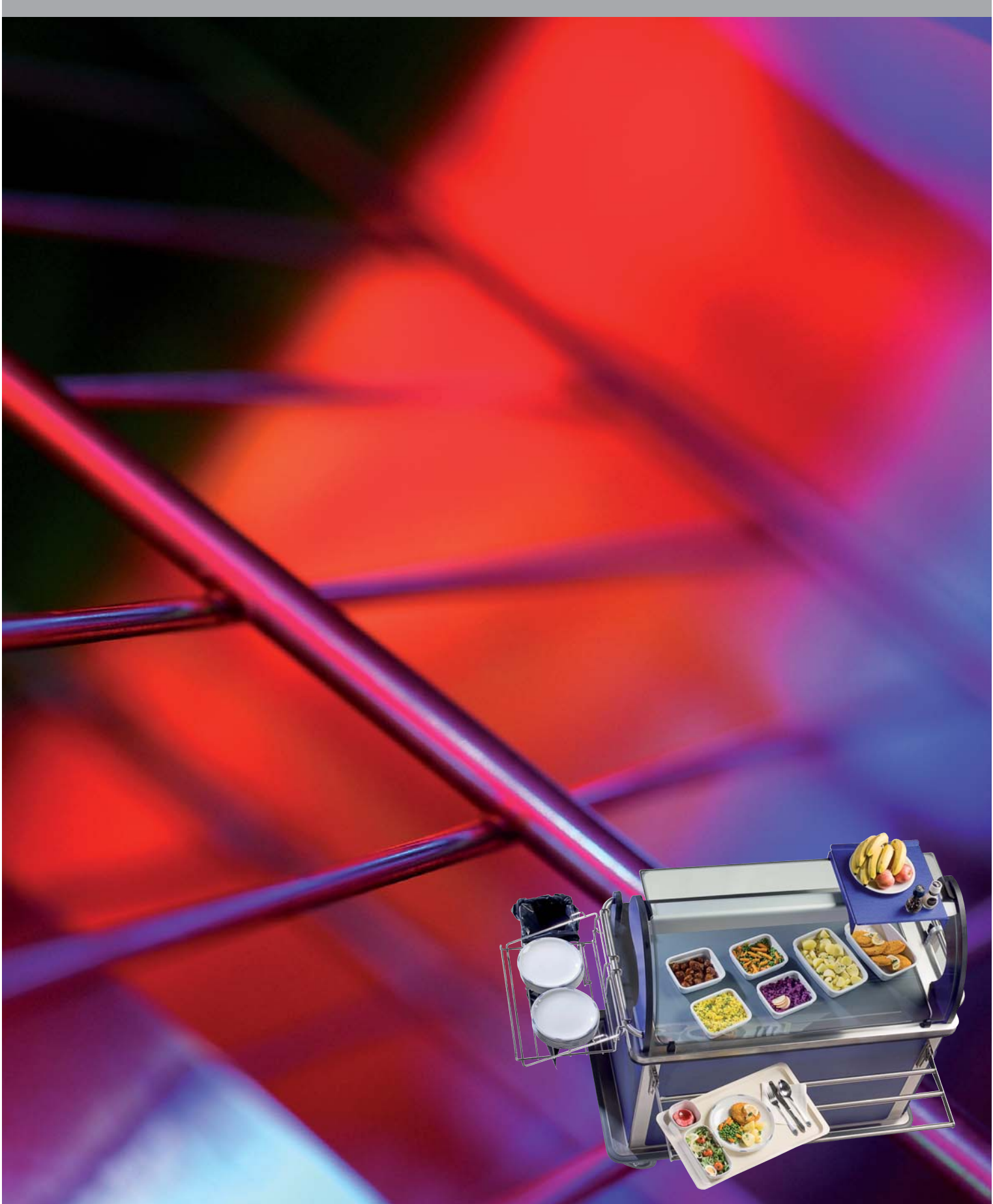


Temp-Classic



Temp-Classic

Temp-Classic macht aus Ihrer Mahlzeit einen unumstrittenen Höhepunkt. Der Duft, die Präsentation, die Auswahl: geschmackvoller können Sie Ihrem Kunden ein herrliches à-la-carte-Menü nicht servieren. Ihre Gastlichkeit wird durch die Temp-Classic Einführung unterstrichen; egal ob Sie ein häusliches oder ein gastronomisches Ambiente wählen. Der Temp-Classic Buffetwagen gibt Ihnen eine umfassende Garantie für einen optimalen Mahlzeitenservice.



Temp-Classic M



Temp-Classic XS



Temp-Classic S



Temp-Classic L

Das System hat alle Techniken an Bord, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten perfekt zu bewahren (Cook-Serve-Verfahren) oder im Cook-Chill- bzw. Cook-Freeze-Verfahren zu regenerieren. Dabei ist diese temp-rite Entwicklung selbstverständlich mit ergonomisch durchdachten Lösungen auf den Gebieten Sicherheit, Reinigung und Bedienungskomfort ausgestattet.

Dank dieser perfekten Balance liefert Temp-Classic einen dauerhaften Beitrag für das Wohl Ihrer Mitarbeiter und Kunden.

Die Temp-Classic-Wagen sind komplett aus Edelstahl. Die besonders beanspruchbare Bodenkonstruktion hat einen verstärkten Rahmen und einen umlaufenden Stoßschutz aus Gummi. Temp-Classic ist fahrbar auf vier Schwerlastrollen 160 mm Durchmesser, mit Doppellagern und nicht-kreidenden Rädern – zwei als Bockrolle und zwei als Lenkrolle mit Feststeller. Spezielle Rollen-Konfigurationen erlauben es, den Wagen leicht um 360° in einem engen Wendekreis zu drehen.

Temp-Classic S ist ein Wagen mit nur einem Abteil, das 7 oder 8 x GN 1/1 fasst. Das Abteil kann optional gekühlt werden.

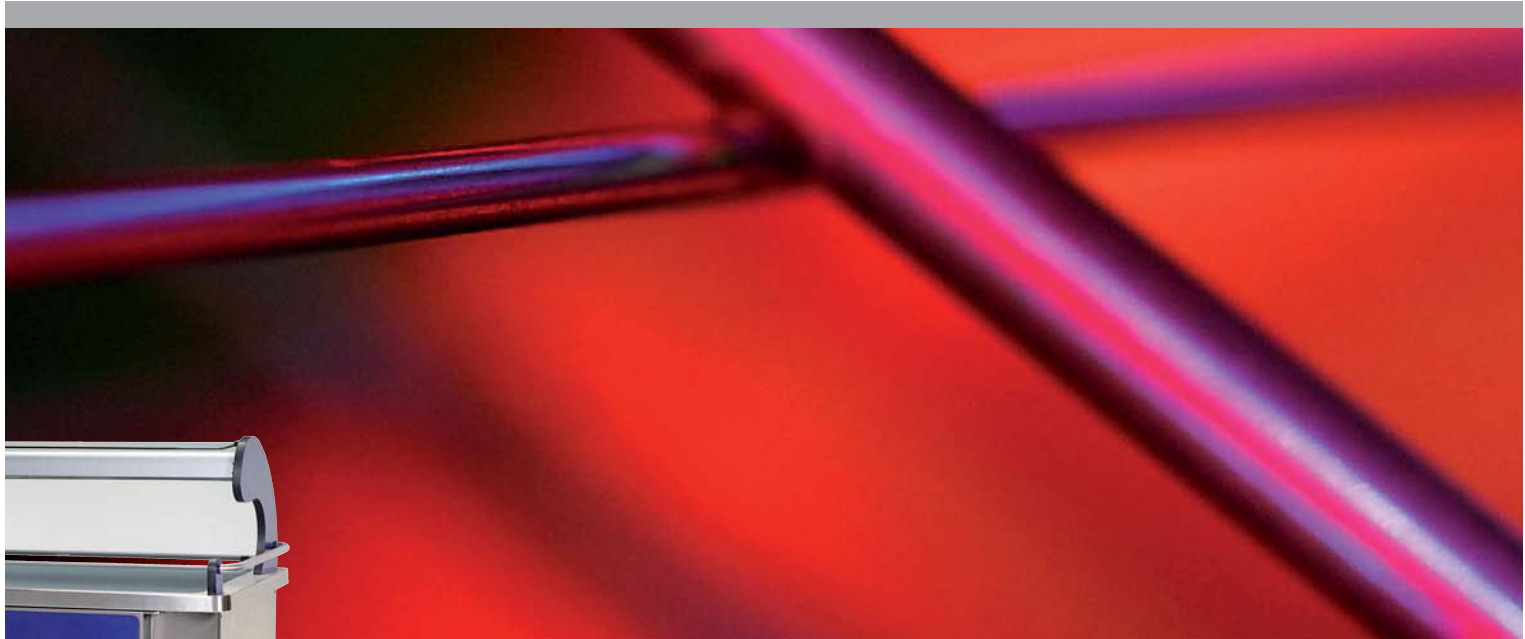
Temp-Classic XS hat zwei Abteile, ein Heizabteil für je 3 oder 4 x GN 1/1 und ein isoliertes Abteil für 2 x GN 1/1. Optional kann entweder das neutrale Abteil gekühlt werden oder es sind beide Abteile kühlbar.

Temp-Classic M hat zwei Abteile, ein 7 oder 8 x GN 1/1 Heizabteil und ein 7 oder 8 x GN 1/1 isoliertes Abteil. Optional kann entweder das neutrale Abteil gekühlt werden oder es sind beide Abteile kühlbar.

Temp-Classic L hat zwei 7 oder 8 x GN 1/1 Heizabteile – also total 14 oder 16 x GN 1/1. Beide Abteile können optional gekühlt werden. Da beide Abteile unabhängig voneinander arbeiten, kann Temp-Classic L gleichzeitig in zwei unterschiedlichen Temperaturbereichen verwendet werden.

Ergonomie

Temp-Classic-Wagen sind mit zwei ergonomischen Handgriffen ausgestattet, die in Kombination mit den kompakten Abmessungen, dem geringen Gewicht und den hochwertigen Rollen für leichte Manövrierbarkeit sorgen.



Pflege

Die Türdichtungen sind leicht und ohne Gebrauch eines Werkzeuges zu entfernen und wieder einzusetzen. Die Abteile sind dank der abgerundeten Ecken und der herausnehmbaren Transfermodule leicht zu reinigen.

Heizabteil

Die einzigartige, verstärkte Umluft-Beheizung und die Temperaturkontrolle sorgen dafür, dass die Produkte sicher innerhalb einer festgelegten Zeitspanne auf ca. 85°C regeneriert werden können. Das Heizabteil ist sogar in der Lage zu gratinieren oder gefrorene Speisen mit bis zu 170°C zu regenerieren.

Die Heizelemente aus Edelstahl sind von einem Hochleistungsventilator umfasst, der eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Abteil sicherstellt.

Für die Transfer-Module sind sowohl GN 1/1 Roste aus Edelstahl als auch GN-Behälter von beiden Seiten einsetzbar.

Ein durch einen Tür-Mikroschalter aktivierter Sicherheitsluftschleier über der Tür des Heizabteiles verhindert, dass ein Bediener durch heißen Dampf verletzt wird.

Kühlung

Alle Abteile können optional mit einer statischen Kühlung (Kühlmittel R134A) ausgestattet werden. Diese Kühlung wird durch Mikroprozessoren in der zentralen Bedieneinheit angesteuert. Die aktuellen Temperaturen der Abteile sind jederzeit im Display ablesbar. Die Heizabteile werden bis zu dem Moment gekühlt, zu dem die Heizung per Hand oder vorprogrammiert aktiviert wird. Durch diese Option kann die Mahlzeitenorganisation entkoppelt und optimiert werden.

Arbeitsfläche

Die beheizte Arbeitsfläche besteht aus hitzeresistentem Glas. Sie ist in zwei Sektionen getrennt beheizt und sichert so, neben der ansprechenden Präsentation der Speisen, die Temperaturhaltung während der Speisenausgabe. Die Arbeitsfläche des Temp-Classic M bietet Platz für 3 x GN 1/1 oder deren Unterteilungen.

Niesschutz

Der Niesschutz besteht aus Melamin-Seitenteilen und ästhetisch geformtem, vollständig entgratetem Glas. Er enthält Infrarot-Licht- und Wärmelampen. Optional ist der Niesschutz mit batteriegestütztem Kaltlicht lieferbar, das als weitere Option auch im Akkubetrieb betrieben werden kann.

Transfermodule

Die Temp-Classic-Abteile werden mit Transfermodulen beladen. Dies sind Drahtgestelle, in die GN-Roste oder -Schalen eingeschoben werden können. Dadurch können die Wagen sehr einfach und ergonomisch beladen werden.

Mit Hilfe der Transfermodule und optional verfügbarer Transferwagen (Shuttle) können alle Speisen an einem zentralen Ort komplett für die einzelnen Stationen vorbereitet werden. Die mit den Transfermodulen beladenen Shuttles werden an den jeweiligen Bestimmungsort gefahren und an die Temp-Classic angedockt. Danach werden die Transfermodule vom Transferwagen in den Temp-Classic hineingeschoben. Dort bleiben sie dann hygienisch sicher und kühl aufbewahrt bis zum Beginn der Regenerierung und Speisenausgabe.

Die Transferwagen sind in verschiedenen Ausführungen (offen oder isoliert) verfügbar.

Sicherheitskomponenten

- Elektrische Komponenten sind komplett abgesichert
- Das Niedervolt-Kontrollpaneel entspricht Klasse II für erhöhte Sicherheit
- Hochtemperatur-Sicherheitsthermostat
- Abgeschlossenes und belüftetes Elektro-Fach
- Sicherheitsluftschleier über der Tür des Heizabteiles verhindert Verbrennungen durch austretenden Dampf
- Tür-Mikroschalter

Hygiene

- Herausnehmbare GN 1/1-Gitter für leichte Reinigung
- Beide Abteile können leicht gereinigt werden
- Abwaschbare Arbeitsplatte
- Leicht zu reinigender Niesschutz
- Reinigungszyklus für das Heizabteil



Kontrollpaneel

Die elektronische Steuerung verfügt über eine Flüssig-Quarz-Anzeige, um eine einfache Bedienung und klare Anzeige zu gewährleisten. Außerdem ist die Steuerung für ein HACCP-Monitoring-System vorbereitet, das entweder über SmartCard-Technologie oder über eine LAN- oder WLAN-Verbindung arbeitet. Die Steuerung bietet folgende Funktionen:

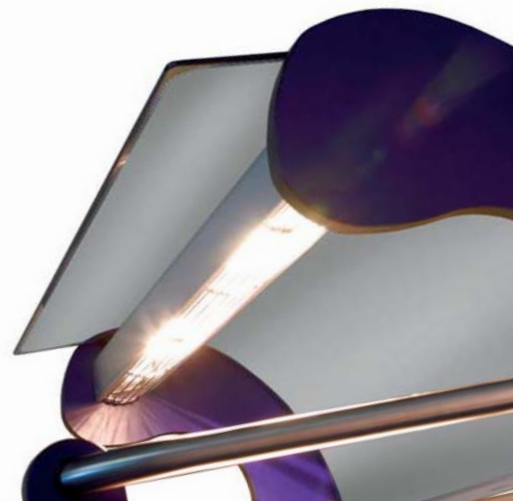
- Ein-/Aus-Schalter
- Drei (3) Heizzyklen-Tastatur
- Servicefunktionstasten für Thermometer, Uhr, Reinigungsprogramm und die beheizte Arbeitsfläche
- Funktionstasten für die beheizte Arbeitsfläche und Beleuchtung
- LCD-Display mit Anzeige von
 - aktiven Zyklen mit Count-down-Timer
 - Temperatur der Abteile (heiß und kalt) und der Arbeitsfläche
- Ein akustischer Alarm zeigt das Ende eines Zyklus an
- Anzeige von Fehlercodes
- HACCP-Speichersystem
- SmartCard-Nutzer-Erkennung
- Schlafmodus (automatischer Start)
- Wiedergabe von externen Thermometerwerten (Speisen-Temperatur-Aufzeichnung menügesteuert)
- automatischer Zyklus-Start-Timer mit Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit.

HACCP-Kontrollen

Das LCD-Kontrollpaneel enthält ein HACCP-Aufzeichnungssystem. Es erlaubt die Nutzer-Erkennung, den Zugang zu den Kontrollen und die Wagen-Programmierung durch simples Einführen der Karte. Zeiten und Temperaturen können auf dem LCD-Display zugänglich gemacht werden. Es sind bis zu 32 Wagen auflistbar und die Ereignisse können abgespeichert werden. In Verbindung mit der Software, installiert auf einem PC, können historische Daten einfach gespeichert und verarbeitet werden.

Online Monitoring

Das zentrale Echtzeit-Aufzeichnungssystem erlaubt Zugang zu allen Wagen, gibt volle Kontrolle auf den Zyklus-Start und das Zyklus-Ende, die Aufzeichnung aller Ereignisse, die Programmierung, den Status aller Wagen und so weiter. Hierzu verwendbare Netzwerke sind entweder Ethernet oder WiFi networks.





Zubehör

- Niesschutz:
 - Niesschutz mit Wärmebeleuchtung
 - Niesschutz mit Wärmebeleuchtung und Kaltlicht
- Display auslesbar über Akkubetrieb
- Ablageplatte für Teller
- Galerie
 - 3-seitige Galerie
 - 4-seitige Galerie
- Tabletrutsche
- Seiten-Ablage mit optionalem Müllsack-Halter
- Thermometer/Kerntemperaturfühler
- Kühlung
 - für neutrales Abteil
 - für beheiztes und neutrales Abteil
- Transfermodule für
 - 7 Einschübe (nicht für Temp-Classic XS)
 - 8 Einschübe (nicht für Temp-Classic XS)
 - 4 Einschübe (nur für Temp-Classic XS)
 - 3 Einschübe (nur für Temp-Classic XS)
 - 2 Einschübe (nur für Temp-Classic XS)

- CNS-Gitter
- Transferwagen mit zwei Abteilen
 - Docking-System
 - Zugsystem
 - Isolierte Haube
- Isolierter Transferwagen mit zwei Abteilen
 - Docking-System
 - Zugsystem
- Zugsystem (nur bei 4-Rollen-Konfiguration)

Optionen

- Elektro-Zuleitung oder Eingangsdose
- Abschließbare Türgriffe
- 4-Rollen-Konfiguration – 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- 6-Rollen-Konfiguration – 2 Bock-, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (nicht verfügbar für Temp-Classic S und XS)
- Zentralfeststeller für 4-Rollen-Konfiguration
- Zentralfeststeller für 6-Rollen-Konfiguration (nicht verfügbar für Temp-Classic S und XS)
- Elektrischer Akku-Motorantrieb





Technische Spezifikationen

Abmessungen

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. Höhe / einschl. Brücke: 963 / 1.388 mm

Gewicht

ca. 190 kg (Temp·Classic M)

Elektrische Spezifikationen

400V- 50Hz 3P+N+E 7,4 kW 13 Amp
- Kühlung 0,5 kW 2,5 Amp
- Licht und Arbeitsplatte 1,2 kW 5,2 Amp

230V- 50Hz 1P+N+E 3,1kW 13 Amp
- Kühlung 0,5 kW 2,5 Amp
- Licht und Arbeitsplatte 1,2 kW 5,2 Amp

Die Wagen werden mittels eines Kabels angeschlossen.

Prüfungen

CE (Europäische elektromagnetische Verträglichkeit)

Wärmeabgabe

Heizabteil	150 W, 500 Btu/h
Kühlung	1000 W, 3500 Btu/h

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.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 & 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.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