

Temp-Futura

temp·rite[®]
International



Temp-Futura

Temp-Futura lässt keine Wünsche offen. Es ist sowohl in der bekannten und bewährten Warmverteilung (Cook-Serve) als auch im Cook-Chill-Prinzip, das eine entzerrte Arbeitsweise ermöglicht, oder nach dem Cook-Freeze-Prinzip, das die Möglichkeit zum Zukauf kompletter Menüs bietet, einsetzbar.



Flexibel

Das Erwärmen/Regenerieren der Speisen erfolgt durch Kontaktwärme. Die Heizelemente verfügen über die individuelle thermostatische Regelung ITC (Integrated Thermo Control). Diese sorgt dafür, dass die Menükomponenten einzeln „erfüllt“ und nach Bedarf mit Energie versorgt werden, so haben sie stets die ideale Verzehrttemperatur. Jede Menükomponente wird also vollkommen individuell, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur, erwärmt und schonend regeneriert. Überhitzung und Austrocknen der Speisen ist ausgeschlossen.

Diese einzigartige Technik sorgt dafür, dass eine ausgezeichnete Regenerierung sowohl von Mehrportionen als auch von individuellen Mahlzeiten gleichzeitig stattfinden kann. Dadurch ist für jede Organisationsform und Situation eine flexible Speisen-Verteilung möglich.

Außerdem können die Regenerierwagen oder Regeneriercabinets sehr individuell ausgeführt werden. So ist zum Beispiel die Anzahl der Heizelemente pro Tablett und pro Wagen, je nach den Bedürfnissen der Abteilung oder Station, wählbar. Kurzum, Temp-Futura bietet viele Möglichkeiten, die nach Maß ausgeführt werden, um Ihre gesamte Organisation so flexibel wie möglich zu machen.

Energiesparend

Das Tablett hat Aussparungen, durch die das Porzellan direkten Kontakt zu den darunter liegenden Heizelementen bekommt. Die Warmkomponenten werden durch eine isolierte Cloche abgeschlossen, die dafür sorgt, dass die Wärme nicht an die Umgebung abgestrahlt wird. Die Wärme bleibt also dort, wo sie bleiben soll und die daneben stehenden Kaltkomponenten bleiben auch während der Regenerierung weiterhin kalt, ebenso wie das Tablett selbst.





Außerdem erkennt das System durch den Kontakt zwischen Heizplatte und Abdeckung, dass die betreffende Heizplatte regenerieren soll, d. h. es werden nur die Speisen erwärmt, die auch regeneriert werden sollen. Bei kompletten Kaltmahlzeiten bleiben die Elemente deaktiviert, es entsteht kein unnötiger Energieaufwand.

Dank ITC erkennt Temp-Futura also selbstständig, was zu tun ist und sorgt für die individuelle, optimale Temperierung aller Komponenten und somit für einen äußerst effizienten Energieverbrauch. Die Steuerung von Temp-Futura bietet weitere Optionen, so werden zum Beispiel die Heizelemente umschichtig mit 50 % der Regenerierzeit getaktet mit Strom versorgt und so die Anschlusswerte um die Hälfte reduziert. Auch können alle Carts zeitversetzt betrieben werden, um Energiespitzen zu vermeiden.

Maßarbeit

Die Temp-Futura Steuerungstechnik ermöglicht sowohl die zentrale als auch die dezentrale Regenerierung und kann in die Carts oder Cabinets eingebaut oder extern an der Wand montiert werden.

Die Tablett- und Tabletts sind in GN- oder EN-Ausführung lieferbar. Sie können entweder in verschiedene Wagenausführungen oder in Cabinets eingesetzt werden, deren Tablett-Konfigurationen frei wählbar ist.

Abhängig vom gewählten Cart oder Cabinet sind optional aktive statische oder Umluftkühlungen lieferbar.

Temp-Futura TR400

Diese Wagen sind aus doppelwandigem, isoliertem Edelstahl. Die Innen- Seitenwände werden mittig durch Profilschienen verbunden, an denen die Heizelemente befestigt sind. In die Wände sind nahtlos tiefgezogene Auflagesicken eingebracht. Unten und oben befindet sich ein Stoßrahmen aus recyclebarem blauem Kunststoff, der den Wagen vor Beschädigungen schützt. Vier vertikal durchgehende Schiebestangen ermöglichen für jeden Bediener eine ergonomische Griffhöhe.

Der Wagen ist fahrbar auf 2 Bock- und 2 feststellbaren Lenkrollen mit einem Durchmesser von 160 mm.

Die Steuerung erfolgt durch eine externe Control-Box, die über einen speziellen Stecker mit dem Cart verbunden wird.

Optional ist eine aktive Umluftkühlung verfügbar. Sie gewährleistet die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Kalt-Temperaturgrenzwerte und schnelles Herunterkühlen des gesamten Wagen-Innenraumes. Das Kühlaggregat ist im oberen Bereich montiert und für den Außer-Haus-Transport geeignet. Die Kältspeicherung des vollständig herunter gekühlten Gerätes gewährleistet die Überbrückung des netzunabhängigen Wagentransportes.

Über verschiedene Optionen ist der Wagen in vielen Ausstattungsvarianten verfügbar.

Die Standard-Wagen sind für die Regenerierung von 16, 20 oder 24 Mahlzeiten in GN- oder EN-Tablets verfügbar, können jedoch auch mit weniger Positionen ausgestattet werden.

Abmessungen / Fassungsvermögen

Grundmaß Euro-/Gastro-Norm:	ca. 795 x 900 mm
Höhe in mm:	Cart mit 16 Einschüben ca. 1.230
	Cart mit 20 Einschüben ca. 1.440
	Cart mit 24 Einschüben ca. 1.650



Temp-Futura TF400NG

Diese Transportwagen aus einer Kombination hochwertiger Kunststoffe mit Edelstahl sind ebenfalls sowohl für Gastro- als auch für Euro-Norm-Tabletts verfügbar. In die Innen-Seitenwände sind nahtlos tiefgezogene Auflagesicken eingebracht. Die Wände werden mittig durch Profilschienen verbunden, an denen die Heizelemente befestigt sind. Sowohl am Dach als auch am Boden befindet sich ein grauer, umlaufender Stoßrahmen, der den Wagen vor Beschädigungen schützt. Vier vertikal durchgehende Schiebestangen sichern für jeden Bediener eine ergonomische Griffhöhe.



Der Wagen ist fahrbar auf 2 Bockrollen 200 mm und 2 feststellbaren Lenkrollen mit einem Durchmesser von 160 mm.

In die Front des Kunststoffdaches ist die Steuereinheit integriert, die optional mit einem HACCP-Aufzeichnungssystem ausgestattet werden kann. Je nach gewählter Version werden die aufgezeichneten Ereignisse und Temperaturen per SmartCard (TC-Soft) oder mittels Ethernet- oder WiFi-Netzwerk auf einem zentralen Rechner gespeichert und ausgewertet.

Optional ist eine aktive statische Kühlung verfügbar. Sie gewährleistet die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Kalt-Temperaturgrenzwerte und schnelles Herunterkühlen des gesamten Wagen-Innenraumes. Dieses geschieht durch Kühlleitungen, die in den Wagenwänden angebracht sind und die für die gleichmäßige Temperaturverteilung im Wagen-Innenraum sorgen.

Über verschiedene Optionen ist der Wagen in vielen Ausstattungsvarianten verfügbar.

Die Standard-Wagen sind für die Regenerierung von 20 oder 24 Mahlzeiten in GN- oder EN-Tabletts verfügbar, können jedoch auch mit weniger Positionen ausgestattet werden.

Abmessungen / Fassungsvermögen

20 Tabletts ca.: (T x B x H) 800 x 880 x 1.600 mm

24 Tabletts ca.: (T x B x H) 800 x 880 x 1.800 mm



Temp-Futura TR450

Bei Temp-Futura TR450 ist die Regenerier- und Steuertechnik in einen Standard-Kühlschrank eingebaut. Der Transport der Tabletts findet zum Beispiel mit Hilfe von Temp-Trolley, einem isolierten Transportwagen, statt.

Die Kühlleistung der Cabinets ist auf Dauerbetrieb, 24 Stunden am Tag, ausgelegt. Daher können die zu regenerierenden Mahlzeiten zu jeder Zeit angeliefert und dann zu jedem gewünschten Zeitpunkt regeneriert werden.

Das Cabinet steht dazu meistens dicht neben dem Wohn- oder Speiseraum, in dem gegessen wird. Wenn ein Kühlcabinet nicht vollständig mit Regenerierpositionen befüllt ist, kann die zusätzliche Kühlkapazität als normaler Kühlschrank verwendet werden.

In die Tür oder die obere Verkleidung ist die Steuertechnik eingebaut. Die Kühl- und Regeneriercabinets sind in verschiedenen Kapazitäten und optional unterschiedlichen Ausstattungsvarianten verfügbar.

Abmessungen / Fassungsvermögen:

TR450/8:	670 x 700	x 1.455 mm (T x B x H); max. 8 Tabletts
TR450/10:	670 x 700	x 1.660 mm (T x B x H); max. 10 Tabletts
TR450/13:	800 x 720	x 2.020 mm (T x B x H); max. 13 Tabletts
TR450/26 (zweitürig):	800 x 1.440	x 2.020 mm (T x B x H); max. 26 Tabletts





Steuerung

Alle Steuerungen erlauben eine einfache Programmierung der Regenerierzeiten, Kühlttemperaturen etc. Für alle Tage der Woche kann zu drei verschiedenen Tageszeiten ein Regenerierzyklus vorprogrammiert werden, aber es ist natürlich auch jederzeit ein Handstart möglich. Durch Tastensperren wird der Gebrauch durch Unbefugte verhindert. Die Steuerung von TR400 und TR450 besteht aus einem Touch-Screen-Panel, während die Steuerung von TF400NG ein Display mit Drucktasten hat und optional mit einem SmartCard-System (TC-Soft) ausgeführt werden kann.

Service

Zum Temp-Futura-System gehört das passende Porzellan-Geschirr. Dieses Regenerier-Geschirr kann, ebenso wie das Porzellan, für die Kaltkomponenten mit verschiedenen Standard-Dekoren ausgeführt oder mit Ihrem hauseigenen Dekor oder Logo versehen werden.

Kurzum, Temp-Futura serviert Ihnen eine qualitativ hochwertige Mahlzeit und passt sich Ihrer eigenen Organisation komplett an. Es erfüllt alle ergonomischen Anforderungen, ermöglicht ein flexibles Logistik-System und gewährleistet einen optimalen Energieverbrauch.





Temp-Futura TR400



Temp-Futura TF400NG



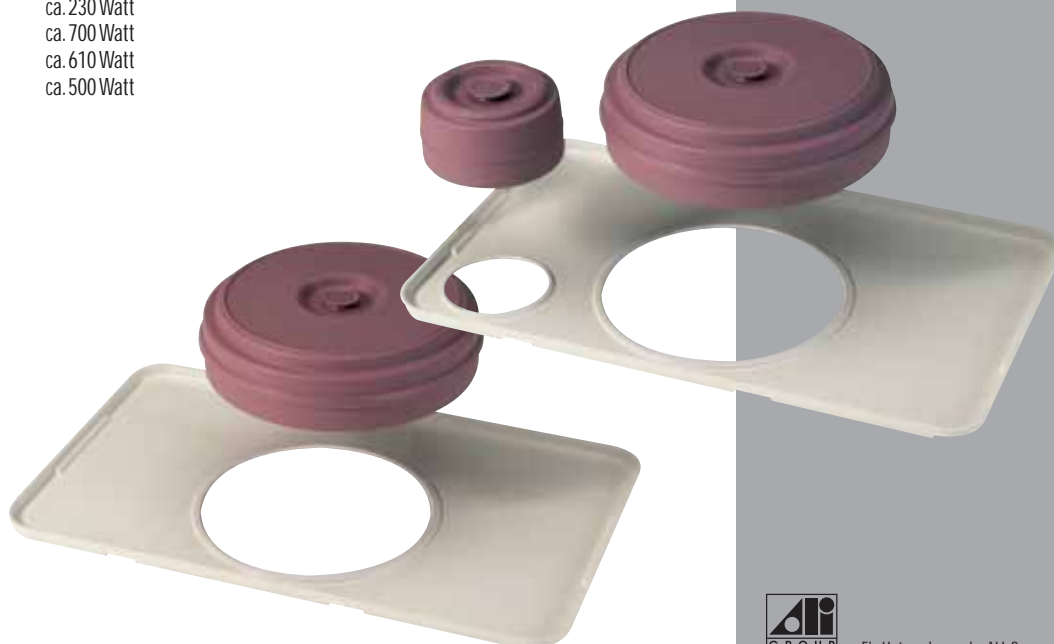
Temp-Futura TR450

Konfigurierung

Die Heizelemente für die Regenerierung von Suppen und Vorspeisen haben 8 oder 13 cm Durchmesser, während die Elemente zur Regenerierung der Teller- oder Eintopfgerichte 23 cm Durchmesser haben. Für das Gastro-Norm-Tablett wird die Heizelemente-Kombination 8 und 23 cm verwendet, während beim Euro-Norm-Tablett mit 13 und 23 cm Durchmessern gearbeitet wird. Andere Konfigurationen sind auf Anfrage auch möglich. Abhängig von der gewählten Konfigurierung werden die Wagen mit 230 V oder 400 V betrieben.

Anschlusswerte:

8 cm Heizelement:	ca. 65 Watt
13 cm Heizelement:	ca. 120 Watt
23 cm Heizelement:	ca. 230 Watt
Statische Kühlung:	ca. 700 Watt
Umluftkühlung:	ca. 610 Watt
Kabinett-Kühlung:	ca. 500 Watt



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