

We serve the solution

temp-rite

## Temp-Active



**Isoliertes Clochen-System mit integriertem Heizkern und Induktionsheizgerät – für verlängerte Speisenausgabezeiten**

[www.temp-rite.eu](http://www.temp-rite.eu)



CARE

# We serve the solution

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



KLINIK

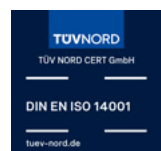
## temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!

### 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-Active Advantage

Temp-Active Advantage ist ein klassisches Speisenverteilungssystem bestehend aus:

- Unterteilen mit aktivem Heizkern
- einem Induktionsheizgerät
- isolierten Hauben

Das Clochen-System verlängert signifikant die Warmhaltezeiten der Speisen.

### Das Prinzip

Das kompakte Induktionsgerät aus Edelstahl mit Glas-keramikplatte und integrierter Führung ermöglicht durch bewährte Induktionstechnik eine effiziente Erwärmung des Heizkerns. Während der Warmhaltezeit gibt der Heizkern die Wärme gleichmäßig an den Teller ab und sorgt dafür, dass die Speisen kontinuierlich auf optimaler Temperatur warmgehalten werden.



1.

**Platzierung des Unterteils in die integrierte Führung**

2.

**Erwärmung in 12 Sek. mit Start-Stop-Automatik**

3.

**Aufsetzen des Tellers mit Speisen auf das erwärmte Unterteil**

4.

**Abdeckung mit einer isolierten Haube**

5.

**Transport mittels Tabletttransportwagen zum Patienten oder Bewohner**

### Komfortabel

- Vermeidung von Bedienfehlern durch Start-Stopp-Automatik
- Visuelle und akustische Signale mittels farbiger LED-Statusleiste
- Leichte Reinigung der spülmaschinenfesten Systemteile
- Platzsparendes und kompaktes System

### Zuverlässig

- Einheitliche Ausgabetemperatur der Speisen
- Lange Warmhaltezeiten (Garantiert 60 min  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ \*)
- Gleichmäßige und konstante Wärmeabgabe an die Speisen
- Hochwirksame Isolierung für Temperaturerhalt und Reduzierung von Abstrahlwärme

### Sicher

- Maximale Anwendersicherheit (EMV-geprüft)
- Berührungsfreundliches Unterteil mit nicht erwärmten Seitenwänden
- Kein Aufheizen ohne Unterteil dank Sicherheitsschalter
- Stabile Führung für sicheres Einsetzen und Entnehmen der Unterteile

### Ökonomisch

- Dauerhafte Nutzung dank robuster Materialien und Elektronikkomponenten
- Aktivierung von bis zu 5 Unterteilen pro Minute
- Flexibler und effizienter Einsatz auch bei schwankendem Versorgungsbedarf
- Verwendung bestehender Porzellanteller mit  $\varnothing 23\text{ cm}$

\*Bei vorgeheiztem Teller und Verwendung einer Haube aus der passenden Radiance-Serie



# Technische Daten und Zubehör



## Temp-Active Advantage Aktivator

<b>Modell:</b>	TRIHA600
<b>Gewicht:</b>	15,4 kg
<b>Abmessungen:</b> (B x T x H)	410 x 530 x 290 mm
<b>Anschlusswert:</b>	5 kW, 400 V
<b>Oberflächentemperatur:</b> (Min./Max.)	105 °C / 115 °C
<b>Aktivierungszeit:</b>	12 Sekunden
<b>Warmhaltezeit:</b>	60 Minuten ≥ 60 °C*

### Weiteres Systemzubehör:

- Tablett-Transportwagen Temp-Trolley
- Systemwagen für Unterteile und Hauben

## Clochen-System

<b>Modell:</b>			
	Unterteil Advantage	Haube Radiance	Haube Allure
<b>Durchmesser:</b>	ca. 24,3 cm	ca. 25,6 cm	ca. 25,6 cm
<b>Höhe:</b>	ca. 46 mm	ca. 69 mm	ca. 69 mm
<b>Farben:</b>	saphirbau brombeer bronze	saphirbau bronze	brombeer
<b>Fassungsvermögen:</b>	Teller bis ø 23 cm	Teller bis ø 23 cm	Teller bis ø 23 cm

\*Bei vorgeheiztem Teller und Verwendung einer Haube aus der passenden Radiance-Serie  
Änderungen vorbehalten, Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 02/2025

### 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@temprite.t-online.hu

an Ali Group Company



the spirit of excellence