

Serve-Rite





Le chariot de transport parfait avec un rayonnement chaleureux



Responsable d'installations

“Nous ne travaillons pas avec du matériel, mais avec un logiciel de bienfaisance. On obtient un secteur santé performant avec un bon équipement.”

Le défi est de trouver que rien ne va de soi. Par exemple: à la fin de l'heure de visite le chariot cliquetant arrivait avec du café datant d'une heure.

C'est normal; vous pensiez que ce n'était pas possible de faire autrement. Maintenant c'est incroyablement vieux jeu. Mais avant d'en être là, il faut avoir de bons arguments et de meilleures alternatives.

Du patient au client à l'invité; c'est l'évolution en cours dans le secteur de la santé de cette dernière décennie. Le patient n'est plus longtemps l'objet conducteur mais le sujet de soin et d'attention. L'invité est toujours malade mais occupé surtout à se rétablir. L'introduction de “moments de gâteries” est, parallèlement aux repas principaux, un des points principaux durant cette évolution des soins.

Le chariot de transport Serve-Rite est constructible de façon modulaire en ce qui concerne les tiroirs, l'étagère et les divers accessoires. Répondant à la demande du marché la série Serve-Rite peut être utilisée pour différents objectifs et est livrable en deux dimensions. La série a été développée sur la base de séries précédentes à succès Serve-Rite en association à de nouvelles visions sur l'usage, l'ergonomie et le milieu. Avec Serve-Rite temp-rite International prouve encore une fois ses qualités de leader.



Serve-Rite L

Le chariot avec trois colonnes de tiroirs qui peuvent être chacune conçue avec sept configurations différentes. La colonne de gauche peut être pourvue de façon optionnelle d'une unité de réfrigération active alimentée par un accumulateur. Avec cette version, plus de 35 invités peuvent être pourvus d'un petit-déjeuner au choix.

Serve-Rite M

Cette version compacte est en terme d'opportunités et d'options similaire à la version L - et avec deux colonnes de tiroirs ce Serve-Rite permet à plus de 20 invités de choisir un petit-déjeuner. En outre ce modèle est parfaitement adapté pour fonctionner en tant que chariot pour snack et fêtes.



Fonctionnalité

L'étagère est pourvue d'une chape hygiénique, transparente et verrouillable. Cela offre la possibilité de présenter l'assortiment de façon attrayante, ordonnée et protégée. La planche de travail est entièrement libre avec du côté gauche le bac à couverts intégré et du côté droit le support de sac poubelle intégré. Le petit-déjeuner Serve-Rite L offre suffisamment de place pour que deux employés puissent travailler simultanément.



Configuration

Pour chacune des colonnes de tiroirs, sept configurations sont disponibles qui permettent à l'utilisateur d'harmoniser la répartition entièrement au service proposé. Au verso de cette brochure on trouvera un sommaire des configurations disponibles.



Ergonomie

Lors de la conception de la série Serve-Rite des tiroirs ont été préférés à des compartiments afin d'éviter qu'on ne se penche de trop. Des poussoirs ont été placés des deux côtés courts qui passent sous l'étagère et fonctionnent en outre comme garde-fou. Grâce à un agencement astucieux des roues, ce chariot est très facile à manœuvrer et à diriger.



Options

La série Serve-Rite offre de façon standard beaucoup d'opportunités astucieuses. Grâce aux options disponibles vous pouvez adapter encore davantage votre chariot à votre concept propre de la convivialité pour vos clients. Le panneau avant du chariot faisant face à vos clients est unique en son genre; Vous pouvez en effet le décorer avec votre logo ou tout autre motif de votre choix. Des configurations variées de tiroirs et présentoir, des clés et des couleurs pour la stratification font partie des possibilités. En outre il existe le choix entre une traction électrique avec ou sans système de relevage et une unité de réfrigération active alimentée par un accumulateur.

Accessoires

Pour le remplissage de Serve-Rite temp-rite International dispose de tous les articles nécessaires dans l'assortiment tels que les bacs Norme Gastro en plastique et en acier inoxydable, des répartiteurs, des bacs à couverts, des plateaux, des plats et des récipients et autres.

Réfrigération

L'unité de réfrigération optionnelle, compacte et modulaire est placée dans le compartiment gauche. Cet agencement permet d'obtenir un espace maximal de réfrigération et de travail. La réfrigération active est suffisamment silencieuse et puissante afin de refroidir toute la partie gauche du chariot. En outre la partie réfrigération est isolée selon un procédé spécial ce qui résulte en une meilleure conservation de la température et une consommation d'énergie plus basse. L'unité de réfrigération est pourvue d'accumulateurs qui permettent d'assurer l'intégralité du service sans domino de raccordement avec maintien de la température. L'écran affiche l'heure actuelle, la température actuelle ainsi que le statut des accumulateurs. Un système d'enregistrement HACCP est disponible en option.



Spécifications techniques:

Poids

Serve-Rite L: envi. 155 kg
Serve-Rite M: envi. 135 kg

Poids PowerPack: envi. 30 kg
Poids réfrigération: envi. 10 kg
Poids moteur de traction: envi. 10 kg

Réfrigération et traction

Puissance: 230 VAC 50 Hz
Compresseur frigorifique: 24 V/100 Watt
Moteur de traction: 24 V/250 Watt
Agent réfrigérant/gramme: R134a/110 gram
Réglage de la température: +3 °C

jusqu'à +7 °C

Puissance absorbée: max. 250 Watt
Température ambiante: min. +10 °C
max. +32 °C

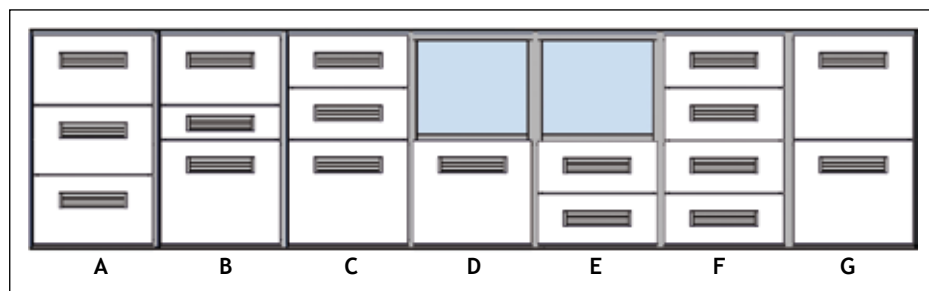
PowerPack

Le PowerPack se compose de deux accumulateurs de 12 V/45 Ah, chargeur et commande. L'unité de réfrigération ainsi que la traction peuvent être rattachés au bloc d'alimentation.

Configurations des tiroirs

Les tiroirs sont composés de tiroirs de hauteur de colonne de 1/6, 1/4, 1/3 et 1/2 ce qui correspond respectivement à des bacs GN de 65, 100, 150 et 200 mm.

Configurations des tiroirs disponibles



Couleurs standard



Wengé



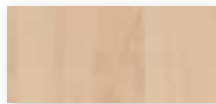
Giallo Canarie



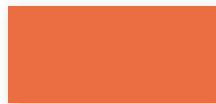
Bruno Vulcano



Blu California



Ciliegio Fey



Arancio Canyon



Rosso Prugna



Blu Elettrico



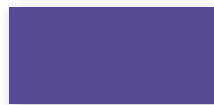
Faggio Americano



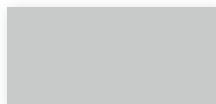
Rosso Tango



Verde Erbetta



Viola Madras



Grigio Monviso



West Brown



Verde Versailles

Outre les couleurs indiquées ci-dessus, il existe encore des centaines de conceptions.

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29, D- 28307 Bremen
Phone: 04 21 - 4 86 92 - 0
Fax: 04 21 - 4 86 92 - 28
E-Mail: info@temp-rite.de
Website: www.temp-rite.eu

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Goeseelsstraat 30, NL-4817 MV Breda
Phone: 0 76 - 5 42 43 43
Fax: 0 76 - 5 42 01 00
E-Mail: info@temp-rite.nl
Website: www.temp-rite.eu

Belgium

temp-rite International
Jan de Wysestraat 12,
B-2328 Meerle-Hoogstraten
Phone: 03 - 3 15 94 65
Fax: 03 - 3 15 02 88
E-Mail: info@temp-rite.be
Website: www.temp-rite.eu

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83 -85, H-1016 Budapest
Phone: (1) 2 12 - 70 43
Fax: (1) 4 57 - 00 28
E-Mail: sk@temp-rite.t-online.hu
Website: www.temp-rite.eu