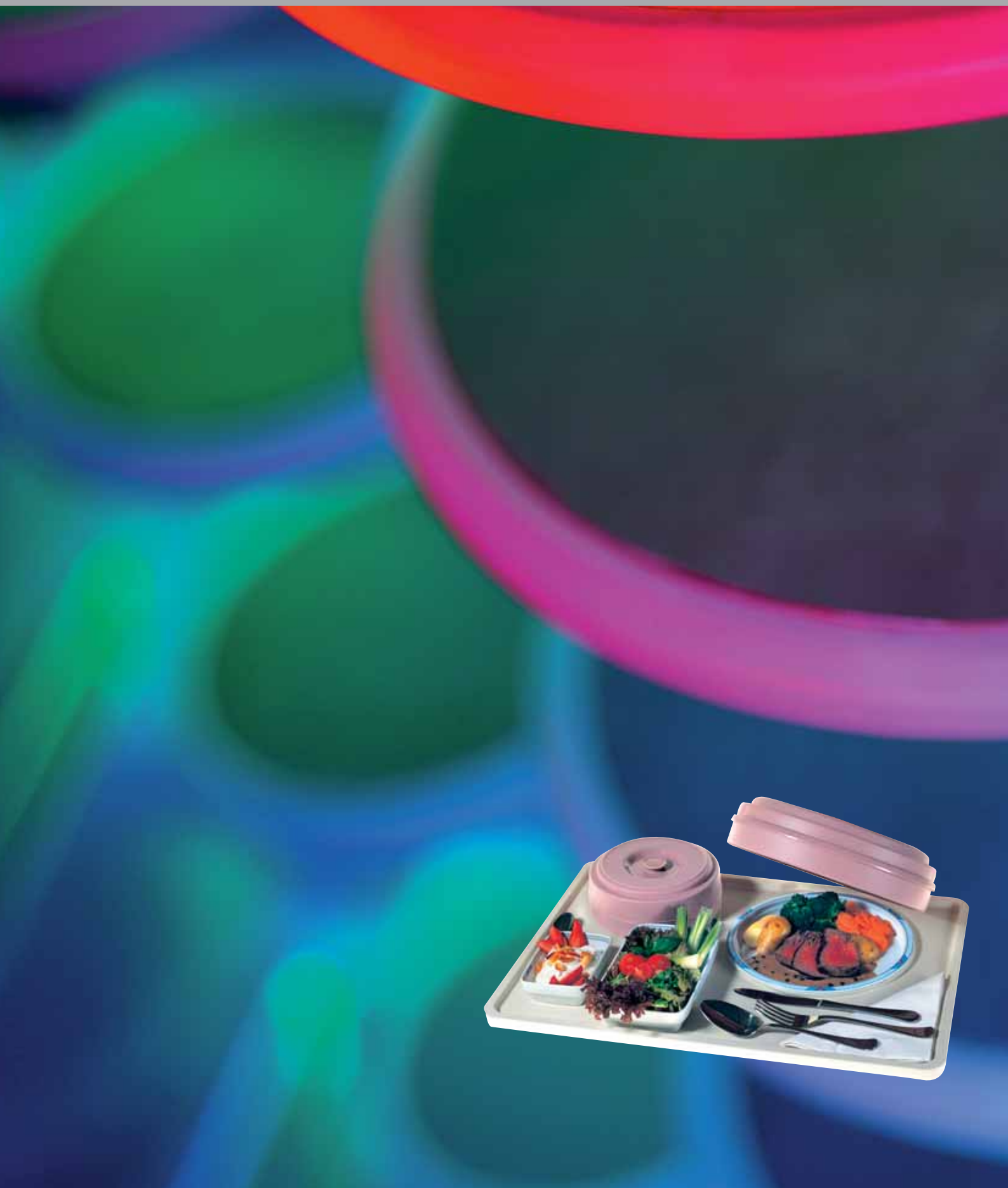
Temp-Futura

temp·rite® International



Temp·Futura by temp·rite

Temp-Futura

Voor de ontkoppelde keukenorganisatie is het van essentieel belang dat het te gebruiken maaltijdverdeelsysteem de warme componenten op een veilige manier regenereert en tegelijkertijd de temperatuur van de koude componenten kan waarborgen.

Flexibel
Voor de regeneratie van geportioneerde maaltijden biedt temp-rite International het beste en meest flexibele systeem. Temp-Futura beschikt over de mogelijkheid om een nauwkeurige besturing per maaltijd te geven. De techniek en de besturing van Temp-Futura zijn zelfs zo specifiek op elkaar afgestemd, dat er een uitstekende regeneratie van multi-porties en individuele maaltijden gelijktijdig kan plaatsvinden. Hierdoor is er voor elke organisatie en situatie een flexibele maaltijdverdeling mogelijk.

Temp-Futura is ook het meest geavanceerde regeneratiesysteem. Het unieke van Temp-Futura zit in de verwarmingselementen. Die zijn elk voorzien van het gepatenteerde ITC (Individual Thermo Control) thermostaat, die elk element separaat aanstuurt. Hierdoor wordt het regeneratieproces nauwkeurig beheersbaar. Daarnaast wordt de regeneratiewagen of het regeneratiekabinet volledig naar wens uitgevoerd. Het aantal elementen per dienblad en het aantale dienbladen per wagen kunnen per afdeling of locatie verschillend worden uitgevoerd. Zo wordt het mogelijk om eenpersoonsmaaltijden gelijktijdig met multiporties in schalen te serveren. Kortom veel mogelijkheden die op maat worden gemaakt, om uw gehele organisatie zo flexibel mogelijk te maken.

Energiezuinig
In het dienblad zijn uitsparingen voorzien, waardoor het porselein direct contact maakt met het verwarmingselement. Het geheel wordt afgesloten door een isolerende cloche, die er zorg voor draagt dat de warmte niet aan de omgeving wordt afgestaan. De warmte blijft dus waar het zijn moet. Hierdoor is het mogelijk om warme én koude componenten naast elkaar op één dienblad te portioneren. Het dienblad zelf blijft dan ook altijd koud. Door de individuele besturing van elk verwarmingselement in combinatie met het geïntegreerde ITC thermostaat is de beheersbaarheid van de energie optimaal.

Een lege positie wordt niet geactiveerd en voor de geactiveerde posities wordt de toevoer van energie in intervallen toegediend. Hierdoor wordt het ook mogelijk om halve porties, dubbele porties of multi porties te regenereren, zonder dat oververhitting of uitdroging plaatsvindt. Dit alles kan leiden tot een besparing in het totale verbruik per regeneratiecyclus tot 50% ten opzichte van andere systemen.

Maatwerk

De Temp-Futura besturingstechniek kan zowel ingebouwd of aan de wand gemonteerd worden, zowel bij centrale als bij decentrale regeneratie. Er zijn verschillende modellen wagens, die ingevuld kunnen worden met dienbladconfiguraties naar keuze. De dienbladen zijn leverbaar in Gastronorm en Euronorm maatvoering.

Afhankelijk van model is er de keuze tussen een optionele actieve statische- of ventilatiekoeling.
Bij de Temp-Futura TR450 is de regeneratie- en de besturingstechniek ingebouwd in een standaard koelkabinet. Er zijn verschillende modellen, die ingevuld kunnen worden met een dienbladconfiguratie naar keuze, ook weer in Gastronorm en Euronorm maatvoering. Het transport van en naar de kabinetten vindt plaats door middel van Temp-Trolley transportwagens. Indien een organisatie kiest voor een compleet neutraal transport is het Temp-Futura TR600 systeem een mogelijkheid. De regeneratie- en besturingstechniek zijn ingebouwd in een basisstation dat op een vaste plaats blijft, waarin de transportwagen met maaltijden wordt aangeklikt tijdens regeneratie.

Temp·Futura by temp·rite

Temp-Futura TR400

Een dubbelwandig, geïsoleerde, roestvaststalen transportwagen met ingebouwde Temp-Futura regeneratietechniek. De binnenwanden zijn voorzien van naadloos, diepgetrokken geleiders. De boven- en onderkant zijn voorzien van een rondomlopende, kunststof stootrand. Op elke hoek biedt de verticale duwbeugel een ergonomische grip voor elke gebruiker.

De wagen is verrijdbaar door middel van twee zwenkwielen met rem en twee bokwielen met een doorsnede van 160 mm. De optionele ventilatiekoeling zorgt voor een snelle terugkoeling van de wagen en het op temperatuur houden van de koude maaltijdcomponenten.

De koeling is veilig bovenin de wagen ingebouwd en zeer geschikt voor transport buitenshuis.

De wagen is voorzien van een stekkeraansluiting, die de verbinding vormt met het aan de wand gemonteerd besturingspaneel. De wagen is geschikt voor GN of EN dienbladen en heeft een standaardmaatvoering voor 16, 20 of 24 maaltijden, die echter ook met minder posities uitgerust kunnen worden.

Afmetingen (lxbxh):

TR400/16:	ca. 795 x 900 x 1.230 mm
TR400/20:	ca. 795 x 900 x 1.440 mm
TR400/24:	ca. 795 x 900 x 1.650 mm

Temp-Futura TF400NG

Een dubbelwandig, geïsoleerde transportwagen vervaardigd uit een combinatie van kunststof en roestvaststaal met ingebouwde Temp-Futura regeneratietechniek. De rvs binnenwanden zijn voorzien van naadloos, diepgetrokken geleiders. De boven- en onderkant zijn voorzien van een rondomlopende, kunststof stootrand. Op elke hoek biedt de verticale duwbeugel een ergonomische grip voor elke gebruiker. Aan één zijde van het kunststof dak is het besturingspaneel ingebouwd.

Dit paneel is voorbereid voor het optionele HACCP en/of online monitoring systeem, waarmee het via WIFI, ethernet of een smartcard systeem (TC-Soft) mogelijk wordt de besturing op afstand te beheren. De optionele statische koeling zorgt voor een snelle terugkoeling van de wagen en het op temperatuur houden van de koude maaltijdcomponenten vóór, tijdens en na regeneratie. De koelleidingen zijn geïntegreerd in de geïsoleerde wanden, waardoor de koude temperatuur langer kan worden vastgehouden.

De wagen is verrijdbaar door middel van twee zwenkwielen met rem (160 mm doorsnede) en twee bokwielen (200 mm), voor een soepele manoeuvreerbaarheid.
De wagen is geschikt voor GN of EN dienbladen en heeft een standaardmaatvoering voor 20 of 24 maaltijden, die echter ook met minder posities uitgerust kunnen worden.

Afmetingen (lxbxh):

TF400NG/20:	ca. 800 x 880 x 1600 mm
TF400NG/24:	ca. 800 x 880 x 1800 mm

Temp·Futura by temp·rite

Temp-Futura TR450

De koeling van het regeneratiekabinet is geschikt voor constante koeling (24/24). De te regenereren maaltijden kunnen dan ook op elk moment aangeleverd worden en tevens op elk gewenst moment geregenereerd worden. Omdat het kabinet meestal dicht bij de gebruiker wordt geplaatst (in woon- of eetkamer) kan het kabinet, wanneer dit niet volledig is ingevuld met regeneratieposities voor de maaltijden, tevens extra koelcapaciteit bieden voor andere gekoelde zaken op de afdeling.

Het gebruikersvriendelijke touchscreen besturingspaneel is ingebouwd in de deur of bovenpaneel van het kabinet. Er zijn verschillende capaciteiten en invullingen van het kabinet mogelijk; naast de standaard uitvoeringen voor 8, 10, 13 of 26 plateaus zijn er ook nog klantspecifieke oplossingen beschikbaar zoals kabinetten met 2 en 5 posities. Verder zijn de kabinetten optioneel uit te voeren met: deursluiting, aan/uit of tijdschakelaar voor de koeling, extern geplaatste koelaggregaat, en dergelijke.

Afmetingen & capaciteiten:

TR450/8 :	700 x 1.455 x 670 mm (b x h x d); max. 8 dienbladen
TR450/10:	700 x 1.660 x 670 mm (b x h x d); max. 10 dienbladen
TR450/13:	720 x 2.020 x 800 mm (b x h x d); max. 13 dienbladen
TR450/26:	1.440 x 2.020 x 800 mm (b x h x d); max. 26 dienbladen

Besturing

De besturing maakt het mogelijk de regeneratietijd en eventuele koeling te programmeren. Er kan gekozen worden voor een voorgeprogrammeerde regeneratiecyclus op drie verschillende tijdstippen voor elke dag van de week, maar er kan ook handmatig gestart worden. De besturing is voorzien van coderingen op verschillende niveaus die het gebruik door onbevoegden voorkomen.

De besturing van TR400, TR450 en TR600 is voorzien van een touchscreen bedieningspaneel, terwijl de besturing van de TF400NG gebruik maakt van een display met druktoetsen en optioneel uitgevoerd kan worden met een smartcard systeem (TC-Soft).

Servies
Het Temp-Futura systeem wordt compleet geleverd met bijpassend porseleinen servies. Het regeneratieservies evenals de schaaltjes voor koude componenten kunnen ook uitgevoerd worden met een van onze standaard décors of uw eigen décor in huisstijl of met uw logo.

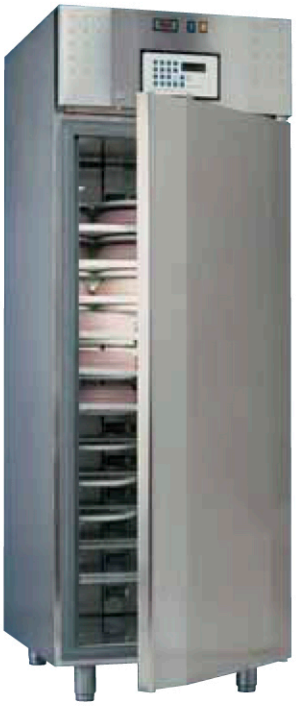
Kortom, met Temp-Futura serveert u een kwalitatief hoogwaardige maaltijd, met een bij uw organisatie passend ergonomisch en flexibel logistiek systeem. Temp-Futura minimaliseert daarbij niet alleen de benodigde handelingen maar tevens het energiegebruik.

Temp·Futura by temp·rite

temp·rite® International

Temp-Futura TR400

Temp-Futura TF400NG



Temp-Futura TR450

Configuratie

De verwarmingselementen zijn beschikbaar met 8, 13 en 23 cm diameter. De 8 en 13 cm elementen worden gebruikt voor de regeneratie van soepen en voorgerechten, terwijl de 23 cm elementen voor borden, eenpansgerechten en multiporties worden gebruikt. De meest gangbare configuratie voor individueel geportioneerde maaltijden is een GN-dienblad met een 8 en een 23 cm positie en een EN-dienblad met een 13 en een 23 cm positie. Andere configuraties voor bijvoorbeeld multiporties of gescheiden regeneratie van voor- en hoofdgerecht zijn ook mogelijk. Afhankelijk van de gekozen versie en configuratie kunnen de Temp-Futura systemen op 230 en/of 400 Volt aangesloten worden.

Aansluitwaarden

Per verwarmingselement 8 cm:	ca. 65 W
Per verwarmingselement 13 cm:	ca. 120 W
Per verwarmingselement 23 cm:	ca. 230 W
Statische koeling:	ca. 700 W
Ventilatie koeling:	ca. 610 W
Kabinet koeling:	ca. 500 W

Germany & Luxembourg
temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29, D- 28307 Bremen
Telefoon: 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
Telefoon: 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
Telefoon: 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
Telefoon: (1) 212-70 43
Fax: (1) 457-00 28
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu
Website: www.temp-rite.eu

ali GROUP Member of the ALI-Group