

Temp-Classic

temp·rite[®]
International



Temp-Classic

Temp-Classic gör måltiderna till dagens höjdpunkter. Aromen, presentationen och variationen av rätter som du har möjlighet att servera kommer att säkerställa att dina måltider kommer att bli omtyckta av dina gäster. Bara att se Temp-Classic vagnen kommer att stryka under dina kvaliteter som leverantör av förstklassiga måltider oavsett om du arbetar i privat eller offentlig miljö.



Temp-Classic M

Temp-Classic XS

Temp-Classic S

Temp-Classic L

Temp-Classic buffévagn är en garanti för optimal måltidsservice. Den teknologi som vagnen är utrustad med kommer att hålla Cook-Serve måltider mycket fräscha, och regenerera Cook-Chill och Cook-Freeze måltider perfekt. Till din stora belåtenhet, har temp-rites utvecklingsteam skapat ett urval av vagnar som är säkra och lätta att använda och hålla rena.

Alla Temp-Classic vagnar präglas av en perfekt balans mellan funktionalitet/användbarhet och ergonomisk design. De kommer att göra livet lättare för din personal och göra det möjligt att ordna aptitretande måltider för dina gäster.

Vagnarna i Temp-Classic serien är helt tillverkade i rostfritt stål. De har ett extremt robust chassi med en förstärkt ram och en avvisarlist i gummi runt om. Standardvagnen har fyra kraftiga 160 mm hjul med dubbla kullager och ljusa slitbanor som inte ger några märken på känsliga golvytor. Två av hjulen är fasta och två är svängbara med broms. Speciella hjul- uppsättningar som gör att man kan vända vagnen 360 grader med mycket snäv radie finns som extrautrustning.

Temp-Classic S vagnen har ett enkelt underskåp som har plats för 7 eller 8 GN 1/1 kantiner. Om man så önskar kan skåpet, som extra tillval, förses med aktiv kyla.

Temp-Classic XS har en ugn som klarar 3 eller 4 GN 1/1 kantiner. Under ugnen finns ett isolerat utrymme med plats för 2 GN 1/1 kantiner. Det isolerade utrymmet kan som extra tillval förses med aktiv kyla. Alternativt kan både ugnen och det isolerade utrymmet förses med aktiv kyla.

Temp-Classic M har ett ugnutrymme med kapaciteten 7 eller 8 GN 1/1 kantiner och ett isolerat utrymme också för 7 eller 8 GN 1/1 kantiner. Versioner med kyla i det isolerade utrymmet alternativt med kyla i båda utrymmena finns också som extra tillval.

Temp-Classic L har två skåp med ugnsfunktion vilka vardera har utrymme för 7 eller 8 GN 1/1 kantiner. Aktiv kyla i båda skåpen kan erhållas som tillval. De båda skåpen arbetar oberoende av varandra, vilket gör att man från Temp Classic L, samtidigt kan servera måltider från två separata temperaturområden.

Enkel att hantera

Alla Temp-Classic vagnar är försedda med två ergonomiskt utformade handtag och högkvalitativa hjul. De är kompakt konstruerade, lättviktiga och enkla att manövrera.



Underhåll

Dörrtätningarna kan lätt tas bort utan verktyg, för att rengöras eller bytas. De utdragbara gejderställningarna och de invändigt rundade hörnen gör att det är mycket lätt att hålla skåpen rena.

Ugnsutrymmet

Det unika värmesystemet med tvångsstyrd fläkt och temperaturkontrollen garanterar att

måltidskomponenterna kan värmas upp till ca 85 °C inom en förutbestämd tidsrymd. Ugnen kan till och med användas för gratinerade rätter och tillaga mat upp till 170 °C. Elementen är placerade i en högpresterande luftventil vilken säkerställer ett jämnt värmefflöde i hela ugnsutrymmet.

Gejderställningen har plats både för rostfria kantiner och galler i gastronorm 1/1 format. Dessa kan laddas från ställningens båda kortsidor.

En mikrobrytare i dörren till varje ugn aktiverar en kall luftridå då dörren öppnas. På detta sätt elimineras risken för att brukaren bränner sig på utströmmande varm luft.

Kylsystem

Som extrautrustning kan alla skåp förses med ett aktivt kylsystem som använder kylmediet R134a. Kylsystemet övervakas av en mikroprocessor i det centrala styrsystemet. Temperaturerna inne i skåpen visas på en tydlig display på vagnens utsida. Ugnsskåpen som är försedda med kyla, kyls ända till dess uppvärmningen aktiveras (antingen manuellt eller genom förprogrammerad starttid). Detta gör det möjligt att ha individuella rutiner för måltidspreparering oberoende av varandra och på så sätt kan man optimera effektiviteten vid servering av måltiderna.

Arbetsytan på vagnens översida

Den uppvärmda arbetsytan är gjord av värme- och slagttåligt glas. Den består av två separata, uppvärmda sektioner som gör det möjligt att dels visa de färdigberedda måltiderna på ett attraktivt sätt och dessutom hålla dem varma under serveringen. Arbetsytan har plats för 3 st GN 1/1 kantiner (eller motsvarande antal mindre kantiner).

Överdel

Överdelen består av gavlar i melamin och ett attraktivt format glasskydd med rundade användarvänliga hörn. Den är också försedd med värmelampor. Som tillägg kan man också få vanlig belysning om så önskas. En variant med lampor med strömförsörjning via laddningsbara batterier kan också erhållas.

Gejderställning

Temp-Classic skåpen är utformade för att gejderställningen ska få plats. Denna är tillverkad i rostfri tråd i vilka kantiner eller galler kan skjutas in. Detta arrangemang gör det mycket enkelt och bekvämt att lasta/ladda ställningen.

Alla måltider som ska serveras kan prepareras centralt och sedan förflyttas till de olika måltidslokalerna i gejderställen, som placeras i de speciella distributionsvagnar som kan tillhandahållas. Transportvagnarna rullas till måltidslokalen och dockas till Temp Classic vagnen. Gejderställningarna kan sedan lätt skjutas över till uppvärmningsvagnens underskåp. Där kommer de sedan att hållas vid exakt rätt temperatur i en perfekt hygienisk omgivning till dess det är dags att starta regenereringen och servera de individuella måltiderna.

Öppna eller täckta transportvagnar finns tillgängliga i ett antal olika versioner.

Säkerhetskomponenter

- Alla elektriska komponenter är helt avsäkrade.
- Kontrollpanelen har lågvoltförsörjning och uppfyller de extremt hårda NEC Class II kraven.
- Säkerhetstermostat vid för hög temperatur.
- Lättåtkomligt, ventilerat utrymme för elektriska komponenter.
- Kall luftridå då dörren till ugnen öppnas hindrar brännskador.
- Luftridån aktiveras av mikrobrytare i dörren.

Hygien

- Lätt borttagbara gejderställ för GN 1/1 galler och kantiner underlättar effektiv rengöring.
- Uppvärmda och kalla skåp är lätta att hålla rena.
- Tvättbar arbetsyta.
- Lätt rengöringsbar överhylla.
- Programmerbar rengöringscykel för ugnsutrymmen.



Kontrollpanel

Den elektroniska kontrollpanelen har en flytande kristall display som säkerställer tydlig läsbarhet av systeminformation vilket gör användandet av vagnen mycket enkel. Dessutom stödjer systemet ett HACCP baserat kontrollsystem som kan hanteras med SmartCard teknologi eller via trådlös kontakt med en PC. Vagnens kontrollenhet ger följande funktioner:

- PÅ/AV knapp;
- Tryckknapp för tre (3) olika uppvärmningscykler.
- Funktionsknappar för termometer, klocka och rengöringsprogram.
- Funktionsknappar för uppvärmd toppskiva samt ljus.
- LCD displayen visar:
 - o aktiva cykler (med nedräkning av tid)
 - o temperaturen i de olika skåpen (varma och kalla) samt toppskivans temperatur
- Avslutad cykel indikeras med akustiskt larm
- Visning av felkoder
- Minnesfunktion för HACCP data
- Igenkänning av auktoriserade SmartCard användare
- Viloläge vid automatisk start vilket sparar mycket energi.

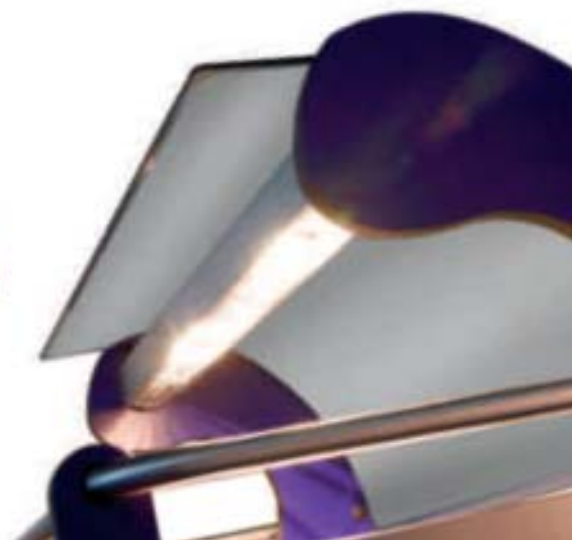
- Registrering av temperaturmätning med extern termometer (meny kontrollerad mätning av måltidstemperaturer)
- Tidur för cykelstart med automatisk övergång från sommar till vintertid.

HACCP Kontroller

Ett system för HACCP data registrering och en SmartCard läsare finns inbyggd i kontrollpanelen. När ett SmartCard trycks in i läsaren kan användaren få tillgång till alla data och programmera vagnen. Dessutom stödjer SmartCard användarfunktioner. Tider och temperaturer kan visas på displayen; upp till 32 vagnar kan dokumenteras och händelser som inträffat i varje vagn kan registreras elektroniskt. Med hjälp av mjukvaran på en PC kan historiska händelser arkiveras och tas fram för senare analys.

Online övervakning

Det centrala övervakningssystemet arbetar i realtid och särskiljer varje vagn. Om vagnarna och den centrala PC:n är sammanlänkade via Ethernet eller ett WiFi nätverk, kan den måltidsansvarige ha möjlighet att ha en total kontroll över enskilda vagnars cykelstart och sluttider, registrera alla händelser, ändra programmering och visa status för varje enhet.





Tillbehör

- Överhylla:
 - o med värmelampor
 - o med värmelampor och belysning
- Batteri back-up för display (och programmering)
- Löstagbar tallrikshylla
- Räckan tillgängliga i följande varianter:
 - o 3-sidiga skyddsräcken
 - o 4-sidiga skyddsräcken
- Nedfällbar brickbana
- Snedställd hylla med hållare för skräppåse som tillbehör
- Termometer/insticksgivare (för mätning av kärntemperatur)
- Kylsystem
 - o i det uppvärmda skåpet
 - o i det uppvärmda och uppvärmda skåpet
- Gejderställningar med
 - o 7 nivåer (inte för Temp-Classic XS)
 - o 8 nivåer (inte för Temp-Classic XS)
 - o 4 nivåer (endast för Temp-Classic XS)
 - o 3 nivåer (endast för Temp-Classic XS)
 - o 2 nivåer (endast för Temp-Classic XS)

- Galler i rostfritt stål
- Transportvagn med två lastutrymmen, plus
 - o Dockingsystem
 - o Draganordning
 - o Isolerande huv
- Isolerad transportvagn med två lastutrymmen, plus
 - o Dockingsystem
 - o Draganordning
- Draganordning (endast för fyrhjuliga enheter)

Extra utrustning

- Kraftuttag eller kabel
- Låsbara dörrhandtag
- 4-hjulsenheter: 2 fasta hjul + 2 svängbara med broms
- 6-hjulsenheter: 2 fasta hjul + 4 svängbara (2 med broms) (inte tillgängligt för Temp-Classic S eller XS)
- Centrallås för 4-hjulsenheter
- Centrallås för 6-hjulsenheter (inte tillgängligt för Temp-Classic S eller XS)
- Batteristyrad drivning



**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@temprite.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

Tekniska specifikationer

Dimensioner

Temp-Classic S	ca. 848 x 731 mm
Temp-Classic XS	ca. 848 x 731 mm
Temp-Classic M	ca. 1,259 x 731 mm
Temp-Classic L	ca. 1,508 x 731 mm
	ca höjd (utan och med överhylla): 963 / 1388 mm

Vikt

Ca. 190 kg (Temp-Classic M)

Elektriska specifikationer

- 400V- 50Hz 3P+N+E, 7.4 kW, 13 A
- Kylsystem: 0.5 kW, 2.5 A
- Belysning och uppvärmd toppskiva: 1.2 kW, 5.2 A

230V- 50Hz 1P+N+E, 3.1 kW, 13 A

- Kylsystem: 0.5 kW, 2.5 A
- Belysning och uppvärmd toppskiva: 1.2 kW, 5.2 A

Vagnarna är anslutna till huvudledning via gummikabel.

Certifiering

CE (European Electromagnetic Compatibility)

Värmeavgivning

Ugnsutrymme 150 W, 500 Btu/h
Kylsystem 1000 W, 3500 Btu/h