

We serve the solution



temp-rite

Catalogue des produits

Systèmes pour repas froids et chauds

Août '20



www.temp-rite.eu

We serve the solution

Solutions pour systèmes de distribution de repas

Vous en faites l'expérience tous les jours : La distribution sans accroc de repas à de nombreuses personnes est liée à un effort logistique important. Le système adéquat constitue la base du succès quotidien. Les trajets sont-ils corrects ? Le timing est-il bien organisé ? Seuls des processus harmonieux mènent à des convives satisfaits et à la rentabilité.

temp-rite fait la différence !

Le point de départ pour une organisation sans faille, des partenaires dans chaque cuisine et pour chaque système, convivial, sûr, flexible, avec la garantie d'un repas parfaitement servi : voilà l'ambition que temp-rite affiche chez vous, avec des produits de haute qualité. Grâce à une large expérience, à l'utilisation de techniques innovantes, au choix de matériaux durables et à un design ergonomique, nous avons des produits qui satisfaisent toutes vos exigences.

Avec temp-rite International, vous avez en plus un partenaire qui met toute son expérience mondiale à votre service. Voilà toute la différence de temp-rite ! Avec des produits qui sont complémentaires, des expériences auxquelles vous prenez part et un service qui supprime pratiquement soutient vos activités.



Solutions pour votre distribution de repas



Systèmes de plateaux isolants

Temp-Royal | Temp-Mediteran

5



Système de couvre-plats

Système de couvre-plats | Insul-Solid | Temp-Active

9



Systèmes hors domicile

Meal-Butler

15



Systèmes de buffets

Serve-Rite | Temp-Classic Pro

19



Systèmes actifs

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

31



Approvisionnement de boissons / potages

Temp-Liquid

45



Vaisselle

Porcelaine | Verre trempé | Usage multiple | Usage unique

51



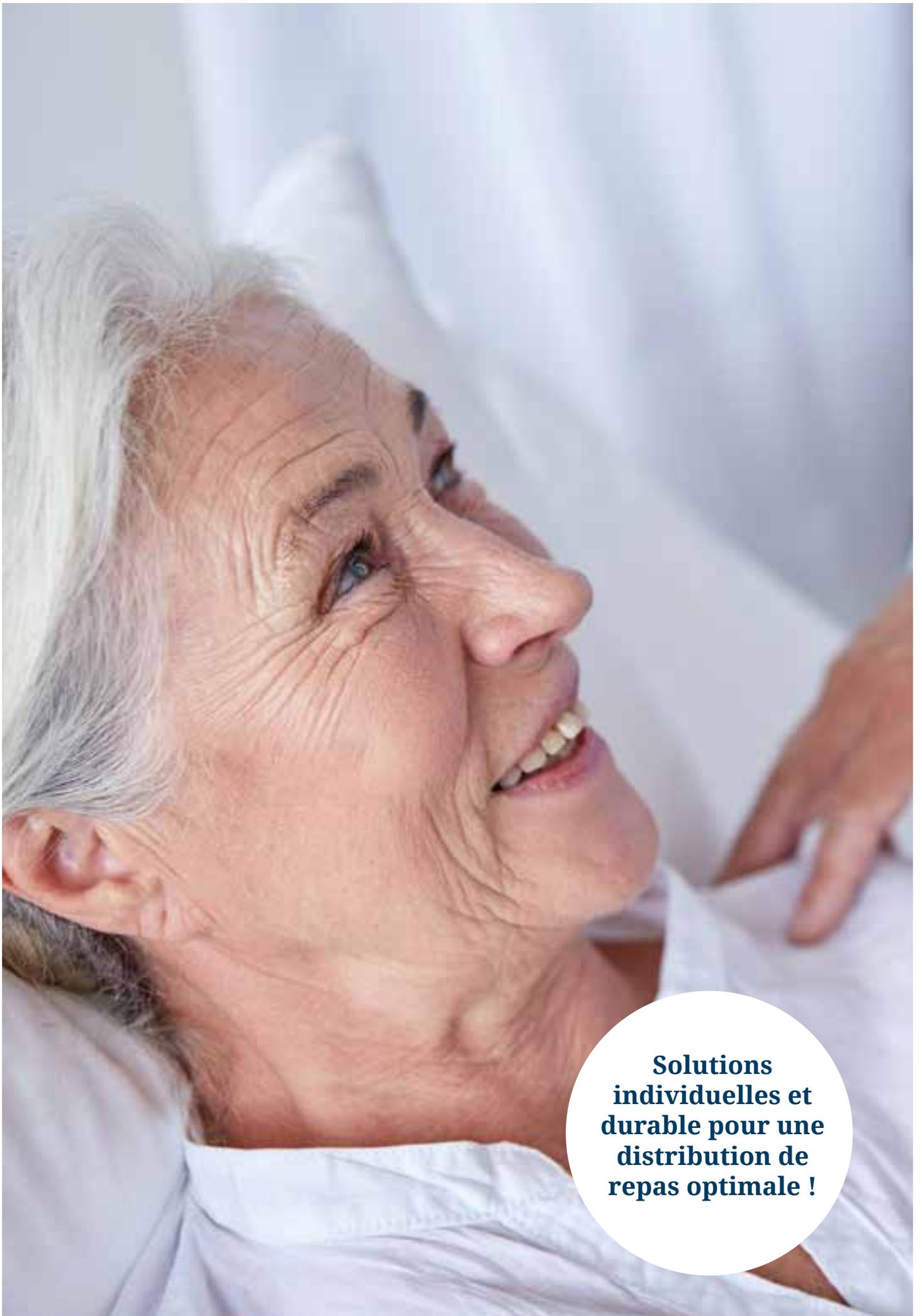
Équipements

Portions | Stockage | Transport

67

Accessoires

89



**Solutions
individuelles et
durable pour une
distribution de
repas optimale !**



Systemes de plateaux isothermes

Systemes isothermes de distribution de repas de conception traditionnelle, permettant de garder les repas au chaud et au froid.

Temp-Royal
Temp-Mediteran



 De la cuisine à la table

Systèmes de plateaux isothermes

temp-rite Les systèmes de distribution de repas en polypropylène hautement résistant sont très performants, avec une isolation en mousse de PU sans CFC et restent neutre tant au niveau olfactif que gustatif. Leurs parois sont doubles, d'une surface facile à nettoyer, résistent au lave-vaisselle et disposent d'un solide bord de protection contre les chocs. Les systèmes de distribution de repas temp-rite accueillent un repas complet (*petit déjeuner, déjeuner ou dîner*) y compris les accompagnements, boissons, entrées, casseroûtes, couverts, serviettes, porte-nom, etc.

Les systèmes de distribution de repas temp-rite fonctionnent selon le principe de zones thermiques au travers de compartiments. Les compartiments sont séparés par des bords surélevés. Cela maintient fermement les couverts en place et évite le débordement des ingrédients. Les personnes à mobilité réduite peuvent plus facilement manger seules. En raison des zones thermiques, les aliments chauds restent chauds à côté des aliments froids et inversement.

Les systèmes de distribution de repas temp-rite se composent d'une base et d'un couvercle. Ils sont empilables et permettent donc un transport idéal en camionnettes ou breaks.

Temp-Royal



Temp-Royal

Le système Temp-Royal de distribution de repas temp-Rite comprend un compartiment central pour assiettes rondes standard de 26 cm de diamètre, en plus de deux compartiments carrés. La forme de la partie inférieure est ergonomique et comporte une partie non couverte accueillant soupe, boissons, casse-croûtes, etc... Un porte-nom y est incorporé.

Dimensions

Base	env. 530 x 370 x 45,7 mm (EuroNorm)
Couvre-plats	env. 447 x 361 x 63,5 mm
Hauteur d'un set	env. 102 mm

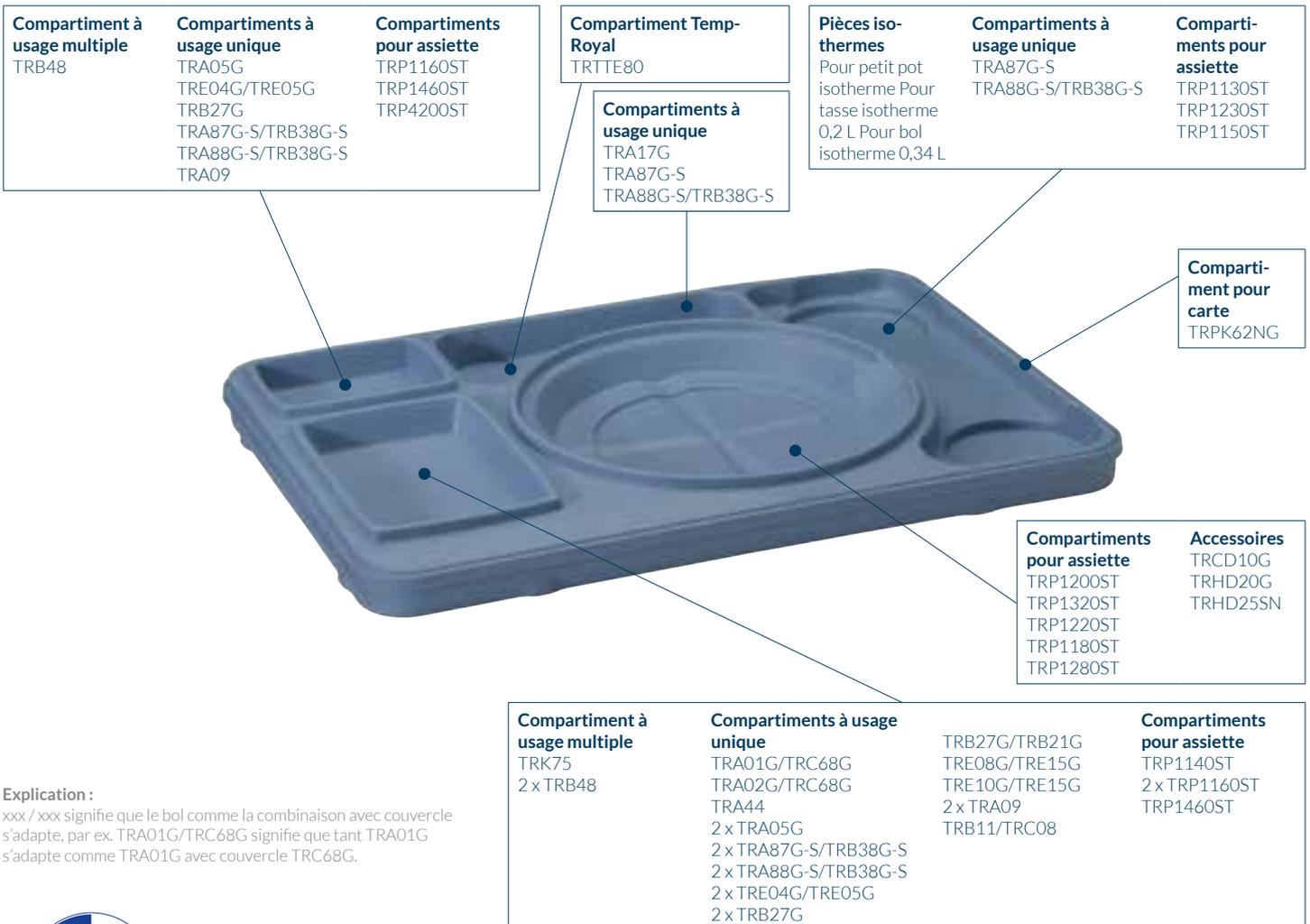
Modèles de bases

TRS522G	prune foncé
TRS523G	bleu gris
TRS524G	crème

Modèles de couvercles

TRT520G	gris clair
TRT524G	moka / crème

Unité d'emballage 10 pièces



Explication :

xxx / xxx signifie que le bol comme la combinaison avec couvercle s'adapte, par ex. TRA01G/TRC68G signifie que tant TRA01G s'adapte comme TRA01G avec couvercle TRC68G.

Temp-Mediteran



Temp-Mediteran

Le système Temp-Mediteran de distribution de repas temp-Rite dispose de trois compartiments rectangulaires, dont le compartiment central, plus grand, peut accueillir les couverts, etc. Les petits compartiments peuvent également accueillir des bols ronds. En outre, Temp-Mediteran dispose de deux compartiments à assiettes rondes pour l'entrée (env. 19 cm Ø) et le plat principal (env. 21 cm Ø). Un logement pour porte-nom se trouve sur la base. Le couvercle ferme le système complètement.

Dimensions

Base	env. 530 x 375 x 47,0 mm (EuroNorm)
Couvre-plats	env. 530 x 375 x 64,5 mm
Hauteur d'un set	env. 103,5 mm

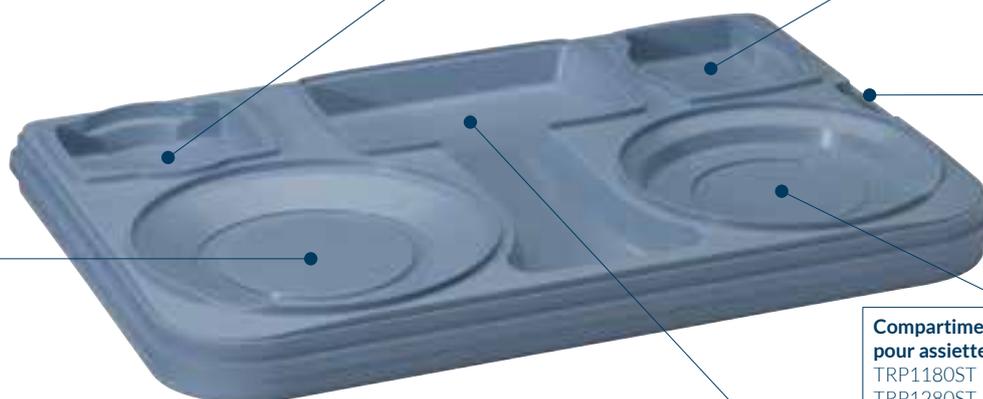
Modèle de base

TRS623G	bleu gris
---------	-----------

Modèle de couvercle

TRT620G	gris clair
---------	------------

Unité d'emballage	10 pièces
-------------------	-----------



Compartiment à usage multiple TRB48	Compartiments à usage unique TRA05G TRE04G/TRE05G TRB27G/TRB21G TRA87G-S/TRB38G-S TRA88G-S/TRB38G-S TRA17G TRA09A	Compartiments pour assiette TRP1130ST TRP1160ST TRP1460ST
---	---	---

Compartiment pour carte TRPK60NG
--

Compartiments pour assiette TRP1500ST

Compartiments pour assiette TRP1180ST TRP1280ST TRP1400ST	Accessoires Bol isotherme 0,2 L
---	--

Compartiment à usage multiple TRK75 2 x TRB48	Compartiments à usage unique TRA01G/TRC68G TRA02G/TRC68G TRA44 2 x TRA05G 2 x TRE04G/TRE05G 2 x TRB27G/TRB21G TRE10G/TRE15G TRE08G/TRE15G	3 x TRA87G-S/ TRB38G-S 3 x TRA88G-S/ TRB38G-S TRC20G/TRC25G TRA17G 2 x TRA09 TRB11/TRC08	Compartiments pour assiette TRP1140ST 2 x TRP1160ST 2 x TRP1460ST
--	--	---	---

Explication :
xxx / xxx signifie que le bol comme la combinaison avec couvercle s'adapte, par ex. TRA01G/TRC68G signifie que tant TRA01G s'adapte comme TRA01G avec couvercle TRC68G.



Système de couvre-plats

Systèmes isothermes de distribution de repas de conception traditionnelle, permettant de garder les repas au chaud et au froid. Fabriqué en polypropylène hautement résistant et neutre. Présentent un faible poids et une manipulation aisée. À parois doubles, surface hygiénique, sans soudure. Conçus pour lave-vaisselle.

Système de couvre-plats
Insul-Solid
Temp-Active



De la cuisine à la table



modèle standard



modèle Allure

Système de couvre-plats

La base pour les assiettes jusqu'à 23 cm de diamètre comme le couvre-plats sont en mousse de polyuréthane isolante, très efficace, sans CFC. Les repas sont dès lors maintenus longtemps à la température de consommation. Les couvre-plats sont disponibles en deux designs différents (*Standard et Allure*) et en divers coloris. Leur hauteur la hauteur disponible élevée laisse beaucoup d'espace aux aliments sur l'assiette. La grande poignée assure une manipulation confortable et sûre. Les pièces du système sont stockées dans des chariots spéciaux (TRG1750).

Dimensions

Base	Ø env. 244 mm, 38 mm de haut
Couvre-plats	Ø env. 295 mm, 66 mm de haut

Modèle de base

TRS95B	bleu nuit
--------	-----------

Modèle de couvercles standards

TRT90B	bleu nuit
--------	-----------

Modèle de couvercles

Allure

TRALD130	bleu nuit
TRALD150	prune foncé

Unité d'emballage	12 pièces
--------------------------	-----------

Insul-Solid


 De la cuisine à la table
**Base Insul-Solid**

Base spéciale pour système de couvre-plats, isothermes, de conception traditionnelle permettant de garder les aliments au chaud. En plastique spécial, neutre (*polyacétal*) avec capacité spéciale de conservation de la chaleur. Pour les assiettes jusqu'à 23 cm de diamètre. Les aliments restent ainsi au chaud beaucoup plus longtemps qu'avec des bases classiques isolées en mousse. Simple paroi, surface hygiénique, sans soudure. Conçus pour le lave-vaisselle.

Les bases peuvent être préchauffées jusqu'à max. 120 °C, dans des distributeurs spéciaux, la température est progressivement transférée aux assiettes et aux aliments. Les pièces du système sont stockées dans des chariots spéciaux (TRG1750).

Dimensions

Base	Ø env. 244 mm, 45 mm de haut
Couvre-plats	Voir système de couvre-plats

Modèles de bases

TRIS23M	lilas
TRIS23E	bleu nuit

Unité d'emballage	20 pièces
--------------------------	-----------



Temp-Active



De la cuisine à la table

**Base Temp-Active**

La base spéciale, s'adapte aux couvercles standard et Allure du système de couvre-plats isothermes, au design traditionnel, pour des assiettes jusqu'à 23 cm de diamètre. Fabriqué en plastique hautement résistant et neutre. Présente un faible poids et une manipulation aisée et sûre. Double paroi, surface hygiénique. Conçu pour le lave-vaisselle.

Temp-Active dispose d'un noyau chauffant actif dans la base. Ce noyau chauffant est préchauffé par induction pendant 10 secondes dans des activateurs spéciaux (TRIHA95) et transfère progressivement la chaleur aux assiettes et aux aliments.

En raison de l'activation uniforme chaque Temp-Active est préchauffé exactement à la même température. Les parois latérales de la base étant isolées et non chauffées, elles sont froides au toucher et permettent une manipulation sans danger de Temp-Active. Des gants isolants ou accessoires spéciaux ne sont pas nécessaires. L'isolation empêche également la diffusion de chaleur vers le bas, de sorte que Temp-Active peut être déposé sur n'importe quelle surface. Le stockage de Temp-Active se fait dans des chariots spéciaux (TRG1750).

Dimensions

Base	Ø env. 259 mm, 46 mm de haut
Couvre-plats	Voir système de couvre-plats

Modèle de base

TRIB21E6	bleu nuit
----------	-----------

Unité d'emballage

6 pièces



Activateur Temp-Active ADVANTAGE

Temp-Active ADVANTAGE prolonge considérablement la conservation de la température des aliments par rapport aux systèmes habituels isothermes de couvre-plats.

L'activateur ADVANTAGE chauffe par induction en environ 12 secondes chaque base individuellement jusqu'à la température optimale du noyau chauffant. Dès lors, chaque base a toujours exactement la même température, qui la transfère lentement et uniformément aux aliments. Cela garantit que ceux-ci soient maintenus pour plus de 60 minutes à plus de 65 °C (température minimum des portions à 74 °C), même lorsque la vaisselle est à température ambiante. Un distributeur de vaisselle chauffant n'est donc pas nécessaire. La vaisselle préchauffée (min. 74 °C) prolonge le maintien au chaud à plus de 65 °C pendant au moins 73 minutes.

L'activateur est facile à utiliser, les bases sont simplement glissées dans les guides. L'activation s'enclenche et se termine automatiquement lorsque la température optimale des bases est atteinte. Des voyants lumineux indiquent qu'une base est en cours de chauffage et, ensuite, que le cycle est terminé.

L'appareil se compose d'une carcasse en acier inoxydable avec un guide en plastique résistant pour un placement sûr des bases. Il est ainsi hygiénique et facile à nettoyer. Un interrupteur de sécurité est situé dans le guide, empêchant le déclenchement du processus d'induction sans la présence d'une base.

Dimensions	env. 680 x 610 x 330 mm (Hauteur sans guide env. 240 mm)
Poids net	env. 28 kg
Puissance électrique	env. 9,5 kW, 400 V triphasé
Modèle	TRIHA95-ADVANTAGE
Unité d'emballage	1 pièce

Base Temp-Active ADVANTAGE

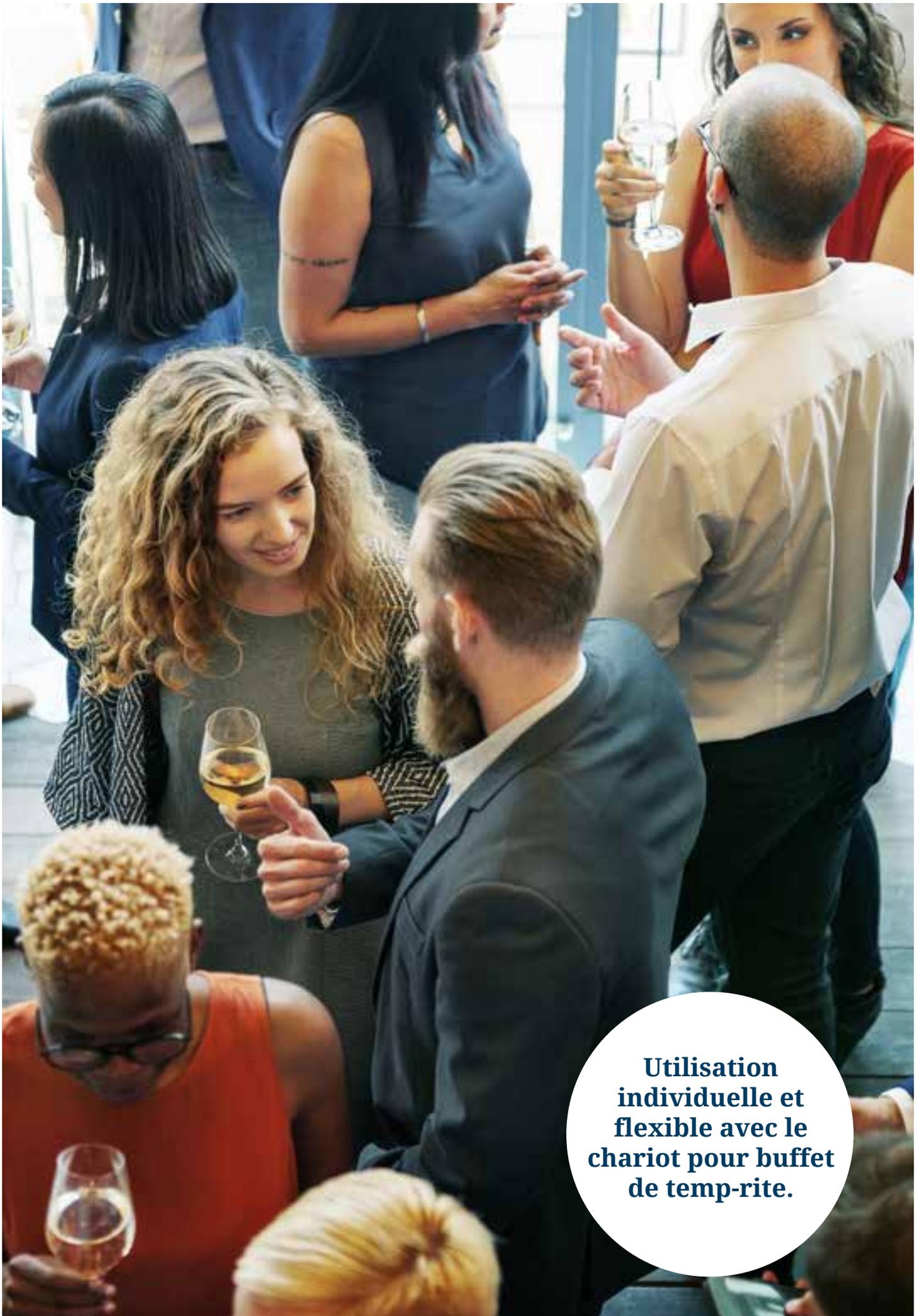
Base similaire aux bases Temp-Active Temp-Active, adaptée aux couvercles Allure du système isotherme de couvre-plats, design traditionnel, pour des assiettes jusqu'à 23 cm de Ø. Pour l'activation dans les 12 secondes de l'activateur spécial ADVANTAGE (TRIHA95-ADVANTAGE).

Dimensions	
Base	Ø env. 259 mm, 46 mm de haut
Couvre-plats	Voir système de couvre-plats

Modèles de bases	
TRIB26E	bleu nuit
TRIB26B	prune foncé

Unité d'emballage	12 pièces
--------------------------	-----------





**Utilisation
individuelle et
flexible avec le
chariot pour buffet
de temp-rite.**



Systemes hors site

Pour la distribution de repas hors domicile, temp-rite offre à vos clients un système de repas sans interruption de la chaîne du froid, à température garantie, même pour des itinéraires de transport inadaptés.

Meal-Butler



 Pour les applications de cook and chill / cook and freeze

Systèmes hors site

Pour la distribution de repas hors domicile, temp-rite propose le système de cook and chill MealButler. MealButler fonctionne avec des plaques chauffantes par thermo-contact sur lesquelles les pièces spéciales de vaisselle sont en contact direct. Les plats principaux et les potages sont chauffés en mode Cook-Chill ou Cook-Freeze pendant env. 45 à 60 minutes à env. 75 °C. La régulation intelligente garantit que les aliments soient automatiquement régénérés, selon les besoins, et réchauffés en douceur.

Le fonctionnement est très simple : après avoir enclenché l'interrupteur marche / arrêt, le cycle de réchauffage commence. Un signal numérique prévient que le repas est prêt. Si le MealButler n'est pas coupé à la fin du cycle, il se met automatiquement en mode de maintien de température.

Les bords surélevés de la vaisselle permettent également aux personnes à mobilité réduite de manger de façon indépendante. La vaisselle à usage unique peut être scellée pour que les repas soient transportés en toute sécurité.

Le plat principal et le potage sont protégés par un emballage carton clipsé et empilés dans des boîtes isothermes. Ils peuvent donc être acheminés chez vos clients sans interruption de la chaîne du froid, même sur les itinéraires de transport les plus contraignants.

La vaisselle est disposée dans l'emballage carton clipsé de telle sorte qu'elle puisse être posée exactement sur les plaques chauffantes du MealButler. Plus pratique n'existe pas.

Meal-Butler



Meal-Butler

Appareil compact pour réchauffer un repas, composé du plat principal et d'un potage, en cook and chill, passant d'env. 3 °C à env. 75 °C en 40 à 45 minutes (ou environ 60 minutes en mode cook and freeze), Le fonctionnement est commandé par un interrupteur marche / arrêt, un compte à rebours numérique indiquant le temps de chauffe restant.

Si après le cycle de chauffe, le MealButler n'est pas ensuite coupé, il passera automatiquement pendant max. une heure en mode de maintien en température.

L'appareil est composé d'un boîtier en plastique blanc avec des plaques d'aluminium thermo-contacts sur lesquelles la vaisselle spéciale est posée. Les plaques chauffantes disposent d'une commande électronique qui assure aux ingrédients du menu une alimentation en énergie selon les besoins. Cela permet à chaque ingrédient d'être chauffé individuellement, selon la quantité, la consistance et la température initiale, puis réchauffé en douceur. Aucun excès de température ni dessèchement des ingrédients.

Dimensions env. 380 x 300 x 40 mm

Poids net env. 1,55 kg

Puissance électrique env. 0,25 kW, 230 V courant alternatif

Unité d'emballage 1 pièce

Modèles

TRMBK01 pour mode Cook-Chill avec de la vaisselle à usage unique
(Temps de régénération de 40 minutes)

TRMBK01-CF pour mode Cook-Freeze avec de la vaisselle à usage unique ou en porcelaine
(Temps de régénération de 60 minutes)

TRMB001 pour mode Cook-Chill avec de la vaisselle en porcelaine
(Temps de régénération de 45 minutes)

Modèle

TRMBV01 pour mode Cook-Freeze avec plateaux à usage unique à compartiments (Temps de régénération de 60 minutes)

Vaisselle pour plat principal

TRKB01 Vaisselle jetable, scellable
TRPMB1200 Vaisselle porcelaine
TR2028.01 Coiffe pour assiette en porcelaine

Bol pour entrée

TRKK01 Bol à entrées jetable, scellable
TRPMB320 Bol à entrées en porcelaine
TRW100... Couverture pour bol porcelaine

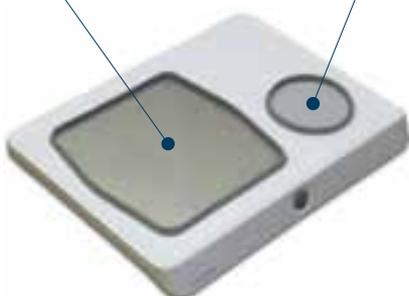


Vaisselle pour plat principal

Plateaux repas jetables à fond plat,
max. 205 x 205 mm

Bol pour entrée

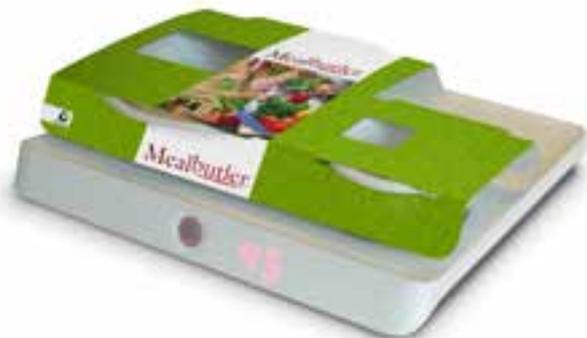
TRKK01 Bol à entrées jetable, scellable



Emballage carton clipsé

Carton prédecoupé, non imprimé, pour une assiette et un bol à entrées à usage unique et scellés. Les pièces de vaisselle composent ainsi un ensemble facilement transportable en toute sécurité qui est posé ensuite tel quel sur le MealButler. En outre, plusieurs ensembles peuvent être empilés les uns sur les autres.

Les emballages carton clipsé sont livrés à plat. Une impression selon les spécifications du client est possible.



Dimensions

à plat	env. 375 x 270 mm
plié en set	env. 375 x 225 x 45 mm

Modèle

TRMBC01

Unité d'emballage

1 000 pièces



Boîtier de transport

Boîtier isotherme noir pour le transport à froid des repas scellés MealButler en vaisselle jetable, également comme set dans un carton de transport.

Le matériau polypropylène expansé résiste au lave-vaisselle et peut être nettoyé à l'eau bouillante ou par stérilisation à la vapeur (121 °C). Il résiste aux détergents utilisés dans les cuisines collectives et se caractérise par une résistance élevée, un faible poids et les meilleures propriétés isolantes (densité de 50 g/l). Sa plage de température va de - 40 °C à 120 °C.

4 MealButler-Sets

Dimensions

extérieures	env. 474 x 340 x 275 mm
intérieures	env. 390 x 286 x 200 mm
épaisseur de paroi	env. 27 mm

Contenance

env. 22,3 litres

Modèle

TRMBB04

Unité d'emballage

1 pièce

12 MealButler-Sets

Dimensions

extérieures	env. 672 x 475 x 335 mm
intérieures	env. 618 x 420 x 255 mm
épaisseur de paroi	env. 27 mm

Contenance

env. 53,2 litres

Modèle

TRMBB12

Unité d'emballage

1 pièce



Systemes de buffets

Tout à portée de main : les buffets de temp-rite.
Un moyen moderne de distribution de repas.

Serve-Rite
Temp-Classic Pro

Serve-Rite



 De la cuisine à la table

Serve-Rite L et M

Qu'il s'agisse de pain, de café ou de collations, vous trouverez à chaque instant le buffet Serve-Rite idéal au charme parfait. Serve-Rite a été développé pour le service ergonomique et hygiénique des repas froids. Les tiroirs, prévus pour recevoir les bacs GN1/1 et leurs dérivés, évitent de se baisser fréquemment.

Deux modèles de base sont disponibles, Serve-Rite M et L. Ils sont modulables pour la configuration des tiroirs, des présentoirs et des divers accessoires et sont ainsi adaptables à toutes les exigences pour une présentation parfaite des repas froids. Les deux modèles sont pourvus d'une tablette rabattable et d'un support de sac poubelle.

Serve-Rite est bâti en aluminium robuste, avec des poignées ergonomiques en tube rond. Le bas est pourvu d'une bande de protection sur tout le périmètre. L'intérieur comporte des blocs tiroirs compatibles aux bacs GN 1/1 et leurs dérivés. En option, bloc-tiroirs réfrigéré via un groupe incorporé et , autonome , une fois débranché.

Serve-Rite est en grande partie en aluminium et dispose d'une palette de coloris pour le revêtement extérieur. Mobile avec 2 roulettes fixes et 4 roulettes pivotantes avec freins, Ø 160 mm, le chariot est très léger et facile à manœuvrer. En option, un moteur alimenté par batterie est disponible.



Serve-Rite L

Dimensions

extérieures	env. 1 565 x 753 x 961/1 467 mm
Plan de travail	env. 1 525 x 713 mm
Tablette rabattable	env. 666 x 333 mm

Poids env. 155 kg

Unité d'emballage 1 pièce

Serve-Rite M

Dimensions

extérieures	env. 1 198 x 753 x 961/1 467 mm
Plan de travail	env. 1 158 x 713 mm
Tablette rabattable	env. 666 x 333 mm

Poids env. 135 kg

Unité d'emballage 1 pièce

**Serve-Rite est disponible dans les coloris suivants :**

Rovere Impero



Ciliegio Fey



Faggio Americano



Grigio Monviso



Gallio Canarie



Arancio Canyon



Rosso Tango



West Brown



Bruno Vulcano



Rosso Prugna



Verde Erbetta



Verde Versailles



Blu California



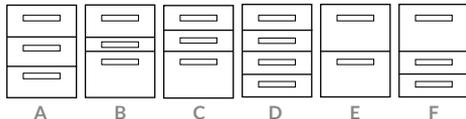
Blu Elettrico



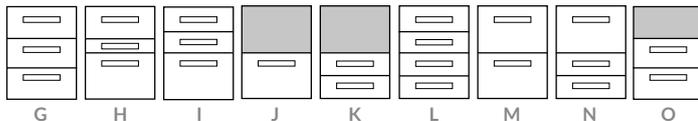
Viola Madras

Les configurations de tiroir suivantes sont disponibles :

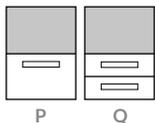
réfrigérés



non réfrigérés



beheizbar

**Données techniques des options**

Puissance électrique	env. 250 Watt courant de charge 230 V AC
Compresseur frigorifique	50 Hz 24 V, env. 100 Watt
Motorisation	24 V, env. 250 Watt

Chaleur dégagée	env. 200 Watt/heure d'utilisation, basé sur tous les composants (Refroidissement, batterie, chargeur)
------------------------	--

Fluide réfrigérant	R134a / env. 110 grammes
---------------------------	--------------------------

Température	réglable de + 3 °C à + 7 °C, à température ambiante min. de +10°C, max. de +32°C
--------------------	--

Poids	
Refroidissement	env. 10 kg
Motorisation	env. 10 kg
Batterie	env. 30 kg

Compartiment chauffant

Dans le compartiment chauffant, en option, les aliments peuvent être conservés au chaud à une température comprise entre env. 65 et 70 °C. Livré avec une grille.

Dimensions	
Intérieures	285 x 229 x 534 mm
De rôtissage	534 x 282 mm
Diamètre de la tige	Ø 5 mm
Hauteur de rôtissage	68 mm (avec 3 grilles)

Poids	env. 9 kg
--------------	-----------

Modèle	DRN-1-000-1-200-H
---------------	-------------------





Godets à couverts

Pour les couverts, des godets sont disponibles.

Dimensions env. 135 mm de haut, Ø int. env. 100 mm

Modèles

TRBTO-285/117 ajouré en acier inoxydable
 TRBTO-286/117 acier inoxydable non ajouré
 TRBTO-282/113 ajouré en PE blanc

Unité d'emballage 1 pièce

Séparateurs de tiroirs

Des subdivisions des bacs GN 1/1 peuvent être proposés en compartiments individuels, d'une profondeur de 150 mm, ils peuvent recevoir, des ingrédients emballés, p. ex. saucisses et tranches de fromage. Les séparateurs sont en polycarbonate et sont insérés les uns dans les autres.



Modèles

TRLADEN-TEILUNG-PC Subdivision en huit compartiments larges et étroits. Convient aux bacs GN en acier inoxydable.

TRLADEN-TEILUNG-PC6 Subdivision en six compartiments de même taille. Convient aux bacs GN en plastique.

TRLADEN-TEILUNG-PC2 Subdivision en six compartiments de même taille. Convient aux bacs GN en acier inoxydable.

Unité d'emballage 1 pièce

Barre de séparation GN

Pour l'utilisation de petits récipients GN.



Modèles

TRBTO/STEG Utilisation dans les tiroirs
 TRG0339 Utilisation dans l'étagère supérieure
 TR566254 Utilisation dans l'étagère supérieure (avec ressort, pour un arrêt fixe)

Unité d'emballage 1 pièce



Bacs GN en polypropylène (PP)

Paroi simple, blanc. Pour les tiroirs.

Modèles

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

Unité d'emballage 1 pièce



Bacs GN en polycarbonate (PC)

Paroi simple, transparent. Pour Les étagères supérieures.

Modèles

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

Unité d'emballage 1 pièce



Bacs GN en acier inoxydable

Pour les tiroirs.

Modèles

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

TRGN1/1-65P	GN 1/1 perforés, profondeur 65 mm
TRGN1/1-150P	GN 1/1 perforés, profondeur 150 mm
TRGN1/2-100P	GN 1/2 perforés, profondeur 100 mm
TRGN1/3-65P TR-	GN 1/3 perforés, profondeur 65 mm
GN1/3-100P	GN 1/3 perforés, profondeur 100 mm

Unité d'emballage 1 pièce

Serve-Rite



Serve-Rite S

Serve-Rite S a été spécialement développé pour le service d'en-cas dans les bureaux, conférences, manifestations ou pour les foires/expositions. Le chariot noir est doté d'un présentoir spécial pour collations au format GN 1/1. Les 4 tiroirs GN 1/1 de 100 mm chacun sont réfrigérés (*Batterie*). Sur les côtés, se trouvent une tablette rabattable et un rabat pour sac poubelle. Un support pour tablette ou ordinateur est fixé sur la surface de travail.

Dimensions

extérieures	env. 829 x 753 x 967/1 440 mm
Tablette rabattable	env. 666 x 333 mm

Puissance électrique

	env. 250 Watt courant de charge 230 V AC
Compresseur frigorifique	50 Hz 24 V, env. 100 Watt

Fluide réfrigérant

R134a / env. 110 grammes

Poids

env. 150 kg

Unité d'emballage

1 pièce

Temp-Classic Pro



-  De la cuisine à la table
-  Pour les applications cook and chill / cook and freeze

Temp-Classic Pro

Temp-Classic Pro est un système de buffet innovant qui offre un service de repas polyvalent pour un cadre domestique ou gastronomique. Le système dispose de toutes les techniques pour garder les divers ingrédients chauds ou froids (*mode Cook-Serve*) ou pour réchauffer en modes Cook-Chill ou Cook-Freeze.

Au cours du développement, temp-rite a porté son attention sur des solutions ergonomiques conçues pour la sécurité, la facilité de nettoyage et d'utilisation. Le contrôle récemment développé avec Touchscreen Pro permet une utilisation simple et intuitive. Il répond à toutes les exigences en matière de surveillance et de renseignements du système HACCP moderne.

Temp-Classic Pro est disponible en quatre tailles ; en version standard (*Temp-Classic Pro M*) avec un compartiment chauffant et un compartiment isotherme. Dans les autres versions, les chariots sont disponibles avec un seul compartiment chauffant (*Temp-Classic Pro S*) ou deux compartiments chauffants (*Temp-Classic Pro L*). Le

compartiment isotherme peut être équipé en option d'un refroidissement actif. Une autre option consiste à pouvoir refroidir les compartiments chauffants.

Le plateau de service sur le chariot est chauffant et peut contenir jusqu'à 4 x GN 1/1 (*Temp-Classic Pro M*).

Pour Temp-Classic Pro, de nombreuses variantes d'équipements sont disponibles, p. ex. une protection avec panneau intégré résistant aux rayures, des éléments chauffants et un éclairage, de sorte que chaque chariot puisse être configuré pour tous les besoins individuels. D'autres options consistent p. ex. en un module de transfert avec des chariots adaptés, des étagères rabattables ou des glissières à plateaux ainsi qu'un système de traction.

Roulettes de 160 mm de diamètre, 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes avec freins.



Touchscreen Pro

- Contrôle intuitif et interactif
- Représentation graphique de toutes les fonctions et propriétés
- Applications intelligentes réglant tous les cycles et toutes les applications
- Enregistrement HACCP automatique
- Transfert de données par clé USB, Wi-Fi ou LAN

Temp-Classic Pro S

Dimensions

Dimension de base	env. 846 x 728 mm
Hauteur / y compris pont	env. 1 044 / 1 391 mm

Compartment 1

Supports / compartiment 7 ou 8

Puissance électrique env. 8,1 kW, 400V- 50Hz 3P+N+E
env. 3,1 kW, 230V- 50Hz 1P+N+E

Fluide réfrigérant R134A, GWP= 1300

Poids env. 165 kg

Unité d'emballage 1 pièce



Temp-Classic Pro XS

Dimensions

Dimension de base	env. 846 x 728 mm
Hauteur / y compris pont	env. 1 044 / 1 391 mm

Compartment 2

Supports / compartiment 3 ou 4/2

Puissance électrique env. 8,1 kW, 400V- 50Hz 3P+N+E
env. 3,1 kW, 230V- 50Hz 1P+N+E

Fluide réfrigérant R134A, GWP= 1300

Poids env. 165 kg

Unité d'emballage 1 pièce





Temp-Classic Pro M

Dimensions

Dimension de base	env. 1 256 x 728 mm
Hauteur / y compris pont	env. 1 044 / 1 391 mm

Compartment	2
--------------------	---

Supports / compartiment	7 ou 8
--------------------------------	--------

Puissance électrique	env. 8,1 kW , 400V- 50Hz 3P+N+E env. 3,1 kW , 230V- 50Hz 1P+N+E
-----------------------------	--

Fluide réfrigérant	R134A, GWP=1300
---------------------------	-----------------

Poids	env. 190 kg
--------------	-------------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Temp-Classic Pro L

Dimensions

Dimension de base	env. 1 506 x 728 mm
Hauteur / y compris pont	env. 1 044 / 1 391 mm

Compartment	2
--------------------	---

Supports / compartiment	7 ou 8
--------------------------------	--------

Puissance électrique	env. 8,1 kW , 400V- 50Hz 3P+N+E env. 3,1 kW , 230V- 50Hz 1P+N+E
-----------------------------	--

Fluide réfrigérant	R134A, GWP=1300
---------------------------	-----------------

Poids	env. 275 kg
--------------	-------------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

Temp-Classic Pro



Temp-Classic Pro Système de navette

Temp-Classic Pro est équipé de modules de transfert amovibles. Pour leur transport, ils existent des chariots de transfert qui peuvent être couplés au Temp Classic Pro. Ils contiennent un ou deux modules de transfert qui sont simplement insérés dans Temp-Classic Pro après arrimage. Les chariots de transfert peuvent contenir des grilles et des récipients GN 1/1.

Les chariots de transfert sont robustes et faciles à manœuvrer. Afin d'éviter des pertes de température pendant le transport, il existe un dessus isolant en matériau plastique robuste pour les chariots ouverts ou des chariots de transfert isolés et fermés.

Le chariot de transfert isotherme (*simple ou double*) est constitué de profils bruts avec des double parois en métal léger. Les portes peintes avec une ouverture à 270°. Sur la navette double, il y a des dessus coulissants sur le dessus qui donnent accès aux compartiments. Leurs rails de guidage servent en outre à loger des boîtes de transport standard ISO 600 x 400 mm, qui conviennent aussi à la navette simple. Le bas est pourvu d'une bande de protection sur tout le périmètre en métal léger recouvert de PVC. Mobile au moyen de deux roulettes fixes et de deux roulettes pivotantes à avec freins, logées dans un boîtier galvanisé de 125 mm de diamètre.

**Dimensions**

Chariot ouvert 2 compartiments	env. 997 x 668 x 910 mm
Chariot isotherme 2 compartiments	env. 955 x 745 x 1 000 mm
Chariot isotherme 1 compartiment	env. 555 x 745 x 1 000 mm

Poids

Chariot ouvert 2 compartiments	env. 40 kg
Chariot isotherme 2 compartiments	env. 55 kg
Chariot isotherme 1 compartiment	env. 50 kg

Modèles

BLM21.006	Chariot ouvert 2 compartiments
TRM41.006-N250	Chariot isotherme 2 compartiments
TRM81.006-N250	Chariot isotherme 1 compartiment

Unité d'emballage

1 pièce

**Housses****Dimensions**

Version simple	env. 370 x 600 x 610 mm
Version double	env. 780 x 600 x 610 mm

Modèles

TRM20.028-1/2	Simple, pour 1 module de transfert
TRM20.028	Double, pour 2 modules de transfert

Unité d'emballage

1 pièce



**Des aliments
frais et sains
assurent des
clients heureux
et satisfaits !**



Systemes actifs

Les systemes de distribution active de repas de temp-rite peuvent être utilisés à la fois pour la distribution chaude (Cook-Serve) comme selon le principe Cook-Chill ou Cook-Freeze.

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

Temp-Futura

Temp-Contact



 **De la cuisine à la table**

 **Pour les applications de cook and chill**

Temp-Futura et Temp-Contact

Temp-Futura et Temp-Contact peuvent être utilisés à la fois pour la liaison chaude (Cook-Serve) ou la liaison froide selon le principe du Cook-Chill ou Cook-Freeze.

Les plateaux comportent des alvéolés pour établir un contact direct entre les éléments chauffants situés sous eux et la vaisselle en porcelaine. Les éléments chauffants avec ITC (Integrated Thermo Control - Contrôle thermique intégré) amènent les ingrédients du menu chaud à la température de consommation idéale grâce à un apport de chaleur mesuré avec précision. Les ingrédients chauds sont isolés par un couvercle des autres ingrédients sur le plateau. En d'autres termes, la chaleur est concentrée là où elle est nécessaire, tandis que les aliments froids et le plateau ne reçoivent pas de chaleur du processus de chauffe, ce qui les laisse parfaitement

refroidis. Pour les repas froids complets, les éléments chauffants.

Par conséquent, Temp-Futura et Temp-Contact reconnaissent indépendamment les actions à prendre en charge et assurent une chauffe individuelle et optimale de tous les ingrédients chauds. La commande offre d'autres options. De plus, tous les chariots peuvent être utilisés, soit, en même temps, soit, avec une temporisation afin d'éviter les pics d'énergie.

Les chariots sont disponibles en plusieurs tailles, chacune avec une variété d'équipements. Facultativement, ils peuvent être fabriqués dans une version résistante aux tunnels de lavage. Même pour le transport automatique de chariots, des solutions existent. De surcroît, le plateau est disponible en différentes versions et tailles.

Module HACCP

Module intégré, sur batterie, pour mesurer et enregistrer l'évolution de la température avant, pendant et après le cycle de remise à température, ainsi que d'autres événements (ouverture de porte / fermeture de porte et début / fin du cycle), en conformité avec HACCP.

Le module se compose d'un enregistreur de données et de capteurs permanents, ainsi que d'une antenne Bluetooth. L'enregistreur de données surveille en permanence la température à l'intérieur du chariot, à des intervalles de temps programmables ainsi que tous les événements entrants. Pour lire les données, le chariot est placé à proximité d'une station de réception. Il est automatiquement connecté à un ordinateur sur lequel se trouve le logiciel

qui lit ensuite les données stockées. Les données lues peuvent être archivées ou traitées ultérieurement pour alimenter les profils de température et les événements, conformément au système HACCP. Après déconnexion, du chariot, l'enregistreur de données continue d'enregistrer jusqu'à la prochaine lecture de données.

Modèles

TRHACCP-B	TRHAC-	Enregistreur de données
CP-L	TRHACCP-S	Station de réception
		Logiciel d'évaluation

Unité d'emballage 1 pièce



Temp-Futura TR400-Carts

Le chariot du système Temp-Futura pour le maintien au chaud, la remise à température et la distribution de repas.

Fabriqué en acier inoxydable isolé, à double paroi. Grâce à l'excellente isolation, les chariots peuvent se passer de réfrigération active. Sur le bas et le dessus, un cadre en matière plastique bleu sert de pare-chocs. Équipé de deux portes. Disponible en deux tailles de base pour accueillir les plateaux Gastro ou Euro-Norm. Avec diverses options, telles que l'attelage et la galerie. Équipé jusqu'à 2 éléments contrôlés par ITC et chauffés individuellement.

Le chariot est léger et mobile avec 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes de 160 mm de Ø.

Dimensions

Dimension de base GN env. 805 x 900 mm

Dimension de base EN env. 795 x 900 mm

Hauteur chariot de 16 env. 1 230 mm

Hauteur chariot de 20 env. 1 440 mm

Hauteur chariot de 24 env. 1 650 mm

Poids

Chariot de 16 env. 127 kg

Chariot de 20 env. 141 kg

Chariot de 24 env. 171 kg

Puissance électrique (Chaque élément chauffant de 23 + 8 cm) env. 0,18/230V en 400 V triphasé

Modèles

TRTR400EN/GN-16 pour 16 plateaux EN ou GN

TRTR400EN/GN-20 pour 20 plateaux EN ou GN

TRTR400EN/GN-24 pour 24 plateaux EN ou GN

Unité d'emballage 1 pièce



Boîtier de contrôle Temp-Futura

Boîtier de commande à écran tactile pour contrôler les chariots Temp-Futura TR400. Le cycle de chauffe se produit env. 40 minutes avant la distribution réelle des repas. L'unité de contrôle active le processus de chauffe en mode manuel ou automatique en assurant l'alimentation électrique pour la période de temps définie. Le temps de chauffe peut être modifié individuellement et ajusté aux conditions locales. Les réglages de la commande ne peuvent être effectués que par des personnes autorisées.

Modèles

TRTIMER230T Boîtier de commande à écran tactile pour chariots 230 V

TRTIMER400T Boîtier de commande à écran tactile pour chariots 400 V

TRTIMER400T/D Boîtier double à écran tactile pour 2 chariots

Unité d'emballage 1 pièce



Temp-Contact Carts

Temp-Contact pour le maintien au chaud, la remise à température et la distribution de repas. Le chariot est disponible pour 16, 20, 24 plateaux GN ou 40 mini-plateaux.

Les double parois isolées sont en acier inoxydable, avec glissières embouties et l'intérieur de chariot est exempt de soudure. Ils sont reliés centralement par des barres auxquelles sont fixées les plaques chauffantes à contact commandées par ITC. Un bouchon de vidange pour l'évacuation des eaux de lavage est situé dans le fond.

Les deux portes opposées sont en matière plastique à double paroi isolée, lavables, résistantes aux rayures et aux chocs, intérieur en acier inoxydable. La fermeture se fait par un fermoir antimicrobien qui permet une ouverture et une fermeture sûres dans toutes les situations. Les butées de porte sur les côtés du chariot maintiennent les portes ouvertes à 270°. Joints de porte sur tout le périmètre.

Les faces avant et supérieure sont en acier inoxydable. En option, les enceintes ventilées pour les composants du chariot électrique contiennent un système de refroidissement actif efficace, silencieux et facilement accessible.

Le bas est pourvu d'une grosse bande de protection sur tout le périmètre. Quatre barres verticales assurent une hauteur de prise ergonomique pour chaque opérateur.

Le chariot est mobile sur 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes avec freins, chacune protégée contre la rouille, de 160 mm de Ø.

Le contrôle électronique avec le système HACCP est soit installée à l'intérieur du chariot, soit dans un boîtier externe. Il est entièrement programmable. Affichage de l'heure et de la température des ingrédients froids. Signaux d'alerte sonore. Mise en veille et programme à démarrage automatique en mode de veille. Trois cycles de remise à température différents. Sonde de température des repas. Basculement automatique entre heure d'été et heure d'hiver.

Diverses variantes d'équipement sont en option (p. ex., système de traction), ainsi que d'autres accessoires disponibles (p. ex., une tablette latérale rabattable).

Fluide réfrigérant

Gaz	R507 (2019), R452a (à partir de 2020)
Quantité de gaz	env. 0,75 kg

Modèles

TRTeCo - 16/093	16 plateaux GN actives
TRTeCo - 20/093	20 plateaux GN actives
TRTeCo - 24/093	24 plateaux GN actives
TRTeCo - 40/090	40 mini-plateaux actives
TRTeCo - 16/000	16 plateaux GN neutres
TRTeCo - 20/000	20 plateaux GN neutres
TRTeCo - 24/000	24 plateaux GN neutres
TRTeCo - 40/000	40 mini-plateaux neutres

Transfert de chaleur

U_{porte}	env. 1,43 W/m ² K
U_{parois}	env. 0,875 W/m ² K

Niveau de bruit env. 52 dB (A)

Unité d'emballage 1 pièce

Dimensions

Modèle chauffé	env. 790 x 995 mm
Modèle neutre	env. 795 x 921 mm
Hauteur 16/20	env. 1 466 mm
Hauteur chariot 24	env. 1 676 mm

Poids

Chariot de 16/20	env. 175 kg
Chariot de 24	env. 205 kg

Puissance électrique (Refroidissement y compris remise température)

16 plateaux GN	env. 3,7 kW, 400V- 3ph
20 plateaux GN	env. 4,3 kW, 400V- 3ph
24 plateaux GN	env. 5,0 kW, 400V- 3ph
40 mini-plateaux	env. 5,7 kW, 400V- 3ph

Temp-Futura

Temp-Contact



Bases

Système de distribution de repas adapté aux chariots des systèmes Temp-Futura et Temp-Contact.

Bases en matière plastique spéciale résistant à une chaleur élevée, résistant au lave-vaisselle. Avec découpes pour les assiettes et les bols sur le devant et qui s'adaptent parfaitement sur les éléments chauffants des chariots. Les découpes sont prévues pour contenir les plats chauds. La zone restante du plateau est libre pour la vaisselle des aliments froids ou pour recevoir la carte du patient, les couverts, etc.

Dimensions	(Hauteur de l'ensemble, base et couvercle)
EN	env. 530 x 370 x 85 mm
GN	env. 530 x 325 x 85 mm
Mini-plateau	env. 335 x 295 x 85 mm

Modèles

TRS716G	Plateau EN, ivoire, Découpes 23/13 cm
TRS716G-G	Plateau EN, granit, Découpes 23/13 cm
TRS720G	Plateau GN, ivoire, Découpes 23/8 cm
TRS720G-G	Plateau GN, granit, Découpes 23/8 cm
TRS780G-G	Mini-plateau, granit, Découpe 23 cm

Unité d'emballage 20 pièces

Partie recommandée pour les boissons, les ingrédients réfrigérés, etc.

Compartiments pour assiette

TRP1140ST
TRP1160ST
TRP1460ST

Coiffe à usage multiple

TRRP4...G

Couvercle réfrigéré

TRKD4...G

Divers

Tasse isotherme
Couverts
Support carte du patient

Découpe entrées 3" = env. 8 cm diam.

Compartiments pour assiette

TRP320ODST/TRR100
TRP320ODST/TRW10...
TRM880-S

Compartiment à usage multiple

TRJ450/TRB97

Découpe entrées 5" = env. 13 cm diam.

Compartiments pour assiette

TRP330ST/
TRW200(B)

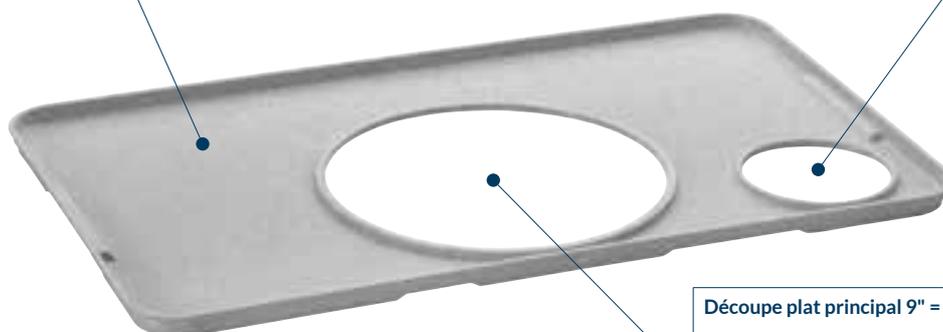
Découpe plat principal 9" = env. 23 cm diam.

Compartiments pour assiette

TRP2000ST
TRP2050ST
TRP2010ST
TRP2080ST

Compartiments à usage unique

TRCO03001/TRDL01001





Couvre-plats

Les couvre-plats pour les potages ou les entrées sont en plastique avec isolation mousse hautement efficace. Double paroi, résistants au lave-vaisselle. Les couvre-plats s'encastrent bien sur les assiettes de la base. Cela évite une perte de température et d'arôme.

Lors de la pose des couvre-plats sur les assiettes, la taille des découpes doit être respectée avec soin.

Couvre-plats pour découpe de 8 cm

Dimensions Ø env. 122 mm, 70 mm de haut

Modèle
TRT723A bleu nuit

Unité d'emballage 24 pièces



Couvre-plats pour découpe de 13 cm

Dimensions Ø env. 170 mm, 70 mm de haut

Modèles
TRT821G lilas
TRT822G bleu pastel
TRT823G bleu nuit

Unité d'emballage 24 pièces

Assiette / couvre-plat pour découpe de 23 cm

Dimensions Ø env. 265 mm, 70 mm de haut

Modèles
TRT811GR lilas
TRT812GR bleu pastel
TRT813GR bleu nuit

Unité d'emballage 12 pièces



Couvre-plat pour découpe de 23 cm

Dimensions Ø env. 265 mm, 70 mm de haut

Modèles
TRT911GR lilas
TRT912GR bleu pastel
TRT913GR bleu nuit

Unité d'emballage 12 pièces



Couvre-plats non isolants

Les couvre-plats non isolants sont en polypropylène de haute qualité et résistent au lave-vaisselle. Les couvre-plats s'encastrent bien sur les assiettes de la base. Ils évitent une perte de saveur et protègent les aliments de la contamination.

Dimensions	Ø env. 241 mm, 66 mm de haut
-------------------	------------------------------

Modèles

TRRP50G	lilas
TRRP55G	bleu pastel
TRRP55G-DB	bleu nuit
TRRRP52G	transparent

Unité d'emballage	50 pièces
--------------------------	-----------



Plateau de petit-déjeuner

Plateau de petit-déjeuner adapté aux systèmes de distribution de repas Temp Futura et Temp Contact. Le plateau n'est pas isolant et ses dimensions de base sont identiques à celles des bases spéciales (Euro Standard ou Mini-Plateau), mais sans découpes et en plastique peu résistant à la chaleur.

Toute la gamme de plateaux est disponible pour la vaisselle, les boissons, les couverts, la carte de patient, etc. Les plateaux ne conviennent pas pour le transport ou en cafétéria, car ils sont conçus pour être utilisés dans les chariots Temp Futura ou Temp Contact.

Dimensions

Euro-Norm	env. 530 x 370 mm
Mini-plateau	env. 335 x 295 mm

Modèles

TRS705G	Euro-Norm, granit
TRS790G	Mini-plateau, granit

Unité d'emballage	20 pièces
--------------------------	-----------



 De la cuisine à la table

 Pour les applications cook and chill

Temp-Serve et Dock-Rite

Temp-Serve et Dock-Rite peuvent être utilisés à la fois pour la liaison chaude (Cook-Serve) comme pour la liaison froide (cook and chill) et offrent une solution flexible pour la distribution des repas.

Les parties mobiles du mur à l'intérieur du chariot permettent la séparation complète des zones chaudes et froides, avec et sans plateau inséré. Le plateau glisse entre les parties mobiles de séparation individuelles à ressort. La séparation des ingrédients chauds et froids sur un plateau est ainsi obtenue, sans manipulation supplémentaire par le personnel de cuisine ou de transport. Le maintien au chaud des repas est obtenu grâce à la circulation de l'air chaud. Grâce au refroidissement par circulation d'air, les in-

grédients froids situés de l'autre côté de la paroi centrale restent bien réfrigérés. Cette alimentation en air, contrôlée et tempérée avec précision, garantit le maintien optimal de la température des repas ou la remise à température précise des ingrédients chauds.

Le système est indépendant du type de vaisselle.

Malgré cette capacité d'adaptation, Temp-Serve et Dock-Rite garantissent toujours la meilleure qualité et l'hygiène requise ainsi qu'un flux de travail dynamique. Parfait pour les employés et les convives !

Temp-Serve



l'image du produit contient des options supplémentaires

Chariot Temp-Serve

Le chariot se compose d'un solide cadre en acier inoxydable sur lequel sont montés l'ensemble des éléments. Cela permet un accès rapide pour assurer une maintenance à coût réduit et un service aisé.

La construction, comme les matériaux utilisés, assurent à ce chariot un entretien très facile. Les côtés et le dessus sont en matière plastique robuste (ABS), résistant aux produits chimiques et aux salissures.

Le panneau de commande LCD peut être programmé selon trois cycles de température avec compte à rebours individuel, en introduisant les temps et les températures.

Temp-Serve est certifié IPX5, tous les angles intérieurs sont arrondis pour un parfait nettoyage hygiénique. Le mur central isolant peut être complètement déposé, ainsi que les supports et les joints.

Les deux portes peuvent être ouvertes jusqu'à 270° et se chevaucher. Elles sont ensuite, tout comme les deux poignées verticales, protégées des chocs et permettent un accès facile et rapide aux deux côtés du chariot. La partie supérieure dispose d'un rebord périphérique et peut supporter un poids jusqu'à 25 kg.

Temp-Serve est très maniable grâce aux 2 roulettes fixes de 200 mm de diamètre et aux 2 roulettes pivotantes avec freins de 160 mm de diamètre. D'autres configurations et variantes de roulettes et d'équipements sont disponibles en option.

Puissance électrique

20/24 plateaux avec double refroidissement	env. 5,8 kW, 400V-3ph
30 plateaux avec double refroidissement	env. 6,2 kW, 400V-3ph

Fluide réfrigérant

Gaz	Gaz R507 (2019), R452a (à partir de 2020)
Quantité de gaz	env. 1,00 kg (avec double refroidissement)

Transfert de chaleur

U_{porte}	env. 1,22 W/m ² K
U_{parois}	env. 0,98 W/m ² K

Niveau de bruit	env. 55 dB (A)
------------------------	----------------

Modèles / Twinline

TRTS20-D	20 plateaux avec double refroidissement
TRTS24-D	24 plateaux avec double refroidissement
TRTS30-D	30 plateaux avec double refroidissement

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

Dimensions

Dimension de base	env. 1 048 x 790 mm
Hauteur 20/24 plateaux	env. 1 495 mm
Hauteur 30 plateaux	env. 1 735 mm
Pas 20 plateaux	env. 96 mm entre chacun
Pas 24/30 plateaux	env. 80 mm entre chacun

Poids

Chariot de 20/24	env. 224 kg
Chariot de 30	env. 243 kg

Dock-Rite



Station et chariot Dock-Rite

Dock-Rite se compose d'une station de base et d'une navette neutre insérable sans technologie embarquée.

La station fonctionne avec l'air pulsé, tant pour les températures chaudes que froides, air qui est contrôlé et chauffé avec précision afin que les températures des repas soient maintenues optimales en mode Cook-Serve ou que les ingrédients chauds soient remis à température idéalement.

Les chariots sont disponibles en une capacité comprise entre 20 et 48 plateaux. Toutefois, la même station de base accepte toutes les configurations. Ainsi, Dock-Rite offre une flexibilité maximale compte tenu de la taille de la station, la composition des repas et les demandes internes particulières.

La station de base est équipée de quatre roulettes pivotantes réglables en hauteur et peut être installée pratiquement n'importe où. Des baguettes magnétiques sont fermement fixées au chariot. Le panneau de commande est facile à lire et à utiliser, même lorsque le chariot est rangé. Il offre des cycles programmables et un enregistrement de données conforme à HACCP.

Station

Dimensions	env. 968 x 782 x 1 359 mm
Poids	env. 165 kg
Puissance électrique	env. 8,1 kW, 400 V (<i>simple refroidissement</i>) env. 10,0 kW, 400V (<i>refroidissement double</i>)
Fluide réfrigérant	
Gaz	Gas R507 (2019), R452a (à partir de 2020)
Quantité de gaz	env. 1 000 g
Chaleur dégagée	max. env. 1,9 kW / généralement env. 1,3 kW
Niveau de bruit	env. 64 dB (A)
Modèle	TRDR-ST
Unité d'emballage	1 pièce

Chariot de transport pour plateaux, court

Dimensions	env. 890 x 794 x 1 400 mm
Distance entre plateaux	
20 plateaux GN/EN	env. 96 mm
36 plateaux GN/EN / 36 mini-plateaux	env. 80 mm
Poids	env. 140 kg
Modèle	TRDR-SH24
Unité d'emballage	1 pièce

Chariot de transport pour plateaux, long

Dimensions	env. 1 208 x 794 x 1 400 mm
Distance entre plateaux	
30 plateaux GN	env. 96 mm
36 plateaux GN /48 Mini-plateaux	env. 80 mm
Poids	env. 181 kg
Modèle	TRDR-SH36
Unité d'emballage	1 pièce

Temp-Serve

Dock-Rite



Adaptés à Temp-Serve

Dimensions env. 575 x 325 mm

Modèles

TRTST-C001 Jaune coquille d'œuf
TRTST-C002 Jaune magique

Unité d'emballage 1 pièce

Plateaux de service

Plateaux spéciaux en matière plastique très résistant à la chaleur, adaptés au système Temp-Serve ou aux navettes de transport pour plateaux du système Dock-Rite. Conçus pour lave-vaisselle.

Adaptés à Dock-Rite

Dimensions

Gastro-Norm env. 530 x 325 mm
Euro-Norm env. 530 x 370 mm
Mini-plateaux env. 575 x 243 mm

Modèles

TRDR-GN-C001 GN / Jaune coquille d'œuf
TRDR-GN-C002 GN / Jaune magique
TRDR-EN-C001 EN / Jaune coquille d'œuf
TRDR-EN-C002 EN / Jaune magique
TRDR-MT-C001 Mini-plateau / Jaune magique
TRDR-MT-C002 TRDR-MT-C002

Unité d'emballage EN

et GN 20 pièces
Mini-plateau 1 pièce



Vaisselle recommandée pour le côté froid

Bols pour accompagnements

TRP1140ST grande, mod. droit
TRP1160ST petite, mod. droit
TRP1460ST petite, mod. haut
TRP4200ST Articles standards en porcelaine

Couvercle, transparent

TR7244.47 adaptés à TRP1140
TR7181.47 adapté à TRP1160 et à TRP1460
TRRP410ST adaptés à TRP4200ST

Tasse à café

TRP1230UST env. 6,8 cm de haut

Vaisselle recommandée pour le côté chaud

Assiettes

TRP1100ST Ø env. 23 cm, sans divisions
TRP1120ST Ø env. 23 cm, 2 divisions
TRP1200ST Ø env. 26 cm, sans divisions
TRP1320ST Ø env. 26 cm, 2 divisions
TRP1220ST Ø env. 26 cm, 3 divisions

Couvre-plats, gris transparent

TR0570 Ø env. 23 cm
TR0560 Ø env. 26 cm

Bol à potages

TRP1180ST

Bol à entrées

TRP3200D contenance env. 0,2 litre

Couvercles bol à entrées

TRW100 rouge violacé
TRW100B bleu gris
TRW101B bleu ciel

Temp-Cuisine



 De la cuisine à la table  Pour les applications cook and chill / cook and freeze



Temp-Cuisine

L'apparence, la consistance, le goût et l'odeur des aliments font toute la différence à table. Lorsque les aliments sont préparés à l'avance, puis réfrigérés choc, tout dépend de la remise à température, une mission importante des buffets et du service.

Temp-rite propose une gamme d'appareils à air pulsé adaptés aux besoins particuliers de nos clients où haute technologie et design assurent faible consommation d'énergie, facilité d'utilisation, sécurité et propreté irréprochables. L'air pulsé, la température et l'humidité à l'intérieur sont réglables en fonction du produit et ajustées de sorte que la qualité finale dépasse toutes les attentes.

Options / Accessoires

- Port USB : Les logiciels, les données HACCP et les recettes sont toujours disponibles et peuvent être développés davantage
- Sonde centrale de température
- Châssis de base
- Grilles GN

Caractéristiques fonctionnelles

- Réglages manuels et enregistrement de recettes offrent une utilisation aisée pour l'utilisateur
- Les programmes peuvent être divisés en 4 phases différentes, de sorte qu'une haute précision peut être obtenue lors de la remise à température
- Système d'autodiagnostic pour le parfait fonctionnement de tous les composants électriques
- Le système de condensation de vapeur assure des conditions de travail agréables.
- Arrêt automatique des moteurs du ventilateur à l'ouverture de la porte

Temp-Cuisine Compact

Four compact à convection pour la remise à température des aliments selon le principe cook and chill, avec en option, le maintien au chaud, un système de vapeur directe et le contrôle automatique de l'humidité. Intérieur et extérieur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur. Raccordement direct à l'eau ou réservoir d'eau en option.

Espace de cuisson éclairé avec angles arrondis et isolation thermique. Parois amovibles pour un nettoyage aisé. Guides latéraux amovibles et drain intégré pour un nettoyage facile. Drainage manuel de l'excès d'humidité.

Porte vitrage double avec fermeture à cliquet et joints résistants à la chaleur et au vieillissement. Pour une sécurité accrue, fonctionnement du ventilateur inversé à chaque ouverture de porte.

Contrôle aisé du réglage de la température, du temps et de l'humidité. Température réglable de 30 à 160 °C. Thermostat de sécurité pour l'espace de cuisson. Signal sonore en fin de cycle.



Modèle TRGRE060D

Dimensions

extérieures	env. 550 x 640 x 822 mm
Intérieures	env. 410 x 470 x 420 mm
Distance des éléments	env. 64 mm

Capacité

Plateaux	6 GN 2/3
Assiettes	5 (ϕ max. 310 mm)

Puissance électrique env. 3 200 W, 230V / 50 Hz

Modèle TRGRE060D

Unité d'emballage 1 pièce



Modèle TRGRE061D

Dimensions

extérieures	env. 800 x 680 x 822 mm
Intérieures	env. 660 x 510 x 420 mm
Distance des éléments	env. 64 mm

Capacité

Plateaux	6 (GN 1/1 ou 600 x 400)
Assiettes	10 (ϕ max. 310 mm)

Puissance électrique env. 3 200 W, 230V / 50 Hz

Modèle TRGRE061D

Unité d'emballage 1 pièce



Temp-Cuisine

Four à convection et contrôle automatique de l'humidité pour le réchauffage des repas selon les principes Cook-Chill ou Cook-Freeze. Intérieur et extérieur en acier inoxydable avec pieds réglables en hauteur. Raccordement direct à l'eau ou réservoir externe d'eau en option.

Espace de cuisson avec angles arrondis et isolation thermique. Drain intégré pour un nettoyage facile. Drainage manuel de l'excès d'humidité.

Porte pleine avec fermeture à cliquet et joints résistants à la chaleur et au vieillissement (*portes de verre disponibles en option*). Pour une sécurité accrue, fonctionnement du ventilateur inversé à chaque ouverture de porte.

Contrôle aisé du réglage de la température, du temps et de l'humidité. Température réglable de 30 à 160 °C. Thermostat de sécurité pour l'espace de cuisson. Signal sonore en fin de cycle.

Modèle TRRRO051D

Dimensions

extérieures	env. 800 x 710 x 855 mm
Intérieures	env. 670 x 430 x 500 mm
Distance des éléments	env. 90 mm

Capacité

Plateaux	5 (GN 1/1 ou 600x400)
Assiettes	10 (ø max. 280 mm)

Puissance électrique env. 6 200 W, 400V / 50 Hz

Modèle TRRRO051D

Unité d'emballage 1 pièce

Modèle TRRRO081D

Dimensions

extérieures	env. 800 x 710 x 1 155 mm
Intérieures	env. 670 x 430 x 800 mm
Distance des éléments	env. 90 mm

Capacité

Plateaux	8 (GN 1/1 ou 600x400)
Assiettes	16 (ø max. 280 mm)

Puissance électrique env. 12 500 W, 400V / 50 Hz

Modèle TRRRO081D

Unité d'emballage 1 pièce

Modèle TRRRO061D

Dimensions

extérieures	env. 800 x 710 x 855 mm
Intérieures	env. 670 x 430 x 500 mm
Distance des éléments	env. 75 mm

Capacité

Plateaux	6 (GN 1/1 ou 600 x 400)
Assiettes	12 (ø max. 280 mm)

Puissance électrique env. 6 200 W, 400V / 50 Hz

Modèle TRRRO061D

Unité d'emballage 1 pièce

Modèle TRRRO101D

Dimensions

extérieures	env. 800 x 710 x 1 155 mm
Intérieures	env. 670 x 430 x 800 mm
Distance des éléments	env. 75 mm

Capacité

Plateaux	10 (GN 1/1 ou 600 x 400)
Assiettes	20 (ø max. 280 mm)

Puissance électrique env. 12 500 W, 400V / 50 Hz

Modèle TRRRO101D

Unité d'emballage 1 pièce



Approvisionnement de boissons / potages

Pour les boissons et les soupes, temp-rite propose une large gamme de tasses et de bols adaptés.

Temp-Liquid

Temp-Liquid



Temp-Liquid

Pour les boissons et les soupes, temp-rite propose une large gamme de tasses et de bols adaptés. Sauf indication contraire, il s'agit de produits isolants à double paroi, avec mousse de polyuréthane, en matière plastique absolument insipide et inodore. Ils maintiennent le contenu chaud ou froid.

Tasses isothermes

Tasses à double paroi d'une contenance de 0,2 litre, en polypropylène absolument insipide et inodore, isolées avec de la mousse de polyuréthane. Ils maintiennent le contenu chaud ou froid. La grande poignée et la large ouverture permettent une utilisation légère et propre par les personnes âgées ou handicapées et une manipulation agréable et sûre. Très bon maintien de la température. Résiste au lave-vaisselle.

Une variété de coloris facilite la différenciation pour des applications spéciales.

Comme accessoires, divers couvercles (*TRB55G jetable*, *TRB54G usage multiple*, *TRH03G clipsé à usage multiple*) sont disponibles pour éviter les débordements et ainsi garantir propreté et hygiène.

Dimensions	Ø env. 86 mm, env. 86 mm de haut
Modèles	
TRALM310	lilas
TRALM320	gris
TRALM330	bleu nuit
TRALM340	turquoise
TRALM350	prune foncé
Unité d'emballage	48 pièces

Couvercle jetable pour tasses isothermes

Adapté aux tasses isothermes, aux bols isothermes de 0,15 litre et au modèle TRK36.

Dimensions	Ø env. 87 mm
Matériau	Polystyrène
Modèle	TRB55G
Unité d'emballage	2 000 pièces



Couvercle à usage multiple pour tasses isothermes

Adapté aux tasses isothermes, aux bols isothermes de 0,15 litre et au modèle TRK36. En polypropylène, résiste au lave-vaisselle.

Dimensions	Ø env. 87 mm
Matériau	Polypropylène
Modèles	
TRB54G	Couvercle
TRH03G	Clipsé
TRK116	Avec embout
Unité d'emballage	50 pièces TRB54G 25 pièces TRH03G 100 pièces TRK116



Gobelet

Gobelet de 0,2 litre, en plastique transparent, surface sablée, non isolant, adapté aux systèmes de distribution de repas. Empilable, résiste au lave-vaisselle. Comme accessoires, divers couvercles (*identiques pour les gobelets isothermes*) sont disponibles.

Dimensions	Ø env. 86 mm, 86 mm de haut
Matériau	Polycarbonate
Modèle	TRK36
Unité d'emballage	80 pièces



Bols isothermes

Bols double paroi, contenance 0,34 litre, en polypropylène absolument insipide et inodore, isolant avec de la mousse de polyuréthane. Ils maintiennent le contenu chaud ou froid. La large ouverture des bols de 0,34 litre permet aux personnes âgées ou handicapées une utilisation légère et propre.

Très bon maintien de la température, résiste au lave-vaisselle. Une variété de coloris facilite la différenciation pour des applications spéciales. Comme accessoires, divers couvercles sont disponibles pour éviter les débordements et ainsi garantir propreté et hygiène.

Modèle standard, contenance de 0,34 L

Dimensions	Ø env. 121 mm, env. 72 mm de haut
Modèles	
TRK191	turquoise
TRK193	lilas
TRK196	gris
TRK212	prune foncé
TRK214	bleu nuit
Unité d'emballage	24 pièces



Couvercle jetable

Couvercle en polystyrène blanc, adapté aux bols isothermes.

Adapté aux bols isothermes de 0,2 et 0,34 litre

Dimensions	Ø env. 127 mm
Modèle	TRB71G
Unité d'emballage	1 000 pièces



Couvercle à usage multiple

Couvercle à usage multiple en polypropylène de haute qualité, blanc. Résiste au lave-vaisselle. Il assure l'hygiène et empêche les débordements de soupe. Convient à tous les bols isothermes de 0,2 et 0,34 litre.

Dimensions	Ø env. 123 mm
Modèle	TRK03G TRK03G-H (avec lèvre d'étanchéité)
Unité d'emballage	50 pièces



Couvercle à usage multiple pour bols isothermes

Couvercle isolant à usage multiple avec lèvre d'étanchéité intégrée, en polypropylène de haute qualité. Adapté aux bols isothermes de 0,2 à 0,34 litre, également au grand bol par l'utilisation d'un plat en porcelaine (TRP3200D). Résiste au lave-vaisselle (panier approprié TRGW200). Le couvercle assure l'hygiène, empêche le débordement des soupes et prolonge le maintien de la température.

Dimensions	Ø env. 123 mm, env. 8 mm de haut
Modèle	TRID010
Unité d'emballage	50 pièces



Tasse isotherme

Tasses à double paroi, d'une capacité de 0,3 litre, avec couvercle, en polypropylène absolument insipide et inodore, isolant par mousse de polyuréthane. Elles maintiennent le contenu chaud ou froid. Le couvercle est également isolant. Le bord est spécialement conçu afin que le versement se fasse sans gouttes, de manière sûre. La large poignée permet aux personnes âgées ou handicapées une utilisation facile et propre. Très bon maintien de la température. Résiste au lave-vaisselle (*panier de lavage adapté pour le couvercle : TRGW100*).

Dimensions	Ø env. 97 mm, env. 94 mm de haut
-------------------	-------------------------------------

Modèles	
TRK301G	gris foncé / blanc
TRK302G	rouge violacé / blanc
TRK303G	moka / blanc
TRK300G	Couvercle de rechange blanc

Unité d'emballage	
Tasses	6 pièces
Couvercle de rechange	1 pièce



Petites bouteilles isothermes

Petites bouteilles isothermes d'une contenance de 0,3 litre avec couvercle en matière plastique dur brillant et couvercle rabattable. Verre isolant Mousse de polyuréthane, résiste donc en partie au lave-vaisselle. Disponible en divers coloris. Non adapté aux systèmes de distribution de repas temp-rite.

Dimensions	Ø env. 114 mm, env. 165 mm de haut
-------------------	---------------------------------------

Modèles	
TRK350G	crème
TRK350G-W	ivoire

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

A young girl with red hair, wearing a blue dress, is shown in profile, reaching for a slice of red bell pepper on a plate. In the background, another child with a yellow bow in her hair is visible, also eating. The scene is set in a bright, indoor environment, likely a dining area. A white circular graphic is overlaid on the bottom left of the image, containing text.

**La fraîcheur
de la cueillette.
Du matin au soir,
des fruits et
légumes frais.**



Vaisselle

Adaptée aux différents systèmes de distribution de repas, temp-rite propose un large éventail de plats. À côté de la porcelaine de haute qualité, sont également disponibles des plats en verre trempé, en plastique réutilisable ou en matériau jetable.



Vaisselle en porcelaine

Porcelaine d'hôtel de premier choix, avec une dureté de surface et une résistance aux chocs exceptionnelles. Idéale pour une utilisation en distributeurs de vaisselle et en lave-vaisselles industriels.

Assiette plate



Modèles

TRP1100ST	Ø env. 23 cm
TRP1190ST	Ø env. 23,5 cm
TRP1200ST	Ø env. 26 cm
TRP1400ST	Ø env. 19 cm
TRP1500ST	Ø env. 21 cm

Unité d'emballage 6 pièces

Assiette, compartimentée



Modèles

TRP1120ST	Ø env. 23 cm, 2 divisions
TRP1320ST	Ø env. 25,5 cm, 2 divisions
TRP1220ST	Ø env. 26 cm, 3 divisions

Unité d'emballage

TRP1120 ST	6 pièces
TRP1320ST	2 pièces
TRP1220ST	2 pièces

Grande assiette, plate et compartimentée



Modèles

TRP4000ST	Grande assiette, plate, env. 21 x 21 cm
TRP4010ST	Grande assiette, plate, deux divisions, env. 21 x 21 cm
TRP4020ST	Grande assiette, profonde 21 x 21 cm
TRRP400ST	Couvercle pour la 'grande' gamme, gris chaud, adapté à toutes les grandes assiettes, hauteur 40 mm

Unité d'emballage

Assiette	6 pièces
Couvercle	1 pièce



Bol d'accompagnement (1/4 norme porcelaine)

Modèle

TRP4200ST Bol, env. 11 x 8 cm, hauteur 37 mm

Unité d'emballage 6 pièces

Bol d'accompagnement et assiette (1/2 norme porcelaine)

Modèles

TRP4210ST Bol, env. 16 x 11 cm, hauteur 37 mm

TRP4100ST Assiette, env. 16 x 11 cm, hauteur 22 mm

TRP4110ST Set d'assiettes, env. 16 x 11 cm, hauteur 22 mm

Unité d'emballage 6 pièces

Bol d'accompagnement et assiette (1/1 norme porcelaine)

Modèles

TRP4220ST Bol, env. 22 x 16 cm, hauteur 38 mm

TRP4120ST Assiette, env. 22 x 16 cm, hauteur 22 mm

Unité d'emballage

TRP4120ST 6 pièces

TRP4220ST 2 pièce

Couvercle (norme porcelaine)

Modèles

TRRP410ST pour bol d'accompagnements, laiteux, 1/4 PN, env. 11 x 8 cm, hauteur 30 mm

TRRP421ST pour bol d'accompagnements et assiette, laiteux, 1/2 PN, env. 16 x 11 cm, hauteur 53 mm

TRRP422ST pour bol d'accompagnements et assiette, laiteux, 1/1 PN, env. 22 x 16 cm, hauteur 56 mm

Unité d'emballage 1 pièce

Bol d'accompagnements, forme droite

Modèles

TRP1140ST env. 176 x 111 x 37 mm

TRP1160ST env. 114 x 87 x 36 mm

Unité d'emballage 6 pièces

Bol d'accompagnements, forme haute

Modèle

TRP1460ST env. 110 x 85 x 47 mm

Unité d'emballage 6 pièces



Coquetier

Modèle

TRP1470ST Adapté à Temp-Rondo

Unité d'emballage 12 pièces


Bol à potages, forme cônique

Modèle

 TRP1180ST Ø env. 180 mm,
50 mm de haut

Unité d'emballage 2 pièces


Bol à potages, forme droite

Modèles

 TRP1280ST contenance env. 0,9 l, Ø env. 175 mm,
hauteur 53 mm

 TRTST-C002 contenance env. 1,1 l, Ø env. 194 mm,
hauteur 61 mm

Unité d'emballage

TRP1280ST 2 pièces

TRP1380ST 4 pièce



Couvercle adapté aux bols à potages

Modèles pour TRP1180ST, TRP1280ST

TRPZ20G-S	Usage unique, scellage extérieur blanc,
TRRP25G	usage multiple, scellage extérieur gris foncé,
TRRP26G	usage multiple, scellage extérieur rouge violacé,
TRRP25NG	usage multiple, scellage intérieur gris foncé,
TRRP26NG	usage multiple, scellage intérieur

Modèle pour TRP1380ST

TRW300 rouge violacé, usage multiple, scellage intérieur

Unité d'emballage

TRPZ20G 400 pièces

TRRP25/6G 50 pièces

TRRP25/6NG 50 pièces

TRW300 50 pièces

Bols à potages

Modèle

 TRP320ST contenance env. 0,4 l, Ø env. 125 mm,
hauteur 58 mm, adapté au système
Temp-Rondo (*nouveau*)

 TRP1890ST contenance env. 0,25 l, Ø env. 100 mm,
hauteur 53 mm, Bol à potages avec anse

Unité d'emballage

TRP320ST 4 pièces

TRP1890ST 6 pièce





Bols d'accompagnements, carrés

Modèle

TRP1650ST	env. 117 x 117 mm, 38 mm de haut, adapté au système de couvre-plats
TRRL20G	Couvercle à poser, gris clair
TRRL25G	Couvercle à poser, brun

Unité d'emballage

Bols	4 pièces
Couvercles	1 pièce



Tasse empilable avec soucoupe

Modèles

TRP1130ST	Tasse contenance env. 0,18 l, Ø env. 87 mm, hauteur 55 mm
TRP1150ST	Soucoupe Ø env. 137 mm (convient pour une utilisation sur Temp-Royal)

Unité d'emballage

6 pièces



Tasse à café

Modèles

TRP1230ST	contenance env. 0,3 l, Ø env. 83 mm, hauteur 85 mm
TRP1230K	Euro-Line » contenance env. 0,3 l, Ø env. 83 mm, hauteur 85 mm
TRP1230UST	contenance env. 0,26 l, Ø env. 83 mm, hauteur env. 68 mm

Unité d'emballage

TRP1230ST	6 pièces
TRP1230UST	6 pièces
TRP1230K	48 pièces

Meal-Butler



MealButler vaisselle en porcelaine

Modèles d'assiettes

TRPMB1200	env. 255 mm Ø, 25 mm de haut, env. 685 grammes
TR2028.01	coiffe adaptée

Unité d'emballage assiette

Assiettes	6 pièces
Coiffe	1 pièce

Modèles bols à entrées

TRPMB320	env. 100 mm Ø, 53 mm de haut, env. 200 ml, env. 205 grammes
TRW100	couvercle adapté rouge violacé
TRW100B	couvercle adapté bleu gris
TRW101B	couvercle adapté bleu ciel

Unité d'emballage assiette

Bols	12 pièces
Couvercles	150 pièce



Temp-Futura
Temp-Contact

Vaisselle en porcelaine Temp-Futura, Temp-Contact
Modèle d'assiette s'adaptant à l'assiette ronde de Ø 23 cm

TRP2000ST	Ø env. 23 cm, sans divisions
TRP2050ST	Ø env. 23 cm, 2 divisions
TRP2010ST	Ø env. 23 cm, env. 30 mm de profondeur

Unité d'emballage 6 pièces

Bol à potages, s'adaptant à l'assiette ronde de ø 23 cm
Modèles

TRP2080ST	env. 23 cm Ø, env. 40 mm de haut, contenance env. 0,75 litre
TRRP30NG	couvercle adapté rouge violacé
TRRP35NG	couvercle adapté bleu ciel

Unité d'emballage

Bols	6 pièces
Couvercles	50 pièce

Bol à entrées
Modèles

TRP320ODST	convient pour découpe de 8 cm, Ø env. 103 mm, hauteur env. 53 mm, contenance env. 0,2 litre
TRP330ST	convient pour découpe de 13 cm, Ø env. 137 mm, hauteur env. 39 mm, contenance env. 0,25 litre

Modèle de couvercle pour TRP320ODST

TRW100	Ø env. 100 mm, rouge violacé
TRW100B	Ø env. 100 mm, bleu gris
TRW101B	Ø env. 100 mm, bleu ciel

Modèle de couvercle pour TRP330ST

TRW200	Ø env. 140 mm, rouge violacé
TRW200B	Ø env. 140 mm, bleu ciel

Unité d'emballage

TRP320ODST	6 pièces
TRP330ST	4 pièce

Pièce intermédiaire adaptée au bol à entrées de 8 cm
Modèle

TRM880-S	Ø env. 104 mm
----------	---------------

Unité d'emballage 50 pièces

Saucière pour remise à température sur assiette en porcelaine
Modèle

TRM220KV-S	Ø env. 67 mm, 42 mm de haut
------------	-----------------------------

Unité d'emballage 12 pièces



Vaisselle en verre trempé

Vaisselle en verre blanc trempé pour une meilleure résistance aux chocs thermiques et mécaniques. Idéale pour une utilisation en distributeurs de vaisselle et en lave-vaisselles industriels. Toutes les pièces ont été spécialement développées pour être utilisées dans les systèmes de distribution de repas temp-rite et sont donc parfaitement adaptées à cet usage.

Bols pour accompagnements

Modèles

TRA1140	grand, env. 175 x 115 x 36 mm
TRA1160	petit, env. 115 x 85 x 36 mm

Unité d'emballage 24 pièces

Tasse à café

Dimensions Ø env. 79 mm,
env. 89 mm de haut

Modèle TRA1230

Unité d'emballage 12 pièces





Vaisselle à usage multiple

Toutes les pièces plastique ont été spécialement développées pour être utilisées dans les systèmes de distribution de repas temp-rite. Elles s'adaptent donc parfaitement entre-elles et résistent au mieux aux lave-vaisselles professionnels.



Bols pour accompagnements, blancs

Modèles

TRK75	env. 190 x 124 x 33 mm, env. 0,43 litre
TRB48	env. 124 x 94 x 33 mm, env. 0,17 litre

Unité d'emballage

TRK75	24 pièces
TRB48	48 pièce

Bols à potages en PP

Modèles

TRK153	env. 96 x 122 x 43 mm, env. 0,25 litre, blanc
TRK241	env. 96 x 122 x 43 mm, env. 0,25 liter, lilas
TRB21A	Couvercle usage unique en PS, env. 97 x 124 mm

Unité d'emballage

100 bols
3 000 couvercles



Bol à potages, adapté à la découpe de 8 cm de Temp-Futura ou Temp-Contact

Modèle

TRJ450 Ø env. 100 mm, 38 mm de haut, env. 0,2 litre, crème

Unité d'emballage

100 pièces



Bols à potages adaptés aux systèmes Temp-Royal ou Temp-Mediteran

Modèles

TRW1280 Ø env. 175 mm, env. 52 mm de haut, contenance env. 0,9 litre
 TRPZ20G-S Couvercle usage unique, scellage extérieur
 TRRP25G Couvercle usage multiple, blanc, scellage extérieur
 TRRP26G Couvercle usage multiple, gris foncé, scellage extérieur

Unité d'emballage

Bols 25 pièces
 TRPZ20G-S 400 pièces
 TRRP25/6G 50 pièces



Bols pour accompagnements

Modèles

TR7181.47 env. 90 x 120 x 30 mm, transparent, adapté à TRP1160
 TR7249.48 env. 82 x 113 x 30 mm, transparent, adapté à TRA1160ST
(ne convient pas pour les systèmes de plateaux isolantes)
 TR7244.47 env. 182 x 120 x 30 mm, transparent, adapté à TRA1140ST
(ne convient pas pour les systèmes de plateaux isolantes)
 TR7154.47 env. 125 x 125 x 30 mm, transparent, adapté à TRP1650

Unité d'emballage

1 pièce



Couvercle cloche adapté à Temp-Futura et Temp-Contact

Modèle s'adaptant sur deux bols TRP1160 ST ou TRP1460ST ou sur un bol TRP1140ST

TRRP40G env. 185 x 120 x 55 mm, lilas



Couvercle réfrigérant pour bols pour accompagnements

Couvercle pré-refroidissable à usage multiple, rempli d'un gel de conservation froid. Les couvercles peuvent être pré-réfrigérés à -18 °C et maintiennent à température les repas dans les bols en porcelaine. S'adaptent sur deux bols TRP1160ST ou TRP1460ST ou sur un bol TRP1140ST

Modèles

TRKD45G	env. 190 x 125 x 90 mm, env. 0,59 kg, lilas
TRKD46G	env. 190 x 125 x 90 mm, env. 0,59 kg, bleu gris

Unité d'emballage 8 pièces



Cloche pour assiette

Cloches à usage multiple, assortis aux assiettes des systèmes de distribution de repas. Convient pour une utilisation avec Dock-Rite (*version transparente pour les ingrédients froids, version grise ou transparente grise pour les ingrédients chauds*).

Modèles assortis aux assiettes de 23 cm de diamètre

TR2029.02	Ø env. 240 mm, 40 mm de haut, gris clair
TR0570	Ø env. 240 mm, 40 mm de haut, gris transparent

Modèles assortis aux assiettes de max. de 25,7 cm de diamètre

TR2028.01	Ø env. 265 mm, env. 40 mm de haut, transparent
TR2028.02	Ø env. 265 mm, env. 40 mm de haut, gris clair,
TR2028.02H	Ø env. 265 mm, env. 50 mm de haut, gris clair
TR0560	Ø env. 255 mm, env. 40 mm de haut, gris transparent

Unité d'emballage 1 pièce



Couvercle transparent foncé pour bols pour bols. Couvercle à utiliser avec Dock-Rite

Modèle

TRV461	Ø env. 105 mm pour TRP1890
--------	----------------------------

Unité d'emballage 1 pièce



Couvercle avec lèvre d'étanchéité intégrée pour bol pour bol TRP320OD

Modèles

TRW100	Ø env. 100 mm, rouge violacé
TRW100B	Ø env. 100 mm, bleu gris
TRW101B	Ø env. 100 mm, bleu ciel

Unité d'emballage 150 pièces

Couvercle à usage multiple pour bol TRP330ST

Modèles

TRW200	Ø env. 140 mm, rouge violacé
TRW200B	Ø env. 140 mm, bleu ciel

Unité d'emballage 150 pièces

Couvercle pour bols à potages TRW1280, TRP1180ST et TRP1280ST

Modèles

TRRP25G	Ø env. 180 mm, blanc
TRRP26G	Ø env. 180 mm, gris foncé

Unité d'emballage 50 pièces

Couvercle pour bols à potages TRP1180ST et TRP1280ST

Modèles

TRRP25NG	Ø env. 180 mm, rouge violacé
TRRP26NG	Ø env. 180 mm, gris foncé

Unité d'emballage 50 pièces

Couvercle pour bols à potages TRP2080ST

Modèles

TRRP30NG	Ø env. 226 mm, rouge violacé
TRRP35NG	Ø env. 226 mm, bleu ciel

Unité d'emballage 50 pièces

Couvercle à usage multiple pour TRP1650ST

Modèles

TRRL20G	env. 117 x 117 mm, à poser, gris clair
TRRL25G	env. 117 x 117 mm, à poser, brun

Unité d'emballage 1 pièce





Vaisselle à usage unique

Grand modèle

Modèle
TRA01G env. 101 x 165 x 27 mm,
env. 0,43 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 1 500 pièces

Grand modèle compartimenté

Modèle
TRA02G env. 101 x 165 x 27 mm,
env. 0,23 / 0,12 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 1 500 pièces

Couvercle pour TRA01G et TRA02G

Modèle
TRC68G env. 191 x 130 x 28 mm, en polystyrène

Unité d'emballage 1 500 pièces

Plat pour accompagnements

Modèle
TRA05G env. 72 x 102 x 26 mm,
env. 0,2 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 3 000 pièces





Plat pour accompagnements, petit

Modèle

TRA09A env. 96 x 86 x 26 mm,
env. 0,12 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 6 000 pièces

Grand modèle

Modèle

TRA44 env. 101 x 165 x 27 mm,
env. 0,43 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 1 000 pièces

Gobelet à jus

Modèle

TRA87G-S Ø env. 69 mm, env. 60 mm de haut,
env. 0,12 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 1 000 pièces

Gobelet à sauces

Modèle

TRA88G-S Ø env. 69 mm, env. 45 mm de haut,
env. 0,08 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 1 000 pièces

Couvercle pour TRA87G-S et TRA88G-S

Modèle

TRB38G-S Ø env. 73 mm, en polystyrène

Unité d'emballage 1 000 pièces

Bols à potages

Modèle

TRE04G env. 108 x 80 x 40 mm,
env. 0,2 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 1 000 pièces

Bols à potages

Modèle

TRB27G env. 96 x 122 x 43 mm,
env. 0,25 litre, en polystyrène

Unité d'emballage 700 pièces



Couvercle en polystyrène

Modèles

TRE05G env. 113 x 87 mm, adapté à TRE04G env.
 TRB21G 97 x 124 mm, adapté à TRB27G

Unité d'emballage

TRE05G 1 000 pièces
 TRB21G 700 pièce



Bol à potages

Modèle

TRB11 env. 108 x 173 x 40 mm,
 env. 0,4 litre, en polystyrène

Unité d'emballage

1 000 pièces



Plat en polystyrène

Modèles

TRE08G env. 106 x 142 x 50 mm, env. 0,4 litre
 TRE10G env. 106 x 142 x 50 mm, env. 0,5 litre

Unité d'emballage

550 pièces



Couvercle en polystyrène, pour les plats

Modèles

TRC08 env. 114 x 177 mm,
 adapté à TRB11
 TRE15G env. 108 x 146 mm,
 adapté à TRE08/10G

Unité d'emballage

TRC08 1 000 pièces
 TRE15G 1 100 pièce



Plat en polystyrène, adapté à Temp-Mediterran

Modèles

TRC20G env. 129 x 193 x 44 mm,
 TRC25G env. 0,7 litre, couvercle pour TRC20G

Unité d'emballage

500 pièces



Couvercle pour tasses isothermes, bols isothermes 0,15 litre et TRK36

Modèle

TRB55G Ø env. 87 mm, en polystyrène

Unité d'emballage 2 000 pièces



Couvercle pour bols isothermes 0,2 et 0,34 litre

Modèle

TRB71G Ø env. 127 mm, en polystyrène

Unité d'emballage 1 000 pièces



Couvercle pour bols en porcelaine TRP1180ST et TRP1280ST

Modèle

TRPZ20G-S Ø env. 179 mm, en polystyrène

Unité d'emballage 400 pièces



Coquetier cuvette

Modèle

TRA17G Ø env. 69 mm, 30 mm de haut, en polystyrène

Unité d'emballage 5 000 pièces



Cuiller à soupes / à café

Modèle

TRBS01G Ø env. 120 mm, en polystyrène

Unité d'emballage 2 000 pièces



Emballages papier pour couverts, avec impression

Modèle

TRBT25G env. 100 x 260 mm

Unité d'emballage 3 000 pièces

Meal-Butler



Couverts usage unique MealButler

En matière plastique résistant à la chaleur. Le bord est scellable.

Modèle menu

TRKB01 Ø env. 220 mm, env. 45 mm de haut,
env. 0,75 litre

Modèle bols à entrées

TRKK01 Ø env. 125 mm, env. 45 mm de haut,
env. 0,25 litre

Unité d'emballage

TRKB01 186 pièces
TRKK01 728 pièce

Temp-Futura

Temp-Contact



Assiette demi-lune à usage unique

Assiette demi-lune à usage unique en plastique spécial, 2 pièces côte à côte dans le cadre, s'adapte au logement pour assiettes de 23 cm de la base Temp-Futura / Temp-Contact.

Modèle cadre (à usage multiple, plastique)

TRKB01 Ø env. 232 mm

Modèle demi-lune (plastique à usage unique)

TRDL01001 env. 232 x 116 x 35 mm

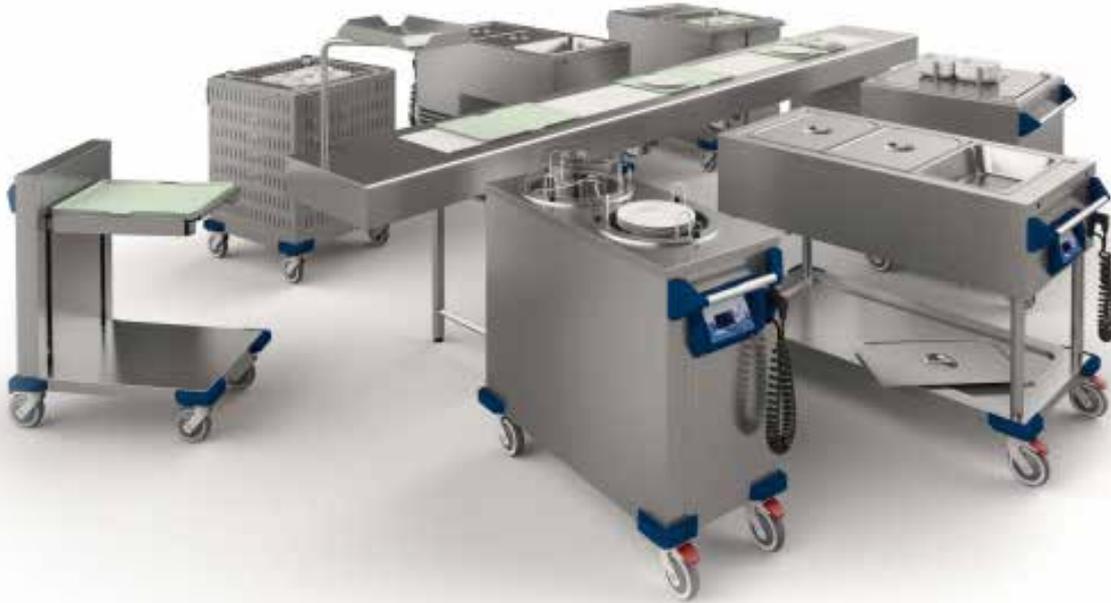
Unité d'emballage

TRCO03001 1 pièce
TRDL01001 456 pièces



Équipements

temp-rite propose des équipements spécialement adaptés aux exigences des systèmes de distribution de repas. Ils sécurisent et simplifient le portionnement, le stockage et le transport.



De la cuisine à la table



Pour les applications de cuisson-refroidissement / cuisson-congélation



Convoyeur de distribution de repas

Structure en acier inoxydable. L'entraînement et la commande sont logés à l'extrémité du tapis roulant dans un boîtier en acier inoxydable, facilement accessible. Equipé d'une cuve qui collecte les salissures accumulées.

Le convoyeur à plateaux peut au choix être réalisé à l'aide d'une bande transporteuse en polyuréthane revêtue de PVC blanc, soit à l'aide de courroies rondes. La bande ou les courroies sont résistantes à l'humidité et certifiées pour le contact alimentaire. L'entraînement est variable en continu entre 4 et 16 m/min.

La commande électrique comprend un interrupteur principal, un interrupteur d'arrêt d'urgence de bande et un variateur de vitesse. Des prises, interrupteurs optiques de fin de course, boutons marche / arrêt supplémentaires, un interrupteur d'arrêt d'urgence, étagères rabattables, bords de protection contre les chocs ou des versions mobiles sont disponibles en option.

Raccordement du moteur env. 0,37 kW, 400 V

Modèle TRG0100

Unité d'emballage 1 pièce

Dimensions

Hauteur de travail env. 900 mm, hauteur réglable +/- 20 mm

Largeur du convoyeur env. 500 mm

Largeur de la bande env. 300 mm ou
Distance entre courroies env. 250 mm

Longueur du convoyeur en sections de 1 m
Bande entre 3 et 10 m
Courroies entre 3 et 9 m



Distributeur d'assiettes

Distributeur d'assiettes non chauffant, avec ou sans fentes d'aération. Fabriqué en acier inoxydable. Deux guides amovibles d'assiettes \varnothing 180-330 mm, polygonales 280 x 280 mm. Réglage flexible, sans outils, pour différentes tailles et formes d'assiettes. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Plate-forme d'empilement particulièrement plate, sous tension sûre. Avec poignée en acier inoxydable de forme plate et sûre. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes freinées et 2 roues \varnothing 125 mm, en matière plastique.

Dimensions env. 520 x 1030 x 990 mm

Capacité de contenance env. 160 assiettes, selon la hauteur d'empilement, ou 160 kg

Poids net env. 56 kg

Modèles

TRG2300BC TRG- fermé
2250BC avec fentes d'aération

Unité d'emballage 1 pièce



Distributeur d'assiettes chauffant

Distributeur d'assiettes chauffant, statique ou à circulation d'air. Entièrement en acier inoxydable, caisson double paroi, grands guides d'assiettes carrés pour un réglage adapté de la hauteur pour différentes tailles et formes d'assiettes de \varnothing 180-330 mm, polygonales 280 x 280 mm. Plage de contrôle ECO pour une chauffe et un maintien écoénergétiques des assiettes à une température \geq à 60 °C (*version statique*). Réglage de la température en continu de 30 à 110 °C. Câble d'alimentation spiralé, extensible jusqu'à 250 cm, élément chauffant en acier inoxydable. Inclus dans la fourniture : Capot en PC, clip de fixation pour les capots. Mobile avec 2 roues pivotantes freinées et 2 roues \varnothing 125 mm, en matière plastique.

Chauffage par circulation d'air, contrôle manuel

Dimensions env. 520 x 1030 x 1114 mm
(y compris les guides d'assiettes)

Capacité de contenance env. 160 assiettes, selon la hauteur d'empilement, ou 160 kg

Poids net env. 76 kg

Puissance électrique env. 1,5 kW (*chauffage par circulation d'air*),
220-240V 50-60Hz

Modèle TRG2314BC

Unité d'emballage 1 pièce

Chauffage statique, contrôle manuel

Dimensions env. 520 x 1030 x 1076 mm
(y compris les guides d'assiettes)

Capacité de contenance env. 160 assiettes, selon la hauteur d'empilement, ou 160 kg

Poids net env. 60 kg

Puissance électrique env. 1,2 kW (*chauffage statique*),
220-240V 50-60Hz

Modèle TRG2304EBC

Unité d'emballage 1 pièce



Inlett-Stapler

Appareil en acier inoxydable pour chauffage de pellets ou disques thermiques à 130 °C. Construction robuste avec deux couvercles rabattables isolés à double paroi. Une poignée avec extrémités protégées sécurise les mains et réduit les dommages. Protection anti-collision aux quatre coins inférieurs. Poignées et coins protégés en matière plastique de haute qualité résistant aux chocs. Le système de ressorts en acier inoxydable se règle facilement pour obtenir différentes charges afin d'ajuster une hauteur de mise à disposition constante.

Interrupteur marche / arrêt avec fonction d'affichage intégré « Appareil opérationnel ». Raccordement par l'avant avec un câble spiralé indéformable, extensible à 2,50 m, avec fiche coudée et cache-prise. L'appareil est complètement isolé thermiquement.

Panneaux isolants incombustibles, chimiquement neutres, résistants à l'humidité et totalement inoffensifs pour la santé. Nettoyage rapide et complet de l'empileur par le haut.

Roues en matière plastique résistant à la corrosion et sans entretien selon DIN 18867-8. 4 roues pivotantes, dont deux avec freins. Diamètre de roue 125 mm.

Dimensions	env. 1 005 x 508 x 963 mm env. 2 x 50 pellets TRIH05-S (TRG2324-R)
Capacité de contenance	env. 2 x 80 disques thermiques TRHD25SN (TRG2324-HD)
Poids net	env. 70 kg
Puissance électrique	env. 3,2 kW, 230 V courant alternatif
Modèles	
TRG2324-R	pour pellets TRIH05-S
TRG2324-HD	pour disques thermiques TRHD25SN
Unité d'emballage	1 pièce



Distributeur de paniers

Distributeur de paniers non chauffé, avec ou sans fentes d'aération pour contenir des paniers de 500 x 500 mm ou 650 x 530 mm. Fabriqué en acier inoxydable. La structure fermée protège contre le glissement des paniers. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Nettoyage facile par le retrait complet des paniers. Avec poignée en acier inoxydable de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil.

Dimensions

Panier 500 x 500 mm	env. 700 x 911 x 745 mm
Panier 650 x 530 mm	env. 700 x 911 x 885 mm

Capacité de contenance

6 paniers à une hauteur de pile de 115 mm ou 9 paniers à 75 mm avec couvercle cloche de 680 mm, 540 mm sans couvercle cloche

Poids net

Panier 500 x 500 mm	env. 43 kg
Panier 650 x 530 mm	env. 48 kg

Modèles

TRG2207BC	fermé, panier 500 x 500 mm
TRG2207KSBC	avec fentes d'aération, panier 500 x 500 mm
TRG2315BC	fermé, panier 650 x 530 mm

Unité d'emballage 1 pièce



Distributeur de paniers chauffant

Distributeur de paniers chauffant par ventilateur à convection, où les paniers sont placés sur une plate-forme. Réglage flexible, sans outils, pour différentes tailles et formes d'assiettes. Réglage de la température en continu de 30 à 110 °C. La construction et l'équipement de base correspondent au distributeur de panier non chauffant. Câble d'alimentation spiralé, extensible jusqu'à 250 cm. Inclus dans la fourniture : Capot en PVC, clip de fixation pour les capots.

Dimensions

Panier 500 x 500 mm	env. 700 x 911 x 885 mm
Panier 650 x 530 mm	env. 700 x 911 x 1 025 mm

Capacité de contenance

6 paniers à une hauteur de pile de 115 mm ou 9 paniers à 75 mm, hauteur d'empilement avec couvercle cloche 680mm, 540 mm sans couvercle cloche

Poids net

Panier 500 x 500 mm	env. 70 kg
Panier 650 x 530 mm	env. 75 kg

Puissance électrique env. 1,8 kW, 220-240V 50-60Hz

Modèles

TRG2216BC	Panier 500 x 500 mm
TRG2316BC	Panier 650 / 530 mm

Unité d'emballage 1 pièce



Puissance frigorifique	env. 490 Watt
Fluide réfrigérant	env. 200 gr R134A (sans CFC)
Temp. ambiante	env. 10–43°C
Niveau de bruit	env. 55 dB(A)
Modèle	BLFI01500033310
Unité d'emballage	1 Stück



Puissance électrique	
GN 2/1	env. 1,2 kW, 230 V
GN 3/1	env. 1,8 kW, 230 V
GN 4/1	env. 2,4 kW, 230 V
Modèles	
BLFI01100002610	GN 2/1, commande manuelle
BLFI01100017410	GN 3/1, commande manuelle
BLFI01100002810	GN 4/1, commande manuelle
Unité d'emballage	1 pièce

Distributeur de paniers réfrigéré

Distributeur de paniers (0–10 °C) réfrigéré à l'air circulant, pour contenir des paniers 500 x 500 mm. Entièrement en acier inoxydable avec isolation très efficace en polyuréthane.

La plate-forme d'empilement en acier inoxydable, revêtue de Rilsan, sert de panier le plus bas (environ 150 mm de haut). Hauteur de mise à disposition constante. La tension est facilement réglable pour différentes charges. Pour faciliter le nettoyage, le panier inférieur peut être facilement retiré et remplacé.

Câble d'alimentation spiralé avec fiche Schuko, extensible jusqu'à 150 cm et cache-prise. La température est contrôlée par un thermostat manuel, avec interrupteur marche / arrêt.

Avec poignée de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en polyuréthane. Y compris un couvercle en plastique transparent.

Dimensions	env. 1.075 x 735 x 915 mm
Capacité	Capacité panier de base plus 8 paniers de 75 mm de hauteur ou plus 5 paniers de 115 mm de hauteur, soit environ 150 kg
Poids net	env. 105 kg
Puissance électrique	env. 0,28 kW, 230 V

Bain-marie avec bac unique

Bain-marie à eau avec bac unique, pour la chauffe de bac GN de 200 mm de profondeur. Entièrement en acier inoxydable. Le bord supérieur est profilé pour contenir l'eau projetée. La cuvette présente des coins arrondis et un robinet de vidange de 1/2". Étagère supplémentaire en partie inférieure.

La température (30–90 °C) est contrôlée par un thermostat manuel, avec interrupteur marche / arrêt. Câble d'alimentation spiralé avec fiche Schuko, extensible jusqu'à 150 cm et cache-prise.

Avec poignée de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en polyuréthane.

Dimensions	
GN 2/1	env. 686 x 900 x 900 mm
GN 3/1	env. 686 x 1 255 x 900 mm
GN 4/1	env. 686 x 1 630 x 900 mm
Capacité de contenance	
GN 2/1	env. 110 kg
GN 3/1	env. 165 kg
GN 4/1	env. 165 kg
Poids net	
GN 2/1	env. 35 kg
GN 3/1	env. 40 kg
GN 4/1	env. 48 kg



Bain-marie Bain-marie 3 bacs

Bain-marie 3 bacs, chacun adapté pour GN 1/1, 200 mm de profondeur et leurs subdivisions. Pour lla chauffe humide ou sèche. Entièrement en acier inoxydable.

La construction et l'équipement de base correspondent au bain-marie bain-marie à cuve unique, mais avec des robinets de vidange de 3 x 1/2".

Dimensions	686 x 1 255 x 900 mm
-------------------	----------------------

Capacité de contenance	3 x GN 1/1, env. 165 kg
-------------------------------	-------------------------

Poids net	
Chauffage humide	env. 45 kg
Chauffage à sec	env. 42 kg

Puissance électrique	
Chauffage humide	env. 3 x 0,65 kW, 230 V
Chauffage à sec	env. 3 x 0,7 kW, 230 V

Modèles	
BLFI01100017810	Chauffe humide, contrôle manuel
BLFI01100017910	Chauffe à sec, contrôle manuel

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Bain-marie réfrigéré

Distributeur statique de repas réfrigérés (0-10 °C), avec une cuve GN 3/1. Adapté aux récipients GN de 200 mm de profondeur. Entièrement en acier inoxydable avec isolation très efficace en polyuréthane. Le bord supérieur est profilé pour contenir l'eau projetée. La cuve présente des coins arrondis, deux barres transversales GN en acier inoxydable et un robinet de vidange de 1/2". Étagère supplémentaire en partie inférieure. Câble d'alimentation spiralé avec fiche Schuko, extensible jusqu'à 150 cm et cache-prise. La température est contrôlée par un thermostat manuel, avec interrupteur marche / arrêt.

Avec poignée de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en polyuréthane.

Dimensions	env. 686 x 900 x 900 mm
-------------------	-------------------------

Capacité de contenance	GN 3/1 ou env. 165 kg
-------------------------------	-----------------------

Poids net	env. 75 kg
------------------	------------

Puissance électrique	env. 0,22 kW, 230 V
-----------------------------	---------------------

Puissance frigorifique	env. 410 Watt
-------------------------------	---------------

Fluide réfrigérant	env. 180 gr R134A (sans CFC)
---------------------------	------------------------------

Temp. ambiante	env. 10-43 °C
-----------------------	---------------

Niveau de bruit	env. 55 dB (A)
------------------------	----------------

Modèle	BLFI01600009010, contrôle manuel
---------------	----------------------------------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Distributeur universel

Distributeur universel non chauffé, avec ou sans fentes d'aération. Taille de la plate-forme 590 x 290 mm. Fabriqué en acier inoxydable. Les différents types de vaisselle peuvent être acceptés à l'aide de 6 guides en plastique à réglage variable.

Plate-forme d'empilement sous tension sécurisée. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Avec poignée en acier inoxydable de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en matière plastique.

Dimensions	env. 520 x 944 x 740 mm env. 520 x 944 x 775 (avec fentes d'aération)
Capacité de contenance	max. 200 kg, selon le type de vaisselle
Hauteur d'empilement	680 mm (avec capot)
Poids net	env. 48,5 kg env. 46 kg (avec fentes d'aération)
Modèles	TRG2317BC fermé TRG2318BC avec fentes d'aération
Unité d'emballage	1 pièce



Distributeur de plateaux

Distributeur de plateaux non chauffant avec plate-forme d'empilement en acier inoxydable. Plate-forme d'empilement sous tension sécurisée. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Avec poignée en acier inoxydable de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en matière plastique.

Dimensions	env. 700 x 911 x 805 mm
Capacité de contenance	max. 200 kg
Hauteur d'empilement	680 mm (avec capot)
Poids net	env. 58 kg
Modèles	TRG2305BC fermé TRG2305KSBC avec fentes d'aération
Unité d'emballage	1 pièce



Distributeur de plateaux / universel, chauffant

Distributeur de plateaux chauffant avec ventilateur de circulation d'air et revêtement intérieur thermolaqué. Plate-forme d'empilement sous tension sécurisée. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Réglage de la température en continu de 30 à 110 °C. Câble d'alimentation en spirale, extensible jusqu'à 250 cm. Avec poignée en acier inoxydable de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en matière plastique. Inclus dans la fourniture : Capot en PC, clip de fixation pour les capots.

Dimensions

Distributeur univesel	env. 520 x 944 x 885 mm
Distributeur de plateaux	env. 700 x 911 x 945 mm

Capacité de contenance

max. 200 kg,
selon le type de vaisselle

Hauteur d'empilement

680 mm (avec capot)

Poids net

Distributeur univesel	68,5 kg
Distributeur de plateaux	env. 85 kg

Puissance électrique env. 1,8 kW, 220-240V 50-60Hz

Modèles

TRG2319BC	Distributeur universel, chauffant
TRG2215BC	Distributeur de plateaux, chauffant

Unité d'emballage 1 pièce



Distributeur de paniers

Distributeur de paniers ouvert. Fabriqué en acier inoxydable. Avec un bord relevé en acier inoxydable pour empêcher les paniers de glisser, conception conçue pour être utilisée sur la bande transporteuse. Plate-forme d'empilement sous tension sécurisée. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Avec poignée en acier inoxydable de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en matière plastique.

Dimensions env. 550 x 900 x 810 mm

Capacité de contenance 6 paniers à 115 mm ou
9 paniers à 75 mm de hauteur de pile

Poids net env. 33 kg

Modèle TRG0610BC

Unité d'emballage 1 pièce



Distributeur de plateaux

Distributeur de plateaux ouvert dans les versions sans et avec guidage latéral des plateaux. Fabriqué en acier inoxydable. Avec un bord relevé en acier inoxydable pour empêcher les plateaux de glisser, convient aux plateaux de tailles GN et EN. Version pour utilisation sur le convoyeur (*Mise en place des plateaux en disposition longitudinale et transversale*). Plate-forme d'empilement sous tension sécurisée. Insertion et retrait simples des ressorts de tension pour ajuster la hauteur de mise à disposition souhaitée. Avec poignée en acier inoxydable de forme ergonomique. Quatre protections de coins robustes contre les chocs protègent l'appareil. Mobile avec 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues Ø 125 mm, en matière plastique.

Dimensions	env. 550 x 900 x 810 mm
Taille de la plate-forme	env. 530 x 370 mm
Capacité	100 plateaux

Capacité de contenance	version ouverte sans guide latéral (<i>format longitudinal</i>) env. 35 Kg
	version ouverte sans guide latéral (<i>format transversal</i>) env. 31,5 Kg
	version ouverte avec guide latéral (<i>format longitudinal</i>) env. 35 Kg

Modèles	
TRG0620BC	version ouverte sans guide latéral (<i>format longitudinal</i>)
TRG2320BC	version ouverte sans guide latéral (<i>format transversal</i>)
TRG2321BC	version ouverte avec guide latéral (<i>format longitudinal</i>)

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Start-Station

Chariot à étagères en acier inoxydable. Partie supérieure pour disposer 3 bacs GN 1/1 - 65 mm. Partie inférieure pour disposer 3 bacs GN 1/1, avec 8 x 3 paires de rails de support en L solidement soudés avec un pas de 75 mm.

Le chariot est équipé de 4 roues pivotantes dans des logements chromés galvanisés, dont 2 avec freins total, Ø 125 mm. 4 bandes de roues en matière plastique résistant aux chocs protègent contre les dommages.

Dimensions	env. 1 165 x 799 x 880/1 110 mm
-------------------	---------------------------------

Capacité de contenance	30 bacs GN 1/1 - 65 mm
-------------------------------	------------------------

Capacité de charge	env. 150 kg
---------------------------	-------------

Poids net	env. 34 kg
------------------	------------

Modèle	TRG0480A
---------------	----------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Chariot pour cloches

Chariot pour le stockage et le retrait facile des couvre-plats (TRKD45/46G) ainsi que Dock-Rite (TRO560 et TRO570). Les chariots sont en acier inoxydable de haute qualité, fabriqués en structure autoportante de tube rond Ø 25 mm avec tôles en acier inoxydable intégrées. Convient également au transport et au stockage des assiettes ou des systèmes de couvre-plats.

Les chariots sont équipés de 4 roues pivotantes dans des logements chromés galvanisés, dont 2 avec freins total, Ø 125 mm. 4 bandes de roues en matière plastique résistant aux chocs protègent contre les dommages.

Dimensions

Chargement unilatéral	env. 995 x 485 x 766 mm, hauteur de retrait la plus basse 248 mm
Chargement des deux côtés	env. 995 x 795 x 951 mm, hauteur de retrait la plus basse 433 mm

Capacité de contenance

Chargement unilatéral	env. 80 couvre-plats ou env. 128 couvre-plats de 23 ou env. 90 couvre-plats de 26
Chargement des deux côtés	env. 160 couvre-plats ou env. 256 couvre-plats de 23 ou env. 180 couvre-plats de 26

Modèles

TRG2640	Chargement unilatéral
TRG2680H	Chargement des deux côtés

Unité d'emballage	1 pièce
-------------------	---------



Chariots à glissières

Chariots à glissières en acier inoxydable pour bacs GN 1/1, en tube carré avec entretoises et supports soudés. Mobile avec 4 roulettes pivotantes de 125 mm de diamètre, dont 2 avec freins, déflecteurs muraux. Pour le transport externe, une housse de protection adaptée en matériau alimentaire, antistatique et résistant aux odeurs est disponible.

Dimensions	env. 664 x 744 x 1 667 mm
------------	---------------------------

Distance entre les glissières	env. 75 mm
-------------------------------	------------

Capacité de contenance	36 plateaux dans 18 glissières au format Gastro-Norm 1/1
------------------------	---

Poids net	env. 25 kg
-----------	------------

Modèles

TRG0400	Chariots à récipients
TRG0400A	Housse de protection

Unité d'emballage	1 pièce
-------------------	---------



Paniers

Panier à tasses

Panier de lavage et de stockage pour tasses et bols isothermes, p. ex.. Fabriqué en matière plastique avec poignées évidées.

Dimensions env. 500 x 500 x 140 mm

Capacité de contenance P. ex. env. 25 tasses isothermes

Modèle TRG0700

Unité d'emballage 1 pièce



Panier à vaisselle

Panier à vaisselle en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant à la chaleur. Étroit.

Dimensions env. 500 x 500 x 75/115 mm
env. 650 x 530 x 75/115 mm

Modèles

BLFI01500006810 500 x 500 mm, 75 mm de haut
BLFI01500006910 500 x 500 mm, 115 mm de haut
BLFI01500009610 650 x 530 mm, 75 mm de haut
BLFI01500009510 650 x 530 mm, 115 mm de haut

Unité d'emballage 1 pièce



Panier de lavage et de stockage

Panier pour nettoyer les couvercles (TRRP25G/TRRP26G) ou pour nettoyer et ranger les disques de réfrigération (TRCD10G). Le panier est en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant aux températures élevées, à mailles serrées. L'intérieur est subdivisé pour maintenir les couvercles ou les disques verticalement.

Capacité de contenance env. 48 couvercles ou disques

Dimensions env. 500 x 500 x 190 mm

Modèle TRG0835

Unité d'emballage 1 pièce



Panier de lavage

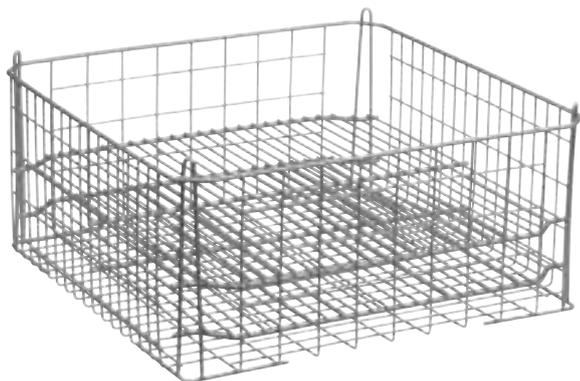
Panier à vaisselle pour nettoyer le couvercle du bol à potages Temp-Futura /Temp-Contact (TRW200 etc.) ou le couvercle TRID010. Le panier est en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant aux températures élevées, à mailles serrées. L'intérieur est subdivisé pour maintenir les couvercles.

Capacité de contenance env. 66 couvercles

Dimensions env. 500 x 500 x 142 mm

Modèle TRGW200

Unité d'emballage 1 pièce



Panier de lavage et de stockage

Panier pour nettoyer les couvercles (TRRL3...G et TRRP3...NG) ou pour nettoyer et ranger les disques de maintien/remise à température (TRHD20G). Le panier est en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant aux températures élevées, à mailles serrées. L'intérieur est subdivisé pour maintenir les couvercles ou les disques verticalement.

Dimensions	env. 500 x 500 x 245 mm (TRG0836)
	env. 500 x 500 x 214 mm (TRG0836HD)
	44 DCouvercles ou disques (TRG0836)

Capacité de contenance	54 de maintien/remise à température TRHD20G (TRG0836HD)
-------------------------------	---

Modèles	TRG0836	Couvercles ou disques
	TRG0836HD	de maintien/remise à température

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Panier de lavage et de stockage

Panier à vaisselle pour nettoyer le couvercle du bol à potages Temp-Futura/Temp-Contact (TRW100 etc.) et le couvercle des tasses isothermes TRK300G. Le panier est en acier inoxydable avec revêtement en plastique résistant aux températures élevées, à mailles serrées. L'intérieur est subdivisé pour maintenir les couvercles.

Dimensions	env. 500 x 500 x 111 mm
-------------------	-------------------------

Capacité de contenance	env. 96 couvercles
-------------------------------	--------------------

Modèle	TRGW100
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Panier de lavage

Panier de lavage pour couvercles et bases du système de distribution de repas. Fabriqué en fil d'acier chromé avec base en plastique.

Dimensions	env. 500 x 500 x 135 mm
-------------------	-------------------------

Capacité de contenance	5 couvercles ou bases
-------------------------------	-----------------------

Modèle	TRK53
---------------	-------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Panier de lavage

Panier pour le nettoyage des pièces de système tel que le système Temp-Royal, en lave-vaisselle. Des ergots maintiennent les pièces. Le panier est ouvert d'un côté.

Dimensions	env. 500 x 500 mm
-------------------	-------------------

Capacité de contenance	5 couvercles ou 9 bases
-------------------------------	-------------------------

Modèle	TRG0850
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Cool-Rite



Réfrigérateur à rideau d'air Cool-Rite

Réfrigérateur à rideau d'air pour le maintien des températures recommandées par HACCP pour les ingrédients froids dans la distribution des repas. Surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable. Les parois intérieures comportent des conduits d'air devant la porte, qui permettent une circulation d'air optimale. À l'ouverture de la porte un rideau d'air froid se forme, qui traverse l'ouverture de la porte et empêche l'air chaud d'entrer ou l'air froid de s'échapper. Cela permet de maintenir la porte ouverte pendant 45 minutes sans que la température ne monte de plus de 5 °C.

À l'intérieur, se trouvent 9 paires de glissières en acier inoxydable. Cela donne une capacité de 9 plaques GN ou de récipients 2/1 (530 x 650 mm) ou 18 récipients 1/1 (530 x 325 mm). Les glissières, avec un pas de 100 mm, peuvent être retirées pour le nettoyage. La porte pleine est équipée d'un joint d'étanchéité, ainsi que d'une poignée avec serrure. Les charnières permettent un angle d'ouverture de 270°. Cool-Rite dispose également de deux poignées et d'une protection contre les chocs.

Le réfrigérateur se déplace sur 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes avec freins, chacune d'un diamètre de 125 mm, dans un logement protégé contre la corrosion.

Le refroidisseur, placé en-dessous, fonctionne selon le principe de refroidissement par circulation d'air et assure une stabilité optimale du rideau d'air, même pendant le transport. Cool-Rite est équipé d'un interrupteur principal avec signal lumineux et d'un système de commande. Le système de commande affiche les températures et les alarmes et permet le pré-réglage des températures. Grâce à un système programmable, le réglage non autorisé de température peut être bloqué. Le dégivrage est automatique, mais peut également être contrôlé manuellement. L'eau de condensation est évaporée.

Potentiel de réchauffement global (PRG) conforme à la norme européenne 517/2014/EU :

GWPR448A	= 26%
GWP _{HFC} -125	+ 26%
GWP _{HFC} -32	+ 21%
GWP _{HFC} -134a	+ 7%
GWP _{HFC} -1234ze	+ 20%
GWP _{HFC} -1234yf	= 1386
Équivalent CO ₂ (GES)	= 0,721 t

Fluide réfrigérant	R448a, env. 0,52 kg
---------------------------	---------------------

Température ambiante	porte fermée porte ouverte
-----------------------------	-------------------------------

Humidité	jusqu'à 60 %
-----------------	--------------

Niveau de bruit	71 dBA @ 1 m
------------------------	--------------

Classe de protection	IP21
-----------------------------	------

Modèle	TRCR45G
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

Dimensions	env. 900 x 1 000 x 1 956 mm
-------------------	-----------------------------

Plage de température	0 à + 10 °C
-----------------------------	-------------

Capacité de contenance	env. 380 litres brut, env. 340 litres net
-------------------------------	--

Poids net	env. 230 kg
------------------	-------------

Puissance électrique	780 W, 230 V/50 Hz
-----------------------------	--------------------

Classe climatique	4
--------------------------	---

Classification énergétique selon EN 16825 (A-G)	D
--	---



Chariot Système

Chariot pour la réception des couvre-plats et / ou bases de système, composé de 2 supports tubulaires soudés à 4 grilles. Toutes les soudures sont ébavurées et intégrées la surface des tubes. Les grilles comprennent elles-mêmes 2 connexions longitudinales externes reliées par des fils. Le cadre est en acier inoxydable, tube carré 25/25 mm.

Le chariot est mobile avec 4 roues pivotantes de 125 mm de diamètre, dont 2 avec freins. Les roues sont en caoutchouc non traçables, résistantes aux huiles et graisses, dans des chapes galvanisées et chromées.

Dimensions	env. 1 275 x 575 x 1 792 mm
-------------------	-----------------------------

Distance des grilles	largeur libre d'env. 400 mm
-----------------------------	-----------------------------

Capacité de contenance	env. 80 couvercles ou env. 90 bases
-------------------------------	--

Poids net	env. 39 kg
------------------	------------

Charge totale	env. 200 kg (<i>répartis uniformément</i>)
----------------------	--

Modèle	TRG1700
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Chariot pour système de couvre-plats

Chariot pour le maintien des couvre-plats et / ou des bases ainsi que de toutes les pièces isolantes du système Temp-Futura. Composé de 2 supports tubulaires, soudés à 4 grilles. Toutes les soudures sont ébavurées et intégrées la surface des tubes.

Le maintien des pièces du système se fait par 2 connexions longitudinales externes, reliées par des fils et cintrées pour sécuriser les pièces. Le chariot est en acier inoxydable, tube carré 25/25 mm. Profilé frontal en tôle d'acier inoxydable qui constitue un support pour les pièces.

Le chariot est mobile avec 4 roulettes pivotantes, de 125 mm, dont 2 avec blocage. Les roues sont en caoutchouc non traçants avec freins, résistantes aux huiles et graisses, dans des chapes galvanisées et chromées.

Dimensions	env. 1 275 x 615 x 1 792 mm
-------------------	-----------------------------

Distance des grilles	env. 355 mm (<i>largeur libre</i>)
-----------------------------	--------------------------------------

Capacité de contenance	env. 200 bases ou env. 112 couvre-plats ou env. 180 couvre-plats (<i>Temp-Futura /Temp -Contact</i>) ou env. 224 bases ou couvre-plats
-------------------------------	--

Poids net	env. 42 kg
------------------	------------

Charge totale	env. 200 kg
----------------------	-------------

Modèle	TRG1750
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Dolly pour paniers

Équipement en acier inoxydable de haute qualité, pour le stockage et le transport de paniers. Protection optimale contre les collisions par deux pare-chocs inférieurs en matière plastique.

Roues en matière plastique résistant à la corrosion et sans entretien selon DIN 18867-8. Chape et corps de roue en matière plastique résistant aux chocs, pneus en caoutchouc thermoplastique. Stockage de qualité grâce aux roulements à billes de précision avec pare-fils intégré. 2 roues pivotantes avec freins et 2 roues pivotantes. Remplacement facile, si nécessaire, des roues, montage de la base en acier inoxydable. Ø 125 mm. Capacité de charge par roue 100 kg.

Dimensions	env. 580 x 710 x 1 025 mm
Capacité de contenance	12 paniers de 115 mm ou 20 paniers de 75 mm, 500 x 500 mm
Poids net	env. 12 kg
Modèle	TRG2208
Unité d'emballage	1 pièce

Temp-Trolley



Temp-Trolley

Chariot fermé pour le transport convivial de diverses versions de plateaux emboutis. Le chariot se compose d'une construction encliquetable en profilés d'aluminium robustes et est en grande partie en aluminium ; la couverture supérieure et les parois internes sont en acier inoxydable. Les parois et les portes à double paroi isolées par de la mousse sans CFC ont une valeur isolante élevée. Des portes spécifiques en option, chacune contenant 2 x plaques eutectiques GN 1/1 pour la réfrigération passive dans le chariot.

Les portes à fermeture complexe sont équipées d'un porte-aimant pour les maintenir ouvertes à 270°. Sur les quatre coins, des poignées verticales en tubes ronds de forme ergonomique assurent

une hauteur de préhension optimale pour chaque utilisateur. Elles se prolongent en partie supérieure et sont protégées par des profilés aux angles. La partie supérieure est en acier inoxydable texturé pour une protection contre les rayures. La bande de protection inférieure contre les chocs est conçue pour permettre l'installation d'un système de traction.

L'intérieur est subdivisé en un, deux ou trois compartiments avec dix glissières chacun. Même les chariots à trois compartiments ont deux portes. Le châssis est composé de deux roues fixes et de deux roues pivotantes avec freins, de 160 mm de diamètre, dans des chapes chromées galvanisées.

**Dimensions**

10-GN/10-EN
20-GN/20-EN
30-GN/30-EN

env. 570 / 615 x 775 x 1 555 mm
env. 923 / 1 013 x 775 x 1 555 mm
env. 1 276 / 1 411 x 775 x 1 555 mm

Distance entre les glissières

env. 115 mm

Capacité de contenance

Glissière GN Plateaux GN 1/1 ou Temp-Futura / Temp-Contact en GN
Glissière EN Plateaux EN 1/1 ou Temp-Royal, Temp-Mediteran ou Temp-Futura en EN

Poids net

10-GN/10-EN env. 60 kg / env. 63 kg
20-GN/20-EN env. 86 kg / env. 91 kg
30-GN/30-EN env. 110 kg / env. 116 kg

Modèles

TRG2810N-GN / EN 10 glissières (1 x 10) GN / EN
TRG2820N-GN / EN 20 glissières (2 x 10) GN / EN
TRG2830N-GN / EN 30 glissières (3 x 10) GN / EN

Unité d'emballage

1 pièce





Temp-Trolley Black Line

Version restauration des chariots isolés. Tous les éléments latéraux sont recouverts d'une feuille 3M de haute qualité au « look carbone ». La construction et l'équipement de base correspondent à la version standard du Temp-Trolley. Les profilés de protection des coins supérieurs ainsi que la bande de protection inférieure contre les chocs sont également noirs. Roues \varnothing 160 mm en acier inoxydable.

Modèles

TRG2810N-GN-S / EN-S	10 glissières (1 x 10) GN-S / EN-S
TRG2820N-GN-S / EN-S	20 glissières (2 x 10) GN-S / EN-S
TRG2830N-GN-S / EN-S	30 glissières (3 x 10) GN-S / EN-S

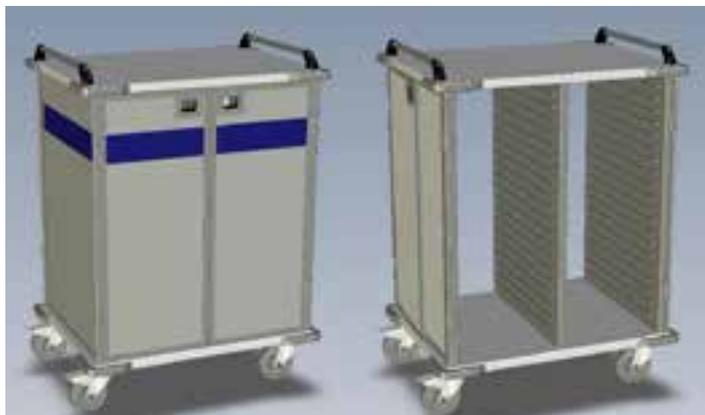
Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

Chariots de service Temp-Flex

Chariots légers et robustes à 4 portes permettant le service des deux côtés. Le chariot consiste en une construction encliquetable en profilé d'aluminium robuste avec des panneaux extérieurs en aluminium thermolaqué, des parois intérieures en aluminium et une tablette supérieure en acier inoxydable. Les double-parois et les portes sont remplis d'une mousse sans CFC pour assurer l'isolation thermique. L'intérieur est divisé en deux compartiments, chacun avec 20 glissières distantes de 40 mm.

Le chariot dispose de deux poignées ergonomiques horizontales, facilement tenues par n'importe quel utilisateur. Les portes s'ouvrent à 270° et sont fermées ou ouvertes sous la contrainte d'un ressort.

Le chariot dispose de quatre roues pivotantes de 100 mm de diamètre. Sur deux d'entre-elles un blocage central agit via des pédales situées au milieu de la longueur du chariot. La partie supérieure est protégée par 4 coins d'angle tandis que le bas est pourvu d'un pare-choc périmétrique.



Dimensions	env. 826 x 641 x 1 050 mm
-------------------	---------------------------

Distance entre les glissières	env. 40 mm
--------------------------------------	------------

Capacité de contenance	2 x 20 plateaux GN1/1 ou 2 x 40 plateaux GN 1/2, et max. 100 kg
-------------------------------	---

Poids net	env. 48 kg
------------------	------------

Modèle	TRG2840N-GN/4P
---------------	----------------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Chariots de transport Aktive

Chariots de transport avec froid ou chaud actif pour une distribution efficace et un maintien des aliments froids / chauds. Ils maintiennent la température des aliments à un niveau constant. Selon les versions, les chariots sont isolés et chauffés statiquement ou équipés du système de refroidissement à effet Peltier. Les chariots chauffants offrent une température réglable en continu jusqu'à + 90 °C, ceux réfrigérés jusqu'à + 3 °C, avec affichage numérique. L'ouverture de la porte se fait à 270° et elle est retenue par un aimant. Les poignées ergonomiques assurent une utilisation facile et sûre.

Extérieurement, les chariots sont en plastique isolé noir, renforcé de fibre de verre, d'une épaisseur de 30 mm et, à l'intérieur, en aluminium avec glissières amovibles en acier inoxydable. Les glissières GN 1/1 ont un pas de 80 mm et conviennent pour le chargement jusqu'à max. de 10 kg par glissière. Le dessus est cerclé d'une galerie en tube d'acier inoxydable rond et la base d'une protection périmétrique en acier inoxydable avec revêtement en caoutchouc. Les chariots se déplacent au moyen de deux roues fixes et deux pivotantes avec freins, de 160 mm de diamètre.



Dimensions

12 GN1/1	env. 540 x 810 x 1 440 mm
14 GN 1/1	env. 540 x 810 x 1 600 mm
2 x 12 GN 1/1	env. 1 100 x 810 x 1 390 mm
2 x 14 GN 1/1	env. 1 100 x 810 x 1 550 mm

Capacité de contenance GN 1/1

Poids net

12 GN1/1	env. 58 kg chauffé, env. 65 kg réfrigéré
14 GN 1/1	env. 62 kg chauffé, env. 68 kg réfrigéré
2 x 12 GN 1/1	env. 105 kg chauffé, env. 118 kg réfrigéré
2 x 14 GN 1/1	env. 126 kg réfrigéré

Puissance électrique

Chauffage	230V, env. 0,58 kW ou 2 x 0,58 kW
Refroidissement	230V, env. 0,34 kW ou 2 x 0,34 kW

Modèles

TR111211-9	12 GN 1/1 chauffés, 1 porte
TR111411-5	14 GN 1/1 chauffés, 1 porte
TR180023-4	2 x 12 GN 1/1 chauffés, 2 portes
TR131211-5	12 GN 1/1 réfrigérés, 1 porte
TR131411-1	14 GN 1/1 réfrigérés, 1 porte
TR180380-1	2 x 12 GN 1/1 réfrigérés, 2 portes
TR180390-1	2 x 14 GN 1/1 réfrigérés, 2 portes

Unité d'emballage 1 pièce



Charge	
2 x 4 piles	haut env. 140 kg, bas env. 100 kg
2 x 3 piles	haut env. 110 kg, bas env. 75 kg

Modèles	
TRG1200	2 x 4 piles
TRG1300	2 x 3 piles

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

Chariots

Chariot de transport pour le maintien des systèmes temp-rite. La structure du cadre est prolongée jusqu'au devant du chariot et sert de poignée. La poignée est en tube rond. 2 étagères avec rebord de 30 mm. Les étagères soudées sont insérées dans le cadre et reposent sur 4 supports tubulaires. Tous les raccords tubulaires sont entièrement soudés et les soudures sont soigneusement poncées. Le cadre est équipé de 4 coins protecteurs non marquants. Cadre et étagères en acier inoxydable. La surface est sablée. Equipé d'une étagère rabattable.

Mobile avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec freins, diamètre 125 mm, dans des chapes en matière plastique de haute qualité.

Dimensions	
2 x 4 piles	env. 1 335 x 820 x 1 107mm
2 x 3 piles	env. 1 335 x 610 x 1 107mm

Dégagement du bord	env. 530 mm
---------------------------	-------------

Capacité de contenance	
2 x 4 piles	env. 48 ensembles système
2 x 3 piles	env. 36 ensembles système

Poids net	
2 x 4 piles	env. 41 kg
2 x 3 piles	env. 33 kg



Chariots

Chariot de transport pour le maintien des systèmes temp-rite. La structure du cadre est auto-portante avec une poignée chanfreinée. La construction est conçue pour que les chariots s'emboîtent. 2 tablettes avec bord sur quatre côtés et un biais en matière plastique, fixé à l'arrière. Les étagères reposent sur une structure porteuse à renforts verticaux. Cadre et étagères en acier inoxydable. La surface est sablée. Equipé d'une étagère rabattable.

Mobile avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec freins, diamètre 125 mm, dans des chapes en matière plastique de haute qualité.

Dimensions	env. 1 335 x 690 x 1 125 mm + 220 mm de débordement par chariot
-------------------	--

Dégagement du bord	env. 690 mm
---------------------------	-------------

Capacité de contenance	2 x 3 piles = env. 36 ensembles de système
-------------------------------	--

Poids net	env. 37 kg
------------------	------------

Charge	haut env. 110 kg, bas env. 75 kg
---------------	----------------------------------

Modèle	TRG1400
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Chariots

Chariot de transport pour systèmes de distribution de repas temp-rite, composé de colonnes d'angle et de 2 tablettes ainsi que de 2 poignées. Les tablettes sont en caillebotis. La fixation des tablettes aux colonnes d'angle est faite par serrage. Le chariot est en acier chromé brillant scellé avec de la résine synthétique.

Mobile avec roues protégées contre la corrosion, diamètre 125 mm, dont 2 avec freins.

Dimensions	env. 1 220 x 530 x 1 010 mm
-------------------	-----------------------------

Dégagement du bord	env. 550 mm
---------------------------	-------------

Capacité de contenance	2 x 3 piles = env. 36 ensembles de système
-------------------------------	--

Poids net	env. 20 kg
------------------	------------

Charge	haut env. 110 kg, bas env. 75 kg
---------------	----------------------------------

Modèle	TRG1600
---------------	---------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Desserte

Desserte en acier inoxydable, composée de deux tubes ronds de 25 mm de diamètre, avec tablettes embouties et soudées. Étagère double équipée d'anneaux de protection, avec rebord biseauté de 35 mm.

Mobile avec 4 roues pivotantes, dont 2 avec freins, diamètre 125 mm, dans une chape chromée et galvanisée.

Dimensions	TRG1120, TRG1140	env. 900 x 600 x 947 mm
	TRG1160, TRG1180	env. 1 100 x 700 x 1 020 mm

Dimension des étagères	TRG1120, TRG1140	env. 800 x 500 mm
	TRG1160, TRG1180	env. 1 000 x 600 mm

Poids net	TRG1120	env. 15 kg
	TRG1140	env. 22 kg
	TRG1160	env. 30 kg
	TRG1180	env. 35 kg

Modèles	TRG1120	2 étagères env. 800 x 500 mm
	TRG1140	3 étagères env. 800 x 500 mm
	TRG1160	2 étagères env. 1 000 x 600 mm
	TRG1180	3 étagères env. 1 000 x 600 mm

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Accessoires

temp-rite propose divers accessoires et aides permettant d'optimiser les systèmes de distribution de repas. Ils complètent ces systèmes ou accroissent leurs performances.

**Modèles**

TR1410V019	Machine de scellage
TRO404V162	Empreinte de scellage 1/2 GN
TRO404V176	Empreinte de scellage 2 x 1/4 GN
TRO404V164	Empreinte de scellage 2 x 1/8 GN

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

Machine de scellage

Thermosoudeuse manuelle pour le scellage des récipients GN à usage unique avec feuille plastique appropriée. Corps en acier inoxydable. Empreinte de scellage en aluminium revêtu de téflon. Une seconde empreinte de scellage est prévue dans le corps.

Contrôle électronique de la température de scellage entre 0 et 200 °C. Un signal sonore indique la fin du processus de scellage (*réglable entre 0 et 3 secondes*). Alimentation automatique de la feuille de scellage.

Dimensions	env. 450 x 635 x 390 mm (Hauteur sans film rétractable)
Film rétractable	Largeur du rouleau max. 340mm, Diamètre du rouleau max. 200 mm
Capacité	Récipients à usage unique jusqu'à 1/2 GN, max. 110 mm de haut
Poids net	env. 44 kg
Puissance électrique	1,0 kW, 230 V

**Film rétractable (300 m de long)****Modèles**

TRBUR-165300	Largeur 165 mm
TRBUR-340300	Largeur 335 mm

Unité d'emballage	1 rouleau
--------------------------	-----------

Récipients GN à usage unique

Convient également pour une réchauffage jusqu'à 121 °C, par exemple dans Temp-Classic Pro.

Modèles

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

Unité d'emballage

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



Assiette à usage unique

Convient également pour un réchauffage jusqu'à 121 °C, par exemple dans Temp-Classic Pro.

Dimensions	env. 227 x 178 x 32 mm
-------------------	------------------------

Modèles

TRP.MS1.1W	sans division
TRP.MS1.2W	2 divisions
TRP.MS1.3W	3 divisions

Unité d'emballage	360 pièces
--------------------------	------------

Plats à usage multiple

pour récipients GN 1/4 à usage unique (TRP.GN14.55P)

Dimensions	env. 300 x 168 x 56 mm
-------------------	------------------------

Modèle

TRSP14-O	orange
----------	--------

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------



Disques de maintien à température

Disques permettant de maintenir au chaud les assiettes et les bols à potages TRP1280ST lors des repas chauds dans le système de distribution de repas Temp-Royal, en particulier pour les longues distances de transport. Les disques sont placés sous l'assiette ou le plat dans la découpe centrale du plateau du système. Ils résistent au lave-vaisselle et sont validés pour le contact alimentaire.

Le chauffage du TRHD20G a lieu dans de l'eau bouillante ou dans le distributeur de paniers chauffant à air pulsé. Le matériau extérieur est particulièrement résistant à la chaleur, plastique spécial rouge (*polyacétal*) avec noyau chauffant. Le disque chauffant est léger et sans angles ni arêtes vives.

TRHD25SN est chauffé dans un empileur à tubes (TRG2324-HD). Le disque est en acier inoxydable et est rempli d'un dispositif de stockage spécial.

Les disques chauffants peuvent être nettoyés dans la plupart des laveuses à bandes ou dans les paniers de rinçage (TRG0836HD). Après le nettoyage, le stockage se fait dans les paniers.

Dimensions	Ø env. 205 mm, 10 mm de haut
-------------------	------------------------------

Modèles

TRHD20G	en plastique spécial rouge
TRHD25SN	en acier inoxydable

Unité d'emballage

TRHD20G	40 pièces
TRHD25SN	1 pièce

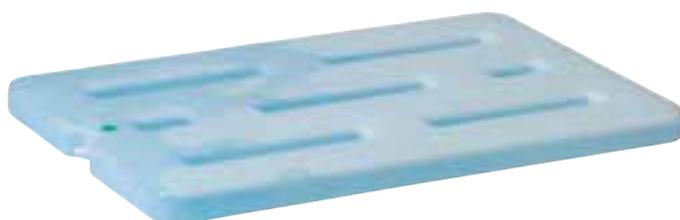




Dimensions	Ø env. 180 mm, 10 mm de haut
Modèle	TRCD10G
Unité d'emballage	40 pièces



Dimensions	env. 95 x 75 mm, 10 mm d'épaisseur
Modèle	TRCD15G
Unité d'emballage	1 pièce



Disque de réfrigération

Disque pour la réfrigération des assiettes plates de repas froids dans le système de distribution de repas Temp-Royal, en particulier pendant la période estivale. Les disques sont placés sous l'assiette dans la découpe centrale du plateau du système. Refroidissement au congélateur jusqu'à env. -18 °C. Le disque de réfrigération résiste au lave-vaisselle et est validé pour le contact avec les aliments. Le matériau extérieur est en polypropylène blanc résistant au froid, rempli d'un liquide de refroidissement. Le disque de réfrigération est léger (env. 200 g) et sans angles ni arêtes vives.

Les disques de réfrigération peuvent être nettoyés dans la plupart des laveuses à bandes ou dans les paniers spéciaux de rinçage (TRG0835). Après le nettoyage, le stockage se fait dans des paniers spéciaux (TRG0835), déplacés avec le chariot (TRG2208) dans une chambre froide. Les disques y sont stockés jusqu'à ce que la température de -18 °C soit atteinte.

Pour le portionnement, les paniers sont amenés avec les disques sur la bande de travail. Selon la capacité de refroidissement du congélateur, un double jeu de disques de réfrigération peut être nécessaire.

Accumulateurs de froid souples

Accumulateurs en plastique transparent, rempli d'un gel bleu, pour un maintien prolongé des ingrédients froids dans les systèmes de distribution de repas.

À utiliser dans les compartiments rectangulaires à vaisselle (1 pièce dans la petite poche latérale, 2 pièces côte à côte dans la grande poche latérale) sous la vaisselle en porcelaine. L'utilisation n'est possible qu'avec des pièces de porcelaine plates, sinon les couvre-plats des systèmes de distribution de repas ne peuvent plus être posés.

Pour être utilisés, les accumulateurs doivent être congelés jusqu'à -18 °C, lorsque ils sont encore souples pour être disposés dans les compartiments.

Les accumulateurs résistent au lave-vaisselle. Le stockage et le nettoyage peuvent être effectués dans des paniers (p. ex. TRG0710).

Accumulateur de froid rigide

Accumulateur de froid rigide (eutectique) en plastique au format Insérable dans les chariots avec des supports de taille appropriée pour un refroidissement passif.

La température à atteindre lors du pré-refroidissement doit être d'au moins -18 °C, afin que l'accumulateur ait une température de -12 °C. Selon les caractéristiques des réfrigérateurs, cela s'obtient en env. 12 à 24 h.

Dimensions	env. 530 x 325 x 30mm
Poids	env. 4,4 kg
Modèle	TRPC-TAW
Unité d'emballage	1 pièce



Plateau support pour Temp-Royal

Les plateaux support s'utilisent pour le transport des repas en chariots isolants ou à l'extérieur du domicile. La forme épouse parfaitement la partie inférieure des systèmes de distribution de repas respectifs, de sorte que leur effet isolant soit pleinement assuré. Le plateau support est inséré dans les bases des systèmes de distribution de repas. Ensuite, l'on y dispose les plats.

Par leur utilisation, les dépenses en désinfection ou l'investissement peuvent être fortement réduits, car seul le plateau support entre dans la zone d'isolation ou reste chez le destinataire - les systèmes de distribution de repas sont immédiatement repris.

Les supports sont en plastique insipide et inodore.

Modèle	TRTTE80
---------------	---------

Unité d'emballage	50 pièces
--------------------------	-----------



Compartment pour carte

Le porte-carte à usage multiple est adapté aux divers systèmes de distribution de repas. Ils sont fermement clipsés sur la base. Le nom du patient y est inséré. Il est bien lisible à l'avant du système et facilite le portionnement, mais aussi l'identification sur le chariot. Les porte-cartes conviennent à tous les formats de carte patient pour des épaisseurs de papier de 80 à 110 g/m². Les porte-cartes sont en matière plastique durable et résistent au lave-vaisselle.

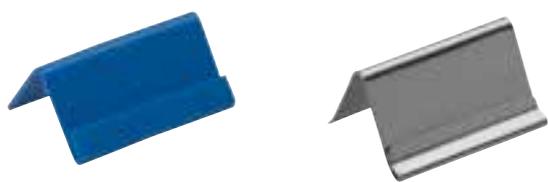
Porte-cartes en acier inoxydable ou en matière plastique bleu à usage multiple, adaptés aux systèmes des couvre-plats comme Insul-Plus ou Temp-Rondo. Les cartes sont placées dans porte-carte, lui-même disposé sur le plateau. Ils sont bien lisibles et facilitent le portionnement, mais aussi l'identification sur le chariot. Les porte-noms conviennent à tous les formats de carte patient et épaisseurs de papier. « Bon appétit » est inscrit sur le porte-nom en plastique.

Modèles

TRPK62NG	pour Temp-Royal
TRPK60NG	pour Temp-Mediterran
TRPK90G	pour les mini-plateaux Temp-Contact

Unité d'emballage

TRPK62NG. TRPK60NG	80 pièces
TRPK90G	1 pièce



Modèles

TRPK70G	en acier inoxydable
TRPK75G	en plastique

Unité d'emballage	1 pièce
--------------------------	---------

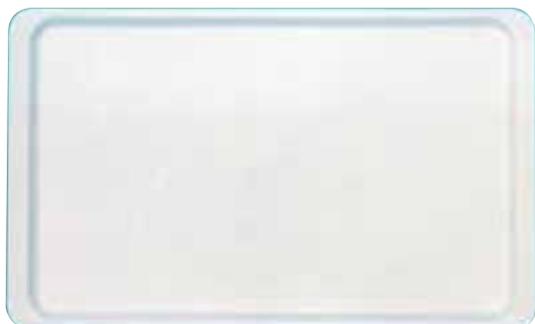


Sangle

Sangle en polyamide d'environ 2,5 m de long, avec boucle de serrage. Adapté au transport en toute sécurité des ensembles empilés.

Modèle TRJ15G

Unité d'emballage 1 pièce



Plateau de service

Plateau en polyester renforcé de fibre de verre. Avec des ergots moulées pour l'empilement. Résiste au lave-vaisselle. Exécuté au format GN ou EN 1/1.

Dimensions env. 530 x 325 mm (*Gastro-Norm*)
env. 530 x 370 mm (*Euro-Norm*)

Modèles

TRG0501 gris clair Gastro-Norm
TRG0502 ivoire Gastro-Norm
TRG0550 ivoire Euro-Norm

Unité d'emballage 1 pièce



Thermomètre électronique

Thermomètre combiné infrarouge et plongeur étanche pour une mesure de surface rapide et sans contact (*Scan*) sans risque de contamination, ainsi que pour le contrôle de la température de surface par mesure de la température centrale à l'aide de la sonde de pénétration articulée. Un laser précis 2 points avec une optique 10:1 indique la plage de mesure exacte et permet des mesures sans erreur. Le résultat de la mesure est très facile à lire grâce au grand écran. Les quelques touches sont explicites et faciles d'emploi pour tous les utilisateurs.

Données techniques

Lecture : Température °C / °F / °R
Mode de mesure : Hold ou Auto Hold
(Sonde d'immersion)
Température de fonctionnement : -20 ... +50°C
Affichage : LCD, 1 ligne, illuminé, avec barre d'état (°C, °F, °R, Batterie, Hold / Auto Hold, min, max, Mesure laser, émissivité)

Dimensions

Capteur déplié env. 281 x 48 x 21 mm
Capteur replié env. 178 x 48 x 21 mm

Poids 197 g (avec piles)

Modèle TRJ13RT

Unité d'emballage 1 pièce

Type de capteur NTC

Plage de mesure : -50 ... +250°C
Précision +/- 1 chiffre : +/- 1°C (-50,0 ... -30,1 °C)
+/- 0,5°C (-30,0 ... +99,9 °C)
+/- 1% v. Mw.
Résolution : 0,1°C (*plage de mesure restante*)
Fréquence de mesure : 0,5 sec

Type de capteur infrarouge

Plage de mesure : -30 ... +250°C
Précision +/- 1 chiffre : +/- 2,5°C
+/- 2,0°C
+/- 1,5°C ou +/- 1,5% v. Mw.
(*plage de mesure restante*)
Résolution : 0,1°C
Fréquence de mesure : 0,5 sec
Optique : 10:1 + Diamètre d'ouverture du capteur (12 mm)
Visée : Laser 2 points
Marquage laser : Marche / Arrêt



Gants isothermes

Gants pour la dépose d'assiettes préchauffées sur le convoyeur de distribution de repas. Fabriqué en coton, finition épaisse avec doublure intérieure. Pour la protection thermique, les paumes et le pouce sont renforcés. Taille unique.

Modèle TRK15G

Unité d'emballage 1 pièce

Accessoires de cuisine ergonomiques

Des accessoires de service et de portionnement de forme ergonomique garantissent que la force de la main et du bras soit efficacement distribuée et utilisée de manière optimale. Les poignées inclinées activent les muscles des mains et des bras sur un spectre plus large au lieu de fatiguer de petites portions musculaires individuelles. Le portionnement et le service sont moins pénibles, car ces accessoires de cuisine imposent une attitude différente.

Lorsque l'on utilise des pièces normales, le poignet doit être tourné ; ici l'on travaille avec un poignet droit et c'est le bras qui pivote. L'articulation est ainsi soulagée et la force du bras est utilisée efficacement.

Une autre particularité réside dans les rainures des deux côtés de la poignée. La poignée offre une meilleure adhérence et une plus grande stabilité. En outre, les rainures offrent une forme de ventilation, ce qui réduit la transpiration de la main pendant le travail.

Modèles

TR680105-G	Louche 5cl
TR680108-G	Louche 8cl
TR680112-G	Louche 12 cl
TR680118-G	Louche 18 cl
TR680124-G	Louche 24 cl
TR680315-G	Pelle 15 cl
TR680401-G	Pelle 85x110 mm perforée
TR680402-G	Pelle 56x110 mm perforée
TR680506-G	Cuiller 60 mm
TR680509-G	Cuiller 90 mm
TR680609-G	Cuiller 90 mm perforée longitudinalement
TR680611-G	Cuiller 110 mm perforée horizontalement

Unité d'emballage 1 pièce

Pince universelle

Pince universelle en acier inoxydable, avec manche revêtu de plastique noir, qualité moyennement lourde.

Dimensions Longueur env. 23,5 cm

Poids env. 102 g

Modèle TR1453/240

Unité d'emballage 1 pièce



Allemagne & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Téléphone : +49 (0) 4 21-4 86 92-0
Courriel : info@temp-rite.de

Pays-Bas

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4842 AS Breda
Téléphone : +31 (0) 76-5 42 43 43
Courriel : info@temp-rite.nl

Belgique

temp-rite International
W Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Téléphone : +32 (0) 3-3 15 94 65
Courriel : info@temp-rite.be

Schweiz, Suisse, Svizzera

sfd swiss food display gmbh
Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf
Téléphone: +41 56 610 80 86
Courriel : contact@sfd.swiss

Avertissement :

*Sous réserve de modifications techniques, les illustrations peuvent donc différer des versions actuelles.
Les coloris peuvent différer des couleurs réelles en raison du processus d'impression de cette brochure.
Respectez le symbole de protection selon ISO 16016.*

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence