Clochen Systeme

Isolierte Speisen-Verteilsysteme in traditioneller Ausführung, zur Warm- und Frischhaltung von Speisen. Aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Polypropylen. Dadurch geringes Gewicht, leichtes Handling. Doppelwandig, mit hygienefreundlicher Oberfläche in nahtloser Konstruktion. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Clochen-Sytem
Insul-Solid
Temp-Active

sfd swiss food display gmbh
www.speisenverteilsysteme.ch

Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf

+41 56 610 80 86
contat@sfd.swiss

Für Cook-Serve Anwendungen

Standard-Abdeckung

Allure-Abdeckung

Clochen-System

Das Unterteil für Teller bis 23 cm Durchmesser ist ebenso wie die Abdeckung hochwirksam mit FCKW-freiem Polyurethanschaum isoliert. Dadurch werden Speisen lange auf Verzehrtemperatur gehalten. Die Abdeckungen sind in zwei verschiedenen Designs *(Standard und Allure)* und in diversen Farben lieferbar. Durch die hohe Abdeckung bleibt viel Raum für Speisen. Der große Griff der Abdeckung sorgt für angenehmes und sicheres Handling. Die Lagerung der Systemteile erfolgt in besonderen Systemwagen *(TRG1750)*.

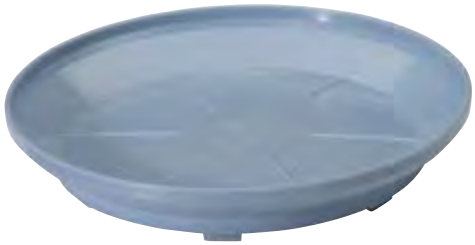
Maße	
Unterteil	Ø ca. 244 mm, 38 mm hoch
Abdeckung	Ø ca. 295 mm, 66 mm hoch
Modell Unterteil	
TRS95B	nachtblau
Modell Standard-Abdeckung	
TRT90B	nachtblau
Modell Allure-Abdeckung	
TRALD130	nachtblau
TRALD150	brombeer
Verpackungseinheit	12 Stück

sfd swiss food display gmbh
www.speisenverteilsysteme.ch
Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf
+41 56 610 80 86
contat@sfd.swiss

Status Dezember 19

Insul-Solid

Für Cook-Serve Anwendungen



Insul-Solid Unterteile

Spezielles Unterteil zum isolierten Clochen-System im traditionellen Design zur Warmhaltung von Speisen. Aus geschmacks- und geruchsneutralem Spezial-Kunststoff *(POM)* mit besonderer Wärmespeicherkapazität. Für Teller bis 23 cm Durchmesser. Dadurch werden Speisen wesentlich länger heißgehalten als mit herkömmlichen schaumisolierten Unterteilen. Einwandig, mit hygienefreundlicher Oberfläche in nahtloser Konstruktion. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Die Unterteile können in speziellen Spendern bis max. 120°C vorgeheizt werden und geben dann nach und nach ihre Temperatur an die Teller und an die Speisen ab. Die Lagerung der Systemteile erfolgt in besonderen Systemwagen *(TRG1750)*.

Maße	
Unterteil	Ø ca. 244 mm, 45 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System
Modelle Unterteil	
TRIS23M	flieder
TRIS23E	nachtblau
Verpackungseinheit	20 Stück

sfd swiss food display gmbh
www.speisenverteilsysteme.ch
Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf
+41 56 610 80 86
contat@sfd.swiss

Temp-Active

Für Cook-Serve Anwendungen

Temp-Active Unterteile

Das spezielle Unterteil, passend zu den Standard- und Allure-Abdeckungen des isolierten Clochen-Systems im traditionellen Design, für Teller bis 23 cm Durchmesser. Aus geschmacks- und geruchsneutralem, höchst widerstandsfähigem Kunststoff. Dadurch geringes Gewicht, leichtes und sicheres Handling. Doppelwandig, mit hygienischer Oberfläche. Für den Spülmaschineneinsatz geeignet.

Temp-Active hat innerhalb des Bodens einen fest integrierten, aktiven Heizkern. Dieser Heizkern wird in speziellen Aktivatoren *(TRIHA95)* mittels Induktion, bis zum Erreichen der optimalen Temperatur, innerhalb von 10 Sekunden vorgeheizt und gibt dann nach und nach seine Temperatur an den Teller und die Speisen ab.

Durch die gleichmäßige Aktivierung wird jedes Temp-Active exakt auf die gleiche Temperatur vorgewärmt. Da die Seitenwände des Unterteiles isoliert sind und somit nicht erwärmt werden, sind sie beim Anfassen kalt und so ist Temp-Active sicher in der Handhabung. Isolierte Handschuhe oder spezielle Hilfsmittel sind zur Bedienung nicht erforderlich. Die Isolierung verhindert auch eine Hitzeabgabe nach unten, so dass Temp-Active problemlos auf jede Oberfläche gestellt werden kann. Die Lagerung von Temp-Active erfolgt in besonderen Systemwagen *(TRG1750)*.

Maße	
Unterteil	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System

Modelle Unterteil	
TRIHB21E6	nachtblau

Verpackungseinheit	6 Stück

sfd swiss food display gmbh
www.speisenverteilsysteme.ch
Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf
+41 56 610 80 86
contat@sfd.swiss

Status Dezember 19

Temp-Active ADVANTAGE Aktivator

Temp-Active ADVANTAGE verlängert die Warmhaltung von Speisen im Vergleich zu den üblichen isolierten Clochen-Systemen wesentlich.

Der ADVANTAGE-Aktivator erwärmt jedes Unterteil in ca. 12 Sekunden individuell mittels Induktion bis zum Erreichen der optimalen Temperatur des Heizkernes. Dadurch bekommt jedes Unterteil immer exakt die gleiche Temperatur, die es langsam und gleichmäßig an die Speisen abgibt. Damit ist garantiert, dass die abgedeckten Speisen für mehr als 60 Minuten auf über 65°C gehalten werden (Portioniertemperatur min. 74°C), sogar wenn die Geschirrteile bei der Portionierung Raumtemperatur haben. Ein beheizter Geschirrspender ist also nicht erforderlich. Bei vorgeheiztem Geschirr (min 74°C) verlängert sich die Warmhaltung über 65°C auf mindestens 73 Minuten.

Der Aktivator ist leicht zu bedienen, die Unterteile werden einfach in die dafür vorgesehene Führung geschoben. Dadurch startet die Aktivierung automatisch und sie endet auch automatisch nach Erreichen der optimalen Kerntemperatur des Unterteiles. Die beleuchteten Kontrollen zeigen an, dass ein Unterteil beheizt wird und dass die Beheizung beendet ist.

Das Gerät besteht aus einem CNS-Gehäuse mit einer Führung aus widerstandsfähigem Kunststoff zum sicheren Positionieren der Temp-Active Advantage Unterteile. Dadurch ist es hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen. In der Führung befindet sich ein Sicherheitsschalter, der verhindert, dass der Induktionsprozess ausgelöst wird, ohne dass sich ein Unterteil auf dem Aktivator befindet.

Maße	ca. 680 x 610 x 330 mm (Höhe ohne Führung ca. 240 mm)
Nettogewicht	ca. 28 kg
Anschlusswert	ca. 9,5 kW, 400 V Drehstrom
Modell	TRIHA95-ADVANTAGE
Verpackungseinheit	1 Stück

Temp-Active ADVANTAGE Unterteile

Unterteil, ähnlich den Temp-Active Unterteilen, passend zu den Allure-Abdeckungen des isolierten Clochen-Systems im traditionellen Design, für Teller bis 23 cm Ø. Zur Aktivierung innerhalb von 12 Sekunden im speziellen ADVANTAGE Aktivator (TRIHA95-ADVANTAGE).

Maße	
Unterteil	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoch
Abdeckung	Siehe Clochen-System
Modelle Unterteil	
TRIHB26E	nachtblau
TRIHB26B	brombeer
Verpackungseinheit	12 Stück

sfd swiss food display gmbh
www.speisenverteilsysteme.ch
Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf
+41 56 610 80 86
contat@sfd.swiss