



**temp-induc**

**temp-rite**<sup>®</sup>  
International

**Food-Service-Systems**



Tevreden patiënten met Temp-Royal en Temp-Induc

## Inductie

Inductie is reeds enige tijd bekend. Gebaseerd op deze kennis hebben wij de technologie geoptimaliseerd voor de gekoppelde en ontkoppelde bereidingswijze. Daarbij stonden de veiligheid en kwaliteit van de maaltijd centraal. Temp-Induc maakt het mogelijk om voor regeneratie van koude maaltijdcomponenten of het op temperatuur houden van warme maaltijdcomponenten juist af te stemmen met de gewenste parameters. Op elk punt van de maaltijddistributie, bijvoorbeeld in de keuken, tijdens transport of op de afdeling, waarborgt Temp-Induc de kwaliteit en de temperatuur van de maaltijd geheel naar uw wensen en eisen.

## Gekoppeld koken

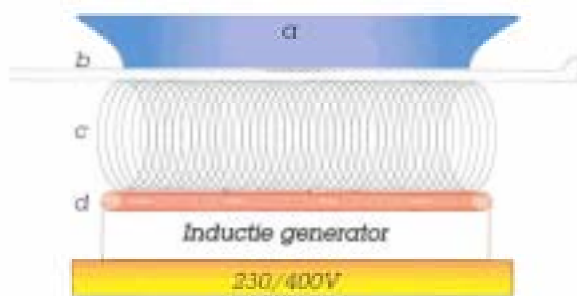
Wachttijden en/of lange afstanden tijdens distributie veroorzaakt door organisatorische omstandigheden, hebben een nadelig effect op de temperatuur. Op de vraag: "Hoe kan ik met mijn huidige maaltijdorganisatie onder deze moeilijke omstandigheden tegemoet komen aan de steeds strengere eisen voor serveertemperaturen, zonder een totaal nieuw maaltijdverdeelstelsel in te voeren?" heeft Temp-Induc het antwoord.

## Ontkoppeld koken

Het ontkoppeld kookproces garandeert u de maximale kwaliteit onder optimale hygiënische omstandigheden. Tegelijkertijd stelt het u in staat uw werkprocedures te stroomlijnen. Temp-Induc maakt het mogelijk om na gekoeld transport de maaltijden veilig op afdeling of locatie op de juiste temperatuur te brengen. Temp-Induc biedt die mogelijkheid met Temp-Royal of met een cloche-systeem.

## Inductietechniek

Inductie is het verplaatsen van energie teweeggebracht door hoogfrequente elektromagnetische velden in combinatie met een bepaalde hoeveelheid metaal. Hiervoor is het te verwarmen porseleinen servies aan de onderzijde voorzien van een speciaal zilverlaagje. In de wagen zijn per draagvlak van het dienblad, specifiek op het systeem afgestemde inductiespoelen verwerkt. Tijdens het inductieproces worden alleen de componenten verwarmd die geportioneerd zijn op het servies met zilverlaagje, terwijl de andere maaltijdcomponenten in het niet bewerkte servies, koud blijven.



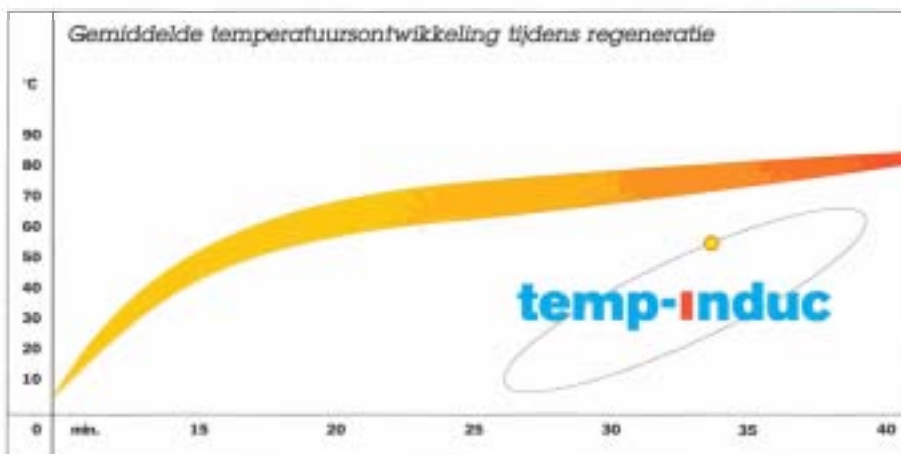
### Het principe van inductie

- a: porselein met zilverlaagje
- b: dienblad
- c: magnetische velden
- d: koperspoel

## Temp-Royal of Cloche-systeem

*Wij hebben de voordelen van ons reeds lang bewezen Temp-Royal systeem met de inductietechniek van Temp-Induc gecombineerd. Als alternatief is Temp-Induc ook te gebruiken op een Euronorm dienblad met een cloche-systeem.*

*Voor beide systemen geldt hetzelfde. De inductie maakt een geleidelijke (bij)verwarming mogelijk en draagt zorg voor een correcte temperatuur van de warme maaltijdcomponenten, terwijl de koude componenten tegelijkertijd aangenaam koud blijven. Dus soep en hoofdgerecht worden verwarmd, terwijl de salades en desserts lekker fris blijven.*



## Langdurig temperatuursbehoud

*Bij het gebruik van het Temp-Royal systeem, wordt er tevens geprofiteerd van de isolerende werking van het systeem, zelfs nadat het inductieproces reeds beëindigd is.*

*Dit geeft u de mogelijkheid om nog in de keuken of vlak voor het transport eventuele correcties uit te voeren. Na regeneratie of bijverwarming zijn de serveertemperaturen gegarandeerd, wat het mogelijk maakt om stressvrij te werken tijdens voorbereiding, transport en serveren. Deze verhoogde flexibiliteit maakt het tevens mogelijk om een tevredenstellend personeelsbeleid te voeren.*

## Koude componenten

*Naast die van de warme maaltijdcomponenten is de temperatuur van de koude componenten zeker zo belangrijk. Ook deze dienen aan de geldende eisen te voldoen.*

*Temp-Induc is optioneel leverbaar met twee soorten koeling. Er kan gekozen worden voor een passieve koeling (met gebruikmaking van koelelementen die verticaal geplaatst worden tussen twee compartimenten in) of de statische koeling (waarbij de koelsslangen in de wand geïntegreerd zijn en het koelaggregaat in de bodem is verwerkt). In beide situaties blijven de koude componenten steeds op de juiste temperatuur.*

## Technische details

De wagen is vervaardigd van 18/10 roestvrijstaal, waarvan de zichtbare oppervlakken zijn geborsteld. De behuizing en de deuren zijn dubbelwandig geïsoleerd met CFK-vrij PUR-schuim. Op elke hoek zijn van boven naar onder doorlopende duwstangen aangebracht, die ook met open deuren te hanteren zijn. Aan de onderzijde is een rondlopende kunststof stootrand aangebracht. De deuren zijn aan één kant gesitueerd en afsluitbaar door een aan de bovenzijde bevestigde geveerde hendel. Beide deuren zijn 270° te openen.

De Temp-Induc is verrijdbaar door middel van twee bokwielen en twee zwenkwielen met rem met een diameter van 160 mm. Naar keuze is Temp-Induc lever-

baar voor het Temp-Royal of het cloche-systeem met een Euro-norm dienblad, in de capaciteit 16, 20, 24 of 30 niveaus. Elk niveau is voorzien van een draagvlak, waarin de inductiespoelen zijn verwerkt. Deze worden aangebracht naar vormgeving van het te gebruiken systeem en tevens daar specifiek op afgestemd. De spoelen voor het voor- en hoofdgerecht zijn van elkaar gescheiden.

Het bedieningspaneel is uitgevoerd met tiptoetsen en een display met tijd- en datumaanduiding, die voor verschillende cycli programmeerbaar zijn. De programma's kunnen automatisch of handmatig gestart worden. Alle tijds- en vermogensinstellingen zijn door de maaltijdverantwoordelijke vrij instelbaar.



Deursluiting



Draagvlak met spoel



Bedieningspaneel



Passieve koeling





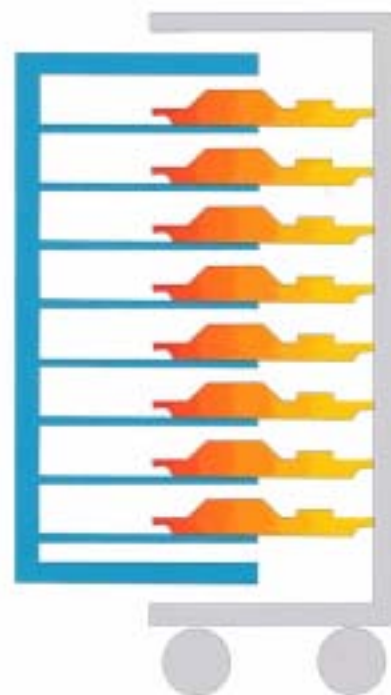
Externe generator

## Externe of geïntegreerde generator

De generator met afgestemde aansturing kan naar keuze separaat geleverd of ingebouwd worden op de wagen. De externe opstelling maakt de wagen lichter in gewicht en biedt tevens de mogelijkheid om de wagen bestendig te maken voor reiniging in een automatische wasstraat. Daarnaast kan één generator voor meer wagens gebruikt worden, wat een behoorlijke besparing kan opleveren. De geïntegreerde versie biedt u een hoge flexibiliteit zonder bouwkundige aanpassingen.

## Het principe van de generator

De generator creëert de van 1 tot 100% instelbare inductiestroom, die door elk individueel inductiespoel geleid wordt. Het resultaat is een nauwkeurig energiegebruik voor regeneratie of bijverwarming.



Temp-Induc Rack met bijpassende transportwaggen

## Temp-Induc Rack

Er is nog een mogelijkheid voor Temp-Induc. Bij de Temp-Induc Rack is de inductietechniek uit de wagen gehouden. De inductiedraagvlakken zijn nu in een speciale constructie gemonteerd. Door het samenvoegen van dit rek met een bijpassende neutrale wagen, kunnen de inductiespoelen zo onder de bijpassende plateaus (Temp-Royal of cloches) worden geschoven.

Op deze manier vindt het transport altijd plaats zonder techniek. Het Temp-Induc Rack bevindt zich dan in de keuken of op de afdeling. Eén Rack kan gebruikt worden voor meer wagens, wat een behoorlijke besparing op de investering oplevert. Soms is het zelfs mogelijk om de huidige afdelingswagens door te gebruiken. Temp-Induc Rack biedt technisch gezien dezelfde mogelijkheden als de Temp-Induc wagen.



## De voordelen liggen voor de hand:

- *Innovatieve inductietechniek voor de maaltijdverdeling met een hoge efficiency.*
- *Decentrale of centrale bijverwarming of regeneratie resulteren in een efficiënte maaltijdorganisatie.*
- *Bij het gebruik van Temp-Royal worden door de isolerende werking van het systeem de temperaturen versterkt en worden de temperaturen ook beter vastgehouden na het inductieproces.*
- *Altijd de juiste serveertemperaturen, omdat de inductie-energie voedingsspecifiek voor alle warme componenten wordt ingezet.*
- *Stressvrije arbeidsomstandigheden bij het voorbereiden, transport en serveren van de maaltijden.*
- *Deze hoge flexibiliteit schept de mogelijkheid om een efficiëntere personeelplanning te hanteren.*

**temp-rite**<sup>®</sup>  
International  
**Food-Service-Systems**

**temp-rite International Holding B.V.**  
Schapenweide 1  
NL-4824 AN BREDA  
tel. 076-5424343  
fax 076-5420100  
e-mail: [sales@temp-rite.nl](mailto:sales@temp-rite.nl)

Correspondentie-adres België  
Jan de Wysestraat 12  
B-2328 MEERLE-HOOGSTRATEN  
tel. 03-3159465  
fax +31 76 54 20 100  
<http://www.temp-rite.de>