

Serve-Rite Pro

temp-rite



We serve
the solution

Weiter →

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



www.temp-rite.eu



KLINIK

We serve the solution

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



CARE

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 Speisenverteilssystem

temp-rite



Serve-Rite Pro

Highlights

Features

Technische Daten

Video



Klappbare Seitenablage

= Praktische Erweiterung der Arbeitsfläche für mehr Funktionalität

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilssystem

temp-rite



Serve-Rite Pro

Highlights

Features

Technische Daten

Video



Übersichtliches Cockpit

= Zentrale Anordnung aller technischen Bedienelemente für komfortable Bedienung

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilssystem

temp-rite



Optimierte Rollenkonfiguration

- = Hochwertige Doppelrollen für leichte Manövrierbarkeit und hohe Fahrstabilität

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem

temp-rite

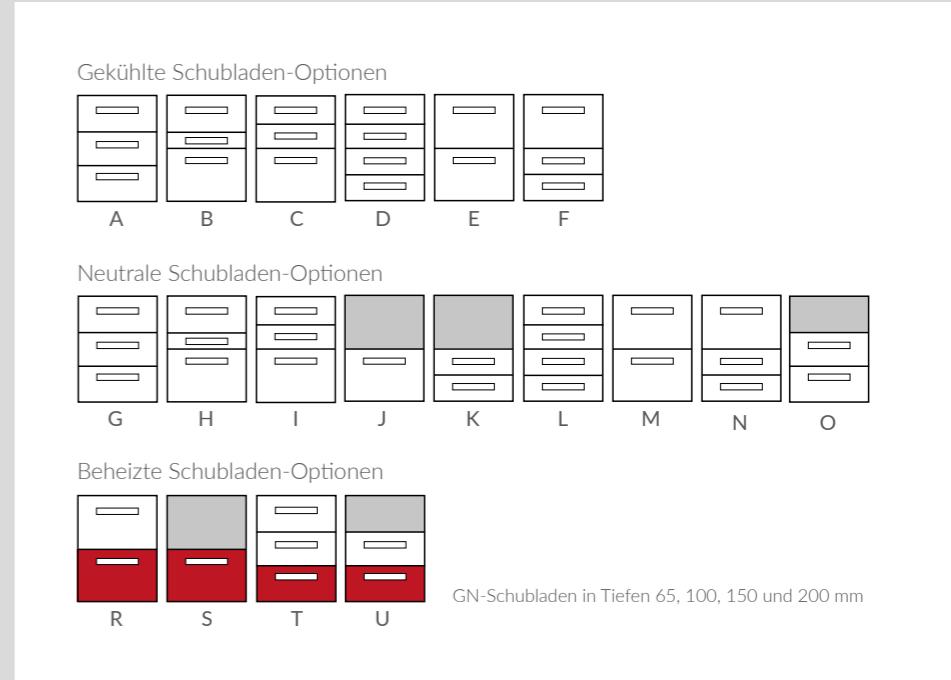


Effiziente Isolierung und Kühlung

= Stabile Temperaturen für kalte Speisenkomponenten in den gekühlten Schubladen

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilssystem

temp-rite



Modulare Schubladenkonfiguration

= Individuelle Ausstattung mit gekühlten, beheizten und neutralen Schubladen

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilsystem

temp-rite



Zusätzlicher Stauraum

= Rechtes Seitenabteil mit Platz für Abfallbehälter und andere Utensilien

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilssystem

temp-rite



Attraktives Design

= Wohnliche Laminatpaneelle und wertige Edelstahl-Komponenten für moderne Gastlichkeit

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilssystem

temp-rite



Angenehme LED-Beleuchtung

= Helle Ausleuchtung der Arbeitsfläche und ansprechende Präsentation der Speisen

Mit temp-rite zum optimalen Speisenverteilssystem

temp-rite



Serve-Rite Pro

Highlights

Features

Technische Daten

Video



Praktischer Gantry-Aufsatz mit Abdeckung

= Abschließbarer Aufsatz
in zwei Ausführungen für mehr
Hygiene und Übersichtlichkeit

Features, die Ihnen der Serve-Rite Pro bietet:

temp-rite



Modularer Gantry-Aufsatz mit Kaffee-Dispenser-Set

Die Modular-Gantry besteht aus einer Ablage mit Abdeckung sowie einem modularen Set für zwei Getränke-Dispenser.

Die isolierten Kannen sind auf der integrierten Abstellfläche fixiert.



Akkubetriebener Hilfsantrieb

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

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



Features, die Ihnen der Serve-Rite Pro bietet:

temp-rite



Hygienische 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.“



Lamishield-Arbeitsflächen, Niesschutz und Desinfektionsspender

Alle Arbeitsflächen sind mit dem innovativen Lamishield-Laminat ausgestattet, das dank Silber-Ionen-Technologie bis zu 99 % weniger Bakterien aufweist.

Dreiseitiger Niesschutz aus (Echt-)Glas und optionaler Desinfektionsspender.

Serve-Rite Pro – Buffetwagen neu gedacht

temp-rite

Modern

- Modernes Design
- Attraktive Farb-Paneele
- Wohnliche LED-Beleuchtung

Flexibel

- Vielzahl an Schubladenvarianten
- Zwei Gantry-Optionen
- Zahlreiche Zusatzoptionen

Smart

- App-basierte HACCP-Dokumentation
- USB-Anschluss für mobile Endgeräte
- Akkubetriebener Hilfsantrieb

Hygienisch

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



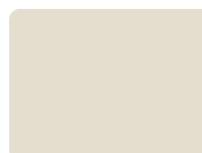
Technische Daten

temp-rite

Serve-Rite Pro

Modell:	Serve-Rite Pro M	Serve-Rite Pro L
Abmessungen (B x T x H*):		
ohne Gantry:	1.205 x 761 x 1.005 mm	1.572 x 761 x 1.005 mm
mit Gantry:	1.205 x 761 x 1.435 mm	1.572 x 761 x 1.435 mm
Seitenablage (B x T):	325 x 655 mm	325 x 655 mm
Gewicht:	ca. 190 kg	ca. 210 kg
Anschlusswert:	0,36 kW, 230 V	0,36 kW, 230 V
Kältemittel:	R600a (50 g)	R600a (50 g)
Gewicht Akku (Plus/Ultra):	14 / 19 kg	14 / 19 kg
Kapazität Akku:	ca. 6.500 Zyklen	ca. 6.500 Zyklen
Ladezeit Akku (Plus/Ultra):	ca. 2,5 / 3,7 h	ca. 2,5 / 3,7 h

Verfügbare Standard-Paneele



Panna-Crema
0418



Ciliego Fey
1611

Schubladen-Konfiguration

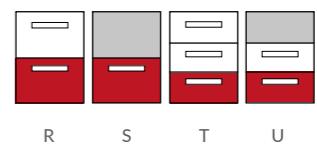


GN-Schubladen in den Tiefen 65, 100, 150 und 200 mm

Neutrale Schubladen-Optionen



Beheizte Schubladen-Optionen



*Linea-Rollen mit 150 mm Durchmesser

Änderungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattung zeigen. Stand: 05/2025

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