

*temp·rite*<sup>®</sup>  
International

Food Service Solutions

Ihr Spezialist für Speisen-Verteilsysteme



*Serve·Rite*

by temp·rite

Buffetwagen für Kaltmahlzeiten  
im Care- und Cateringbereich



### 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 9001:2008.

**Umweltbewusstsein:** Mit der zusätzlichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 14001:2009 unterstreicht temp-rite in Deutschland, dass Umweltschutz ernst genommen und eine tragbare, nachhaltige Harmonie zwischen Ökologie und Ökonomie angestrebt wird.



**temp·rite**<sup>®</sup>  
International

Food Service Solutions

## Immer das richtige Rezept

Lösungen für Speisen-Verteilsysteme  
von einem der Marktführer Europas

temp-rite International ist Ihr zuverlässiger Partner für innovative und nachhaltige Lösungen in der Speisen-Verteilung und Logistik. Um die Arbeitsabläufe in Großküchen und die Verteilung von Essen und Getränken zu optimieren, bieten wir Ihnen alles aus einer Hand: qualifizierte Beratung, Prozessoptimierung und eine umfassende Produktpalette.



Tablett-Systeme



Clochen



Buffet-Systeme



Aktive Systeme



Außer-Haus Systeme



Getränke-/Suppenversorgung



Geschirr



Geräte



## Serve-Rite von temp-rite Modernes Catering

Der Serve-Rite Buffetwagen ist unsere Antwort auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden. Die Serie wurde nach neuesten Erkenntnissen hinsichtlich **Nutzung, Ergonomie und Umwelt** entwickelt.

Ob Gast oder Patient – die Zufriedenheit Ihrer Tischgäste ist ein wichtiger **Imagefaktor**. Der persönliche Kontakt zwischen Tischgast und Servicepersonal vermittelt die individuelle Wertschätzung.

Der Allrounder aus einer Aluminiumkonstruktion – flexibel, modern und netzunabhängig – ist leistungsstark, leicht in Bedienung und Handling, überall einsetzbar und auch optisch ein echter Hingucker.

Der modulare Aufbau (Schubladenblöcke, Rolltop-Haube sowie diverse Zubehörtteile) gewährleistet eine individuelle Anpassung an alle Bedürfnisse – ob in der Hotellerie, der Schule, im Seniorenheim oder Krankenhaus.

### FUNKTIONAL

- Rolltop-Aufsatz für attraktive Präsentation
- Große Arbeitsfläche zum Anrichten der Speisen
- Modulare Schubladenblöcke für optimale Bestückung

### KOMFORTABEL

- Ausgezeichnete Leistung
- Netzunabhängige Kühlung und Hilfsantrieb (optional)
- LED-Beleuchtung der Arbeitsfläche (optional)

### HYGIENISCH

- Leicht zu reinigen
- Erfüllt HACCP
- Abschirmung von Speisen dank Rolltop-Haube

### ÖKONOMISCH

- Geringes Investment
- Reduzierte Unterhaltskosten
- Geringe Wartungskosten
- Niedriger Energieverbrauch

### ERGONOMISCH

- Minimaler Kraftaufwand
- Einfach manövrier- und fahrbar
- Rückenfreundlicher Arbeitsplatz

### FLEXIBEL

Individuell durch verschiedenste Konfigurationsmöglichkeiten

## Passende Produkte zum Serve-Rite-System







# Serve·Rite

by temprite

optional



Ausklappbarer Arbeitstisch links  
= Zusätzlicher Raum während der Mahlzeitenverteilung



Großzügige Arbeitsplatte mit integrierten Ausschnitten für Besteckbehälter und Abfall  
= Viel Platz für Zubehör und zum Anrichten der Speisen



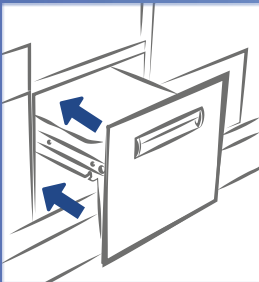
Modularer Aufbau der Schubladenblöcke für GN 1/1 Einsätze und deren Unterteilungen

= Individuell an alle Bedürfnisse anpassbar, optimale Platzausnutzung, leichtes Be- und Entladen (Details s. Rückseite)

Serve-Rite L mit drei Schubladenblöcken und großem Rolltop-Aufsatz



Serve-Rite M mit zwei Schubladenblöcken



Selbstschließende Schubladenführung

= Vermeidet unerwünscht offen stehende Schubladen und verhindert Temperaturverlust



Verfügbar mit diversen Radausstattungen, unter anderem auch mit Zentralfeststeller  
= Komfortable Bedienung, geeignet für die jeweiligen Bodenbedingungen und jede Transportsituation

optional



360°

optional



Steckdose an der Rolltop-Säule

= Ermöglicht den Betrieb zusätzlicher Kleingeräte für einen noch besseren Service

optional



Aktive, akkubetriebene Kühlung von einem oder zwei kompletten Schubladenblöcken

= Kritische Komponenten (z.B. Milchprodukte) bleiben immer auf der richtigen Servier-temperatur

Akkubetriebener, intuitiv gesteuerter E-Drive, wahlweise mit Docking-Funktion

= Erlaubt ergonomisches Handling, auch in schwierigen Transportsituationen

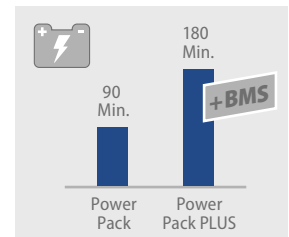
## Features, die Ihnen nur Serve-Rite bietet

### WÄHLBARE AKKU-LEISTUNG

Wählen Sie die Akku-Power, die für Ihre Anwendungssituation optimal ist.

= Das Standard PowerPack mit ausreichender Leistung für 90 Minuten Betrieb

= Das PowerPack PLUS mit erhöhter Leistung für 180 Minuten Betrieb und intelligentem Batterie-Managementsystem



### PRAKTISCHE ROLLTOP-HAUBE

Unsere Lösung für eine vollständig nutzbare Arbeitsplatte und attraktive Warenpräsentation

= Übersichtlich und hygienisch abgeschirmt dank durchsichtiger, abschließbarer Rolltop-Haube



### FARBAUSWAHL NACH IHREN WÜNSCHEN

Serve-Rite ist in vielen modernen Farben oder speziellen Holzdekoren erhältlich

= Individuelle Anpassung an die Unternehmensfarben oder Ihre Einrichtung möglich



Rovere Impero



Gallio Canarie



Bruno Vulcano



Blu California



Ciliegio Fey



Arancio Canyon



Rosso Prugna



Blu Elettrico



Faggio Americano



Rosso Tango



Verde Erbetta



Viola Madras



Grigio Monviso



West Brown



Verde Versailles

Neben den abgebildeten Farben sind weitere Designs in Sonderausführung erhältlich.

## Technische Daten

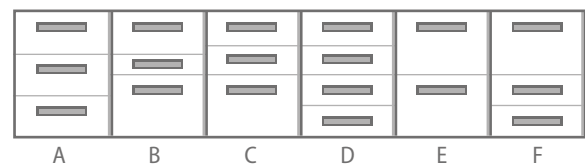
Serve-Rite Buffetwagen		
Modell:		
	Serve-Rite M	Serve-Rite L
Gewicht:	ca. 135 kg	ca. 155 kg
Abmessungen:	ca.	ca.
Breite:	1.198 mm	1.565 mm
Tiefe:	753 mm	753 mm
Höhe:	961/1.467 mm	961/1.467 mm
Arbeitsplatte:	ca.	ca.
Breite:	1.158 mm	1.525 mm
Tiefe:	713 mm	713 mm
Ausklappbare Ablage:	ca. 666 x 333 mm	ca. 666 x 333 mm
Anschlusswerte:	ca. 250 Watt Ladestrom 230 V AC, 50 Hz	
Kühlkompressor:	24 V, ca. 100 Watt	
Antriebsmotor:	24 V, ca. 250 Watt	
Kühlmittel:	R134a / ca. 110 Gramm	
Temperatur:	einstellbar zwischen +3°C bis +7°C; bei Umgebungstemperatur von min. +10°C, max. +32°C	
Gewicht Antrieb:	ca. 10 kg	
Gewicht Kühlung:	ca. 10 kg	
Gewicht Akku:	Power Pack ca. 33 kg, Power Pack PLUS ca. 15 kg	

### Erhältliche Schubladenkonfigurationen

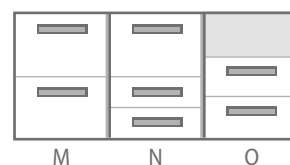
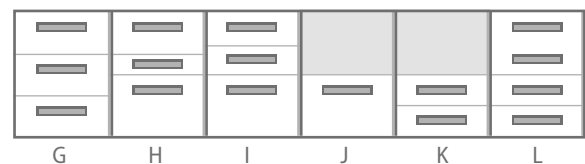
Der Serve-Rite hat im Innenraum einen variablen modularen Aufbau, der perfekt und individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden kann. Durch die aufteilbaren Schubladenblöcke, in die man GN 1/1-Einsätze oder deren Unterteilungen einhängen kann, wird häufiges und tiefes Bücken vermieden und das Be- und Entladen erleichtert.

Die Schubladen sind in Tiefen von 65, 100, 150 und 200 mm lieferbar.

Folgende Schubladenblöcke sind gekühlt verfügbar:



Folgende Schubladenblöcke sind neutral verfügbar:



Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen oder vom Standard abweichen. Stand: 11/2016

**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  
Web: www.temp-rite.eu

**The Netherlands**  
temp-rite International Holding B.V.  
Goeseelsstraat 30  
NL-4817 MV Breda  
Phone: 076-5 42 43 43  
E-Mail: info@temp-rite.nl  
Web: www.temp-rite.eu

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

**Hungary**  
temp-rite International Kft.  
Krisztina Krt. 83 - 85  
H-1016 Budapest  
Phone: (1) 212-70 43  
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu  
Web: www.temp-rite.eu