

Temp-Active



Het revolutionaire cloche-systeem

De revolutionaire opvolging van het traditionele cloche-systeem houdt de maaltijd langer warm dan ieder ander cloche-systeem. De Temp-Active activator verwarmt de onderborden, die voorzien zijn van een metalen kern, in ongeveer 10 seconden. Deze kern geeft daarna geleidelijk de warmte af aan het bord met de warme maaltijd. Het onderbord en de cloche zijn dusdanig geïsoleerd dat de juiste temperatuur gehandhaafd kan blijven.

De activator wordt aan het begin van de portioneerband geplaatst. Voordat de onderborden op de band geplaatst worden, worden ze eerst even in de activator geplaatst. Deze zorgt ervoor dat in ongeveer 10 seconden elk onderbord dezelfde hoeveelheid energie krijgt en daarmee dan ook dezelfde temperatuur bereikt. Verschillen in temperatuur of zelfs koude onderborden behoren tot het verleden. Met Temp-Active is het mogelijk om met een cloche-systeem tegemoet te komen aan de HACCP richtlijnen, zonder dat de maaltijd in een kortere tijd verdeeld worden. De activator van Temp-Active is uitgerust met de laatste technische snufjes. Micro-elektronica zorgt voor een optimale verwarming van de onderborden en dat er niets fout kan gaan, ook niet bij verkeerd gebruik (EMV-keurmerk).





Allure deksel

Isolatie

Als pionier op het gebied van de geïsoleerde maaltijdverdeel-systemen hebben wij al onze kennis in de ontwikkeling van de Temp-Active kunnen stoppen. De voortreffelijke isolatiewaarde is een uitkomst gebleken.

Veiligheid

De unieke isolatie zorgt ervoor dat ondanks de activering, het onderbord met de blote handen kan worden aangeraakt. Verbrande handen zijn dus uitgesloten.

Zuinig

In vergelijking met andere systemen, zoals roestvrijstalen cloche-systemen of inductiewagens kan het gebruik van de Temp-Active leiden tot vaak meer dan 70% energiebesparing.

Overtuigende innovatieve techniek

De compacte activator bestaat uit een metalen behuizing met een op de bovenzijde ingebouwde glazen plaat. Op deze plaat is een kunststof geleider aangebracht, waarin de onderborden geplaatst worden. Hierdoor wordt het inductieproces geactiveerd, dat zorgt voor de verwarming van het onderbord. Na 10 seconden slaat de activator automatisch af. Een volgend onderbord kan onmiddellijk hierna geactiveerd worden.

Tafel

Voor de opstelling bij de portioneerband hebben wij een tafel ontworpen die plaats biedt aan de activator en een aantal onderborden. Uiteraard is deze tafel geheel vervaardigd uit roestvrijstaal en kan optioneel uitgevoerd worden met wielen.

Compleet

Om het Temp-Active systeem te completeren is er een uitgebreide collectie serviesgoed, alsmede passende dienbladen en uiteraard verschillende transportwagens beschikbaar. De Temp-Trolley transportwagens zijn net als de Temp-Active speciaal ontworpen om de maaltijd in de warme lijn zo snel mogelijk naar de patiënt/gebruiker te brengen, op een ergonomisch verantwoorde manier, waarbij niet alleen de temperatuur van de maaltijd, maar ook de presentatie een belangrijke rol speelt.



Temp-Active activator aan portioneerband

Temp-Active activator



Temp-Active complete set



Temp-Active onderbord



Temp-Trolley

Technische specificaties

Activator

Afmetingen:

ca. 400 x 480 x 130 mm
(hoogte zonder geleider)

Aansluitwaarde:

ca. 5,0 kW, 400 V draaistroom,
VDE-, CE en EMV gekeurd

Systeemdelen

Onderbord:

ca. 259 mm Ø en ca. 46 mm hoog

Cloche:

ca. 259 mm Ø en ca. 66 mm hoog

Tafel

Afmetingen:

ca. 800 x 600 x 850 mm

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