

Temp-Classic

Temp-Classic Pro Der moderne Buffetwagen

Kalthalten – Regenerieren – Warmhalten – Portionieren - Ausgeben

Temp-Classic Pro Buffet-Wagen für einen optimalen Mahlzeiteinsatz

Das modulare System ist
perfekt geeignet für:

- Cook-Serve
- Cook-Chill
- Cook-Freeze



In vier Grundversionen verfügbar



XS

1 beheiztes
1 neutrales
Abteil



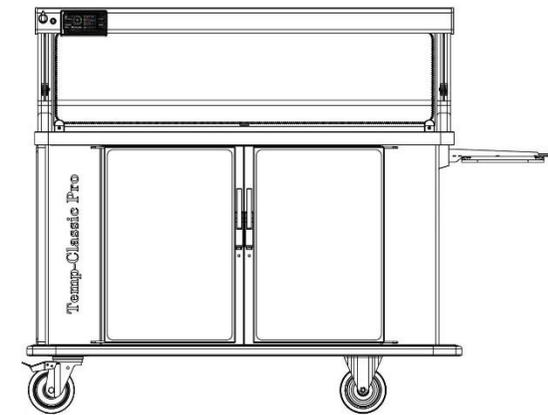
S

1 beheiztes Abteil



M

1 beheiztes
1 neutrales Abteil



L

(lieferbar ab III. Quartal 2018)
2 beheizte Abteile

Varianten mit Kühlung



Temp-Classic Pro XS:

- Kühlung des Neutralabteils
- Kühlung des Neutral- und Warmabteils



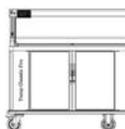
Temp-Classic Pro S:

- Kühlung des Warmabteils



Temp-Classic Pro M:

- Kühlung des Neutralabteils
- Kühlung des Neutral- und Warmabteils



Temp-Classic Pro L:

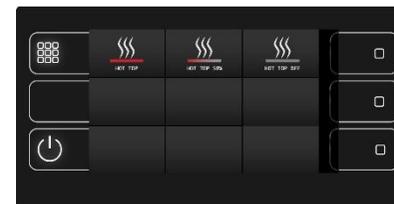
- Kühlung beider Warmabteile



Steuerung

Touchscreen Pro

- Intuitive und interaktive Steuerung
- grafische Darstellung aller Funktionen und Parameter
- Smarte Apps regeln alle Zyklen und Anwendungen
- automatische HACCP Aufzeichnung
- Datenübertragung per USB-Stick, Wi-Fi oder LAN



In Edelstahl oder in zwei Farben verfügbar



Panna crema



Blau

Elektrischer Anschluss



230 V
oder
400 V
mit Kabel



230 V
oder
400 V
mit Steckdose

Türgriffe



Ohne Schloss



Abschliessbar
(gleichschliessend)

Räder

- 160 oder 200 mm Durchmesser
- Verzinkt oder Edelstahl
- 4 (2 Bock-, 2 Lenk-) oder 6 (2 Bock-, 4 Lenk-) Rollen
- Feststeller oder Zentralfeststeller (Bild)



Transfermodule

Temp-Classic Pro XS:

- 4 Einschübe 74 mm Abstand
- 3 Einschübe 83 mm Abstand

Temp-Classic Pro S, M, L:

- 8 Einschübe 74 mm Abstand
- 7 Einschübe 83 mm Abstand



Galerie/Gantry



Ausführung mit Galerie



Ausführung mit Gantry

Gantry

Gantry

- mit LED-Beleuchtung
- mit Halogen-Beleuchtung
- mit LED- und Halogen-Beleuchtung



Arbeitsplatte

Beheizte Arbeitsfläche aus hitzeresistentem Glas. Zwei Sektoren, einzeln regulierbar.

Platz für 4 x GN 1/1 quer, oder deren Unterteilungen (Temp-Classic Pro M)



Optionen

Temperatur-
fühler



Klappbare Ablage
mit Abfallsack-Halter



Tablettrutsche

Optionen

Shuttle offen

- optional mit isolierten Hauben für die Transfermodule



Shuttle isoliert

- Für ein Transfermodul
- Für zwei Transfermodule



Optionen

Docking System für Shuttle



Temp-Classic Pro - Buffet-Wagen für einen optimalen Mahlzeiteinsatz

Temp-Classic Pro Buffetwagen

- Funktional
- Ergonomisch
- Komfortabel
- Flexibel
- Sicher
- Kommunikativ



Temp-Classic

Temp-Classic Pro
Der moderne Buffetwagen



Generalvertretung temp-rite International
sfd swiss food display gmbh
Speisenverteilssysteme

Eichirebenweg 2 – 5614 Sarmenstorf – contact@sfd.swiss – 056 610 80 86