Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Temp-Rite presenta los nuevos modelos del carro termorrefrigerado ‘Temp-Classic Pro’

Miércoles, 27 de marzo 2019

La empresa Temp-Rite ha presentado en España el ‘Temp-Classic Pro’, un nuevo carro termorrefrigerado tipo *buffete*; un equipo especialmente adecuado para el servicio de comidas en multiporción, para centros sociosanitarios, escuelas, comedores colectivos y catering de eventos; está preparado y es totalmente apto para platos elaborados en línea caliente (mantenimiento), regeneración de comida refrigerada e incluso comida congelada.

El ‘Temp-Classic Pro’ está disponible en cuatro versiones diferentes según sus capacidades; todos incluyen pantalla táctil y descarga de datos mediante USB, encimera calentable, diferentes compartimentos (calor-frío-neutro) y módulos de transferencia.

Todos los modelos cuentan con un gran número de opciones para adpatarse a las necesidades de cada cliente (color, vitrina de protección, 4 o 6 ruedas, luces led y/o halogénas, sonda de temperatura, guías para bandejas y soporte para basuras).

Algunas características del ‘Temp-Classic Pro’

– Refrigeración (según versiones):

– ‘Temp-Classic Pro XS’. En el módulo neutro. En el módulo neutro + modulo caliente.
– ‘Temp-Classic Pro S’. En el módulo caliente.
– ‘Temp-Classic Pro M’. En el módulo neutro. En el módulo neutro + modulo caliente.
– ‘Temp-Classic Pro L’. En ambos módulos calientes.

– Panel de control (pantalla táctil):

– Controles intuitivos e interactivos.
– Representación gráfica de todas las funciones y parámetros operativos.
– Apps para el control de los ciclos.
– Documentación HACCP automática.
– Transferencia de datos mediante lápiz USB, WiFi on LAN.

– Encimera:

– Encimera calefactable hecha de vidrio resistente al calor.
– La encimera del ‘Temp-Classic Pro M’, tiene capacidad para 4 GN 1/1.

– Módulos de transferencia (para parrillas o cubetas GN):

– ‘Temp-Classic Pro XS’:

- 4 niveles con altura de 74 mm.
- 3 niveles con altura de 83 mm.

– ‘Temp-Classic Pro S, M, L’:

- 8 niveles con altura de 74 mm.
- 7 niveles con altura de 83 mm.

En definitiva, un carro ideal y flexible para la regeneración y el servcio de comidas en multiporción.

– Descárgate el catálogo completo.

Notícias Relacionadas

- El Hospital de Galdakao repite con las ‘Temp-Royal’ de Temp-Rite, para renovar sus bandejas
- El Hospital Sant Llàtzer de Terrassa dota su servicio con carros ‘TempTrolley’ de Temp-Rite
- El Hospital de Mataró dota su servicio de alimentación con estaciones de Temp-Rite