Temp-Active

temp·rite® International

Temp·Active by temp-rite

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. 400x480130mm
(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 & 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
Gemeenteplaats 31, BE-2960 Brecht
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

Member of the ALI-Group