

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-Verteilsystem



temp-rite



Kerntemperaturfühler(Optional)

= Sichere Temperaturkontrolle
und Dokumentation

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Niesschutz (Option)

= Hygienische Speisenpräsentation
mit Wärmelampen und
LED-Ausleuchtung der Arbeitsfläche

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Umluftbeheizung

= Präzise zu steuernde
Beheizung des Abteils für
ein optimales Regenerierergebnis

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Kühlung (Option)

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

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Klappbare Seiten-Ablage
(Option)

= Zusätzlicher Platz für
Geschirr, Tablett etc.

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Technik-Abteil

= Leicht zugänglich, für effektive und kostengünstige Wartung

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



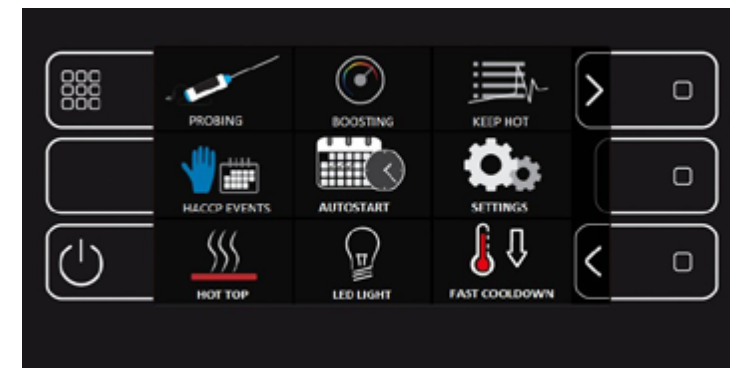
Tablettrutsche (Option)

= 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: Tablettrutsche 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

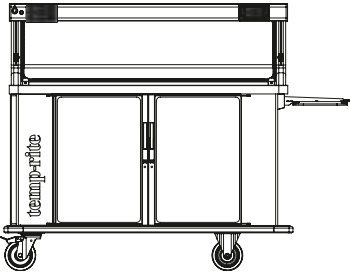
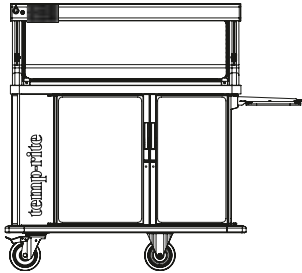
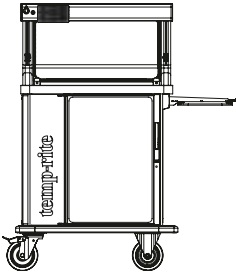
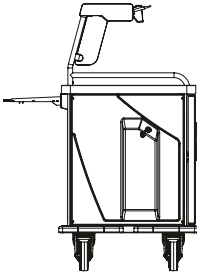
- Arbeitsfläche aus hitzeresistentem Sicherheitsglas
- Türdichtungen verhindern Energieverlust und sind ohne Werkzeug auswechselbar
- Hygienisch zu reinigender Innenraum durch herausnehmbare Transfermodule

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:	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

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



SeitenansichtS/XSML

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 07-2024