



Außer-Haus-Systeme

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite ein System mit dem Speisen, ohne Unterbrechung der Kühlkette, temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen – zu Ihren Kunden gebracht werden.

Meal-Butler



 Für Cook-Chill/Cook-Freeze Anwendungen

Außer-Haus-Systeme

Zur Speisen-Verteilung außer Haus bietet temp-rite das Cook-Chill System MealButler an. MealButler arbeitet mit Kontaktwärmepplatten, zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtteile direkten Kontakt haben. Hauptgericht und Vorsuppe werden im Cook-Chill oder Cook-Freeze Verfahren innerhalb von ca. 45–60 Minuten auf ca. 75°C erwärmt. Die intelligente Regelung sorgt dafür, dass die Speisen automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt und schonend regeneriert werden.

Die Bedienung ist denkbar einfach: nach Druck auf den An/Aus-Schalter beginnt der Regenerierzyklus. Eine digitale Anzeige meldet, dass die Mahlzeit fertig ist. Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch in einen Warmhaltezyklus.

Die hochgestellten Ränder des Geschirrs ermöglichen auch motorisch beeinträchtigten Menschen das selbstständige Essen. Für den schwappsicheren Transport der Mahlzeiten können Einweg-Geschirrtteile versiegelt werden.

Hauptgericht und Vorsuppe lassen sich mithilfe eines Clip-Kartons zusammenfassen und in Isolierboxen stapeln. So können sie ohne Unterbrechung der Kühlkette temperatursicher – auch bei schwierigsten Transportwegen - zu Ihren Kunden gebracht werden.

Die Geschirrtteile sind im Clip-Karton so positioniert, dass sie genau auf den Kontaktwärmepplatten im MealButler stehen. Bequemer geht es nicht.

Meal-Butler**Meal-Butler**

Kompaktes Gerät zur Erwärmung einer Mahlzeit, bestehend aus Hauptgericht und Vorsuppe, im Cook-Chill Verfahren von ca. 3°C auf ca. 75°C innerhalb von ca. 40–45 Minuten (oder im Cook-Freeze Verfahren ca. 60 Minuten). Die Bedienung erfolgt über einen An/Aus-Schalter, eine digitale Countdown-Anzeige zeigt die verbleibende Resterwärmungszeit.

Wenn der MealButler danach nicht ausgeschaltet wird, geht er automatisch für max. eine Stunde in einen Warmhaltezyklus, der dafür sorgt, dass die Speisetemperatur erhalten bleibt.

Das Gerät besteht aus einem weißen Kunststoffgehäuse mit eingelassenen Kontaktwärmepplatten aus Aluminium zu denen die speziell zugeordneten Geschirrtteile direkten Kontakt haben. Die Heizplatten verfügen über eine elektronische Regelung, die dafür sorgt, dass die Menükomponenten automatisch nach Bedarf mit Energie versorgt werden. So ist sichergestellt, dass jede Komponente vollkommen individuell, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur erwärmt und schonend regeneriert wird. Überhitzung und Austrocknen der Speisen ist ausgeschlossen.

Maße	ca. 380 x 300 x 40 mm
Nettogewicht	ca. 1,55 kg
Anschlusswert	ca. 0,25 kW, 230 V Wechselstrom
Verpackungseinheit	1 Stück

Modelle

TRMBK01	für Cook-Chill mit Einweggeschirr (40 Minuten Regen.-Zeit)
TRMBK01-CF	für Cook-Freeze mit Einweg- oder Porzellangeschirr (60 Minuten Regen.-Zeit)
TRMB001	für Cook-Chill mit Porzellan (45 Minuten Regen.-Zeit)

Modell

TRMBV01	für Cook-Freeze mit Einweg-Menüschalen (60 Minuten Regen.-Zeit)
---------	--

Geschirr für die Hauptspeise

TRKB01	Einweg-Menüteller, siegelfähig
TRPMB1200	Porzellan-Menüteller
TR2028.01	Haube für Porzellanteller

Geschirr für Vorspeise

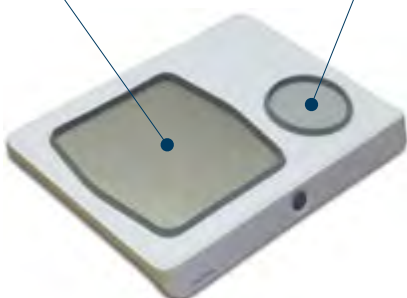
TRKK01	Einweg-Vorsuppenschale, siegelfähig
TRPMB320	Porzellan-Vorsuppenschale
TRW100...	Deckel für Porzellanschale

**Geschirr für die Hauptspeise**

Einweg-Menüschalen mit planem Boden,
max. 205 x 205 mm

Geschirr für Vorspeise

TRKK01	Einweg-Vorsuppenschale, siegelfähig
--------	-------------------------------------





Clip-Karton

Vorgestanzter, unbedruckter Karton zur Aufnahme von je einem versiegelten Einweg-Teller und einer versiegelten Einweg-Vorsuppenschale. Die Geschirrtteile lassen sich so zu einem Set zusammenfassen und leicht und sicher transportieren, sowie als Set auf den MealButler stellen. Außerdem können mehrere Sets übereinander gestapelt werden.

Die Clip-Kartons werden flach, ungefaltet angeliefert. Eine Bedruckung nach Kundenvorgabe ist möglich.

Maße

flach	ca. 375 x 270 mm
gefaltet als Set	ca. 375 x 225 x 45 mm

Modell

TRMBC01

Verpackungseinheit

1.000 Stück



Transportbox

Schwarze Thermobox für den Kalt-Transport von versiegelten MealButler Mahlzeiten in Einweg-Geschirrtteilen, auch als Set im Kartonträger.

Das EPP (expandiertes Polypropylen)-Material ist spülmaschinenfest und kann mit kochendem Wasser oder per Dampfsterilisation (121° C) behandelt werden. Es ist beständig gegen handelsübliche Reinigungsmittel, die in Großküchen Anwendung finden, zeichnet sich durch hohe Festigkeit, geringes Gewicht und beste Isoliereigenschaften (Raumgewicht von 50g/l) aus. Es ist einsetzbar in Temperaturen von - 40°C bis 120°C.

4 MealButler-Sets

Maße

außen	ca. 474 x 340 x 275 mm
innen	ca. 390 x 286 x 200 mm
Wandstärke	ca. 27 mm

Inhalt ca. 22,3 Liter

Modell TRMBB04

Verpackungseinheit 1 Stück

12 MealButler-Sets

Maße

außen	ca. 672 x 475 x 335 mm
innen	ca. 618 x 420 x 255 mm
Wandstärke	ca. 27 mm

Inhalt ca. 53,2 Liter

Modelle TRMBB12

Verpackungseinheit 1 Stück

Germany & Luxembourg

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

The Netherlands

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

Belgium

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

Schweiz, Suisse, Svizzera

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

Hinweis:

*Technische Änderungen vorbehalten, Abbildungen können daher von den aktuellen Versionen abweichen.
Farben können sich durch das Druckverfahren dieser Broschüre von den tatsächlichen Farben unterscheiden.
Schutzvermerk nach ISO 16016 beachten.*

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence