

Serve-Rite Pro

temp-rite



We serve
the solution

Weiter →

Der Buffetwagen für mehr Vielfalt,
smarte Features und eine moderne
Gastlichkeit in der Verpflegung.

www.temp-rite.eu



KLINIK



CARE

We serve the solution

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

Weiter →

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-Verteilsystem

temp-rite



Klappbare Seitenablage

= Zusätzlicher Platz für Geschirr, Kannen etc.; Arbeitsplatte aus innovativem Lamishield-Material

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite



Übersichtliches Cockpit mit komfortabler Bedienung

= Zentrale Anordnung aller technischen Bedienelemente

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite



Doppelrollen mit verbesserten Fahreigenschaften

= ausgezeichnetes Design, verbunden mit einer verbesserten Fahrstabilität und einer effizienten Bedienung

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite

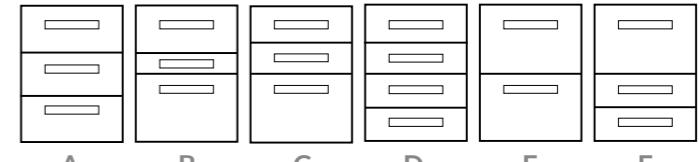


Optimierte Isolierung der gekühlten Schubladenblöcke

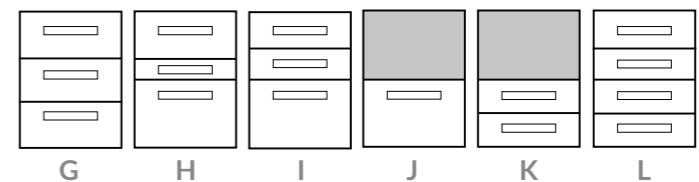
= kontrollierte, sichere Serviertemperatur bei kühlbedürftigen Lebensmitteln, bei gleichzeitig gestiegener Energieeffizienz

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite



Schubladenoptionen (A-F) sind gekühlt erhältlich



Schubladenoptionen (G-L) sind neutral verfügbar

GN-Schubladen in Tiefen 65, 100, 150 und 200 mm

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

= individuell an alle Bedürfnisse anzupassen

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Bequemer Zugang zum rechten Seitenabteil

= leichte Entnahme des Mülleimers und zusätzlicher Stauraum

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem



temp-rite



Attraktives Design, wohnliche Laminat-Paneele und wertige Edelstahl-Komponenten unterstützen die moderne Gastlichkeit

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite



**LED-Beleuchtung
mit ausgewogener Lichtfarbe**

= für eine optimale
Beleuchtung der Arbeitsfläche

Mit temp-rite zum optimalen Speisen-Verteilsystem

temp-rite



**Edelstahl-Aufsatz mit
Platz für bis zu 8 GN 1/3
Schalen, abschließbar**

= für eine übersichtliche und
hygienische Warenpräsentation

Produktvideo

temp-rite



Highlights, die Ihnen nur der Serve-Rite Pro bietet:

temp-rite



Modularer Aufsatz mit Kaffee-Dispenser-Set

Der Modular-Aufsatz besteht aus einer Ablage mit Deckel sowie einem modularen Set für zwei Getränke-Dispenser.

Die isolierten Getränke-Dispenser sind auf dem Gantry-Aufsatz mit integrierter Abstellfläche fixiert.



Akkubetriebener Hilfsantrieb für eine ergonomische Handhabung

Der intuitiv steuerbare Antrieb garantiert mit dem leistungsstarken Akku und den Doppel-Lenkrollen eine ergonomische Handhabung.

Wahlweise mit „Parkfunktion“ so dass auch ein seitliches Manövriieren des Buffetwagens möglich ist.

Highlights, die Ihnen nur der Serve-Rite Pro bietet:

temp-rite



Hygienisch sicher – mit UVC-Lampen

Testergebnisse eines unabhängigen Prüfinstitutes belegen:

„Der tägliche Einsatz der UVC-Lampen führt zu einer Reduktion des Schimmelwachstums von über 83 % und bietet einen zusätzlichen Schutz vor Bakterienwachstum.“



Weitere Hygiene-Bausteine mit Lamishield-Arbeitsflächen, Niesschutz und Desinfektions-spender

Alle Arbeitsflächen werden mit dem innovativen Lamishield-Laminat ausgestattet - dank Silber-Inonen-Technologie bis zu 99% weniger Bakterien.

Dreiseitiger Niesschutz aus Echtglas und optionaler Desinfektionsspender.

Serve-Rite Pro

– die Generation des „Serve-Rite Pro“ definiert
neue Maßstäbe in der Klasse der Buffetwagen

temp-rite

Moderne Gastlichkeit

- modernes Design
- attraktive Farb-Paneele
- wohnliche LED-Beleuchtung

Individuelle Flexibilität

- Vielzahl an Schubladenvarianten
- zwei Gantry-Optionen
- zahlreiche Zusatzoptionen

Smarte Features

- optimierte Manövrierbarkeit
- Soft-Close-Funktionen bei Schubladen und Türen
- einfacher Zugang zur Entnahme des Abfallbehälters

Hygienisch sicher

- UVC-Lampen für die gekühlten Schubladen
- dreiseitiger Niesschutz
- Einsatz eines antibakteriellen Lamishield-Laminats

Technische Daten

temp-rite

Serve-Rite Pro

Modell:	Serve-Rite Pro M	Serve-Rite Pro L
Abmessungen (Breite, Tiefe, Höhe):	1.192 mm x 755 mm x 1.390 mm	1.555 mm x 755 mm x 1.390 mm
Gewicht:	ca. 190 kg (Leergewicht)	ca. 210 kg (Leergewicht)
Seitentisch (Breite, Tiefe):	325 mm x 655 mm	325 mm x 655 mm
Betriebsspannung:	230V 16A 1P+N+E	230V 16A 1P+N+E
Kühlmittel:	R134a	R134a
Gewicht Touch-Rite Antrieb:	ca. 6,5 kg	ca. 6,5 kg
Gewicht Akku / Powerpack (LiPo):	ca. 9,5 kg	ca. 9,5 kg
Akkukapazität (opt. PowerPack / LiPo-Akku)	ca. 6.500 Zyklen	ca. 6.500 Zyklen
Aufladezeit (opt. PowerPack / LiPo-Akku)	ca. 2,5 Stunden - 25,6V/30Ah	ca. 2,5 Stunden - 25,6V/30Ah

Verfügbare Standard-Paneele



Blu Eletrico
0428



Panna-Crema
0418



Ciliegio Fey
1611

Zusätzliche Ausstattungsoptionen:

- separater Tablet-Halter
- abschließbare Schubladenblöcke
- Schubladenerkennung

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 02-2021

an Ali Group Company



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

Kontakt