

We serve the solution



temp-rite

Temp-Classic Pro



Buffet-Lösung für die
Gemeinschaftsverpflegung



www.temp-rite.eu



CARE

We serve the solution



KLINIK

temp-rite – Ihr
zuverlässiger Partner
für innovative und
nachhaltige Lösungen in
der Speisen-Verteilung.

temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!

Qualitätsmanagement:

Krankenhäuser, Altenheime und ähnliche Institutionen legen höchsten Wert auf die Qualität der Leistungen und Produkte ihrer Lieferanten. temp-rite erfüllt diese Qualitätsansprüche nach DIN EN ISO 9001.

Umweltbewusstsein:

Mit der zusätzlichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 14001 unterstreicht temp-rite in Deutschland, dass Umweltschutz ernst genommen und eine tragbare, nachhaltige Balance zwischen Ökologie und Ökonomie angestrebt wird.



Temp-Classic Pro von temp-rite – das innovative Buffetsystem

Der Temp-Classic Pro Buffetwagen ermöglicht einen vielseitigen Mahlzeiteinsatz, egal ob in einem häuslichen oder einem gastronomischen Ambiente. Das System verfügt über alle Techniken, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten warm bzw. kalt zu halten (Cook-Serve-Verfahren) oder im Cook-Chill- bzw. Cook-Freeze-Verfahren zu regenerieren.

temp-rite hat bei der Entwicklung auf ergonomisch durchdachte Lösungen bei Sicherheit, Reinigung und Bedienungskomfort

geachtet. Die neu entwickelte Steuerung mit Touchscreen Pro erlaubt eine einfache, intuitive Bedienung. Sie erfüllt dabei alle Ansprüche an eine zeitgemäße HACCP-Überwachung und Dokumentation.

Mit vier Grundmodellen und einer Vielzahl von Ausstattungsoptionen wird der Temp-Classic Pro verschiedensten Anforderungen gerecht. Der Temp-Classic Pro unterstützt die Servicekräfte und macht es Ihnen leicht, die Bedürfnisse Ihrer Gäste zu erfüllen.

Funktional

- Transfermodule mit unterschiedlichen Kapazitäten
- Arbeitsfläche partiell beheizbar
- Option: Kühlung oder Doppelkühlung

Ergonomisch

- Option: Tabletrutsche und Seitenablage
- Leicht manövrierbar
- Ergonomische Arbeitsbedingungen

Komfortabel

- Optimale Arbeitshöhe
- Programmierbare Arbeits-Zyklen
- LED Ausleuchtung des Arbeitsbereiches (optional)

Flexibel

- Vier Grundmodelle/Größen
- Individuell anpassbare Ausstattung
- Viele zusätzliche Optionen

Sicher

- Arbeitsfläche aus hitzeresistentem Sicherheitsglas
- Türdichtungen verhindern Energieverlust und sind ohne Werkzeug auswechselbar
- Hygienisch zu reinigender Innenraum durch herausnehmbare Transfermodule

Intelligent

- Intuitive und interaktive Touchscreen-Steuerung mit grafischem Display
- Automatische HACCP-Dokumentation mit Datenübertragung per USB-Stick, Wi-Fi oder LAN
- Smarte Apps für den Bedienkomfort

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem



Tablettrutsche (Option)

= Komfortable Speisenausgabe für Ihre Gäste

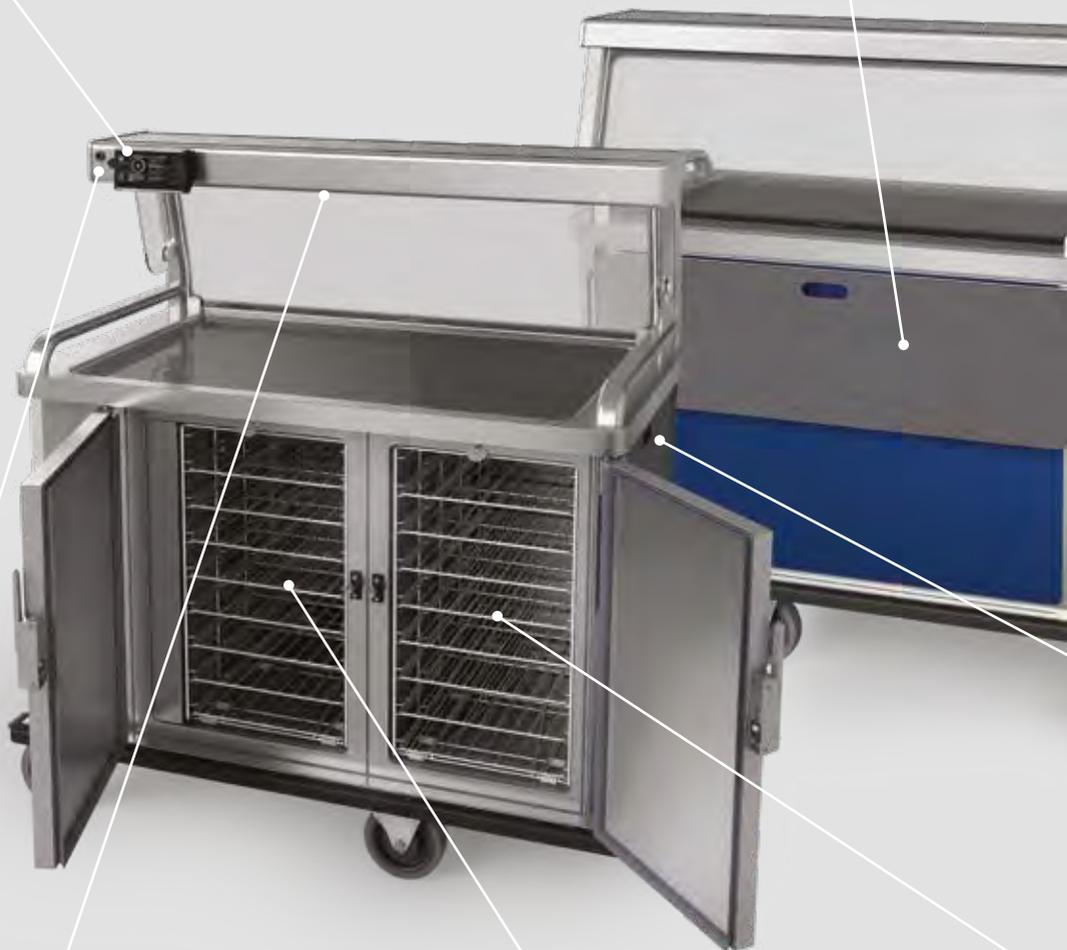
Touchscreen Pro

- = Intuitive und interaktive Steuerung
- = grafische Darstellung aller Funktionen und Parameter
- = Smarte Apps regeln alle Zyklen und Anwendungen
- = automatische HACCP Aufzeichnung
- = Datenübertragung per USB-Stick, Wi-Fi oder LAN



Kerntemperaturfühler (Option)

= Sichere Temperaturkontrolle und Dokumentation



Niesschutz (Option)

= Hygienische Speisenpräsentation mit Wärmelampen und LED-Ausleuchtung der Arbeitsfläche



Umluftbeheizung

= Präzise zu steuernde Beheizung des Abteils für ein optimales Regenerierergebnis

Features, die Ihnen nur der Temp-Classic Pro bietet



Technik-Abteil

= leicht zugänglich,
für effektive und
kostengünstige Wartung



Klappbare Seiten-Ablage (Option)

= Zusätzlicher Platz für
Geschirr, Tabletts etc.



Kühlung (Option)

= Statische Kühlung
eines oder beider
Abteile bei Cook-Chill
oder Cook-Freeze
Anwendungen

Isolierter Shuttle

Alle Speisen können an einem
zentralen Ort vorbereitet und mit
den Shuttles an den Bestimmungsort
gefahren werden.

= wirtschaftlicher, hygienisch
sicherer Transport



Herausnehmbare Transfermodule

Herausnehmbare Einschubgestelle
mit unterschiedlichen Fassungsver-
mögen für GN-Behälter oder Roste

= einfache und ergonomische
Speisen-Vorbereitung / leichte,
hygienische Reinigung der Abteile



Beheizte Arbeitsfläche aus Glas

In zwei Sektionen getrennt beheiztes,
hitzeresistentes Sicherheitsglas

= komfortable, effiziente Warmhaltung
während der Speisenausgabe



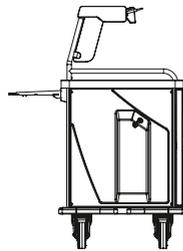
Hohe Flexibilität

Vier Grundmodelle mit einer Vielzahl
von Ausstattungsoptionen

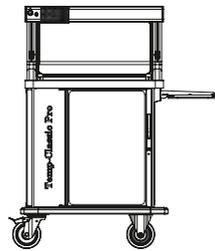
= Der Temp-Classic Pro passt sich
Ihren Wünschen und Bedürfnissen an



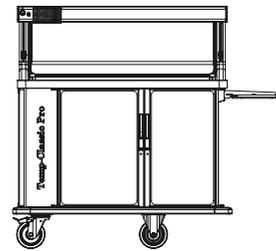
Technische Daten



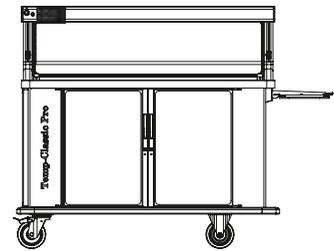
Seitenansicht



S/XS



M



L*

Temp-Classico Pro

Modell:	Temp-Classico Pro XS	Temp-Classico Pro S	Temp-Classico Pro M	Temp-Classico Pro L
Abteile:	1x beheizt 1x neutral	1x beheizt	1x beheizt 1x neutral	2x beheizt
Ebenen pro Abteil:	3 oder 4 / 2	7 oder 8	7 oder 8	7 oder 8
Nettogewicht:	ca. 160 kg	ca. 160 kg	ca. 194 kg	ca. 220 kg
Ca. Anschlusswert in kW:	3,1 kW–230 V 8,1 kW– 400 V	3,1 kW–230 V 8,1 kW– 400 V	3,1 kW–230 V 8,1 kW– 400 V	2x 3,1 kW–230 V 2x 8,1 kW– 400 V
Ca. Abmessungen in mm:	846 x 728	846 x 728	1.256 x 728	1.506 x 728
Ca. Höhe in mm:	1.044	1.044	1.044	1.044
Ca. Höhe einschließlich Brücke in mm:	1.391	1.391	1.391	1.391

Kühlmittel: R134A, GWP=1.300

Geräuschpegel: 55 dBA

Wärmeabgabe: ca. 1.500 W

Schutzart: IPX4

Klimaklasse nach ISO23953-2: 5

* Verfügbar ab III. Quartal 2018

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 02/2018

Germany & Luxembourg

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

The Netherlands

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

Belgium

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

Schweiz, Suisse, Svizzera

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence