We serve the solution

temp-rite

Temp-Active



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

www.temp-rite.eu





We serve the solution

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

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.

TÜVNORD
TÜV NORD CERT GmbH
DIN EN ISO 9001
tuev-nord.de

TÜVNORD
TÜV NORD CERT GmbH
DIN EN ISO 14001
tuev-nord.de

temp-rite



Temp-Active Advantage

Temp-Active Advantage ist ein klassisches Speisenverteil-system bestehend aus:

- Unterteilen mit aktivem Heizkern
- 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 Tablett-transportwagen 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 ≥ 60°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 4 Unterteilen pro Minute
- Flexibler und effizienter Einsatz auch bei schwankendem Versorgungsbedarf
- Verwendung bestehender Porzellanteller mit ø 23 cm

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

Technische Daten



Weiteres Systemzubehör:

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

Temp-Active Advantage Aktivator

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

Clochen-System

Modell:	 Unterteil Advantage	 Haube Radiance	 Haube Allure
Durchmesser:	ca. 24,3 cm	ca. 25,6 cm	ca. 25,6 cm
Höhe:	ca. 46 mm	ca. 69 mm	ca. 69 mm
Farben:	saphirbau brombeer bronze	saphirbau bronze	brombeer
Fassungsvermögen:	Teller bis ⌀ 23 cm	Teller bis ⌀ 23 cm	Teller bis ⌀ 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: 03/2026

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
Vaartstraat 194
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