

Temp-Classic Pro

temp-rite

**We serve
the solution**

Vervolg →

Buffetoplossing voor de catering

www.temp-rite.eu



CURE

We serve the solution

temp-rite International is uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen op het gebied van maaltijdverdeling.



CARE

Vervolg →

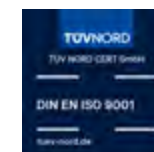
temp-rite International is tweevoudig ISO gecertificeerd!

Kwaliteitsbeheer:

Ziekenhuizen, bejaardentehuizen en vergelijkbare instellingen hechten veel waarde aan de kwaliteit van de diensten en producten van hun leveranciers. temp-rite International streeft deze kwaliteitseisen na conform DIN EN ISO 9001.

Milieubewustzijn:

temp-rite International Holding handelt naar de principes van de DIN en ISO certificering 14001, waarvoor het hoofdkantoor temp-rite International GmbH is gecertificeerd. Dit houdt in, dat wij milieubescherming serieus nemen en naar aanvaardbare en duurzame harmonie streven tussen ecologie en economie.



temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Touchscreen Pro

- = intuïtieve en interactieve besturing
- = grafische weergave van alle functies en parameters
- = slimme apps regelen alle cycli en toepassingen
- = automatische HACCPregistratie
- = gegevensoverdracht via USB-stick, wifi of LAN

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



**Kerntemperatuursensor
(optioneel)**

= veilige temperatuurcontrole
en registratie

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Ademschot (optioneel)

= hygiënische presentatie van gerechten met warmtelampen en ledverlichting van het werkvlak

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Heteluchtverwarming

= nauwkeurig te besturen
verwarming van het
compartiment voor een
optimaal regeneratie resultaat

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Koeling (optioneel)

= statische koeling van één of beide compartimenten bij Cook-Chill – of Cook-Freeze toepassingen

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Opklapbaar werkblad aan de zijkant (optioneel)

= extra ruimte voor servies, dienbladen enz.

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



Technisch compartiment

= makkelijk toegankelijk voor een effectief en voordelig onderhoud

temp-rite levert systemen voor een optimale maaltijdverdeling



temp-rite



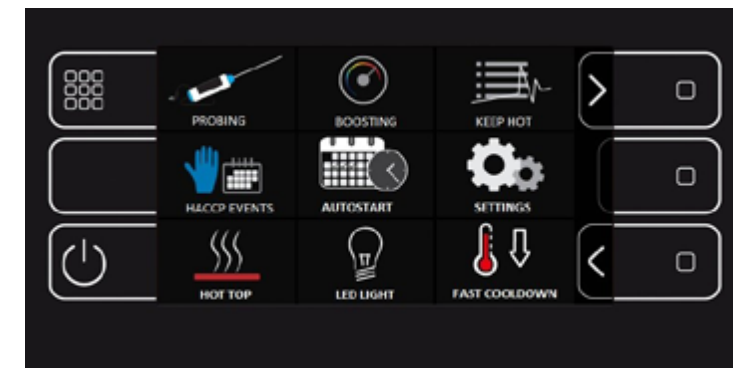
Dienbladenglijbaan (optioneel)

= comfortabele maaltijduitgifte voor uw gasten



Highlights die alleen de Temp-Classic Pro biedt:

temp-rite



Touchscreen Pro

temp-rite heeft bij de ontwikkeling rekening gehouden met ergonomisch doordachte oplossingen op het gebied van veiligheid, reiniging en bedieningscomfort. De nieuw ontwikkelde besturing met Touchscreen Pro maakt een eenvoudige, intuïtieve bediening mogelijk. Hiermee voldoet de Temp-Classic Pro aan alle eisen die aan een eigentijdse HACCP-controle en -documentatie worden gesteld.



Highlights die alleen de Temp-Classic Pro biedt:

temp-rite



Geïsoleerde shuttle

Alle gerechten kunnen op een centrale locatie worden voorbereid en met de shuttles naar de plaats van bestemming worden gebracht.

Economisch, hygiënisch en veilig transport.



Uitneembare transfermodules

Uitneembare regaalrekken met diverse capaciteiten voor GN-bakken of roosters.

Eenvoudige en ergonomische voorbereiding van gerechten / eenvoudige en hygiënische reiniging van de compartimenten.

Highlights die alleen de Temp-Classic Pro biedt:

temp-rite



Verwarmd werkblad van glas

In twee delen gescheiden, verwarmd, en hittebestendig veiligheidsglas.

Comfortabel en efficiënt warmhouden tijdens de maaltijduitgifte.



Hoge flexibiliteit

Vier basismodellen met talloze uitrustingsopties.

Temp-Classic Pro past zich aan uw wensen en behoeften aan.

Temp-Classic Pro van temp-rite – het innovatieve buffetsysteem

temp-rite

Functioneel

- transfermodules met verschillende capaciteiten
- werkblad gedeeltelijk verwarmbaar
- optionele koeling of dubbele koeling

Ergonomisch

- optionele dienbladglijbaan en werkblad aan zijkant
- makkelijk te manoeuvreren
- ergonomische werkomstandigheden

Comfortabel

- optimale werkhoogte
- programmeerbare werkcycli
- ledverlichting van het werkvlak (optioneel)

Flexibel

- vier basismodellen/maten
- individueel aanpasbare uitrusting
- talloze extra opties

Veilig

- werkblad van hittebestendig veiligheidsglas
- deurafdichtingen voorkomen energieverlies en kunnen zonder gereedschap worden vervangen
- hygiënisch te reinigen binnenruimte dankzij uitneembare transfermodules

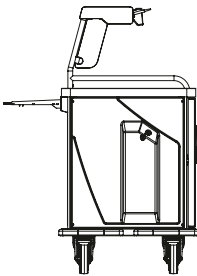
Intelligent

- intuïtieve en interactieve touchscreen-besturing met grafisch display
- automatische HACCP-registratie met gegevensoverdracht via USB-stick, wifi of LAN
- slimme apps voor bedieningsgemak

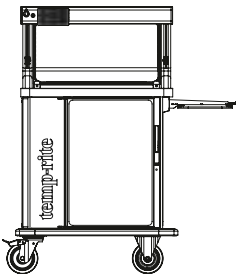
Temp-Classic Pro

Model:	Temp-Classic Pro XS	Temp-Classic Pro S	Temp-Classic Pro M	Temp-Classic Pro L
Compartimenten:	1 x oven 1 x neutraal	1 x oven	1 x oven 1 x neutraal	2 x oven
Niveau's per compartiment:	3 of 4 / 2	7 of 8	7 of 8	7 of 8
Nettogewicht:	ca. 160 kg	ca. 160 kg	ca. 194 kg	ca. 220 kg
Ca. aansluitwaarde:	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. afmetingen in mm:	846 x 728	846 x 728	1.256 x 728	1.506 x 728
Ca. hoogte in mm:	1.044	1.044	1.044	1.044
Ca. hoogte incl. etagère in mm:	1.391	1.391	1.391	1.391

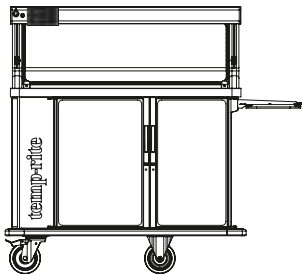
Koelmiddel:	R134A, GWP=1.300
Geluidsdruk niveau:	55 dBA
Warmteafgifte:	ca. 1.500 W
Beschermingsklasse:	IPX4
Klimaatklasse conform ISO23953-2:	5



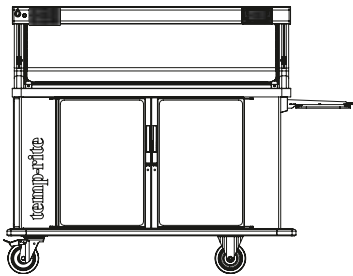
zij aanzicht



S/XS



M



L

temp-rite International behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen. Illustraties kunnen optionele functies of accessoires weergeven. Datum: 07-2024

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

Contact