

Temp-Active

temp·rite[®]
International



Temp-Active ist ein klassisches Speisen-Verteilsystem mit aktivem Heizkern

Dieses revolutionäre Clochen-System verlängert die Warmhaltezeiten gegenüber herkömmlichen Clochen-Systemen erheblich. Ein Aktivator erhitzt den Heizkern des Unterteiles innerhalb von nur 10 Sekunden. Danach gibt dieser Heizkern seine Wärmeenergie langsam aber beständig an das Geschirr und damit an die Speisen ab. Die hochwirksame Isolierung der Unterteile und Abdeckungen sorgt darüber hinaus für eine optimale Warmhaltezeit.

Wärme - immer dann, wenn sie benötigt wird und dort, wo sie benötigt wird. Aufgrund der einfachen Arbeitsweise wird lediglich ein Aktivator am Anfang der Speisen-Verteilung aufgestellt. Über diesen Aktivator werden alle Unterteile immer auf die gleiche Temperatur erwärmt. So wird sichergestellt, dass jedes Temp-Active-Unterteil gleichmäßig vorgeheizt wird. Unterschiedliche Ausgabemperaturen oder gar kalte Unterteile gehören der Vergangenheit an. Mit Temp-Active wird es leicht, auch mit einem Clochen-System die Forderungen gemäß HACCP zu erfüllen, ohne die Speisen in kurzer Zeit verteilen zu müssen. Der Aktivator von Temp-Active entspricht dem neuesten Stand der Technik. Mikroelektronik sorgt für eine optimale Aufheizung der Unterteile und stellt sicher, dass der Anwender keinerlei Schäden erleiden kann, auch bei Fehlnutzung (EMV-geprüft).





Temp-Active mit Allure-Abdeckung

Isolierung

Als Pionier auf dem Gebiet der isolierten Speisen-Verteilssysteme konnten wir unser gesamtes Wissen in die Entwicklung von Temp-Active einfließen lassen. Die hervorragende Warmhaltung ist ein Ergebnis.

Sicherheit

Die einzigartige Isolierung sorgt auch dafür, dass trotz der Aktivierung die Unterteile mit bloßen Händen angefasst werden können. Verbrennungen werden dadurch ausgeschlossen.

Ökonomie

Im Vergleich zu anderen Systemen, wie z. B. CNS-Clochen oder Induktionswagen, bietet Temp-Active eine Einsparung von bis zu 70 % bei den Investitionen.

Temp-Active, innovative Technik die überzeugt

Der kompakte Aktivator besteht aus einem Edelstahlgehäuse mit eingearbeiteter Glaskeramikplatte. Auf dieser Platte befindet sich eine Führung, in die die isolierten Kunststoffunterteile des Temp-Active-Systems geschoben werden. Dadurch startet der Prozess, bei dem der Heizkern mittels Induktionsenergie aktiviert wird.

Tisch

Nach 10 Sekunden schaltet der Aktivator automatisch ab, das nächste Unterteil kann aktiviert werden. Zur Bereitstellung des Aktivators und der Unterteile am Speisen-Verteilband steht ein Tisch zur Verfügung. Er ist komplett aus Chromnickelstahl und passt zu jeder Speisen-Verteilung.

Ein vollständiges System

Um das Temp-Active-System zu vervollständigen, stellen wir eine breite Palette an Zubehör bereit, so zum Beispiel passende Geschirrtelle, Tablettts und verschiedene Transportwagen. Die Wagen der Temp-Trolley-Serie wurden ebenso wie Temp-Active speziell entwickelt, um Cook-Serve-Mahlzeiten so schnell wie möglich zum Patienten/Empfänger zu bringen und die Temperatur der Mahlzeit zu sichern. Sie sind dabei für den Benutzer ergonomisch und bieten den Patienten/Empfängern eine ansprechende Präsentation.



Speisen-Verteilung mit Temp-Active

Temp-Active Tisch



Temp-Active mit
isolierter Abdeckung



Temp-Active Unterteil



Temp-Trolley

Germany

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.de

The Netherlands

temp·rite International Holding B.V.
Schapenweide 1, NL-4824 AN Breda
Phone: 076-5 42 43 43
Fax: 076-5 42 01 00
E-Mail: info@temp-rite.nl
Website: www.temp-rite.nl

Belgium & Luxembourg

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.be

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

Technik

Aktivator

Abmessungen ca. 400 x 480 x 130 mm
(Höhe ohne Führung)

Anschlusswert ca. 5,0 kW, 400 V Drehstrom VDE-,
CE- und EMV-geprüft

Systemteile für 23 cm Durchmesser - Teller

Unterteile ca. 259 mm Durchmesser,
46 mm hoch

Abdeckungen ca. 259 mm Durchmesser,
66 mm hoch

Tisch

Abmessungen ca. 800 x 600 x 850 mm



Ein Unternehmen der ALL-Gruppe