



## Temp-Cuisine

### Für Cook-Serve Anwendungen

### Für Cook-Chill/Cook-Freeze Anwendungen

Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Duft des Essens, das macht bei Tisch den Unterschied. Wenn Speisen im Voraus gekocht und dann schockgekühlt werden, hängt alles von der Regeneration ab, eine wichtige Phase vor dem Anrichten und Servieren.

temp-rite bietet eine Produktpalette mit Umluftgeräten, passend für die speziellen Anforderungen unserer Kunden, bei denen High-Tech und Design geringen Energieverbrauch, einfache Handhabung, Sicherheit und Sauberkeit gewährleisten. Umluft, Temperatur und Feuchtigkeit im Innenraum sind abhängig vom Produkt einstellbar und so ausgerichtet, dass damit die Qualität des Endprodukts jede Erwartung übertrifft.

### Steuerung

1. Hauptschalter
2. Auswahl voreingestellter Programme
3. Digital Display
4. Drehknopf zur Navigation durch die Funktionen des Ofens und einstellen aller Regenerierparameter
5. Schalter zur Aktivierung der Warmhaltung am Ende der Regenerierung
6. Kontrolle der Innenraumtemperatur
7. Kontrolle der Zeit oder des Kerntemperaturfühlers
8. Kontrolle der Feuchtigkeit im Innenraum
9. Taste Beleuchtung Garraum
10. START/STOP Taste

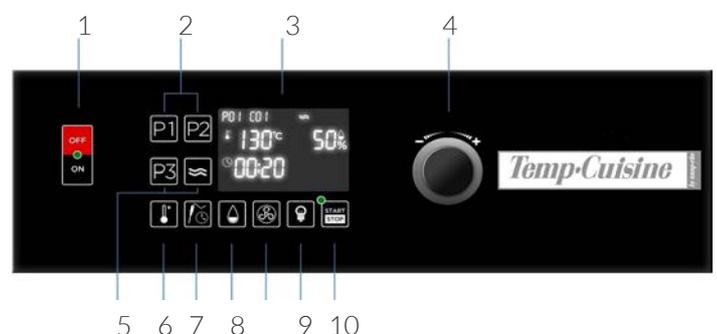
### Funktionsmerkmale

- Manuelle Einstellungen und Rezepturregistrierung bieten eine einfache Bedienung für den Nutzer
- Die Programme können in 4 verschiedene Phasen unterteilt werden, so dass eine hohe Präzision bei der Regeneration möglich ist
- Eigendiagnose-System für den ordnungsgemäßen Betrieb aller elektrischen Komponenten
- Das Dampfkondensationssystem sorgt für einen angenehmen Arbeitsplatz
- Automatischer Stopp der Lüftermotoren bei geöffneter Tür



### Optionen/Zubehör

- USB-Port: Software, HACCP-Daten und Rezepte sind immer verfügbar und können weiter entwickelt werden
- Kerntemperaturfühler
- Untergestell
- GN-Roste





## Temp-Cuisine Temp-Cuisine Compact

Kompakter Ofen mit Umluft-Beheizung zur Regenerierung von Speisen im Cook-Chill Verfahren, mit integrierter Warmhalteoption, Direktdampfsystem und automatischer Feuchtigkeitskontrolle. Gehäuse innen und außen aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen. Direkter Wasser-Anschluss oder optional mit Wassertank.

Beleuchteter Garraum mit abgerundeten Ecken und Wärmeisolierung. Herausnehmbare Einschubwände zur leichten Reinigung. Zentraler Garraum-Abfluss und manuelle Entlüftung für

den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.

Doppelglastür mit Schnappverschluss und hitze- und alterungsbeständigen Dichtungen. Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

Einfache Steuerung zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Temperatur regelbar von 30 - 160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.



**Modell TRGRE060D**

### Maße

Außen	ca. 550x640x822 mm
Innenraum	ca. 410x470x420 mm
Abstand Einschübe	ca. 64 mm

### Kapazität

Tabletts	6 GN 2/3
Teller	5 (ø max. 310 mm)

**Anschlusswert** ca. 3.200 W, 230V / 50 Hz

**Verp.-Einheit** 1 Stück



**Modell TRGRE061D**

### Maße

Außen	ca. 800x680x822 mm
Innenraum	ca. 660x510x420 mm
Abstand Einschübe	ca. 64 mm

### Kapazität

Tabletts	6 GN 1/1 oder 600x400
Teller	10 (ø max. 310 mm)

**Anschlusswert** ca. 3.200 W, 230V / 50 Hz

**Verp.-Einheit** 1 Stück

**Temp-Cuisine** Temp-Cuisine

Ofen mit Umluft-Beheizung und automatischer Feuchtigkeitskontrolle zur Regenerierung von Speisen im Cook-Chill oder Cook-Freeze Verfahren. Gehäuse innen und außen aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen. Direkter Wasser-Anschluss oder optional mit externem Wassertank.

Garraum mit abgerundeten Ecken und Wärmeisolierung. Zentraler Garraum-Abfluss und manuelle Entlüftung für den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.

Volltür mit Schnappverschluss und hitze- und alterungsbeständigen Dichtungen (optional sind Glastüren lieferbar). Zur erhöhten Sicherheit gegenläufiger Lüfterbetrieb bei jeder Türöffnung.

Einfache Steuerung zur Regelung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit. Temperatur regelbar von 30 - 160 °C. Sicherheitsthermostat für den Garraum. Akustisches Signal am Zyklus-Ende.

**Modell TRRRO051D****Maße**

Außen	ca. 800x710x855 mm
Innenraum	ca. 670x430x500 mm
Abstand Einschübe	ca. 90 mm

**Kapazität**

Tabletts	5 (GN 1/1 oder 600x400)
Teller	10 (Ø max. 280 mm)

**Anschlusswert** ca. 6.200 W, 400V / 50 Hz

**Verp.-Einheit** 1 Stück

**Modell TRRRO061D****Maße**

Außen	ca. 800x710x855 mm
Innenraum	ca. 670x430x500 mm
Abstand Einschübe	ca. 75 mm

**Kapazität**

Tabletts	6 (GN 1/1 oder 600x400)
Teller	12 (Ø max. 280 mm)

**Anschlusswert** ca. 6.200 W, 400 V / 50 Hz

**Verp.-Einheit** 1 Stück

**Modell TRRRO081D****Maße**

Außen	ca. 800x710x1.155 mm
Innenraum	ca. 670x430x800 mm
Abstand Einschübe	ca. 90 mm

**Kapazität**

Tabletts	8 (GN 1/1 oder 600x400)
Teller	16 (Ø max. 280 mm)

**Anschlusswert** ca. 12.500 W, 400 V / 50 Hz

**Verp.-Einheit** 1 Stück

**Modell TRRRO101D****Maße**

Außen	ca. 800x710x1.155 mm
Innenraum	ca. 670x430x800 mm
Abstand Einschübe	ca. 75 mm

**Kapazität**

Tabletts	10 (GN 1/1 oder 600x400)
Teller	20 (Ø max. 280 mm)

**Anschlusswert** ca. 12.500 W, 400 V / 50 Hz

**Verp.-Einheit** 1 Stück