

We serve the solution

temp-rite

Temp-Active



Isoliertes Clochen-System mit integriertem Heizkern und Induktionsheizgerät – für verlängerte Speisenausgabezeiten

www.temp-rite.eu



CARE



KLINIK

We serve the solution

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

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.





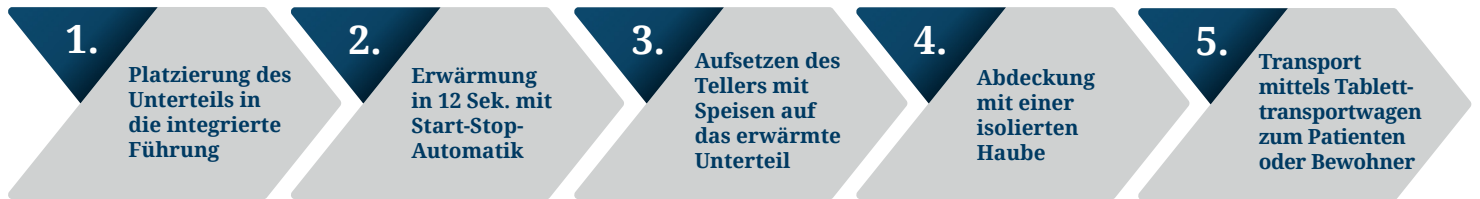
Temp-Active Advantage ist ein klassisches Speisenverteil-system bestehend aus:

- Unterteilen mit aktivem Heizkern
- einem Induktionsheizgerät
- isolierten Hauben

Das Clochen-System verlängert signifikant die Warmhaltezeiten der Speisen.

Das Prinzip

Das kompakte Induktionsgerät aus Edelstahl mit Glas-keramikplatte und integrierter Führung ermöglicht durch bewährte Induktionstechnik eine effiziente Erwärmung des Heizkerns. Während der Warmhaltezeit gibt der Heizkern die Wärme gleichmäßig an den Teller ab und sorgt dafür, dass die Speisen kontinuierlich auf optimaler Temperatur warmgehalten werden.



Komfortabel

- Vermeidung von Bedienfehlern durch Start-Stopp-Automatik
- Visuelle und akustische Signale mittels farbiger LED-Statusleiste
- Leichte Reinigung der spülmaschinenfesten Systemteile
- Platzsparendes und kompaktes System

Zuverlässig

- Einheitliche Ausgabetemperatur der Speisen
- Lange Warmhaltezeiten (Garantiert 60 min $\geq 60^{\circ}\text{C}$ *)
- Gleichmäßige und konstante Wärmeabgabe an die Speisen
- Hochwirksame Isolierung für Temperaturerhalt und Reduzierung von Abstrahlwärme

Sicher

- Maximale Anwendersicherheit (EMV-geprüft)
- Berührungsfreundliches Unterteil mit nicht erwärmten Seitenwänden
- Kein Aufheizen ohne Unterteil dank Sicherheitsschalter
- Stabile Führung für sicheres Einsetzen und Entnehmen der Unterteile

Ökonomisch

- Dauerhafte Nutzung dank robuster Materialien und Elektronikkomponenten
- Aktivierung von bis zu 5 Unterteilen pro Minute
- Flexibler und effizienter Einsatz auch bei schwankendem Versorgungsbedarf
- Verwendung bestehender Porzellanteller mit $\varnothing 23\text{ cm}$

*Bei vorgeheiztem Teller und Verwendung einer Haube aus der passenden Radiance-Serie

Technische Daten und Zubehör



Weiteres Systemzubehör:

- Tabletttransportwagen Temp-Trolley
- Systemwagen für Unterteile und Hauben

Temp-Active Advantage Aktivator

Modell:	TRIHA600
Gewicht:	15,4 kg
Abmessungen: (T x B x H)	410 x 530 x 290 mm
Anschlusswert:	5 kW, 400 V
Oberflächentemperatur: (Min./Max.)	105 °C / 115 °C
Aktivierungszeit:	12 Sekunden
Warmhaltezeit:	60 Minuten ≥ 60 °C*

Clochen-System

Modell:			
	Unterteil Advantage	Haube Radiance	Haube Allure
Durchmesser:	ca. 24,3 cm	ca. 25,6 cm	ca. 25,6 cm
Höhe:	ca. 46 mm	ca. 69 mm	ca. 69 mm
Farben:	saphirbau brombeer bronze	saphirbau bronze	brombeer
Fassungsvermögen:	Teller bis \varnothing 23 cm	Teller bis \varnothing 23 cm	Teller bis \varnothing 23 cm

*Bei vorgeheiztem Teller und Verwendung einer Haube aus der passenden Radiance-Serie
Änderungen vorbehalten, Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 12/2024

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: +49 (0) 4 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4842 AS Breda
Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: +32 (0) 3-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83-85
H-1016 Budapest
Phone: +36 (0) 1 212-70 43
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence