

We serve the solution



temp-rite

## Temp-Classic Pro



Buffet-Lösung für die  
Gemeinschaftsverpflegung



[www.speisenverteilsysteme.ch](http://www.speisenverteilsysteme.ch)



CARE

# We serve the solution



KLINIK

temp-rite – Ihr  
zuverlässiger Partner  
für innovative und  
nachhaltige Lösungen in  
der Speisen-Verteilung.

**temp-rite ist zweifach ISO-zertifiziert!**

**Qualitätsmanagement:**

Krankenhäuser, Altenheime und ähnliche Institutionen legen höchsten Wert auf die Qualität der Leistungen und Produkte ihrer Lieferanten. temp-rite erfüllt diese Qualitätsansprüche nach DIN EN ISO 9001.

**Umweltbewusstsein:**

Mit der zusätzlichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 14001 unterstreicht temp-rite in Deutschland, dass Umweltschutz ernst genommen und eine tragbare, nachhaltige Balance zwischen Ökologie und Ökonomie angestrebt wird.



# Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilssystem



**Tablettrutsche (Option)**  
= Komfortable Speisenausgabe für Ihre Gäste

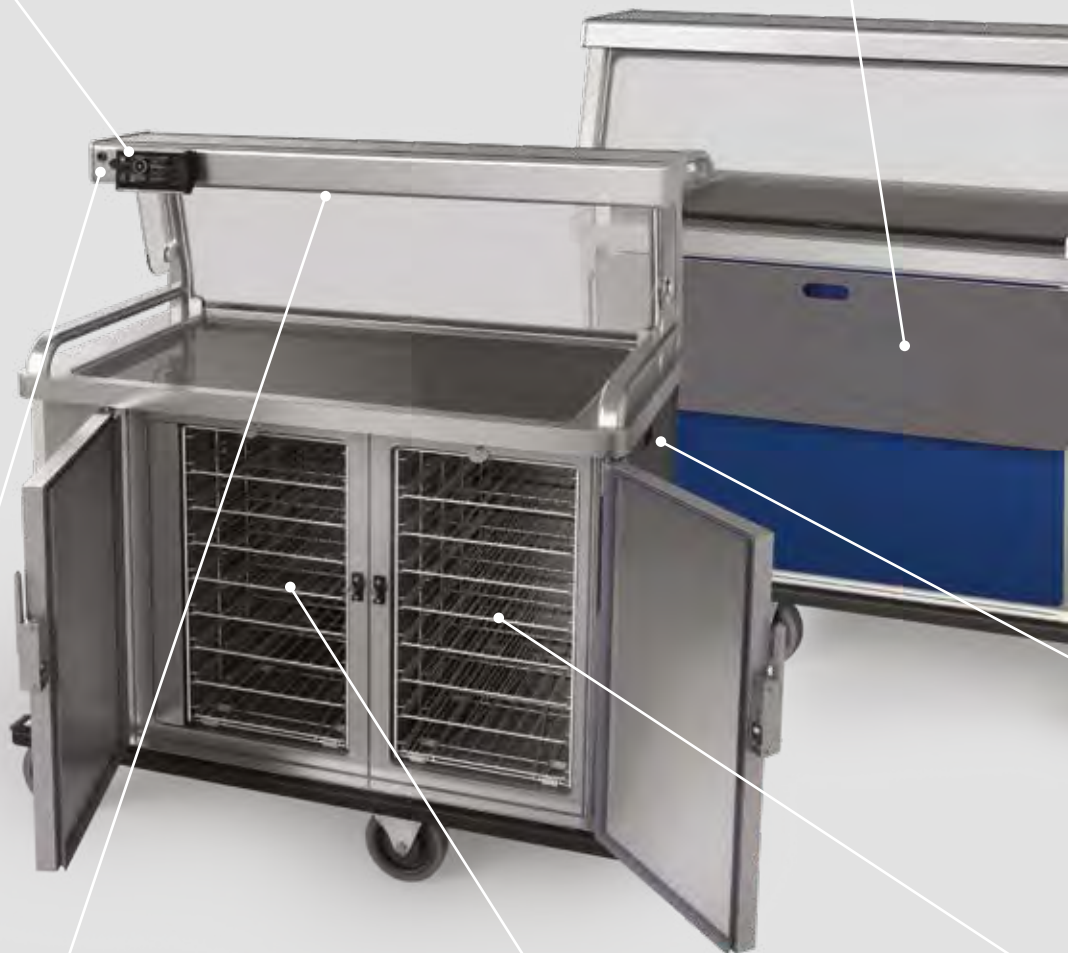
## Touchscreen Pro

- = 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



## Kerntemperaturfühler (Option)

- = Sichere Temperaturkontrolle und Dokumentation



## Niesschutz (Option)

- = Hygienische Speisenpräsentation mit Wärmelampen und LED-Ausleuchtung der Arbeitsfläche



## Umluftbeheizung

- = Präzise zu steuernde Beheizung des Abteils für ein optimales Regenerierergebnis

## Features, die Ihnen nur der Temp-Classic Pro bietet



### Technik-Abteil

= leicht zugänglich, für effektive und kostengünstige Wartung



### Klappbare Seiten-Ablage (Option)

= Zusätzlicher Platz für Geschirr, Tabletts etc.



### Kühlung (Option)

= Statische Kühlung eines oder beider Abteile bei Cook-Chill oder Cook-Freeze Anwendungen

### Isolierter Shuttle

Alle Speisen können an einem zentralen Ort vorbereitet und mit den Shuttles an den Bestimmungsort gefahren werden.

= wirtschaftlicher, hygienisch sicherer Transport



### Herausnehmbare Transfermodule

Herausnehmbare Einschubgestelle mit unterschiedlichen Fassungsvermögen für GN-Behälter oder Roste

= einfache und ergonomische Speisen-Vorbereitung / leichte, hygienische Reinigung der Abteile



### Beheizte Arbeitsfläche aus Glas

In zwei Sektionen getrennt beheiztes, hitzeresistentes Sicherheitsglas

= komfortable, effiziente Warmhaltung während der Speisenausgabe



### Hohe Flexibilität

Vier Grundmodelle mit einer Vielzahl von Ausstattungsoptionen

= Der Temp-Classic Pro passt sich Ihren Wünschen und Bedürfnissen an



# Temp-Classic Pro von temp-rite – das innovative Buffetsystem

Der Temp-Classic Pro Buffetwagen ermöglicht einen vielseitigen Mahlzeiteinsatz, egal ob in einem häuslichen oder einem gastronomischen Ambiente. Das System verfügt über alle Techniken, um die verschiedenen Mahlzeitenkomponenten warm bzw. kalt zu halten (Cook-Serve-Verfahren) oder im Cook-Chill- bzw. Cook-Freeze-Verfahren zu regenerieren.

temp-rite hat bei der Entwicklung auf ergonomisch durchdachte Lösungen bei Sicherheit, Reinigung und Bedienungskomfort

geachtet. Die neu entwickelte Steuerung mit Touchscreen Pro erlaubt eine einfache, intuitive Bedienung. Sie erfüllt dabei alle Ansprüche an eine zeitgemäße HACCP-Überwachung und Dokumentation.

Mit vier Grundmodellen und einer Vielzahl von Ausstattungsoptionen wird der Temp-Classic Pro verschiedensten Anforderungen gerecht. Der Temp-Classic Pro unterstützt die Servicekräfte und macht es Ihnen leicht, die Bedürfnisse Ihrer Gäste zu erfüllen.

## Funktional

- Transfermodule mit unterschiedlichen Kapazitäten
- Arbeitsfläche partiell beheizbar
- Option: Kühlung oder Doppelkühlung

## Ergonomisch

- Option: Tabletrutsche und Seitenablage
- Leicht manövrierbar
- Ergonomische Arbeitsbedingungen

## Komfortabel

- Optimale Arbeitshöhe
- Programmierbare Arbeits-Zyklen
- LED Ausleuchtung des Arbeitsbereiches (optional)

## Flexibel

- Vier Grundmodelle/Größen
- Individuell anpassbare Ausstattung
- Viele zusätzliche Optionen

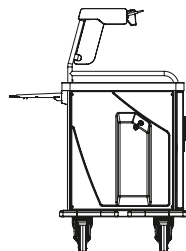
## Sicher

- Arbeitsfläche aus hitzeresistentem Sicherheitsglas
- Türdichtungen verhindern Energieverlust und sind ohne Werkzeug auswechselbar
- Hygienisch zu reinigender Innenraum durch herausnehmbare Transfermodule

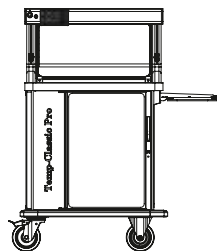
## Intelligent

- Intuitive und interaktive Touchscreen-Steuerung mit grafischem Display
- Automatische HACCP-Dokumentation mit Datenübertragung per USB-Stick, Wi-Fi oder LAN
- Smarte Apps für den Bedienkomfort

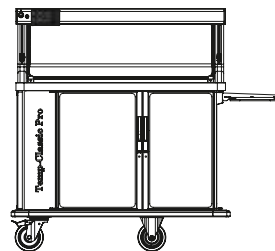
# Technische Daten



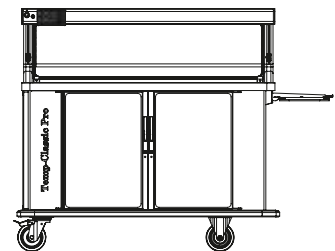
Seitenansicht



S/XS



M



L\*

## Temp-Classico Pro

Modell:	Temp-Classico Pro XS	Temp-Classico Pro S	Temp-Classico Pro M	Temp-Classico Pro L
Abteile:	1x beheizt 1x neutral	1x beheizt	1x beheizt 1x neutral	2x beheizt
Ebenen pro Abteil:	3 oder 4 / 2	7 oder 8	7 oder 8	7 oder 8
Nettogewicht:	ca. 160 kg	ca. 160 kg	ca. 194 kg	ca. 220 kg
Ca. Anschlusswert in kW:	3,1 kW–230 V 8,1 kW– 400 V	3,1 kW–230 V 8,1 kW– 400 V	3,1 kW–230 V 8,1 kW– 400 V	2x 3,1 kW–230 V 2x 8,1 kW– 400 V
Ca. Abmessungen in mm:	846 x 728	846 x 728	1.256 x 728	1.506 x 728
Ca. Höhe in mm:	1.044	1.044	1.044	1.044
Ca. Höhe einschließlich Brücke in mm:	1.391	1.391	1.391	1.391

Kühlmittel:	R134A, GWP=1.300
Geräuschpegel:	55 dBA
Wärmeabgabe:	ca. 1.500 W
Schutzart:	IPX4
Klimaklasse nach ISO23953-2:	5

Für die Modelle XS, S, M und L können wahlweise - sowohl das Heiz- als auch das Neutralabteil - aktiv gekühlt werden.

\* Verfügbar ab III. Quartal 2018

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 02/2018

### Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH  
Theodor-Barth-Str. 29  
D-28307 Bremen  
Phone: 04 21-4 86 92-0  
E-Mail: info@temp-rite.de

### The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.  
Weidehek 64  
NL-4824 AS Breda  
Phone: 076-5 42 43 43  
E-Mail: info@temp-rite.nl

### Belgium

temp-rite International  
Gemeenteplaats 31  
BE-2960 Brecht  
Phone: 03-3 15 94 65  
E-Mail: info@temp-rite.be

### Schweiz, Suisse, Svizzera

sfd swiss food display gmbh  
Eichrebenweg 2  
CH5614 Sarmenstorf  
Tel.: +41 56 610 80 86  
Mail: contact@sfd.swiss

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence