

Temp-Active

temp·rite[®]
International



Temp-Active är ett traditionellt pelletsystem med aktiv värmekälla i underdelen

Detta revolutionerande pelletsystem förlänger varmhållningstiden avsevärt jämfört med ett vanligt pelletsystem. En Aktivator värmer upp metallkärnan i underdelen på bara 10 sekunder, därefter överför kärnan värmen till tallriken och vidare till maten. Den högeffektiva isoleringen i lock och underdel sørjer för att man får en optimal varmhållningstid.

Värme när du behöver den och där du behöver den. Tack vare det enkla och snabba arbetssättet behövs bara en Aktivator i början av dukningsbandet. Alla underdelar kommer att värmas upp till exakt samma temperatur varje gång. Ojämn temperatur hos underdelarna eller till och med kalla underdelar är ett minne blott. Med Temp-Active blir det lätt att uppfylla kraven i HACCP med ett pelletsystem, utan att behöva stressa på transporten av måltiderna. Aktivatorn innehåller den senaste teknologin. Mikroelektronik sørjer för en optimal uppvärmning till rätt temperatur utan att säkerheten för användaren äventyras, även om systemet inte hanteras helt korrekt. (Systemet är EMV-prövat).





Temp-Active med tjustigt lock

Isolering

När det gäller isolerade bricksystem har vi som pionjär kunnat lägga hela vår erfarenhet och kunskapsbas på att utveckla Temp-Active systemet. Det mycket effektiva sättet att bibehålla värmen är ett resultat.

Säkerheten

Den unika kombinationen av plast och isolering gör det möjligt att hantera underdelarna utan skyddshandskar. Det finns ingen risk för brännskador.

Ekonomi

Jämfört med andra system som t ex pelletsystem i rostfritt stål eller induktionsvagnar kan Temp-Active ge upp till 70 % lägre investering.

Temp-Active en innovativ teknik som övertygar

Den kompakta Aktivatorn har en kåpa i rostfritt stål och en inbyggd arbetsyta i glaskeramik. På denna yta finns en fixtur i vilken Temp-Active systemets underdel förs in. När man gör detta startar processen och metallkärnan värms upp med induktionsenergi. Efter 10 sekunder stängs Aktivatorn automatiskt av och nästa underdel kan värmas.

Bordet

Ett speciellt utformat arbetsbord i rostfritt stål är framtaget för Aktivatorn. Bordet placeras framför transportbandet och passar alla typer av dukningsband.

Ett komplett system

För att göra Temp-Active systemet komplett erbjuder vi en mängd olika tillbehör, såsom matchande porslin, brickor och olika typer av transportvagnar. Vagnarna i Temp-Trolley serien har, precis som Temp-Active, utvecklats för att Cook Serve måltiderna så snabbt som möjligt och med rätt temperatur, ska nå gästen. De är ergonomiskt utformade för användaren och ger gästen en attraktiv presentation.



Matdistribution med Temp-Active

Temp-Active bordet



Temp-Active med isolerad överdel



Temp-Active underdel med porslinterallrik



Temp-Trolley

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29, D- 28307 Bremen
Phone: 04 21-4 86 92-0
Fax: 04 21-4 86 92-28
E-Mail: info@temp-rite.de
Website: www.temp-rite.eu

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Goeseelsstraat 30, NL - 4817 MV Breda
Phone: 076-5 42 43 43
Fax: 076-5 42 01 00
E-Mail: info@temp-rite.nl
Website: www.temp-rite.eu

Belgium

temp-rite International
Jan de Wysestraat 12
B-2328 Meerle-Hoogstraten
Phone: 03-3 15 94 65
Fax: 03-3 15 02 88
E-Mail: info@temp-rite.be
Website: www.temp-rite.eu

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83 - 85, H-1016 Budapest
Phone: (1) 212-70 43
Fax: (1) 457-00 28
E-Mail: sk@temp-rite.t-online.hu
Website: www.temp-rite.eu

Sweden

temp-rite International
Radarvägen 4, S-18359 Täby
Phone: +46 87 56 90 73
Mobile: +46 7 04 61 75 20
E-Mail: ph@temp-rite.eu
Website: www.temp-rite.eu

Teknik

Aktivator

Mått: ca. 400 x 480 x 130 mm
(Höjd utan fixtur)

Anslutning: ca. 5,0 kW, 400 V 3N+J
VDE-, CE- och EMV-godkänd

Systemets olika delar för 23 cm tallrik

Underdel ca. 259 mm diameter,
46 mm hög

Isolerat lock ca. 259 mm diameter,
66 mm hög

Bord

Mått: ca. 800 x 600 x 850 mm



Ett företag i ALLI gruppen