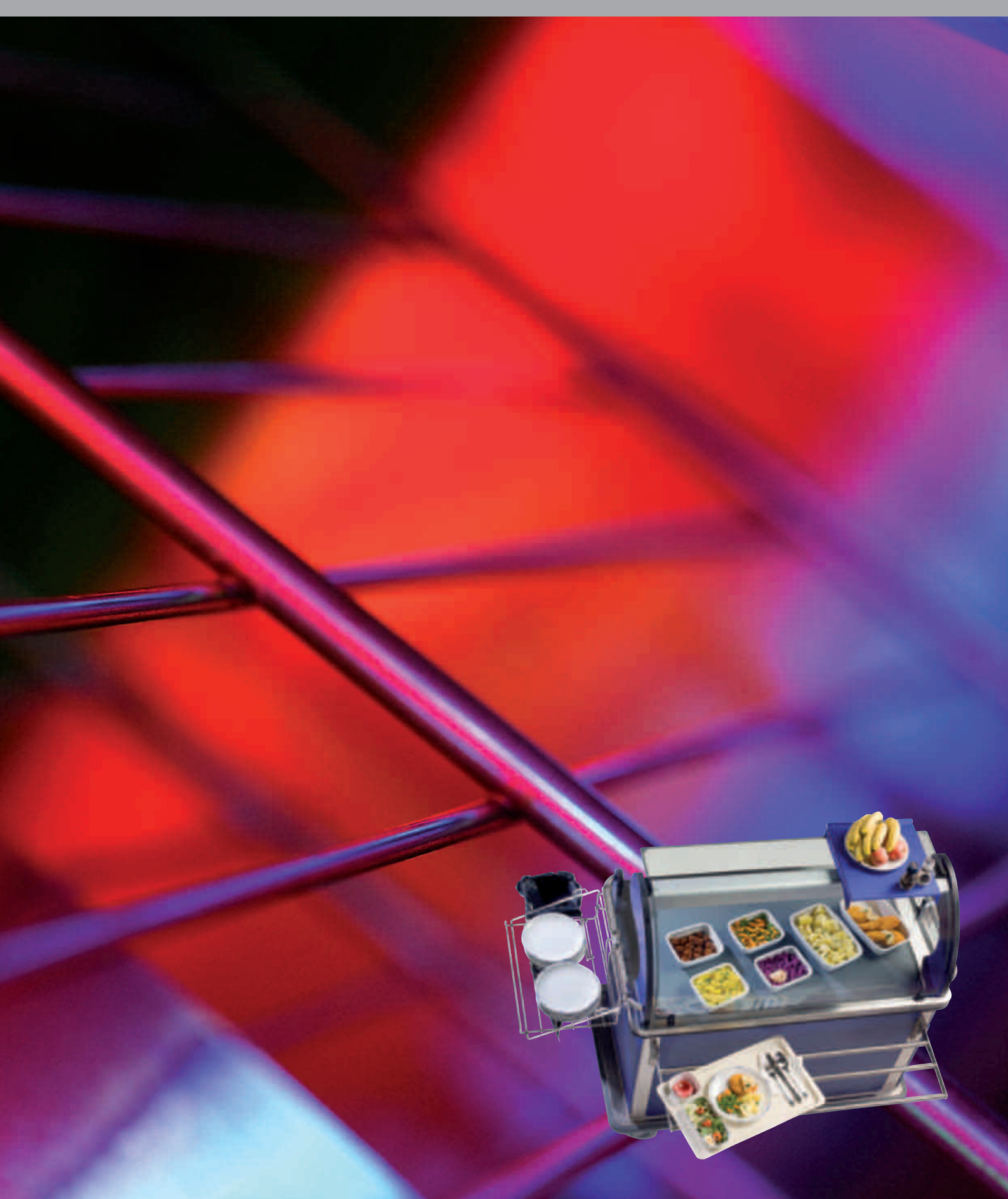


# Temp-Classic



## Temp-Classic

Temp-Classic transforme incontestablement votre repas en un moment fort. Les couleurs, les odeurs et le choix: vous servez instantanément à vos clients la tentation raffinée d'un délicieux déjeuner ou dîner à la carte. Temp-Classic consolide de façon simple l'hospitalité que vous avez définie; vous optez pour une ambiance intime ou gastronomique.



Temp-Classic M



Temp-Classic XS



Temp-Classic S



Temp-Classic L

Le chariot buffet Temp-Classic représente la garantie tout compris d'un service de repas optimal. Le système dispose de toutes les techniques permettant la conservation et la régénération parfaites des différents composants du repas par liaison chaude (cook-serve) ou par liaisons froides (cook-freeze et cook-chill). Ce développement de temp-rite International est naturellement synonyme de solutions plus intelligentes et plus ergonomiques dans les domaines de la sécurité, du nettoyage et de la commodité d'emploi. Un parfait équilibre permettant à Temp-Classic de contribuer durablement au bien-être du personnel et des clients.

Le châssis de Temp-Classic est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Il est monté sur une plaque de fond et il est muni d'un cadre tubulaire renforcé et d'un pare-choc intégré. Les robustes roulettes contribuent nettement à la solidité de l'ensemble et elles se composent d'une fourche galvanisée ou inox (option), d'un essieu fileté, d'un noyau de roue en polyamide muni d'un pneu en caoutchouc élastique ne faisant pas de traits et d'un moyeu placé sur un roulement à billes de précision étanche.

Temp-Classic XS. Ce chariot buffet comprend un compartiment four de 4 x 1/1 GN ainsi qu'un compartiment neutre de 2 x 1/1 GN.

Temp-Classic S. Ce chariot buffet comprend un seul compartiment four (max. 8 x 1/1 GN).

Temp-Classic M. Ce chariot buffet comprend un compartiment four et un compartiment neutre isolé (tous deux max. 8 x 1/1 GN).

Temp-Classic L. Ce chariot buffet comprend deux compartiments four (max. 8 x 1/1 GN). Les deux fours peuvent opérer indépendamment l'un de l'autre ce qui permet de les utiliser simultanément à deux températures différentes.

Dans tous les modèles, le four et les compartiments neutres peuvent être équipés de réfrigération active, en option.

### Four

Le four dispose d'un système unique et autonome de chauffage forcé de l'air, avec un contrôle de température et un enregistrement précis.



Un ventilateur de grande puissance entraîne l'air à grande vitesse le long de l'élément de chauffage inox de qui permet d'obtenir une température uniforme dans le four. Les composants de repas frais ou surgelés placés sur les grilles inox des modules de transfert inox peuvent être chauffés à 85°C dans le laps de temps requis. Le Temp-Classic permet également de gratiner les composants de repas en poussant brièvement la température de l'air jusqu'à 170°C.

Un rideau d'air frais situé au-dessus ou devant la porte garantit à l'utilisateur que l'air chaud et la vapeur sont soufflés hors du four au profit de la sécurité et de la commodité d'usage.

#### **Refroidissement**

Tous les compartiments peuvent être équipés d'un refroidissement actif (R134a). Ce refroidissement est commandé par le microprocesseur de l'unité centrale de commande et s'affiche continuellement sur l'écran.

Le compartiment four est refroidi jusqu'à ce qu'il soit activé manuellement ou par programmation. Cette possibilité permet de séparer les moments de chargement et de consommation afin de parfaire la logistique des repas.

Le compartiment four du modèle Temp-Classic dispose en outre d'une fonction refroidissement rapide permettant au compartiment four de revenir rapidement à sa fonction de refroidissement.

#### **Ergonomie**

Le modèle Temp-Classic est équipé de deux poignées ergonomiques associées à des dimensions compactes, un faible poids et des roulettes performantes pour un ensemble léger et facile à manœuvrer. Il est équipé standard de deux roulettes pivotantes et de deux roulettes à fourche fixes, toutes deux munies de pneus en caoutchouc ne faisant pas de traits.

#### **Entretien**

Les caoutchouc des portes peuvent être enlevés sans outil et le four aux angles arrondis est facile à nettoyer.

#### **Plan de travail**

Le plan de travail se compose d'une section en verre stratifié réfractaire qui peut être activée en deux parties. Les composants du repas qu'elle présente sont simultanément appétissants et maintenus au chaud.

#### **L'étagère**

L'étagère est composée de parois latérales en mélamine entre lesquelles est imbriquée une paroi en verre de sécurité à la courbure esthétique. En version standard, la construction comporte des lampes produisant de la chaleur, lesquelles peuvent en option être complétées par une lampe de présentation qui marche aussi en cas de fonctionnement sur accu.

#### **Module de transfert**

Tous les compartiments sont munis d'un module de transfert (7, 8 ou 4 GN). Il s'agit d'un rayonnage destiné aux grilles. Le module de transfert facilite le chargement, en un seul mouvement, des bacs et des plats GN pour la totalité du compartiment. Le transport des modules à partir de et vers la cuisine peut avoir lieu en dehors du Temp-Classic, en utilisant les chariots dolly.

Il existe deux chariots dolly pour les modules de transfert: un dolly en aluminium, léger et fermé et un dolly inox ouvert. Tous deux assurent un transport simple et léger dans les deux sens entre le service et la cuisine. En ce qui concerne le dolly ouvert, vous pouvez commander en option une housse de protection contre les agents extérieurs et les hausses extrêmes de température. Les deux modules peuvent contenir tous les bacs GN et de dimensions courantes.

#### **Sécurité**

- installation électrique entièrement isolée, refroidie et assurée
- panneau de commande à basse tension de classe II
- thermostats de sécurité à étages
- rideau d'air au-dessus ou devant la(les) porte(s) du four
- dispositifs de verrouillage de sécurité des portes

#### **Nettoyage**

- module de transfert amovible permettant de nettoyer facilement les compartiments
- caoutchouc de portes facile à enlever
- plateau supérieur et pare-haleine en verre faciles à nettoyer
- programme de nettoyage du four incorporé



#### La commande est équipée de:

- une touche marche-arrêt
- trois touches de programmes
- de touches multifonctions (thermomètre, réglage de l'horloge, programme de nettoyage et d'éclairage du plateau supérieur)
- de touches de fonction pour le chauffage et l'éclairage du plateau supérieur
- un afficheur LCD avec mention de:
  - programmes actuels avec minuterie à compte à rebours
  - les températures du four, de la réfrigération et du plateau supérieur
- un signal acoustique de fin de programme
- un code de message d'erreur
- un système d'enregistrement HACCP
- une identification de l'utilisateur par carte à puce
- un mode 'veille' (démarrage automatique)
- un affichage des valeurs du thermomètre

#### Contrôle HACCP

Le Temp-Classice dispose d'un module d'enregistrement HACCP. Il comprend un menu destiné aux événements enregistrés qui ont eu un effet sur la température ainsi que la mention des dates et des températures. Le programme à carte à puce (smartcard) spécial permet de télécharger cet enregistrement HACCP jusqu'à 32 chariots grâce au logiciel correspondant. Ce dernier permet en outre de mettre en mémoire et d'éditer l'historique.

#### Contrôle en ligne

Temp-rite International vous offre un système de contrôle en temps réel et centralisé qui vous donne virtuellement accès à n'importe quel chariot relié au système. Cela permet de réaliser une commande à distance comme le démarrage et l'arrêt du programme, de prendre connaissance des événements enregistrés et de la programmation, de la lecture de la situation actuelle etc. Pour ce système, le raccordement au réseau peut être réalisé par des connexions Wifi ou Ethernet.

#### Tableau de commande

La commande électronique de la série Temp-Classice est équipée d'un afficheur à cristaux liquides (LCD) permettant un maniement simple et indiquant l'état d'utilisation. La commande est en outre munie d'un système d'enregistrement HACCP et d'une technologie de carte à puce offrant une commodité d'utilisation optimale.





#### Accessoires :

- Etagère:
  - équipée de lampes produisant de la chaleur (230V) et de lampes de présentation (230V)
  - équipée de lampes produisant de la chaleur (230V) et de lampes de présentation (12V)
- Lecture de l'écran lors du fonctionnement sur accu
- Plateau dessert pour assiettes
- Protection coulissante sur la face service du plateau du dessus
- Glissière de plateau
- Rayon métallique (latéral) avec un support de sac poubelle en option
- Thermomètre sonde de cuisson
- Attache remorque (pour les configurations à 4 roulettes uniquement)
- Refroidissement
  - dans le compartiment four ou dans les deux compartiments (Temp-Classic XS, M & L)
  - dans le compartiment de four (Temp-Classic S)
- Modules de transfert inox
  - module à 8 niveaux (pas pour le XS)
  - module à 7 niveaux (pas pour le XS)

- module à 4 niveaux (uniquement pour le XS)
- module à 3 niveaux (uniquement pour le XS)
- module à 2 niveaux (uniquement pour le XS)
- grilles inox munies de blocage de glissière
- Dolly isolé
  - 1 ou 2 compartiments
  - Dispositif d'amarrage
  - attache remorque

#### Options

- Divers branchements électriques possibles
- Les portes peuvent être fermées à clé
- Configuration à 4 roulettes – 2 roulettes à fourche fixes 2 roulettes pivotantes avec frein
- Configuration à 6 roulettes – 2 roulettes à fourche fixes 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein (ne concerne pas les modèles Temp-Classic XS et S)
- Dispositif central de freinage pour la configuration à 4 roulettes
- Dispositif central de freinage pour la configuration à 6 roulettes (ne concerne pas les modèles Temp-Classic XS et S)
- Commande électrique



## Fiches techniques

### Dimensions (LxPxH)

Temp·Classic S	± 848 x 731 x 1388 mm
Temp·Classic XS	± 848 x 731 x 1388 mm
Temp·Classic M	± 1 259 x 731 x 1388 mm
Temp·Classic L	± 1 508 x 731 x 1388 mm

Hauteur plan de travail 963 mm

Poids ± 190 kg (Temp·Classic M)

### Valeurs des branchements électriques

400V-50Hz 3P+N+E 7,4kW, 13 Amp  
- Réfrigération 0,5kW, 2,5 Amp  
- Éclairage & plateau supérieur 1,2kW, 5,2 Amp

230V-50Hz 1P+N+E 3,1kW, 13 Amp  
- Réfrigération 2,5 Amp  
- Éclairage & plateau supérieur 1,2kW, 5,2 Amp

Marque d'homologation CE

### Débit thermique

Four 150W, 500 Btu/h  
Réfrigération 1000W, 3500 Btu/h

### Allemagne

temp·rite International Holding GmbH  
Theodor-Barth-Str.29, D-28307 Bremen  
Téléphone: 04 21-4 86 92-0  
Télécopie: 04 21-4 86 92-28  
Email: info@temp·rite.de  
Site Internet: www.temp·rite.eu

### Pays-Bas

temp·rite International Holding B.V  
Goeseelsstraat 30, NL- 4817 MV Breda  
Téléphone: 076- 5 42 43 43  
Télécopie: 076- 5 42 01 00  
Email: info@temp·rite.nl  
Site Internet: www.temp·rite.eu

### Belgique & Luxembourg

temp·rite International  
Jan de Wysestraat 12, B-2328 Meerle-Hoogstraten  
Téléphone: 03-3 15 94 65  
Télécopie: 03-3 15 02 88  
Email: info@temp·rite.be  
Site Internet: www.temp·rite.eu

### Hongrie

temp·rite International Kft  
Krisztina Krt. 83-95, H-1016 Budapest  
Téléphone: (1) 212-70 43  
Télécopie: (1) 457- 00 28  
Email: sk@temp·rite.t-online.hu  
Site Internet: www.temp·rite.eu