Temp-Rondo

temp·rite® International

Temp·Rondo by temp-rite

Temp-Rondo zorgt voor een nieuwe dimensie in maaltijdkwaliteit!

U wilt een kwalitatief hoogwaardige maaltijd aan uw patiënten en bewoners serveren en besteedt daarom veel aandacht aan menukeuze en ingrediënten. Het Temp-Rondo systeem stelt hoge eisen aan een aantrekkelijke presentatie van uw maaltijd, voor zowel de dagelijkse warme als koude maaltijd. Een uitstekende combinatie dus. Deze doelstelling van een professionele maaltijdverdeling is ook van belang voor de leiding van een ziekenhuis of andere instelling in het kader van efficiëntie, effectiviteit en tegelijkertijd het handhaven van de wettelijke HACCP hygiënerichtlijnen

Om aan al de specifieke verwachtingen, eisen en standpunten te kunnen voldoen heeft temp-rite International met de Temp-Rondo volledig nieuwe maatstaven vastgelegd. Dankzij het gebruik van nieuwe materialen en technologieën zijn de dubbelwandige, veilig gelaste systeemdelen met een speciale, hoog isolerende schuimkern uitgevoerd, die zorgdraagt voor een optimale warmte- en koude isolatie. De exact in elkaar passende onder- en bovenkanten zorgen ervoor dat de isolatie volledig veilig is, zodat er geen temperatuursoverdracht naar andere maaltijdcomponenten plaats kan vinden. Zo is het met de nieuwe Temp-Rondo ook mogelijk de portionering van de broodmaaltijd 's avonds naar voren te halen, zonder in strijd te zijn met de geldende hygiënerichtlijnen.

Optimale pasvorm voor alle gangbare porseleinen borden, met en zonder gebruik van een pellet.

Temp-Rondo broodmaaltijd

Temp-Rondo warme maaltijd

Bij het nieuwe Temp-Rondo systeem kunnen twee speciaal ontwikkelde inlegpellets gebruikt worden: een rode die voorverwarmd dient te worden en een witte die moet worden voorgekoeld. Door Temp-Rondo met deze inlegpellets te gebruiken, wordt de effectieve handhaving van de temperatuur nog langer gegarandeerd, waardoor eventuele aanschaf van een technisch, actief maaltijdverdeelsysteem vaak overbodig wordt.

Het koelpellet is voorzien van een speciale koelgel, terwijl in het warmtepellet een warmtebuffermedium is geïntegreerd. Door de verschillende kleuren wordt vergissen of verwisselen voorkomen. Het gebruik van een inlegpellet in het Temp-Rondo systeem vormt geen beperking voor het gebruik van het porseleinen bord: het zorgt zelfs voor een optimale temperatuursoverdracht aan de maaltijdcomponenten. Temperatuursafgifte aan koude componenten wordt doeltreffend voorkomen, doordat het pellet volledig binnen de randen van de isolerende delen van het Temp-Rondo systeem blijft. Hierdoor biedt Temp-Rondo een perfecte oplossing voor buitengewone temperatuursproblemen of extreme condities.

Vanzelfsprekend is er ook een soepkommenset voorzien van dezelfde isolerende capaciteiten leverbaar. Deze set is zo vormgegeven dat het zelfs tijdens extern transport morsen verhindert. Bij de soepkom is er net als bij het bord voldoende ruimte voor alle gangbare porseleinen kommen. Dankzij het ergonomisch gevormde handvat van het deksel is Temp-Rondo gemakkelijk in gebruik met een optimale functionaliteit. Uiteraard zijn de Temp-Rondo onderdelen vorm- en kleurvast, duurzaam en geschikt voor het gebruik in professionele afwasmachines.

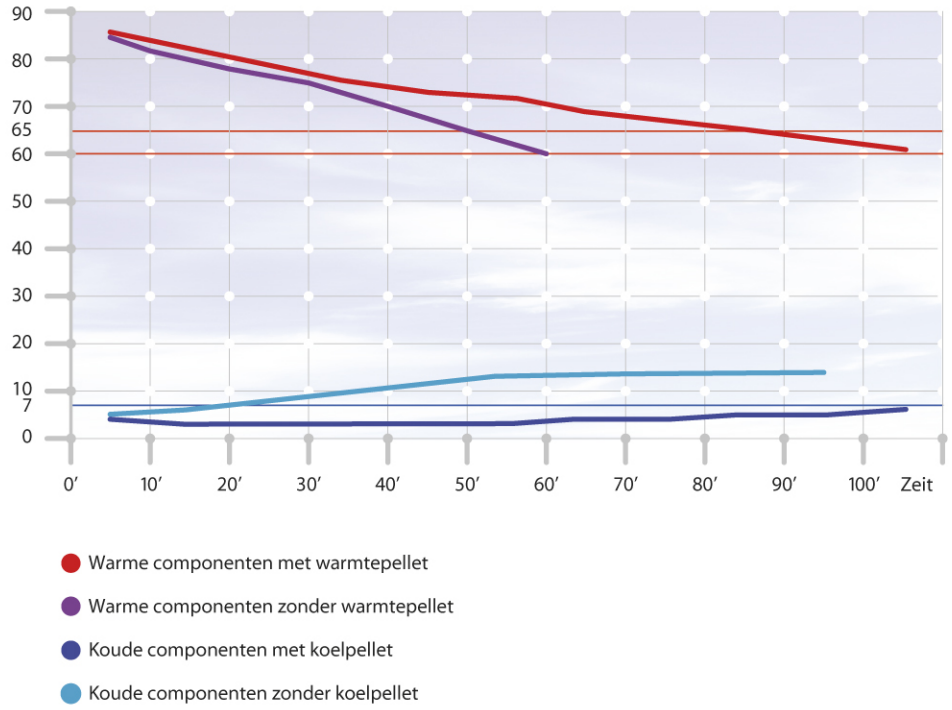
Juist, omdat bij Temp-Rondo alles perfect op elkaar afgestemd is, wordt het systeem gecompleteerd door een aantal niet-geïsoleerde delen. Zo kan de hoogste efficiency gegarandeerd worden bij een relatief lage investering; speciaal voor uw maaltijdorganisatie.

Alle onderdelen zijn precies passend

Temp-Rondo met warmtepellet

Temp-Rondo met koelpellet

Temp-Rondo Temperatuurverloop



Alle onderdelen zijn precies passend

Temp-Rondo met warmtepellet

Temp-Rondo met koelpellet

Technische specificatie

Isolerende delen bord

Afmetingen	
Onderbord:	ca. 286 mm doorsnede, ca. 52 mm hoog
Deksel:	ca. 286 mm doorsnede, ca. 53 mm hoog
Hoogte set:	ca. 100 mm

Isolerende delen soepkom

Afmetingen	
Onderbord:	ca. 141 mm doorsnede, ca. 69 mm hoog
Deksel:	ca. 141 mm doorsnede, ca. 22 mm hoog
Hoogte set:	ca. 86 mm

Inlegpellets

Afmetingen:	ca. 286 mm doorsnede, ca. 37 mm hoog

Niet isolerende delen

Afmetingen	
Onderbord:	ca. 265 mm doorsnede, ca. 50 mm hoog ca. 220 mm doorsnede, ca. 50 mm hoog
Deksel:	ca. 270 mm doorsnede, ca. 52 mm hoog ca. 227 mm doorsnede, ca. 50 mm hoog
Hoogte set:	ca. 100 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