200 mm
TR7-413-100	GN 1/3, diepte 100 mm
TR7-413-150	GN 1/3, diepte 150 mm
TR7-413-200	GN 1/3, diepte 200 mm

Verp.eenheid 1 stuk



GN-bak van polycarbonaat

Eénwandig, helder. Te gebruiken in de etagère.

Modellen

TR1022207-C	GN 1/2, diepte 150 mm
TR1022307-C	GN 1/2, diepte 200 mm
TR1026107-C	GN 1/3, diepte 100 mm
TR1030007	GN 1/6, diepte 65 mm
TR1030107	GN 1/6, diepte 100 mm
TR1032007-C	GN 1/9, diepte 65 mm
TR1032107-C	GN 1/9, diepte 100 mm

Verp.eenheid 1 stuk



GN-bak van roestvast staal

Te gebruiken in de ladeblokken.

Modellen

TRGN1/1-65	GN 1/1, diepte 65 mm
TRGN1/1-150	GN 1/1, diepte 150 mm
TRGN1/1-200	GN 1/1, diepte 200 mm
TRGN1/2-65	GN 1/2, diepte 65 mm
TRGN1/2-150	GN 1/2, diepte 150 mm
TRGN1/2-200	GN 1/2, diepte 200 mm
TRGN1/3-65	GN 1/3, diepte 65 mm
TRGN1/3-150	GN 1/3, diepte 150 mm
TRGN1/6-150	GN 1/6, diepte 150 mm

Modellen

TRGN1/1-65P	GN 1/1 gelocht, diepte 65 mm
TRGN1/1-150P TRG-	GN 1/1 gelocht, diepte 150 mm
N1/2-100P TRGN1/3-65P	GN 1/2 gelocht, diepte 100 mm
TRGN1/3-100P	GN 1/3 gelocht, diepte 65 mm
	GN 1/3 gelocht, diepte 100 mm

Verp.eenheid 1 stuk



Temp-Classic Pro



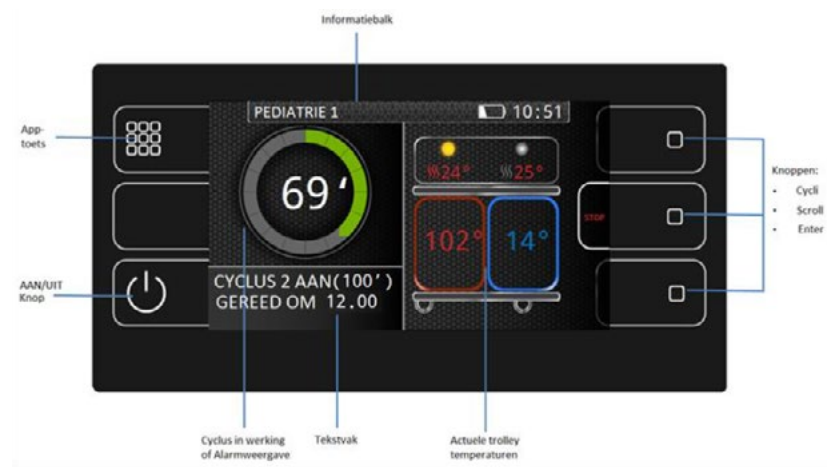
Geschikt voor Cook-Serve



Geschikt voor Cook-Chill en Cook-Freeze

Temp-Classic Pro

De Temp-Classic Pro is een innovatieve buffetwagen die een veelzijdige maaltijdservice mogelijk maakt. Dankzij de moderne convectietechnologie kan Temp-Classic Pro buffetwagen maaltijdcomponenten koelen, warm houden of regenereren, en is daardoor ideaal voor alle productieprocessen. De Temp-Classic Pro is verkrijgbaar in vier maten en kan afhankelijk van de configuratie worden uitgerust met neutrale, verwarmde en/of gekoelde compartimenten. Optioneel zijn een warmtebrug en een verwarmd werkoppervlak beschikbaar. Slimme functies, modern ontwerp en ergonomisch gebruiksgemak zorgen voor een moderne maaltijddistributie.



Brochure Temp-Classic Pro



Video Temp-Classic Pro



Touchscreen Pro

De besturing met Touchscreen Pro maakt een eenvoudige, intuïtieve bediening mogelijk. Het voldoet aan alle eisen voor moderne HACCP-bewaking en documentatie.

- Intuïtieve en interactieve bediening
- Grafische weergave van alle functies en eigenschappen
- Slimme apps voor het regelen van alle cycli en toepassingen
- Automatische HACCP-registratie
- Gegevensoverdracht via USB-stick, Wi-Fi of LAN



XS/S



XS/S



M

Opmerking: afbeeldingen tonen modellen met en zonder warmtebrug.

Temp-Classic Pro XS

Afmetingen	
basisaafmetingen	ca. 846 x 728 mm
hoogte (met etagère)	ca. 1.044 (1.391 mm)

Compartimenten	2
-----------------------	---

Niveaus per comp.	3 of 4
--------------------------	--------

Gewicht	ca. 165 kg
----------------	------------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Temp-Classic Pro S

Afmetingen	
basisaafmetingen	ca. 846 x 728 mm
hoogte (met etagère)	ca. 1.044 (1.391 mm)

Compartimenten	1
-----------------------	---

Niveaus per comp.	7 of 8
--------------------------	--------

Gewicht	ca. 165 kg
----------------	------------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Temp-Classic Pro M

Afmetingen	
basisaafmetingen	ca. 1.256 x 728 mm
hoogte (met etagère)	ca. 1.044 (1.391 mm)

Compartimenten	2
-----------------------	---

Niveaus per comp.	7 of 8
--------------------------	--------

Gewicht	ca. 190 kg
----------------	------------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Temp-Classic Pro L

Afmetingen	
basisaafmetingen	ca. 1.506 x 728 mm
hoogte (met etagère)	ca. 1.044 (1.391 mm)

Compartimenten	2
-----------------------	---

Niveaus per comp.	7 of 8
--------------------------	--------

Gewicht	ca. 275 kg
----------------	------------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------



Temp-Classic Pro shuttle

De Temp-Classic Pro is uitgerust met uitneembare transfermodules. Voor het transport van deze modules zijn speciale gesloten of open shuttles beschikbaar, die kunnen worden aangekoppeld en in de Temp-Classic Pro geschoven.

Shuttle geïsoleerd

Modellen

TRM81.006-N250	shuttle geïsoleerd, 1 compartiment
TRM41.006-N250	shuttle geïsoleerd, 2 compartimenten

Afmetingen

TRM81.006-N250	ca. 555 x 745 x 1.000 mm
TRM41.006-N250	ca. 955 x 745 x 1.000 mm

Gewicht

TRM81.006-N250	ca. 50 kg
TRM41.006-N250	ca. 55 kg

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Shuttle open

Model

BLM21.008	shuttle open, 2 compartimenten
-----------	--------------------------------

Afmetingen

ca. 997 x 668 x 910 mm

Gewicht

ca. 40 kg

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Afdekhoes

Isolerende hoos van stevig kunststofweefsel voor open shuttles ter voorkoming van temperatuurverlies.

Modellen

TRM20.028-1/2	single, 1 transfermodule
TRM20.028	double, 2 transfermodules

Afmetingen

single	ca. 370 x 600 x 610 mm
double	ca. 780 x 600 x 610 mm

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------



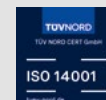
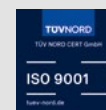
**Vers en
gezond voedsel
zorgt voor gelukkige
en tevreden
klanten!**



Actieve systemen

Actieve maaltijdverdelingssystemen met geïntegreerde techniek voor alle productiemethoden.

Temp-Futura
Temp-Contact
Temp-Serve
Dock-Rite Pro
Temp-Cuisine





Geschikt voor Cook-Serve



Geschikt voor Cook-Chill en Cook-Freeze

Temp-Contact



Brochure Temp-Contact



Contactwarmtesystemen

Temp-Contact en Temp-Futura zijn veelzijdige transportwagens voor het warmhouden, regenereren en – afhankelijk van de uitrusting – koelen van maaltijden op dienbladen. Het regenereren en warmhouden van de maaltijden gebeurt door middel van directe contactwarmte tussen de verwarmingselementen en het porseleinen servies, die door de cloches van andere menucomponenten afgescheiden zijn. De contactwarmteplaten bestaan uit een contactoppervlak van glaskeramiek, ingekapseld in een kunststof behuizing en beschermd tegen slijtage. Beide systemen zijn uitgerust met twee tegenover elkaar geplaatste deuren, vier doorlopende duw- en trekstangen, en een rondom lopende imperiaal. Een rondom aangebrachte stootbescherming zorgt voor veilig transport, terwijl de naadloze binnenruimte en de naadloos diepgetrokken geleiders een grondige en eenvoudige reiniging mogelijk maken.

Temp-Contact

De Temp-Contact onderscheidt zich door zijn compacte uitvoering en geringe hoogte. De robuuste roestvaststalen constructie in combinatie met de geoptimaliseerde wielconfiguratie garandeert maximale wendbaarheid en een bijzonder eenvoudige bediening. Optioneel kan de wagen worden uitgerust met een efficiënt, stil koelsysteem. De besturing kan intern of extern via een controlbox worden uitgevoerd. De gebruikersinterface met symbolen maakt eenvoudige programmering en bediening van de wagen mogelijk. Optioneel is er een geïntegreerd, cloudgebaseerd HACCP-systeem beschikbaar met temperatuursensor en datalogger. De wagen is beschikbaar in twee hoogtes voor 16 tot 24 GN-dienbladen of 40 mini-trays, en met verschillende uitrustingsopties.

Modellen

TRTeCo-16/093	16 GN-dienbladen
TRTeCo-20/093	20 GN-dienbladen
TRTeCo-24/093	24 GN-dienbladen
TRTeCo-40/090	40 mini-trays

Afmetingen

basisafmetingen	ca. 995 x 790 mm
hoogte (16/20/40-wagen)	ca. 1.466 mm
hoogte (24-wagen)	ca. 1.676 mm

Gewicht

16/20/40-wagen	ca. 175 kg
24-wagen	ca. 205 kg

Verp.eenheid

1 stuk

Temp-Futura



Temp-Futura TR400

De Temp-Futura TR400 is een robuuste transportwagen, die gemaakt is van dubbelwandig geïsoleerd roestvast staal en ook beschikbaar is in een neutrale versie zonder verwarmingselementen. Rondom aangebrachte stootranden van kunststof zijn zowel boven- als onderaan gemonteerd. De bediening gebeurt via een externe controlbox. Optioneel is er een batterij-aangedreven HACCP-module beschikbaar met temperatuursensor en datalogger. De wagen is verkrijgbaar in twee maten en verschillende hoogtes en biedt plaats voor 16 tot 24 EN- of GN-dienbladen.

Modellen

TRTR400EN/GN-16	16 EN- of GN-dienbladen
TRTR400EN/GN-20	20 EN- of GN-dienbladen
TRTR400EN/GN-24	24 EN- of GN-dienbladen

Afmetingen

basisafmetingen (GN)	ca. 805 x 900 mm
basisafmetingen (EN)	ca. 795 x 900 mm
hoogte (16-wagen)	ca. 1.230 mm
hoogte (20-wagen)	ca. 1.440 mm
hoogte (24-wagen)	ca. 1.650 mm

Gewicht

16-wagen	ca. 127 kg
20-wagen	ca. 141 kg
24-wagen	ca. 171 kg

Verp.eenheid

1 stuk

Temp-Futura Controlbox

Modellen

TRTIMER230T	touchscreen controlbox voor 230 V-wagen
TRTIMER400T	touchscreen controlbox voor 400 V-wagen
TRTIMER400T/D	touchscreen controlbox voor 2 wagens

Verp.eenheid

1 stuk

Brochure Temp-Futura



Temp-Futura

Temp-Contact



Systeemdienbladen

De systeemdienbladen voor Temp-Futura- en Temp-Contact-wagens zijn speciaal ontwikkeld voor gebruik in de actieve contactwarmtesystemen. Ze zijn voorzien van uitsparingen voor warme menucomponenten en zijn precies afgestemd op de verwarmingselementen in de transportwagens. Het resterende deel van de systeemdienbladen is vrij te gebruiken voor servies van koude componenten of voor het opbergen van patiëntenkaarten, bestek en andere accessoires. De systeemdienbladen zijn gemaakt van speciaal hittebestendig kunststof, zijn vaatwasmachinebestendig en stapelbaar.

Modellen

TRS716G	EN-dienblad 23/13 cm uitsparingen, ivoor
TRS716G-G	EN-dienblad 23/13 cm uitsparingen, graniet
TRS720G	GN-dienblad 23/8 cm uitsparingen, ivoor
TRS720G-G	GN-dienblad 23/8 cm uitsparingen, graniet
TRS780G-G	mini-tray 23 cm uitsparing, graniet

Afmetingen

basisafmetingen (EN)	ca. 530 x 370 mm
basisafmetingen (GN)	ca. 530 x 325 mm
basisafmetingen (mini-tray)	ca. 335 x 295 mm
hoogte (onderdeel + cloche)	ca. 85 mm

Verp.eenheid

20 stuks



Temp-Futura

Temp-Contact



Cloches

De cloches voor de warme maaltijdcomponenten zijn gemaakt van dubbelwandig, hoogwaardig geïsoleerd kunststof en zijn vaatwasmachinebestendig. Ze worden bovenop het servies geplaatst, waardoor een uitwisseling van temperatuur en aroma wordt voorkomen.

Cloche voor uitsparing 8 cm

Model	
TRT723A	nachtblauw
Afmetingen	Ø ca. 12,2 cm, hoogte 70 mm
Verp.eenheid	24 stuks

Cloche voor uitsparing 13 cm

Modellen	
TRT823GC	nachtblauw
TRT825GC	braamrood
Afmetingen	Ø ca. 17 cm, hoogte 70 mm
Verp.eenheid	24 stuks

Cloche voor uitsparing 23 cm

Modellen	
TRT813GRC	nachtblauw
TRT815GRC	braamrood
Afmetingen	Ø ca. 26,5 cm, hoogte 70 mm
Verp.eenheid	12 stuks

Cloche voor servies Ø 23 cm

Cloche voor koude gerechten, passend bij de borden TRP2000ST, TRP2050ST, TRP2010ST en de maaltijdschaal TRP2080ST.

Modellen	
TRRP55G-DB	PP, voor koude gerechten, nachtblauw, ca. Ø 24 cm, hoogte 66 mm
TRRP52G	PP, voor koude gerechten, transparant, ca. Ø 24 cm, hoogte 66 mm
Verp.eenheid	1 stuk



Geschikt voor Cook-Serve



Geschikt voor Cook-Chill en Cook-Freeze

Temp-Serve



Brochure Temp-Serve



Heteluchtsystemen

Temp-Serve en Dock-Rite Pro zijn veelzijdige transportwagens voor het warmhouden, regenereren en – afhankelijk van de uitrusting – koelen van gerechten op dienbladen. Ze werken met krachtige circulatieluchttechnologie, die de lucht gelijkmatig tussen de dienbladen laat circuleren. Hierdoor worden warme gerechten optimaal verwarmd of geregenereerd, terwijl koude componenten constant gekoeld worden. De heteluchtsystemen zijn grotendeels onafhankelijk van de keuze van het servies. De geïsoleerde middenwand in het interieur van de wagen zorgt voor een volledige scheiding van de hete en koude zones, zowel met als zonder ingeschoven dienbladen. De robuuste constructie en het gebruik van een toekomstbestendig koelmiddel dragen bij aan een duurzame werking. Een grondige reiniging is bijzonder eenvoudig door de zonder gereedschap verwijderbare elementen en de afgeronde binnenzijde.

Temp-Serve

De Temp-Serve is uitgerust met een robuust roestvaststalen frame, waarin alle technische componenten zijn geïntegreerd. De technische zijde en het deksel zijn gemaakt van stevig ABS-kunststof. De veerondersteunende verdelers in de middenwand maken het eenvoudig om de dienbladen in te schuiven en uit te nemen zonder temperatuursverlies. De wagen kan worden uitgerust met een enkele of dubbele koeling. De bediening gebeurt via een LCD-bedieningspaneel met een gebruikersinterface met symbolen. Optioneel is een geïntegreerd, cloudgebaseerd HACCP-systeem met temperatuursensor beschikbaar. De wagen is in twee hoogtes beschikbaar voor 20 tot 30 maxi-dienbladen en met verschillende uitrustingsopties.

Modellen

TRTS20-D	20 dienbladen met dubbele koeling
TRTS24-D	24 dienbladen met dubbele koeling
TRTS30-D	30 dienbladen met dubbele koeling

Afmetingen

basisafmetingen	ca. 1.048 x 790 mm
hoogte (20/24-wagen)	ca. 1.495 mm
hoogte (30-wagen)	ca. 1.735 mm

Gewicht

20/24-wagen	ca. 224 kg
30-wagen	ca. 243 kg

Verp.eenheid

1 stuk

Dock-Rite Pro



Dock-Rite Pro

Het Dock-Rite Pro-systeem bestaat uit een mobiele station en een handige transportwagen. Het station is uitgerust met alle technische componenten die automatisch geactiveerd worden wanneer de transportwagen wordt aangekoppeld. De transportwagen, die geen technische componenten bevat, valt op door zijn geringe hoogte en geringe gewicht. Door de geoptimaliseerde wielconfiguratie is de wagen bijzonder wendbaar en veilig. Extra slimme functies, zoals bediening via een app, cloudgebaseerd HACCP-monitoring en visuele statusindicatoren met kleuren en symbolen, zorgen voor een veilige en efficiënte maaltijdverdeling. Het systeem is verkrijgbaar in twee maten en met verschillende uitrustingsopties.

Station short

Model	TRDRP-ST5
Afmetingen	ca. 763 x 538 x 1.540 mm
Gewicht	ca. 134 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Station tall

Model	TRDRP-STT
Afmetingen	ca. 763 x 538 x 1.780 mm
Gewicht	ca. 144 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Transportwagen short

Model	TRDRP-SHS
Capaciteit	20/24 GN-/Maxi-dienbladen
Afmetingen	ca. 799 x 815 x 1.363 mm
Gewicht	ca. 122 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Transportwagen tall

Model	TRDRP-SHT
Capaciteit	26/30 GN-/Maxi-dienbladen
Afmetingen	799 x 815 x 1.603 mm
Gewicht	ca. 144 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Brochure Dock-Rite Pro



Video Dock-Rite Pro



Temp-Serve**Dock-Rite Pro**

Systeemdienbladen

De onderverdeelde systeemdienbladen voor Dock-Rite Pro- en Temp-Serve-wagens zijn speciaal ontwikkeld voor gebruik in de actieve heteluchtsystemen met twee temperatuurbereiken. Ze zijn gemaakt van speciale, hittebestendige kunststof, geschikt voor de vaatwasser en stapelbaar.

Passend voor Temp-Serve

Het systeemdienblad is symmetrisch verdeeld en uitgerust met een volledig omsluitende rand.

Modellen

TRTST-C001	maxi-dienblad, egg-shell
TRTST-C002	maxi-dienblad, magic-yellow

Afmetingen

575 x 325 mm

Verp.eenheid

20 stuks

Passend voor Dock-Rite Pro

Het systeemdienblad is verkrijgbaar in twee maten. Het GN-dienblad kan excentrisch worden geplaatst en biedt een flexibele ruimteverdeling voor de warme en koude zone. Het maxi-dienblad biedt dezelfde oppervlakte voor beide gebieden.

Modellen

BLS00.000.01	maxi-dienblad, beige
BLS00.000.02	maxi-dienblad, lichtgroen
BLS00.000.30	GN-dienblad, beige
BLS00.000.32	GN-dienblad, lichtgroen

Afmetingen

maxi-dienblad	575 x 325 mm
GN-dienblad	530 x 325 mm

Verp.eenheid

14 stuks

Temp-Cuisine



Temp-Cuisine

De heteluchtoven voor het regenereren van gerechten zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en efficiënte verwarming. Een automatische vochtigheidscontrole waarborgt de kwaliteit van het voedsel. De oven kan direct worden aangesloten op een wateraansluiting of optioneel worden voorzien van een geïntegreerde watertank en condensopvangbak.

De roestvaststalen behuizing, zowel binnen als buiten, is voorzien van in hoogte verstelbare poten. Afgeronde hoeken en uitneembare geleiderekken vergemakkelijken de reiniging. De deur is uitgerust met een kliksysteem, hoogwaardige afdichtingen en een condensopvangbak. Optioneel is een glazen deur met verlichting van de ovenruimte beschikbaar.

De bediening gebeurt via een intuïtief touchscreen met draaiknop. De oven kan verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden of temperaturen tegelijkertijd bereiden en beschikt over een warmhoudfunctie.

Veiligheidskenmerken omvatten automatische uitschakeling van de ventilator bij geopende deur, een veiligheidstemperatuurregelaar en een akoestisch signaal aan het einde van de cyclus. Het temperatuurbereik ligt tussen 30 °C en 210 °C. De oven is uitgerust met een uitneembaar GN-1/1-inzetrek met 6 of optioneel 5 niveaus. Optioneel zijn roosters en een stoomreductiesysteem beschikbaar.

GN 2/3

Model	
TRGRE060E	6 x GN 2/3
Afmetingen	
buitenafmetingen	ca. 550 x 610 x 850 mm
regaalafstand	ca. 64 mm
Capaciteit	
dienbladen	6 x GN 2/3
borden	6 x ø 20-32 mm
Netto gewicht	65 kg
Aansluitwaarde	3,45 kW, 230 V
Verp.eenheid	1 stuk

GN 1/1

Model	
TRGRE061E	6 x GN 1/1
TRGRE106E	6 x GN 1/1 Kompakt
Afmetingen	
TRGRE061E	ca. 800 x 715 x 822 mm
TRGRE106E	ca. 550 x 845 x 822 mm
regaalafstand	ca. 64 mm
Capaciteit	
dienbladen	6 x GN 1/1 of TRGRE061E 600 x 400 mm
borden	6 x ø 20-26 mm / 6 x ø 27-32 mm
Netto gewicht	90 kg
Aansluitwaarde	3,45 kW, 230 V
Verp.eenheid	1 stuk

Opties

Model	
TRAID00L	deur met dubbel glas en LED-verlichting
TRAPG001	inzetrek met 5 niveaus voor TRGRE060E (regaalafstand 80 mm)
TRAPG002	inzetrek met 5 niveaus voor TRGRE061E/106E (regaalafstand 80 mm)
TRASA002	ingebouwd waterreservoir en condensopvangsysteem
Verp.eenheid	1 stuk



Distributie van dranken en soepen

Geïsoleerd herbruikbaar servies voor dranken en soepen.

Temp-Liquid



Temp-Liquid



Temp-Liquid

De Temp-Liquid serie bestaat uit smaak- en geurneutraal kunststof met een naadloos, reinigingsvriendelijk oppervlak en is vaatwasmachinebestendig. De CFC-vrije polyurethaanschuimisolatie minimaliseert warmte- en koudeverlies, waardoor de temperatuur van de inhoud stabiel blijft.

De serie kenmerkt zich door een ruime opening en een ergonomisch gevormd, groot en ergonomisch gevormd handvat. Dankzij dit doordachte ontwerp is het gebruik bijzonder eenvoudig, zelfs voor mensen met motorische beperkingen. Als accessoires zijn verschillende dekselvarianten beschikbaar die het risico op morsen verminderen en tegelijkertijd voldoen aan hoge hygiëne-eisen (zie wegwerp-/herbruikbaar servies).



Nuova – geïsoleerde beker

Beker met een inhoud van 0,2 liter.

Modellen

TRMC457	grijs
TRMC487	braamrood
TRMC497	blauw

Afmetingen

Ø ca. 8,5 cm, hoogte 87 mm

Verp.eenheid

48 stuks



Nuova – geïsoleerde schaal

Soepkom met een inhoud van 0,34 liter.

Modellen

TRBC487	braamrood
TRBC488	oudroze
TRBC497	blauw

Afmetingen

Ø ca. 12 cm, hoogte 72 mm

Verp.eenheid

24 stuks



Iso-kannetje

Dubbelwandig kannetje met een inhoud van 0,3 liter en een geïsoleerd deksel. De speciaal gevormde schenktuit zorgt voor drupvrij schenken. Het grote handvat maakt eenvoudige bediening mogelijk, ook voor mensen met een beperking. Het kannetje biedt uitstekend temperatuurbehoud en is vaatwasmachinebestendig (*geschikte afwaskorf voor deksels zie TRGW100*).

Modellen

TRK301G	grijs/wit
TRK302G	rood/wit
TRK300G	Vervangende deksel wit

Afmetingen

Ø ca. 9,5 cm, hoogte 94 mm

Verp.eenheid

kannetje	6 stuks
vervangende deksel	1 stuk



Thermokan

Thermokan met een inhoud van 0,3 liter, met een hoogglans kunststof buitenzijde, isolerende, glazen inzet en afneembaar klapdeksel. Niet compatibel met de maaltijdverdeelsystemen van temp-rite.

Modellen

TRK350G	creme
TRK350G-W	ivoor

Afmetingen

Ø ca. 11,5 cm, hoogte 165 mm

Verp.eenheid

1 stuk

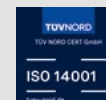
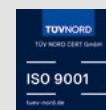
A photograph of two young girls sitting at a table, eating fresh vegetables. The girl in the foreground, with light brown hair in pigtails and wearing a blue lace dress, is focused on her food. The girl in the background, with dark hair in pigtails and wearing a blue and green patterned dress, is looking towards the camera. The table is set with a plate of sliced red bell peppers, cucumbers, and carrots, and a glass of water. The background is softly blurred, showing a bookshelf.

**Het smaakt alsof
het net geplukt is.
Van 's ochtends
vroeg tot 's avonds
laat: verse
groenten en fruit.**



Servies

Uitgebreide keuze aan servies voor alle maaltijdverdeelssystemen: verkrijgbaar in porselein, hardglas, herbruikbaar kunststof en wegwerpmateriaal.





Porseleinen servies

Eerste keus hotelporselein, met speciale glazuurhardheid en slagvastheid. Daardoor zeer geschikt voor gebruik in bordenstapelaars en professionele afwasmachines.

Hard kwaliteitsporselein met het kwaliteitszegel 'Made in Germany' en met kwaliteitskenmerken die een duurzaam gebruik in de professionele voedseldistributie mogelijk maken:

- Snijvaste glazuur en daardoor bijzonder hygiënisch
- Gelijmatig hoge temperatuuropslagcapaciteit – voor voedsel dat langer warm blijft op het bord
- Hoge robuustheid en oppervlaktehardheid volgens Mohs 7, voor langdurig gebruik in vaatwassers en commerciële vaatwasmachines
- Gepolijste onderzijde – zelfs voor gebruik op gevoelige oppervlakken

Bord

Modellen

TRP1400ST	Ø ca. 19 cm
TRP1500ST	Ø ca. 21 cm
TRP1100ST	Ø ca. 23 cm
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm

Verp.eenheid 6 stuks

Bord, onderverdeeld

Model

TRP1220ST	Ø ca. 26 cm, 3-vaks
-----------	---------------------

Verp.eenheid

TRP1220ST	2 stuks
-----------	---------

Superior-Bord

Modellen

TRP4000ST	Superior-bord, plat, ca. 21 x 21 cm
TRP4020ST	Superior-bord, diep, ca. 1,1 l inhoud, ca. 21 x 21 cm, hoogte 40 mm

Verp.eenheid 6 stuks



Bijgerechtschaal (1/4 porseleinstandaard)

Model	
TRP4200ST	schaal, ca. 11 x 8 cm, hoogte 37 mm
Verp.eenheid	6 stuks

Bijgerechtschaal (1/2 porseleinstandaard)

Modellen	
TRP4210ST	schaal, ca. 16 x 11 cm, hoogte 37 mm
TRP4100ST	plateau ca. 16 x 11 cm, hoogte 22 mm
TRP4110ST	set-plateau, ca. 16 x 11 cm, hoogte 22 mm
Verp.eenheid	6 stuks



Bijgerechtschaal (1/1 porseleinstandaard)

Modellen	
TRP4220ST	schaal, ca. 22 x 16 cm, hoogte 38 mm
TRP4120ST	plateau, ca. 22 x 16 cm, hoogte 22 mm
Verp.eenheid	
TRP4220ST	2 stuks
TRP4120ST	6 stuks



Bijgerechtschaal, rechte vorm

Modellen	
TRP1160ST	ca. 11 x 8 cm, hoogte 36 mm
TRP1460ST	ca. 11 x 8 cm, hoogte 47 mm
TRP1140ST	ca. 17 x 11 cm, hoogte 37 mm
Verp.eenheid	6 stuks



Bijgerechtschaal, conische vorm

Model	
TRP1650ST	ca. 12 x 12 cm, hoogte 37 mm
Verp.eenheid	4 stuks



Meal-Butler

Maaltijdschaal, rechte vorm**Modellen**

TRP1280ST	ca. 0,9 l inhoud, Ø ca. 18 cm, hoogte 53 mm
TRP1380ST	ca. 1 l inhoud, Ø ca. 19 cm, hoogte 61 mm

Verp.eenheid

TRP1280ST	2 stuks
TRP1380ST	4 stuks

Maaltijdschaal, conische vorm**Model**

TRP1180ST	ca. 0,8 l inhoud, Ø ca. 18 cm, hoogte 50 mm
-----------	---

Verp.eenheid

2 stuks

Soepkom**Modellen**

TRP320ST	ca. 0,45 l inhoud, Ø ca. 13 cm, hoogte 58 mm
TRP1890ST	ca. 0,2 l inhoud, Ø ca. 10 cm, hoogte 53 mm

Verp.eenheid

4 stuks

Beker**Modellen**

TRP1230ST	ca. 0,27 l inhoud, Ø ca. 8 cm, hoogte 80 mm
TRP1230K	'base' ca. 0,29 l inhoud, Ø ca. 8 cm, hoogte 88 mm
TRP1230UST	ca. 0,28 l inhoud, Ø ca. 9 cm, hoogte 68 mm

Verp.eenheid

TRP1230ST	6 stuks
TRP1230K	48 stuks
TRP1230UST	12 stuks

Eierdop**Model**

TRP1470ST	Ø ca. 5 cm, hoogte 40 mm
-----------	--------------------------

Verp.eenheid

12 stuks

Meal-Butler porseleinen servies**Bord****Model**

TRPMB1200	vlakke bodem, Ø ca. 26 cm
-----------	---------------------------

Verp.eenheid

6 stuks

Soepkom**Model**

TRP320ODST	vlakke bodem, 0,31 l inhoud, Ø ca. 10 cm, hoogte 53 mm
------------	--

Verp.eenheid

12 stuks

Temp-Futura

Temp-Contact



Temp-Futura, Temp-Contact porseleinen servies

Porseleinen servies met vlakke bodem, geschikt voor de uitsparingen in de contactwarmtesystemen Temp-Futura en Temp-Contact.

Bord

Modellen

TRP2000ST	plat, Ø ca. 23 cm
TRP2050ST	plat, Ø ca. 23 cm, 2-delig
TRP2010ST	diep, ca. 0,8 l inhoud, Ø ca. 23 cm, hoogte 30 mm

Verp.eenheid	6 stuks
--------------	---------

Maaltijdschaal

Model

TRP2080ST	ca. 1,15 l inhoud, Ø ca. 23 cm, hoogte 39 mm
-----------	--

Verp.eenheid	6 stuks
--------------	---------

Soepkommen

Modellen

TRP320ODST	passend voor Ø 8 cm uitsparing: ca. 0,3 l inhoud, Ø ca. 8 cm, hoogte 52 mm
TRP330ST	passend voor Ø 13 cm uitsparing: ca. 0,4 l inhoud, Ø ca. 13 cm, hoogte 40 mm

Verp.eenheid

TRP320ODST	6 stuks
TRP330ST	4 stuks

Afdekschaaltje soepkomuitsparing

Model

TRM880-S	Ø ca. 8 cm
----------	------------

Verp.eenheid	50 stuks
--------------	----------

Porseleinen sausschaal

Model

TRM220KV-S	ca. 0,09 l inhoud, Ø ca. 7 cm, hoogte 43 mm
------------	---

Verp.eenheid	12 stuks
--------------	----------



Servies van hardglas

Servies gemaakt van gehard, wit glas, ontworpen om beter bestand te zijn tegen thermische en mechanische belasting. Hierdoor is het geschikt voor gebruik in serviesdispensers en vaatwassers. Alle componenten zijn specifiek afgestemd op de maaltijdverdeelsystemen van temp-rite en garanderen daardoor een optimale werking.

Bijgerechtschaaltjes

Modellen

TRA1160	ca. 11 x 8 cm, hoogte 36 mm
TRA1140	ca. 17 x 11 cm, hoogte 36 mm

Verp.eenheid

24 stuks

Koffiebeker

Model

TRA1230	ca. 0,3 l inhoud, Ø ca. 8 cm, hoogte 89 mm
---------	--

Verp.eenheid

12 stuks



Herbruikbaar servies

Alle herbruikbare serviesdelen zijn speciaal geselecteerd voor gebruik in temp-rite maaltijddistributiesystemen en zijn daarom optimaal aangepast en geschikt voor reiniging in vaatwassers. Ze bieden een verscheidenheid aan producteigenschappen:

- Hoge duurzaamheid – duurzaam en economisch
- Geschikt voor vaatwassers – hygiënisch veilig
- Laag productgewicht – ergonomisch voordelig
- Onbreekbaar – breed toepassingsgebied, zelfs in kritieke gebieden

Bijgerechtschaaltjes

Modellen

TRB48	wit, ca. 12 x 9 cm, hoogte 33 mm
TRK75	wit, ca. 19 x 12 cm, hoogte 33 mm

Verp.eenheid

TRB48	48 stuks
TRK75	24 stuks

Maaltijdschaal

Model

TRW1280	melamine wit, ca. 0,9 l inhoud, Ø ca. 18 cm, hoogte 52 mm
---------	---

Verp.eenheid

25 stuks

Soepkommen

Modellen

TRK241	PP, oudroze, ca. 0,25 l inhoud, ca. 10 x 12 cm, hoogte 43 mm
TRK243	PP, blauw, ca. 0,25 l inhoud, ca. 10 x 12 cm, hoogte 43 mm
TRK249	PP, braamrood, ca. 0,25 l inhoud, ca. 10 x 12 cm, hoogte 43 mm

Verp.eenheid

100 stuks

Beker

Model

TRK36	PC, helder, ca. 0,2 l inhoud, Ø ca. 8,5 cm, hoogte 86 mm
-------	--

Verp.eenheid

80 stuks





Cloche voor bord Ø 23 cm

Passend bij de borden TRP1100ST en TRP1120ST.

Modellen

TR7690.44	PBT, hittebestendig tot 160°C, lichtgrijs, ca. Ø 22,5 cm, hoogte 40 mm
TR0570	PSU, hittebestendig tot 170°C, grijs-transparant, ca. Ø 24 cm, hoogte 41 mm

Verp.eenheid 1 stuk



Cloche voor bord Ø 26 cm

Passend bij de borden TRP1200ST, TRP1320ST, TRP1220ST en TRPMB1200ST.

Modellen

TR2028.01	PC, voor koude gerechten, transparant, ca. Ø 26,5 cm, hoogte 40 mm
TR2028.02	PBT, hittebestendig tot 160°C, lichtgrijs, Ø ca. 26,5 cm, hoogte 40 mm
TR2028.02H	PBT, hittebestendig tot 160°C, lichtgrijs, Ø ca. 26,5 cm, hoogte 50 mm
TR0560	PSU, hittebestendig tot 170°C, grijs-transparant, Ø ca. 26,5 cm, hoogte 41 mm

Verp.eenheid 1 stuk



Cloche voor Superior-bord

Passend bij de borden TRP4000ST en TRP4020ST.

Model

TRRP400ST	PBT, hittebestendig tot 170°C, warmgrijs, ca. 22 x 22 cm, hoogte 40 mm
-----------	--

Verp.eenheid 1 stuk



Cloche voor bijgerechtschaal

Passend bij de bijgerechtschaaltjes TRP1140ST, 2x TRP1160ST en 2x TRP1460ST.

Modellen

TRRP47G	PP, transparant, ca. 18,5 x 12 cm, hoogte 55 mm
TRRP46G-DB	PP, blauw, ca. 18,5 x 12 cm, hoogte 55 mm

Verp.eenheid 100 stuks



Deksel voor bijgerechtschaal en -plateau (porseleinnorm)

Modellen

TRRP410ST	PP, 1/4 PN, melkwit, los van buitenaf, ca. 12 x 9 cm, hoogte 30 mm
TRRP411ST	PP, 1/4 PN, melkwit, los van binnenuit, ca. 12 x 9 cm, hoogte 30 mm
TRRP421ST	PP, 1/2 PN, melkwit, los van buitenaf, ca. 17 x 12 cm, hoogte 53 mm
TRRP422ST	PP, 1/1 PN, melkwit, los van buitenaf, ca. 23 x 17 cm, hoogte 56 mm

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Deksel voor bijgerechtschaal

Passend bij de bijgerechtschaaltjes TRP1160ST en TRP1460ST.

Model

TR7181.47	PC, transparant, los van buitenaf, ca. 9 x 12 cm, hoogte 30 mm
-----------	--

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Passend bij de bijgerechtschaal TRP1650ST.

Modellen

TR7154.47	PC, transparant, los van buitenaf, ca. 12 x 12 cm, hoogte 30 mm
TRRL20G	PP, grijs, los van buitenaf, ca. 12 x 12 cm, hoogte 30 mm
TRRL25G	PP, bruin, los van buitenaf, ca. 12 x 12 cm, hoogte 30 mm

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Passend bij de bijgerechtschaal TRA1160.

Model

TR7249.48	PC, transparant, los van buitenaf, ca. 8 x 11 cm, hoogte 30 mm
-----------	--

Verp.eenheid	50 stuks
---------------------	----------

Passend bij de bijgerechtschaal TRA1140.

Model

TR7244.47	PC, transparant, los van buitenaf, ca. 18 x 12 cm, hoogte 30 mm
-----------	---

Verp.eenheid	50 stuk
---------------------	---------

Deksel voor beker

Passend bij de geïsoleerde bekervs Nuova en TRK36.

Modellen

TRB54G	PP, wit, afsluitend van buitenaf, ca. Ø 9 cm
TRH03G	PP, wit, afsluitend van buitenaf, ca. Ø 9 cm, met tuitdeksel

Verp.eenheid

TRB54G	50 stuks
TRH03G	25 stuks



Deksel voor maaltijdschaal

Passend bij de stoofkommen TRP1180ST, TRP1280ST en TRW1280.

Modellen	
TRRP25G	wit, afsluitend van buitenaf, ca. Ø 18 cm
TRRP25NG	TPE, rood, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 18 cm
TRRP27NG	TPE, blauw, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 18 cm
Verp.eenheid	50 stuks

Passend bij de maaltijdschaal TRP1380ST.

Model	
TRW300	PP, rood, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 19 cm
Verp.eenheid	50 stuks

Passend bij de maaltijdschaal TRP2080ST.

Modellen	
TRRP30NG	TPE, rood, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 23 cm
TRRP36NG	TPE, blauw, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 23 cm
Verp.eenheid	50 stuks

Deksel voor soepkom

Passend bij de soepkommen TRP320ODST en TRP320ODST.

Modellen	
TRW100	TPE, rood, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 10 cm
TRW102B	TPE, blauw, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 10 cm
Verp.eenheid	150 stuks

Passend bij de soepkom TRP330ST.

Modellen	
TRW200	TPE, rood, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 14 cm
TRW200B	TPE, blauw, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 14 cm
Verp.eenheid	50 stuks

Passend bij de geïsoleerde soepkommen Nuova.

Modellen	
TRID010	PP, geïsoleerd, wit, afsluitend van binnenuit, ca. Ø 12,5 cm
TRK03G	PP, wit, afsluitend van buitenaf, ca. Ø 12,5 cm
Verp.eenheid	50 stuks



Wegwerpservies

Menu-inzet

Modellen

TRA01G	PS, ca. 0,43 l inhoud, ca. 10 x 16,5 cm, hoogte 27 mm
TRA02G	PS, ca. 0,2/0,1 l inhoud, ca. 10 x 16,5 cm, hoogte 27 mm, 2-vaks

Verp.eenheid	1.500 stuks
---------------------	-------------

Bijgerecht-inzet

Modellen

TRA09A	PS, ca. 0,12 l inhoud, ca. 10 x 9 cm, hoogte 26 mm
TRA05G	PS, ca. 0,2 l inhoud, ca. 13 x 10 cm, hoogte 26 mm

Verp.eenheid	
TRA09A	6.000 stuks
TRA05G	3.000 stuks

Maaltijdschaal

Modellen

TRB11	PS, ca. 0,4 l inhoud, ca. 11 x 17 cm, hoogte 40 mm
TRE10G	PS, ca. 0,5 l inhoud, ca. 11 x 14 cm, hoogte 54 mm

Verp.eenheid	
TRB11	1.000 stuks
TRE10G	550 stuks

Soepkom

Model

TRB27G	PP, ca. 0,25 l inhoud, ca. 10 x 12 cm, hoogte 43 mm
--------	---

Verp.eenheid	700 stuks
---------------------	-----------



Meal-Butler



Temp-Futura

Temp-Contact



Sausbeker

Model	
TRA88G-S	PS, ca. 0,08 l inhoud, ca. Ø 7 cm, hoogte 45 mm
Verp.eenheid	1.000 stuks

Beker

Model	
TRA87G-S	PS, ca. 0,12 l inhoud, ca. Ø 7 cm, hoogte 60 mm
Verp.eenheid	1.000 stuks

Eierdop

Model	
TRA17G	PS, Ø 7 cm, hoogte 30 mm
Verp.eenheid	5.000 stuks

Lepel klein

Model	
TRBS01G	PS, ca. 12 cm
Verp.eenheid	2.000 stuks

Meal-Butler wegwerpservies

Van hittebestendig kunststof met vlakke bodem en afdichtbare rand.

Menuschaal

Model	
TRKB01	ca. 0,75 l inhoud, Ø ca. 22 cm, hoogte 45 mm
Verp.eenheid	186 stuks

Soepkom

Model	
TRKK01	ca. 0,25 l inhoud, Ø ca. 12,5 cm, hoogte 45 mm
Verp.eenheid	728 stuks

Temp-Futura, Temp-Contact wegwerp-halvemaanbord

Van hittebestendig kunststof met vlakke bodem en passend voor een uitsparing van 23 cm (2 stuks naast elkaar).

Halvemaanschaal

Model	
TRDL01001	ca. 0,5 l inhoud, ca. 23 x 12 cm, hoogte 35 mm
Verp.eenheid	456 stuks

Draagring

Model	
TRCO03001	abrikoos, Ø ca. 23 cm, hoogte 35 mm
Verp.eenheid	1 stuk



Deksel voor maaltijdschaal

Passend bij de stoofkommen TRP1180ST, TRP1280ST en TRW1280.

Model	
TRPZ20G-S	PS, wit, ca. Ø 18 cm

Verp.eenheid	400 stuks
---------------------	-----------

Passend bij de maaltijdschaal TRB11.

Model	
TRC08	PS, wit, ca. 11 x 18 cm

Verp.eenheid	1.000 stuks
---------------------	-------------

Passend bij de maaltijdschaal TRE10G.

Model	
TRE15G	PS, wit, ca. 11 x 15 cm

Verp.eenheid	1.100 stuks
---------------------	-------------

Deksel voor soepkom

Passend bij de soepkom TRB27G.

Model	
TRB21G	PS, wit, ca. 10 x 12 cm

Verp.eenheid	700 stuks
---------------------	-----------

Passend bij de geïsoleerde soepkommen Nuova.

Model	
TRB71G	PP, melkwit, ca. Ø 12 cm

Verp.eenheid	1.000 stuks
---------------------	-------------

Deksel voor beker

Passend bij de geïsoleerde bekers Nuova en TRK36.

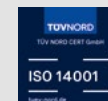
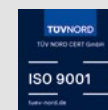
Modellen	
TRB55G	PS, melkwit, ca. Ø 8,5 cm
TRB56G	Natu-Rite, suikerriet, melkwit, Ø 8,5 cm

Verp.eenheid	
TRB55G	2.000 stuks
TRB56G	2.000 stuks



Apparaten

Slim ontworpen voor maaltijdverdeling – deze apparaten optimaliseren het portioneren, de opslag en het transport.



Temp-Trolley



Temp-Trolley

Gesloten afdelingswagen voor gebruiksvriendelijk transport van diverse dienbladsystemen in diepgetrokken geleiders. De wagen bestaat uit een stabiele insteekconstructie van aluminiumprofielen; de bovenplaat en de binnenbekleding zijn van roestvast staal. Optioneel zijn deuren verkrijgbaar die elk plaats bieden aan twee eutectische platen van GN1/1-formaat, waardoor passieve koeling in de wagen mogelijk is.

Op alle vier de hoeken bevinden zich verticale, ergonomisch gevormde duwbeugels van rondbuis, die voor elke gebruiker een optimale greephoogte garanderen. Deze lopen door als reling op het bovenblad en worden beschermd door hoekbeschermprofielen. De rondom aangebrachte stootrand aan de onderzijde is zo ontworpen dat montage van een koppelingssysteem mogelijk is.

De binnenruimte is onderverdeeld in één, twee of drie compartimenten met elk tien geleiders. Het onderstel is uitgerust met twee bokwielen en twee zwenkwielen met rem, Ø 160 mm, in verzinkt-gechromatiseerde behuizingen.



Brochure Temp-Trolley



Video Temp-Trolley



Modellen	1 x 10 GN-/EN-niveaus	2 x 10 GN-/EN-niveaus	3 x 10 GN-/EN-niveaus
Afmetingen			
GN	ca. 570 x 775 x 1.555 mm	ca. 923 x 775 x 1.555 mm	ca. 1.276 x 775 x 1.555 mm
EN	ca. 615 x 775 x 1.555 mm	ca. 1.013 x 775 x 1.555 mm	ca. 1.411 x 775 x 1.555 mm
Regaalafstand	ca. 115 mm	ca. 115 mm	ca. 115 mm
Netto gewicht			
GN	ca. 60 kg	ca. 86 kg	ca. 110 kg
EN	ca. 63 kg	ca. 91 kg	ca. 116 kg
Verp.eenheid	1 stuk		



Temp-Trolley Black Line

Cateringversie van de geïsoleerde dienblad-afdelingswagens. Alle zijpanelen zijn bekleed met hoogwaardige 3M-folie in 'carbon-look'. De constructie en basisuitrusting komen overeen met de standaardversie van de Temp-Trolley. Voor een uniforme uitstraling zijn zowel de hoekbeschermers als de stootrand uitgevoerd in stijlvol zwart.

Modellen

TRG2810N-GN-S/EN-S	1 x 10 GN-/EN niveaus
TRG2820N-GN-S/EN-S	2 x 10 GN-/EN niveaus
TRG2830N-GN-S/EN-S	3 x 10 GN-/EN niveaus

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------



Temp-Flex

Lichte, stabiele, 4-deurs wagen die service aan beide zijden mogelijk maakt. De wagen bestaat uit een stevige aluminium geleider-insteekconstructie met gepoedercoate aluminium buitenpanelen, aluminium binnenwanden met diepgetrokken geleiders en een roestvaststalen bovenkant. De holle ruimtes tussen de binnen- en buitenwanden van de zijkanten, scheidingswanden en deuren zijn gevuld met een CFK-vrije schuimlaag om thermische isolatie te garanderen. Het interieur is onderverdeeld in twee vakken, elk met 20 geleiders en een regaalafstand van 80 mm tussen de geleiders.

De wagen heeft twee ergonomisch ontworpen horizontale handgrepen. De deuren openen tot 270° en worden veilig vergrendeld met veerbelaste sluitingen.

De servicewagen heeft vier zwenkwielen met een diameter van 100 mm. Op twee van de wielen bevindt zich een centrale vergrendeling, waarvan de pedalen zich centraal aan een lange zijde bevinden. De bovenkant wordt beschermd door vier stoothoeken, terwijl de onderkant een rondom lopende stootrand heeft.

Model	TRG2840N-GN/4P
Afmetingen	ca. 828 x 640 x 1.120 mm
Regaalafstand	ca. 80 mm
Capaciteit	2 x 10 dienbladen GN 1/1 of 2 x 20 dienbladen GN 1/2, bzw. max. 100 kg
Netto gewicht	ca. 48 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Transportwagens met actieve temperatuurregeling

Transportwagens met actieve koeling of verwarming voor het veilig vervoeren van voedsel op de juiste temperatuur. Afhankelijk van het model zorgen efficiënte convectieverwarming en/of compressorkoeling voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in het gehele binnencompartiment. De actuele temperatuur wordt overzichtelijk weergegeven op het digitale bedieningspaneel. Voor de koeling wordt het milieuvriendelijke koelmiddel R290a gebruikt.

De transportwagens zijn gemaakt van roestvast staal en zijn geïsoleerd met polyurethaan. Ze beschikken over een omlappende reling en een omlappende stootrand van roestvast staal met een rubberen ommanteling. Ergonomische handgrepen zorgen voor eenvoudige en veilige bediening.

De transportwagens zijn geschikt voor het opnemen van dienbladen en containers in GN-formaat. De geperste geleiders in het interieur van roestvast staal maken een eenvoudige reiniging mogelijk en garanderen een hoge hygiënestandaard. De maximale draaglast van de geleiders is 30 kg.

De deur opent tot 270° en blijft dankzij een geïntegreerde magneet veilig in open stand vergrendeld. De wagens zijn eenvoudig verrijdbaar dankzij twee vaste bokwielen en twee zwenkwielen met vergrendeling, elk met een diameter van 160 mm.

Verwarmd

Modellen

TRTBF120	8 GN, 1 deur
TRTBF150	10 GN, 1 deur
TRTBF180	12 GN, 1 deur
TRTBF210	14 GN, 1 deur
TRTBF360	2 x 12 GN, 2 deuren
TRTBF420	2 x 14 GN, 2 deuren

Gekoeld

Modellen

TRTBK120	8 GN, 1 deur
TRTBK150	10 GN, 1 deur
TRTBK180	12 GN, 1 deur
TRTBK210	14 GN, 1 deur
TRTBK360	2 x 12 GN, 2 deuren
TRTBK420	2 x 14 GN, 2 deuren

Gekoeld en verwarmd

Modellen

TRTBKF150	4 + 6 x GN, 2 deuren
TRTBKF180	6 + 6 x GN, 2 deuren
TRTBKF300	10 + 10 x GN, 2 deuren

Regaalfstand

ca. 80 mm
(bovenste niveau uitgezonderd)

Afmetingen

	(B x D x H (verwarmd) / H (gekoeld))
8 GN	ca. 525 x 770 x 1.215 / 1.245 mm
10 GN	ca. 525 x 770 x 1.180 / 1.400 mm
12 GN	ca. 525 x 770 x 1.355 / 1.575 mm
14 GN	ca. 540 x 810 x 1.515 / 1.735 mm
2 x 12 GN	ca. 930 x 770 x 1.355 / 1.575 mm
2 x 14 GN	ca. 930 x 770 x 1.515 / 1.735 mm
4 + 6 GN	ca. 525 x 750 x 1.505 mm
6 + 6 GN	ca. 525 x 750 x 1.665 mm
10 + 10 GN	ca. 930 x 770 x 1.430 mm

Netto gewicht

TRTBF120	57 kg	TRTBK150	80 kg
TRTBF150	61 kg	TRTBK180	85 kg
TRTBF180	65 kg	TRTBK210	90 kg
TRTBF210	70 kg	TRTBK360	170 kg
TRTBF360	130 kg	TRTBK420	180 kg
TRTBF420	140 kg	TRTBKF150	119 kg
TRTBK120	80 kg	TRTBKF180	124 kg
		TRTBKF300	150 kg

Verp.eenheid

1 stuk

Cool-Rite Pro

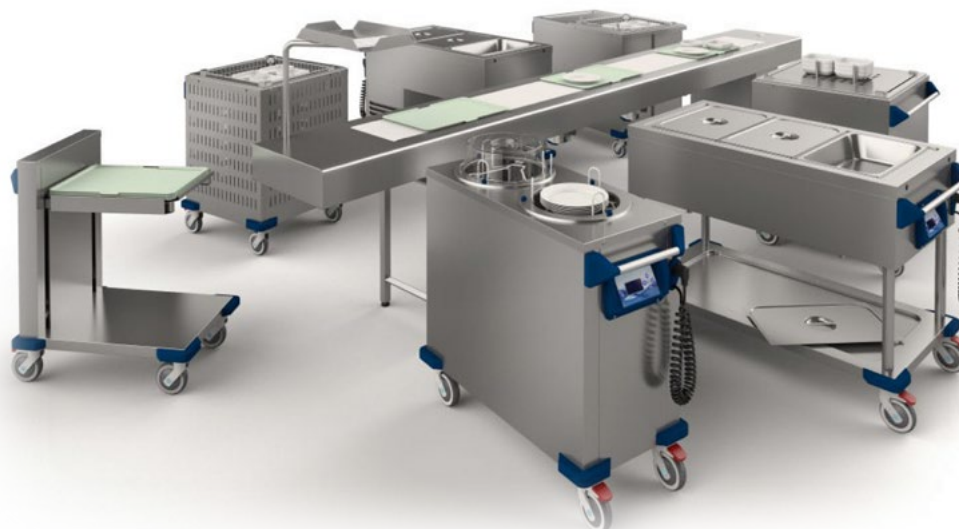


Cool-Rite Pro koelkast met luchtgordijn

De mobiele koelkast met luchtgordijntechnologie – Cool-Rite Pro – garandeert een constante temperatuur voor koude menucomponenten, zelfs wanneer de deur openstaat. Dankzij het innovatieve luchtgordijn ontstaat er een beschermende koudebarrière over de deuropening, die voorkomt dat warme lucht binnendringt of koude lucht ontsnapt. Zo blijven koude gerechten langdurig vers en voldoen ze aan de HACCP-voorschriften.

De binnen- en buitenzijde van de unit zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvast staal. De binnenwanden zijn voorzien van luchtgeleiders die zorgen voor een optimale luchtcirculatie. De onderaan geplaatste koelunit werkt met luchtkoeling en garandeert een stabiele temperatuur – zelfs tijdens transport. Voor een veilige en comfortabele hantering is de wagen uitgerust met twee schuifgrepen, een rondomlopende stootrand, twee bokwielen en twee zwenkwielen met vergrendeling. Het digitale bedieningspaneel toont zowel de actuele temperatuur als eventuele alarmmeldingen. Een programmeerbare vergrendeling voorkomt ongeautoriseerde instellingen.

Model	TRCR46G
Afmetingen	ca. 900 x 1.000 x 1.956 mm
Temperatuurbereik	0 tot + 10 °C
Capaciteit	9 x 2/1 GN
Regaalafstand	100 mm
Netto gewicht	ca. 230 kg
Aansluitwaarde	0,88 kW, 230 V
Verp.eenheid	1 stuk



Geschikt voor Cook-Serve



Geschikt voor Cook-Chill en Cook-Freeze

Portioneerband

Opbouw van roestvast staal. De aandrijving en besturing zijn ondergebracht in een goed toegankelijke motorkast van roestvrij staal aan het uiteinde van de band. Een geïntegreerde opvangbak vangt vuil en restmateriaal efficiënt op.

De portioneerband is naar wens uit te voeren met een polyurethaan transportband met witte PVC-toplaag of met koorden. Zowel de band als de riemen zijn vochtbestendig en gecertificeerd voor contact met levensmiddelen. De aandrijving is traploos instelbaar van 4 tot 16 meter per minuut, voor maximale flexibiliteit in het gebruik.

De elektrische besturing bestaat uit een hoofdschakelaar, een stopknop, een snelheidsregelaar en kan optioneel worden uitgebreid met stekkers, optische eindschakelaars, extra schakelaars, noodstopknoppen, opklapbare legplanken, stootprofielen of een mobiele uitvoering.

Model	TRG0100
Afmetingen	
werkhogte	ca. 900 mm, in hoogte verstelbaar +/- 20 mm
tafelbreedte	ca. 500 mm
bandbreedte	ca. 300 mm of afstand van de ronde riem ca. 250 mm
tafellengte in 1 meter verdelingen	transportband tussen 3 en 10 m koordenband tussen 3 en 9 m
Aansluiting aandrijving	ca. 0,37 kW, 400 V
Verp.eenheid	1 stuk



Bordenlowerator neutraal

Onverwarmde bordenstapelaar, met of zonder koelsleuven. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. Twee vierkante, uitneembare bordenschachten voor ronde borden Ø 180-330 mm of vierkante borden 280 x 280 mm. Flexibel, gereedschapsloos aan te passen naar verschillende bordafmetingen en -vormen. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om op de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Uiterst vlak en kantelveilig stapelplatform. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125mm, gemaakt van kunststof.

Model	TRG2300BC TRG2250BC
	gesloten met koelsleuven
Afmetingen	ca. 520 x 1.030 x 990 mm
Capaciteit	ca. 160 borden (afhankelijk van de stapelhoogte) of 160 kg
Netto gewicht	ca. 56 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Bordenlowerator verwarmd

Statisch of dynamisch verwarmde bordenstapelaar. Volledig vervaardigd uit roestvast staal en met dubbelwandige geïsoleerde trolley-behuizing. Grote, vierkante bordenschachten voor een hoge flexibiliteit bij het plaatsen van verschillende bordafmetingen en -vormen, Ø 180 - 330 mm, vierkant 280 x 280 mm. ECO-stand voor energiezuinige verwarming en het op temperatuur houden van het servies van >=60°C (statisch verwarmde versie). Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250cm, roestvaststalen verwarmingselement. Inbegrepen bij de levering: PC-deksel, ophanghaak voor deksel. Verrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

statisch verwarmd

Model	TRG2304EBC
Afmetingen	ca. 520 x 1.030 x 1.076 mm (inclusief bordengeleiders)
Capaciteit	ca. 160 borden (afhankelijk van de stapelhoogte) of 160 kg
Netto gewicht	ca. 60 kg
Aansluitwaarde	ca. 1,2 kW, 230 V
Verp.eenheid	1 stuk

dynamisch verwarmd

Model	TRG2314BC
Afmetingen	ca. 520 x 1.030 x 1.114 mm (inclusief bordengeleiders)
Capaciteit	ca. 160 borden (afhankelijk van de stapelhoogte) of 160 kg
Netto gewicht	ca. 76 kg
Aansluitwaarde	ca. 1,5 kW, 230 V
Verp.eenheid	1 stuk



Korvenlowerator neutraal open

Open korvenstapelaar. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. Het stapelplatform (ook van roestvast staal) is kantelbaar en heeft opstaande randen om te voorkomen dat de korven tijdens het transport wegglijden. Ontworpen voor gebruik naast transportbanden. De balansveren zijn eenvoudig in te haken en te verwijderen zodat de uitgiftehoogte in een handomdraai kan worden aangepast. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Model	TRG0610BC
Afmetingen	ca. 550 x 900 x 810 mm
Capaciteit	6 korven met een hoogte van 115 mm of 9 korven met een hoogte van 75 mm
Stapelhoogte	700 mm
Netto gewicht	ca. 33 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Korvenlowerator neutraal gesloten

Onverwarmde korvenstapelaar, met of zonder koelsleuven voor 500 x 500 mm of 650 x 530 mm korven. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. De gesloten constructie beschermt de korven tegen verschuiven. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgavehoogte in te stellen. Manden kunnen volledig worden verwijderd, hetgeen het reinigen aanzienlijk vereenvoudigt. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen.

Models	
TRG2207BC	gesloten (korf 500 x 500 mm)
TRG2207KSBC	met koelsleuven (korf 500 x 500 mm)
TRG2315BC	gesloten (korf 650 x 530 mm)
Afmetingen	
TRG2207BC/KSBC	ca. 700 x 911 x 745 mm
TRG2315BC	ca. 700 x 911 x 885 mm
Capaciteit	6 korven met een hoogte van 115 mm of 9 korven met een hoogte van 75 mm
Stapelhoogte	met stolpdeksel 680 mm / zonder stolpdeksel 540 mm
Netto gewicht	
TRG2207BC/KSBC	ca. 43 kg
TRG2315BC	ca. 48 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Korvenlowerator verwarmd

Verwarmde korvenstapelaar met dynamische verwarming, waarin de korven op een platform worden geplaatst. Flexibel, gereedschapsloos aan te passen aan verschillende afmetingen, gewichten en vormen. Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. De constructie en de basisuitrusting komen overeen met de neutrale korvendispenser. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250 cm. Inbegrepen bij de levering: stolpdeksel gemaakt van polycarbonaat en de bijhorende ophanghaak.

Modellen	
TRG2216BC	Korf 500 x 500 mm
TRG2316BC	Korf 650 x 530 mm
Afmetingen	
TRG2216BC	ca. 700 x 911 x 885 mm
TRG2316BC	ca. 700 x 911 x 1025 mm
Capaciteit	
6 korven met een hoogte van 115 mm of 9 korven met een hoogte van 75 mm	
Stapelhoogte	
met stolpdeksel 680 mm / zonder stolpdeksel 540 mm	
Netto gewicht	
TRG2216BC	ca. 70 kg
TRG2316BC	ca. 75 kg
Aansluitwaarde	
ca. 1,8 kW, 230 V	
Verp.eenheid	
1 stuk	



Korvenlowerator gekoeld

Gekoelde korvenstapelaar, geheel vervaardigd uit RVS. Koeling (2°C tot 15°C) geschiedt door middel van circulerende lucht. De dispenser is geschikt voor korven van 500 x 500 mm. De korven worden op een platform geplaatst. Het ontwerp van het apparaat voorkomt dat de korven in de dispenser gaan schuiven. Door de trekveren in of uit te haken kan de veerspanning worden geregeld om een constante uitgiftehoogte te garanderen. De dispenser is voorzien van een spiraalsnoer met schokbestendige stekker en is voorzien van een blind stopcontact. De binnen-temperatuur is traploos regelbaar. Een kunststof deksel vermindert het koudeverlies en beschermt het serviesgoed in de dispenser tegen stof en vuil. Stevige hoekbumpers en ergonomisch ontworpen duwbeugels beschermen de gebruiker én de dispenser unit. Voorzien van 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem. Wieldiameter 125 mm.

Model	
TRG2208BC	
Afmetingen	
ca. 1.313 x 790 x 1.080 mm	
Capaciteit	
8 korven met een hoogte van 75 mm of 5 korven met een hoogte van 115 mm	
Netto gewicht	
ca. 117 kg	
Koelmiddel	
R290a	
Verp.eenheid	
1 stuk	



Lowerator voor warmteschijven

Roestvaststalen lowerator voor de verwarming van warmteschijven tot 130°C. Robuuste constructie met twee dubbelwandig geïsoleerde deksels. Een duwbeugel met geïntegreerde stoothoeken beschermt tegen verwondingen aan handen en beschadigingen aan de wagen. Stootbescherming onderaan door middel van vier hoekbeschermers. Handgrepen en hoekbeschermers van hoogwaardig, schokbestendig kunststof. Het variabel instelbare trekveersysteem van rvs zorgt ervoor dat de uitgiftehoogte bij verschillende gewichten gelijk blijft. In-/uitschakelaar met bedrijfsaanduiding. Aansluiting aan de voorzijde via een flexibele spiraalkabel die tot 2,5 meter kan worden uitgetrokken, met haakse stekker en blinde contactdoos. Geheel geïsoleerd met niet-brandbare, vochtbestendige isolatieplaten. Stapelschacht voor snelle en grondige reiniging van bovenaf.

Model	TRG2324-HD	voor warmteschijven TRHD25SN
Afmetingen	ca. 1.005 x 508 x 963 mm	
Capaciteit	ca. 2 x 80 warmteschijven (TRHD20G/TRHD25SN)	
Netto gewicht	ca. 70 kg	
Aansluitwaarde	ca. 3,2 kW, 230 V	
Verp.eenheid	1 stuk	



Gesloten lowerator voor porseleinnormservies

Gesloten stapelaar voor porseleinnorm servies en deksels. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal met een volledig omsluitende buitenmantel, waarbinnen het serviesgoed in stapels wordt vastgehouden door met kunststof beklede verticale geleiders. Handmatig verstelbare trekveren garanderen een constante uitgiftehoogte. Solide hoekbumpers en ergonomisch ontworpen duwbeugels beschermen zowel de gebruiker als de serviesdispenser. Voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. Wieldiameter: 125 mm.

PN-servies

Model	TRG2210P
Afmetingen	ca. 530 x 710 x 900 mm
Capaciteit	340 borden PN 1/1 met een hoogte van 22 mm
Netto gewicht	ca. 34 kg
Verp.eenheid	1 stuk

PN-deksels

Model	TRG2210D
Afmetingen	ca. 552 x 748 x 923 mm
Capaciteit	212 deksels PN 1/1
Netto gewicht	ca. 39 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Universele lowerator neutraal

Onverwarmde universele serviesgoedstapelaar, met of zonder koelsleuven. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. De verschillende soorten serviesgoed worden op hun plaats gehouden door zes variabel instelbare kunststof geleidingsstangen. Kantelveilig stapelplatform 590 x 290 mm. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de juiste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wielØ 125 mm, gemaakt van kunststof.

Modellen

TRG2317BC	gesloten
TRG2318BC	met koelsleuven

Afmetingen

TRG2317BC	ca. 520 x 944 x 740 mm
TRG2318BC	ca. 520 x 944 x 775

Capaciteit

max. 200 kg

Stapelhoogte

680 mm (met stolpdeksel)

Netto gewicht

TRG2317BC	ca. 48,5 kg
TRG2318BC	ca. 46 kg

Verp.eenheid

1 stuk



Platformlowerator neutraal

Onverwarmde platformstapelaar met kantelveilig stapelplatform van hoogwaardig roestvast staal. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Modellen

TRG2305BC	gesloten
TRG2305KSBC	met koelsleuven

Afmetingen

ca. 700 x 911 x 805 mm

Capaciteit

max. 200 kg

Stapelhoogte

680 mm

Netto gewicht

ca. 58 kg

Verp.eenheid

1 stuk



Universele lowerator verwarmd

Verwarmde universele / platformstapelaar met circulatieluchtverwarming en poedergecoate binnenbekleding. Uiterst vlak, kiepveilig stapelplatform. Eenvoudig inhaken of losmaken van de balansveren om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250 cm. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen. Verrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof. Inbegrepen bij de levering: stolpdeksel gemaakt van polycarbonaat en de bijhorende ophanghaak.

Modellen

TRG2319BC	Universele lowerator, verwarmd
TRG2215BC	Platformlowerator, verwarmd

Afmetingen

Universele lowerator	ca. 520 x 944 x 885 mm
Platformlowerator	ca. 700 x 911 x 945 mm

Capaciteit

max. 200 kg (afhankelijk van het type servies)

Stapelhoogte

680 mm (met afdekhoezen)

Netto gewicht

Universele lowerator	68,5 kg
Platformlowerator	ca. 85 kg

Aansluitwaarde

ca. 1,8 kW, 230 V

Verp.eenheid

1 stuk



Dienbladenlowerator open

Open dienbladenlowerator, verkrijgbaar met of zonder zijgeleiding voor dienbladen. Vervaardigd uit roestvast staal. Voorzien van een hoog opstaande RVS-platformrand om het wegglijden van de dienbladen te voorkomen, geschikt voor dienbladformaten GN en EN. Uitvoering voor gebruik aan de band (plaatsing van dienbladen in lengte- en dwarsrichting). Kantelveilig stapelplatform. Eenvoudig in- en uithaken van de trekveren om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Voorzien van ergonomisch gevormde RVS-duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen. Verrijdbaar d.m.v. 2 zwenkwielen met rem en 2 zwenkwielen, wioldiameter Ø 125 mm, van kunststof.

Modellen

TRG0620BC	lengteformaat, zonder zijgeleiding
TRG2320BC	dwarsformaat, zonder zijgeleiding
TRG2321BC	lengteformaat, met zijgeleiding

Afmetingen

ca. 550 x 900 x 810 mm

Capaciteit

100 dienbladen (ca. 530 x 370 mm)

Draagvermogen

TRG0620BC	ca. 35 kg
TRG2320BC	ca. 31,5 kg
TRG2321BC	ca. 35 kg

Verp.eenheid

1 stuk



Bain-marie verwarmd

Bain-marie met drie bakken, elk geschikt voor GN 1/1, 200 mm diep of bijbehorende onderverdelingen. Volledig vervaardigd uit roestvast staal. De naadloos ingelaste, diepgetrokken warmhoudbakken zijn afzonderlijk nat of droog verwarmbaar en regelbaar. Het baknummer is in het deksel geperst. De bakken zijn aan de onderzijde voorzien van een aftapkraan die beveiligd is tegen onbedoeld openen. De temperatuur is regelbaar van 30°C tot 95°C. Spat- en straalwaterdicht volgens IPX 5.

Model	TRG0230BC
Afmetingen	ca. 1.276 x 714 x 933 mm
Capaciteit	3 x GN 1/1
Netto gewicht	44 kg
Aansluitwaarde	
WATERVERWARMING	ca. 3 x 0,65 kW, 230 V
DROGE VERWARMING	ca. 3 x 0,7 kW, 230 V
Verp.eenheid	1 stuk



Bain-marie gekoeld

Statisch gekoelde uitgiftewagen voor voedsel (0–10°C), met één bak in GN 3/1-formaat. Geschikt voor GN-bakken tot 200 mm diep. De uitgiftewagen is volledig vervaardigd uit RVS (CNS 18/10). De roestvaststalen inzetbak is uitneembaar en geschikt voor het koelen van voedsel van 2°C tot 15°C. De temperatuur is traploos regelbaar. De spiraalkabelaansluiting met een blinde contrastekker bevindt zich aan de rechterlangzijde. Voorzien van een ergonomisch gevormde duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadiging. Verrijdbaar d.m.v. 2 zwenkwielen met totale rem en 2 zwenkwielen, wiel-Ø 125 mm, van polyurethaan.

Model	TRG0235BC
Afmetingen	ca. 1.276 x 714 x 933 mm
Capaciteit	GN 3/1
Netto gewicht	ca. 118 kg
Aansluitwaarde	ca. 0,5 kW, 230 V
Koelmiddel	R290
Verp.eenheid	1 stuk



Open uitgiftewagen

Open uitgiftewagen van roestvast staal voor GN-bakken. De wagen is uitgerust met vast ingelaste geleiders met een afstand van 75 mm en vier verzinkte, gechromatiseerde zwenkwielen met een diameter van 125 mm, waarvan twee met rem.

Model	TRG0480A
Afmetingen	ca. 1.165 x 799 x 880 / 1.110 mm
Capaciteit	30 x 1/1 GN-bakken met een hoogte van 65 mm
Draagvermogen	ca. 150 kg
Netto gewicht	ca. 34 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Universele transportwagen

Transportwagen van hoogwaardig roestvast staal, vervaardigd in een zelfdragende constructie van ronde buis Ø 25 mm met geïntegreerde roestvaststalen platen. Ook geschikt voor het transport en de opslag van borden, deksels of cloche-systemen. De wagens zijn verrijdbaar op vier zwenkwielen in verzinkte chroomgegalvaniseerde behuizingen, waarvan twee met rem Ø 125 mm.



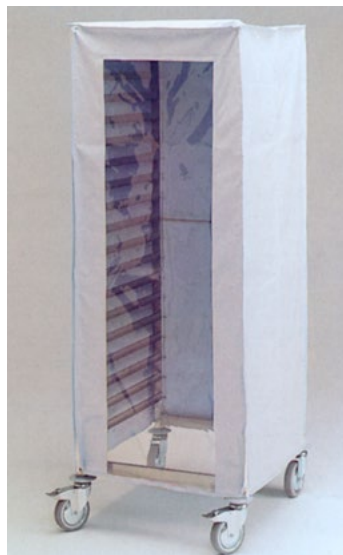
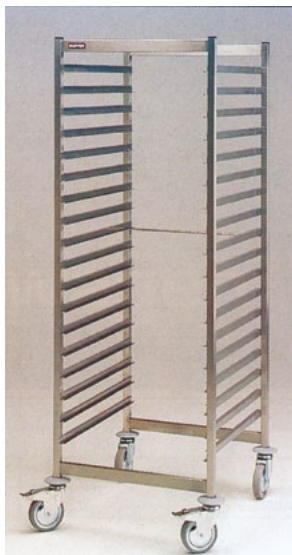
Modellen	eenzijdig belaadbaar dubbelzijdig belaadbaar
Afmetingen	TRG2640 ca. 995 x 485 x 766 mm, minimale afpakhoogte 248 mm TRG2680H ca. 995 x 795 x 951 mm, minimale afpakhoogte 433 mm
Capaciteit	TRG2640 ca. 128 stuks cloches 23 cm / 90 stuks cloches 26 cm TRG2680H ca. 256 stuks cloches 23 cm / 180 stuks cloches 26 cm
Verp.eenheid	1 stuk

Korvendolly

Korvendolly van hoogwaardig roestvast staal, voor het opslaan en transporteren van korven. Optimale bescherming tegen botsingen in de rijrichting door twee onderaan aangebrachte stoothoeken van kunststof. Vier corrosiebestendige en onderhoudsvrije zwenkwielen, twee daarvan met rem, Ø 125 mm.



Model	TRG2208
Afmetingen	ca. 580 x 710 x 1.025 mm
Capaciteit	12 korven met een hoogte van 115 mm of 20 korven met een hoogte van 75 mm
Netto gewicht	ca. 12 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Regaalwagen voor GN-dienbladen en -bakken

Wagen van roestvast staal voor transport en opslag van 1/1 GN-dienbladen of -bakken, van vierkante buis met dwarsbalken en ingelaste haakse geleiders. Vrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen, 125 mm diameter, waarvan twee met rem, met stootbescherming. Voor extern transport is een levensmiddelenveilige, antistatische en geurafstotende beschermhoes beschikbaar.

Modellen	
TRG0400	regaalwagen
TRG0400A	beschermhoes
Afmetingen	ca. 664 x 744 x 1.667 mm
Regaalafstand	ca. 75 mm
Capaciteit	36 1/1 GN dienbladen in 18 invoerhoeken
Netto gewicht	ca. 25 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Regaalwagen voor koelelementen

Regaalwagen voor het transport en de opslag van koelelementen in de koelcel, uitvoering in roestvast staal, regaalafstand van 58 mm, inschuiven van de platen in lengte- of breedte-opstelling. Wielen: Ø 125 mm, vier zwenkwielen, waarvan twee met rem.

Modellen	
TRGRWR-EP23	Lengte-invoer
TRGRWR-EP46	Breedte-invoer
Afmetingen	
TRGRWR-EP23	464 x 619 x 1.675 mm
TRGRWR-EP46	668 x 739 x 1.675 mm
Capaciteit	
TRGRWR-EP23	23 koelelementen
TRGRWR-EP46	46 koelelementen
Netto gewicht	
TRGRWR-EP23	31 kg
TRGRWR-EP46	39 kg
Verp.eenheid	1 stuk





Systeemopslagwagen voor compactsystemen

Wagen voor de opslag van geïsoleerde compactsystemen bestaande uit twee gebogen staanders die met elkaar verbonden zijn door vier vastgelaste schappen. De schappen bestaan uit twee aan de buitenkant liggende verbindingen die door middel van draden met elkaar verbonden zijn. Het frame is van roestvast staal, de buizen zijn van vierkant 25/25 mm. De wagen is verrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen van 125 mm, waarvan twee met rem. De wielen zijn gemaakt van niet-strepend rubber, bestand tegen olie en vet, in verzinkte, gechromatiseerde behuizingen.

Model	TRG1700
Afmetingen	ca. 1.275 x 575 x 1.792 mm
Schapafstand	ca. 400 mm
Capaciteit	ca. 80 deksels of 90 onderborden
Netto gewicht	ca. 39 kg
Draagvermogen	ca. 200 kg (gelijkmatig verdeeld)
Verp.eenheid	1 stuk



Systeemwagen voor cloche- en contactwarmtesystemen

Wagen voor de opslag van clochesystemen en afdekkingen van contactwarmtesystemen. Bestaat uit twee gebogen staanders die met elkaar verbonden zijn door vier vastgelaste schappen. De schappen bestaan uit twee aan de buitenkant liggende verbindingen die door middel van draden met elkaar verbonden zijn. Het frame is van roestvast staal, de buizen zijn vierkant 25/25 mm. Aan de kopse kanten is een roestvrijstalen profielplaat vast ingelast als steun voor de onderdelen. De wagen is verrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen (Ø 125 mm), waarvan twee met rem. De wielen zijn gemaakt van niet-strepend rubber, grotendeels bestand tegen olie en vetten, en gemonteerd in verzinkte, gechromateerde behuizingen.

Model	TRG1750
Afmetingen	ca. 1.275 x 615 x 1.792 mm
Schapafstand	ca. 355 mm
Capaciteit	ca. 224 onderborden of deksels ca. 180 cloches (Temp-Futura/Temp-Contact)
Netto gewicht	ca. 42 kg
Totale belastbaarheid	ca. 200 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Afdelingswagen

Afdelingswagen voor het transport van bijvoorbeeld geïsoleerde dienbladsystemen, bestaande uit hoekstaanders, twee legroosters en een duwbeugel. De legborden zijn d.m.v. een kegelklemverbinding aan de hoekstaanders bevestigd. De wagen is vervaardigd uit hoogglans verchroomd staal en geseald met kunsthars.

Verrijdbaar d.m.v. corrosiebestendige zwenkwielen met een diameter van 125 mm, waarvan twee met rem.

Model	TRG1600
Afmetingen	ca. 1.220 x 530 x 1.010 mm
Netto gewicht	ca. 20 kg
Schapafstand	ca. 550 mm
Capaciteit	2 x 3 stapels = ca. 36 systeemsets
Legbordbelasting	boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg
Verp.eenheid	1 stuk

Serveerwagen

Serveerwagen van roestvast staal, bestaande uit twee gebogen staanders Ø25 mm, met daartussen ingelaste, diepgetrokken bladen. De bladen zijn geluidsisolerend gevoerd met rondom verhoogde profielrand, 35 mm. Verrijdbaar d.m.v. vier zwenkwielen (Ø 125 mm), waarvan twee met rem, in verzinkte, gechromateerde behuizingen.



Modellen	
TRG1120BC	2 schappen ca. 800 x 500 mm
TRG1140BC	3 schappen ca. 800 x 500 mm
TRG1160BC	2 schappen ca. 1.000 x 600 mm
TRG1180BC	3 schappen ca. 1.000 x 600 mm
Afmetingen	
TRG1120BC	900 x 600 x 950 mm
TRG1140BC	900 x 600 x 950 mm
TRG1160BC	1100 x 700 x 1000 mm
TRG1180BC	1100 x 700 x 1000 mm
Netto gewicht	
TRG1120BC	ca. 15 kg
TRG1140BC	ca. 18 kg
TRG1160BC	ca. 18 kg
TRG1180BC	ca. 20 kg
Verp.eenheid	1 stuk



Spoel- en opslagkorven

Korf voor het spoelen en opslaan van bijvoorbeeld iso-bekers en -schalen, voorzien van draaggrepen in de rand.

Model	TRG0700
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 140 mm
Capaciteit	bv. ca. 25 iso-bekers
Verp.eenheid	1 stuk

Roestvaststalen korf

Roestvaststalen korf (kunststof gecoat) voor het spoelen en opslaan van verschillende vaatstukken, zonder onderverdeling en steunbalken.

Modellen	
TRG0720	ca. 500 x 500 x 75 mm
TRG0710	ca. 500 x 500 x 115 mm
Verp.eenheid	1 stuk

Roestvaststalen korf (elektrolytisch gepolijst) voor het spoelen en opslaan van deksels en schijven met onderverdeling voor verticale opslag.

Modellen	
TRGW100-CNS	96 deksels/schijven ≤ Ø 10 cm
TRGW200-CNS	66 deksels/schijven ≤ Ø 14 cm
TRG0835-CNS	48 deksels/schijven ≤ Ø 18 cm
TRG0836HD-CNS	54 deksels/schijven ≤ Ø 21 cm
TRG0836-CNS	44 deksels/schijven ≤ Ø 23 cm

Afmetingen	
TRGW100-CNS	ca. 500 x 500 x 111 mm
TRGW200-CNS	ca. 500 x 500 x 142 mm
TRG0835-CNS	ca. 500 x 500 x 190 mm
TRG0836HD-CNS	ca. 500 x 500 x 214 mm
TRG0836-CNS	ca. 500 x 500 x 245 mm

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------



Afbeelding wijkt af



Kunststof korf

Korf voor het spoelen en opslaan van bijvoorbeeld Temp-Royal systeemdelen, voorzien van omhoog staande pinnen en een eenzijdige opening voor eenvoudige toegang.

Model	TRG0850
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 100 mm
Capaciteit	9 plateaus / 5 deksels
Verp.eenheid	1 stuk

Diversen

Accessoires ter aanvulling van de maaltijdverdeling.





Manuele sealmachine

Manuele thermo-sealmachine voor het sealen van wegwerp GN-bakken met de bijbehorende sealfolie. Behuizing van roestvast staal. De sealvorm is gemaakt van teflon gecoat aluminium. In de behuizing is een plaats voorzien voor een tweede sealvorm. Elektronische controle van de sealtemperatuur tussen 0 en 200°C. Een akoestisch signaal geeft het einde van het sealproces aan (instelbaar tussen 0 en 3 seconden). Automatische doorvoer van de sealfolie.

Modellen

TR1410V019	sealmachine
TR0404V162	mal 1/2 GN
TR0404V176	mal 2 x 1/4 GN
TR0404V164	mal 2 x 1/8 GN

Afmetingen

ca. 450 x 635 x 390 mm (hoogte zonder sealfolie)

Netto gewicht

ca. 44 kg

Sealfolie

maximale rolbreedte 340 mm, maximale roldiameter 200 mm

Toepassing

wegwerp GN-bakken max. 110 mm hoogte

Aansluitwaarde

1,0 kW, 230 Volt

Verp.eenheid

1 stuk

Sealfolie

Modellen

TRBUR-165300	breedte 165 mm, lengte 300 m
TRBUR-340300-MH	breedte 335 mm, lengte 300 m

Verp.eenheid

1 Rol

Wegwerp GN-bakken

Witte GN-bakken, geschikt voor regeneratie bij temperaturen tot 121°C.

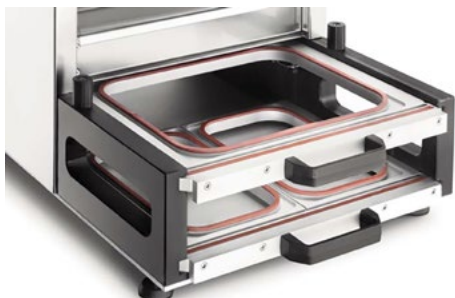
Modellen

TRP:GN12.48P	GN 1/2, diepte 48 mm
TRP:GN12.052P	GN 1/2, diepte 52 mm
TRP:GN12.080P	GN 1/2, diepte 80 mm
TRP:GN12.95	GN 1/2, diepte 95 mm
TRP:GN13.048P	GN 1/3, diepte 48 mm
TRP:GN14.55P	GN 1/4, diepte 55 mm
TRP:GN16.48P	GN 1/6, diepte 48 mm
TRP:GN18.045	GN 1/8, diepte 45 mm

Verp.eenheid

TRP:GN12.48P	160 stuks
TRP:GN12.052P	132 stuks
TRP:GN12.080P	66 stuks
TRP:GN12.95	136 stuks
TRP:GN13.048P	255 stuks
TRP:GN14.55P	360 stuks
TRP:GN16.48P	528 stuks
TRP:GN18.045	544 stuks

Natu-Rite



Brochure Natu-Rite



Natu-Rite maaltijdschaal van suikerrietvezels

Het nieuwe Natu-Rite productassortiment biedt een duurzame alternatieve oplossing voor wegwerppakkingen, vooral wanneer hergebruik om logistieke of hygiënische redenen niet mogelijk is. De wegwerp-Gastronorm (GN) schalen worden vervaardigd uit suikerrietvezels, een snel hernieuwbare en milieuvriendelijke grondstof die volledig biologisch afbreekbaar is en voldoet aan de normen van DIN EN 13432 voor composteerbaarheid. Dankzij een bio-laminering aan de binnenzijde zijn deze schalen ook geschikt voor vloeibare inhoud. Het concept wordt aangevuld met een duurzame sealfolie, die ook voor 100% biologisch afbreekbaar is en de schalen tot een volledig natuurlijk verpakkingssysteem maakt.

Natu-Rite maaltijdschaal

Modellen

TR20115	GN 1/2, diepte 65 mm
TR21185	GN 1/4, diepte 65 mm

Verp.eenheid

240 stuks

Natu-Rite sealfolie

Model

TR22256	breedte 340 mm, lengte 250 m
---------	------------------------------

Verp.eenheid

1 Rol

Natu-Rite mal

Modellen

TR0404P12	mal 1/2 GN
TR0404P14	mal 2 x 1/4 GN

Verp.eenheid

1 stuk



Wegwerp maaltijdschaal

Maaltijdschaal geschikt voor regeneratie tot 121 °C.

Modellen	
TRP.MS1.1W	ongedeeld
TRP.MS1.2W	2-vaks
TRP.MS1.3W	3-vaks
Afmetingen	
ca. 227 x 178 x 32 mm	
Verp.eenheid	
360 stuks	



Herbruikbare draagring

Draagring voor wegwerp 1/4 GN-bak, 55 mm hoog (TRP.GN14.55P)

Model	
TRSP14-O	oranje
Afmetingen	
ca. 300 x 168 x 56 mm	
Verp.eenheid	
1 stuk	



Warmteschijven

Warmteschijven voor het Temp-Royal compactstelsel zorgen voor het effectief warmhouden van borden en maaltijdschalen in het centrale geïsoleerde vak. De schijven zijn voedselveilig, vaatwasmachinebestendig en beschikbaar in twee varianten:

De rode kunststof warmteschijf (POM) is licht van gewicht, hittebestendig en voorzien van een geïntegreerde verwarmingskern. Dankzij de afgeronde randen is deze veilig in gebruik. Verwarming gebeurt eenvoudig via onderdompeling in kokend water of in een korflowerator met circulatiewarmte.

De roestvaststalen warmteschijf bevat een speciaal latent warmteopslagmedium en wordt verwarmd in de warmteschijflowerator (TRG2324-HD).

Voor een efficiënte reiniging en veilige opslag is de bijpassende spoel- en opslagkorf TRG0836HD-CNS beschikbaar.



Modellen	
TRHD20G	rode kunststof
TRHD25SN	roestvast staal
Afmetingen	
Ø ca. 205 mm, hoogte 10 mm	
Verp.eenheid	
TRHD20G	40 stuks
TRHD25SN	1 stuk



Koelschijf

Koelschijf voor het Temp-Royal compactstelsysteem, ontworpen voor het effectief koelen van borden en maaltijdschalen in het centrale geïsoleerde vak. De schijven zijn goedgekeurd voor contact met levensmiddelen en vaatwasmachinebestendig. De koelschijf is gemaakt van wit, koubestendig polypropyleen en gevuld met een koelvloeistof. De schijf is licht (ongeveer 200 g) en veilig in gebruik dankzij de afgeronde randen. De schijf wordt gekoeld tot circa -18 °C in een diepvriesomgeving. Voor optimale reiniging en veilige opslag is de spoel- en opslagkorf TRG0835-CNS beschikbaar.

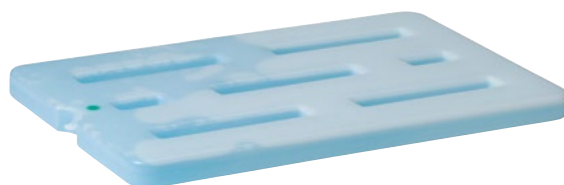
Model	TRCD10G
Afmetingen	Ø ca. 180 mm, hoogte 10 mm
Verp.eenheid	40 stuks



Koelkompres

Het koelkompres van helder kunststof, gevuld met een blauwe koelgel, dient voor langdurige koeling van koude componenten in het geïsoleerde Temp-Royal compactstelsysteem. Het wordt geplaatst in de rechthoekige bijvakjes (één kompres in het kleine vak, twee kompressen in het grote bijvak) en is uitsluitend geschikt voor vlakke porseleinen inzetbakken. De koelkompressen kunnen tot -18°C bevroren worden en blijven daarbij vervormbaar, zodat de gerechten veilig in de vakken staan. De kompressen zijn vaatwasmachinebestendig.

Model	TRCD15G
Afmetingen	ca. 95 x 75 mm, 10 mm dik
Verp.eenheid	1 stuk



Koelement

Het koelement (eutectische plaat) van kunststof in GN 1/1-formaat maakt passieve koeling in transportwagens mogelijk. Voor het voorkoelen wordt een temperatuur van minimaal -18 °C aanbevolen om een plaattemperatuur van -12 °C te bereiken.

Afhankelijk van de koelcapaciteit van de koelcel duurt het ongeveer 12 tot 24 uur om de doeltemperatuur te bereiken.

Model	TRPC-TAW
Afmetingen	ca. 530 x 325 x 30 mm
Gewicht	ca. 4,4 kg
Verp.eenheid	1 stuk

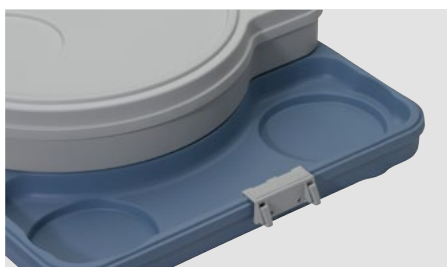


Wegwerpliner voor Temp-Royal

Liners of inzetten worden gebruikt voor het serveren van maaltijden in geïsoleerde afdelingen of voor buitenshuis. Hun vorm komt exact overeen met de onderkant van het geïsoleerde Temp-Royal compactstelsel, waardoor de isolerende werking volledig behouden blijft. De inzetten zijn gemaakt van smaak- en geurneutraal kunststof.

Model	TRTTE80
--------------	---------

Verp.eenheid	50 stuks
---------------------	----------



Kaarthouder

Houders voor patiëntenkaarten ondersteunen het portioneer- en vulproces van maaltijdplateaus en zorgen voor duidelijke identificatie op de afdeling. De houders zijn vaatwasmachinebestendig en afgestemd op de bijbehorende maaltijdverdelingssystemen:

Voor het geïsoleerde dienbladsysteem wordt de kaarthouder aan de onderzijde van het dienblad bevestigd. Deze is geschikt voor alle gangbare papierformaten met een dikte van 80–110 g/m². Voor andere systemen zijn er vrij plaatsbare houders van roestvast staal of kunststof, geschikt voor diverse papierformaten en -diktes.

Modellen	
TRPK62NG	voor Temp-Royal, grijs
TRPK90G	voor Temp-Contact Mini-Tray, wit

Verp.eenheid	
TRPK62NG	80 stuks
TRPK90G	1 stuk

Modellen	
TRPK70G	roestvast staal
TRPK75G	kunststof blauw

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

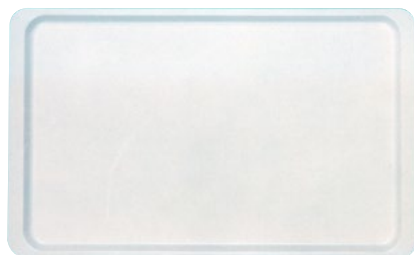


Stapelriem

Polyamide riem, ongeveer 2,5 m lang, met klemmsluiting. Geschikt voor het transportveilig vastzetten van systemen in een stapel.

Model	TRJ15G
--------------	--------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------



Dienblad

Dienblad van glasvezelversterkt polyestermateriaal, met ingegoten noppen om te stapelen. Vaatwasmachinebestendig, verkrijgbaar in de maten GN en EN.

Modellen

TRG0501	GN-dienblad lichtgrijs
TRG0502	GN-dienblad ivoor
TRG0550	EN-dienblad ivoor

Afmetingen

GN	ca. 530 x 325 mm
EN	ca. 530 x 370 mm

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Steekthermometer

Waterdichte combi-infrarood- en steekthermometer voor foutloze meting van voedseltemperaturen. Contactloze oppervlaktemetingen zonder risico op besmetting en kerntemperatuurmeting door inklapbare steeksonde.

Model	TRJ13RT
--------------	---------

Afmetingen

Voeler uitgeklaapt	ca. 281 x 48 x 21 mm
Voeler niet uitgeklaapt	ca. 178 x 48 x 21 mm

Gewicht	197 g (inclusief batterijen)
----------------	------------------------------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Iso-handschoen

Handschoenen van katoenweefsel in één maat met een geruwde binnenkant en versterkte handpalmen en duimen.

Model	TRK15G
--------------	--------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

Universele tang

Universele tang van roestvast staal met een kunststof omhulde, zwarte handgreep in middelzware kwaliteit.

Model	TR1453/240
--------------	------------

Afmetingen	Lengte ca. 23,5 cm
-------------------	--------------------

Gewicht	ca. 102 g
----------------	-----------

Verp.eenheid	1 stuk
---------------------	--------

www.temp-rite.eu

temp-rite

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Telefon: +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
Phone: +36 (0) 1 212-70 43
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu

Opmerking:

temp-rite International behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving. Kleuren in deze brochure kunnen afwijken van de werkelijke kleuren als gevolg van het drukproces.
Copyright ISO 16016.

an Ali Group Company



the spirit of excellence