

We serve the solution

temp-rite

Temp-Contact



**Een energie-efficiënt regenerereersysteem
voor maaltijden**



www.temp-rite.eu



CARE

We serve the solution



CURE

temp-rite International is uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen op het gebied van maaltijdverdeling.

temp-rite International is tweevoudig ISO-gecertificeerd!

Kwaliteitsbeheer:

Ziekenhuizen, verzorgingshuizen en vergelijkbare instellingen hechten veel waarde aan de kwaliteit van de diensten en producten van hun leveranciers. temp-rite International streeft deze kwaliteitseisen na conform DIN EN ISO 9001.

Milieubewustzijn:

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



Temp-Contact van temp-rite

Intelligente contactwarmtetechniek

Temp-Contact werkt met een unieke contactwarmtetechniek. Hierdoor zijn warmteverdeling (cook-serve) en regeneratie van cook-chill of cook-freeze maaltijden mogelijk.

Deze techniek zorgt voor een uitstekende regeneratie van individuele maaltijden. Daardoor is voor alle organisatievormen en situaties een flexibele maaltijdverdeling mogelijk. Binnen ca. 40-50 minuten wordt een kerntemperatuur van ca. 75°C bereikt.

De Temp-Contact wagens zijn in GN uitgevoerd en beschikken optioneel over een actieve koeling. De Temp-Contact wagens kunnen tevens worden uitgevoerd voor belading tot 40 Mini-Trays.

Deze trays bevatten een complete maaltijd, inclusief koude componenten. Hierdoor kunnen, met een geringe investering, veel patiënten van kwalitatief hoogwaardige maaltijden worden voorzien. Dankzij de compacte afmetingen en de kleine draaicirkel van de wagens kunnen ruimtes optimaal worden benut.

De besturingstechniek maakt zowel centrale als decentrale regeneratie mogelijk en kan in de wagens worden ingebouwd of extern aan de muur worden gemonteerd. De standaard HACCP-documentatie beschikt over een data-interface. De dataverbinding kan optioneel via ethernet of draadloos plaatsvinden.

Voordelig

- Laag energieverbruik
- Rendabele investering
- Kleine omvang
- Lage onderhoudskosten

Comfortabel

- Eenvoudige programmering
- Koppeling van de wagens voor efficiënt transport (optioneel)
- Duidelijke herkenbaarheid en rangschikking van de wagens (optioneel)

Ergonomisch

- Verticale duwbeugels voor ergonomische hantering
- Eenvoudig te manoeuvreren en te verrijden
- Overzichtelijke hoogte

Functioneel

- Geïntegreerde of externe bediening (optioneel)
- Gebruikersinterface gebaseerd op symbolen
- Flexibele uitrusting

Hygiënisch

- Binnenkant volledig van roestvast staal
- Eenvoudig schoon te maken
- Voldoet aan de HACCP-vereisten
- Actieve koeling

Veilig

- Voorkomt bedieningsfouten
- Waarborgt de service- en maaltijdkwaliteit
- Transportveilig

Met temp-rite op weg naar een optimale maaltijdverdeling



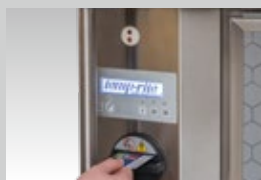
Eenvoudig toegankelijke technische ruimte

= Servicevriendelijk en onderhoudsarm



Verstevigde imperiaal met kunststof hoeken, zijdelingse verstevigingen voor de handgrepen en onderin rondom stootbanden

= Bescherming van de wagen, de inhoud en de omgeving in elke transportsituatie



Geïntegreerde of (optioneel) externe besturing met een gebruikersinterface gebaseerd op symbolen en een HACCP-registratiesysteem

= Eenvoudige en foutloze bediening, met de uitlezing van HACCP-gerelateerde gegevens



Deuren van zeer licht, slagvast kunststof met binnenbekleding van roestvrijstaal

= Een goede isolatie en een laag gewicht met uitstekende stoot- en krasbestendigheid dankzij deze dubbelwandige constructie



Binnenkant van roestvast staal met diepgetrokken naadloze dienbladgeleiders en uitneembare deurafdichtingen

= Optimale hygiëne en reiniging

Unieke functies van Temp-Contact



Dubbelwandige deuren en behuizingscomponenten met isolatie

- = Hoge stabiliteit en torsiebestendigheid
- = Efficiënte temperatuurhandhaving



Actieve statische koeling (optioneel)

- = Onderhoudsarm en geluidsarm
- = Veilige opslag van alle componenten tot de regeneratie

Geringe hoogte, verticale handgrepen

- = Ergonomische werkwijze voor iedere gebruiker



Individuele Contactwarmte

De verwarmingselementen beschikken over een individuele thermostatische regeling op basis van ITC (Integrated Thermo Control)

- = De menuonderdelen worden naar behoefte van energie voorzien, afhankelijk van de hoeveelheid, de consistentie en de aanvangstemperatuur. Oververhitting en uitdroging van de maaltijden zijn hierdoor uitgesloten.



Energiezuinig

De regeneratie vindt plaats in de micro-gaarruimte. Alleen de maaltijden die verwarmd moeten worden, worden geregenereerd. Koude maaltijden of lege oppervlakken worden gedeactiveerd.

- = Individuele energietoevoer



Hygiënisch

Deuren met sluiting van antibacteriële kunststof

- = Minder contactinfecties bij contactoppervlakken die voortdurend door verschillende personen worden gebruikt



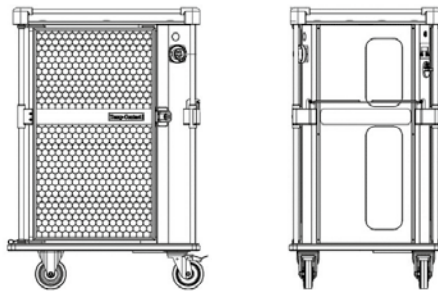
Economisch

Geringe afmetingen en regeneratie van tot wel 40 maaltijden op een Mini-Tray per wagen


- = Grote capaciteit en ruimtebesparend, waardoor ook voor grote afdelingen slechts één wagen nodig is




Technische gegevens



Temp-Contact	verwarmd	neutraal	dienbladen
Model:	TRTeCo - 16/093 TRTeCo - 20/093 TRTeCo - 24/093 TRTeCo - 40/090	TRTeCo - 16/000 TRTeCo - 20/000 TRTeCo - 24/000 TRTeCo - 40/000	16 GN- dienbladen 20 GN- dienbladen 24 GN- dienbladen 40 Mini-Trays
Afmetingen:	ca. 790 x 995 mm (basismaat verwarmd) ca. 795 x 921 mm (basismaat neutraal)		
Hoogte:	ca. 1.466 mm bij 16/20 GN of 40 Mini ca. 1.676 mm bij 24 GN		
Draaicirkel	ca. 1.456 mm		
Nettogewicht:	ca. 175 kg (16/20/40); ca. 205 kg (24)		
Geluidsdruk-niveau:	ca. 52 dB (A)		
Aansluitwaarde (koeling incl. regeneratie):	ca. 3,7 kW, 400 V – 3ph ca. 4,3 kW, 400 V – 3ph ca. 5,0 kW, 400 V – 3ph ca. 5,7 kW, 400 V – 3ph		16 GN- dienbladen 20 GN- dienbladen 24 GN- dienbladen 40 Mini-Trays
Koelmiddel: Hoeveelheid gas:	Gas R507 (FCKW-vrij), GWP = 3.985 0,75 kg		
Warmteoverdracht:	U _{DOOR} = 1,43 W/m ² K U _{LAT.SIDE} = 0,875 W/m ² K		
Warmteafgifte:	3.200 Btu/h (940 W)		
Klimaatklasse:	SN (= +10/+32°C) als de koeling en regeneratie tegelijk worden uitgevoerd SN-ST (= +10/+38°C) als alleen de koeling werkt		
Beschermingsklasse:	IPX5		



GN- dienblad
ca. 530 x 325 mm
Totale hoogte 85 mm
(onderste gedeelte
inclusief cloche)



Mini-Tray
ca. 335 x 295 mm
Totale hoogte 85 mm
(onderste gedeelte
inclusief cloche)

Wijzigingen voorbehouden. De afbeeldingen kunnen een speciale uitrusting tonen of van de standaard afwijken. Laatst bijgewerkt: 03/2018

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: 04 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4824 AS Breda
Phone: 076-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: 03-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence