

Temp-Classic Pro

temp-rite



**We serve
the solution**

Weiter →

**Buffet-Lösung für die
Gemeinschaftsverpflegung**

www.temp-rite.eu



KLINIK

We serve the solution

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



CARE

Weiter →

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.



Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem

temp-rite



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

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem



temp-rite



Kerntemperaturfühler (Option)

= Sichere Temperaturkontrolle und Dokumentation

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem

temp-rite



Niesschutz (Option)

= Hygienische Speisenpräsentation mit Wärmelampen und LED-Ausleuchtung der Arbeitsfläche

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem

temp-rite



Umluftbeheizung

= Präzise zu steuernde Beheizung des Abteils für ein optimales Regenerierergebnis

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem

temp-rite



Kühlung (Option)

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

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem

temp-rite



Klappbare Seiten-Ablage (Option)

= Zusätzlicher Platz für Geschirr, Tablett etc.

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem



temp-rite



Technik-Abteil

= Leicht zugänglich, für effektive und kostengünstige Wartung

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite



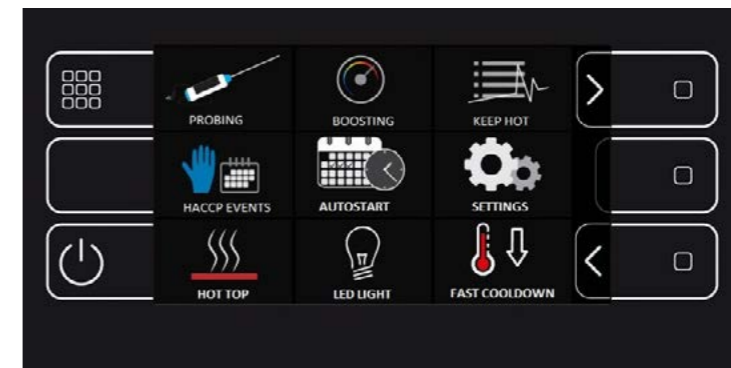
Tablettrutsche (Option)

= Komfortable Speisenausgabe für Ihre Gäste



Highlights, die Ihnen nur der Temp-Classic Pro bietet:

temp-rite



Touchscreen Pro

Die neu entwickelte Steuerung mit Touchscreen Pro erlaubt eine einfache Bedienung des Wagens. Dank der grafischen Darstellung sind alle wichtigen Informationen auf einem Blick erkennbar. Die smarten Apps ermöglichen eine intuitive Steuerung aller Zyklen und Anwendungen.



Highlights, die Ihnen nur der Temp-Classic Pro bietet:

temp-rite



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 Fassungsvermögen für GN-Behälter oder Roste.

Einfache und ergonomische Speisen-Vorbereitung / leichte, hygienische Reinigung der Abteile.

Highlights, die Ihnen nur der Temp-Classic Pro bietet:

temp-rite



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.

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

temp-rite

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
- Option: LED Ausleuchtung des Arbeitsbereiches

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

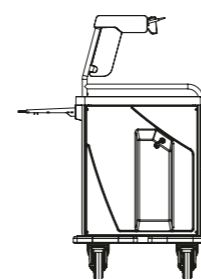
Intelligent

- 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

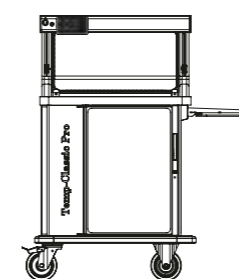
Temp-Classic Pro

Modell:	Temp-Classic Pro XS	Temp-Classic Pro S	Temp-Classic Pro M	Temp-Classic Pro L
Abteile:	1 x beheizt 1 x neutral	1 x beheizt	1 x beheizt 1 x neutral	2 x 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	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

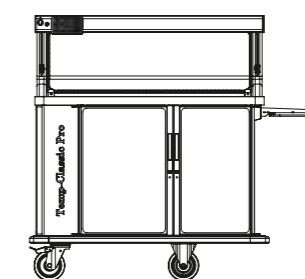
Kühlmittel:	R134A, GWP=1.300
Geräuschpegel:	55 dBA
Wärmeabgabe:	ca. 1.500 W
Schutzart:	IPX4
Klimaklasse nach ISO23953-2:	5



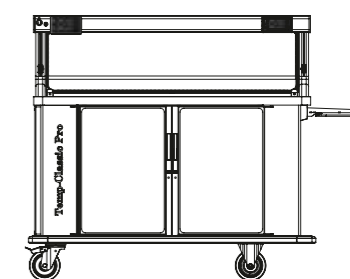
Seitenansicht



S/XS



M



L

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 09-2023

an Ali Group Company



Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: +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
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: +32 (0) 3-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83-85
H-1016 Budapest
Phone: +36 (0) 1 212-70 43
E-Mail: sk@temp-rite.t-online.hu

Kontakt