

Serve-Rite





Den perfekta buffévagnen med det gästvänliga utseendet



Facility Manager

“Vi arbetar med “vårdvara”, inte hårdvara. Du behöver bra utrustning för att ge en god vård.”

Att hitta effektiva nya lösningar är den stora utmaningen. Det är så lätt att bli kvar i gamla vanor.

Exempelvis: den antika skramlande vagnen som tidigare gav oss kaffe efter besökstiden. Den var så

självklar att det aldrig slog oss att det fanns en annan väg. Detta låter idag mycket gammaldags, men du måste ha goda argument och bättre alternativ innan du kan förändra.

Från patient - till kund - till gäst, så ser utvecklingen ut under det senaste decenniet. Patienten är inte längre ett objekt, utan en medelpunkt för uppmärksamhet och omsorg. Fortfarande sjuk, är patienten själv involverad i sitt tillfrisknande. En av höjdpunkterna i denna utveckling inom vården är naturligtvis serveringen av huvudmåltiderna och mellanmål.

Serve-Rite buffévagnar har modulkonstruktion för lådhurtsar, överhylla och olika tillbehör. Den nya serien följer marknadens krav, kan användas för olika ändamål och finns i två storlekar. Båda modellerna, Serve-Rite L och M, har de bästa delarna från de tidigare Serve-Riteserierna, som gjorde temp-rite International marknadsledare. Kombinerat med de senaste tankarna på användning, ergonomi och miljö, har vi uppgraderat med senaste tekniken.



Serve-Rite L

Buffévagnen med tre lådenheter, som var och en finns tillgänglig i sju utföranden. Den vänstra enheten kan utrustas med batteridrivna aktiv kyla som ett extra alternativ. Denna version har kapacitet att servera valbar frukost till över 35 gäster.

Serve-Rite M

Denna kompakta version har samma möjligheter och alternativ som L-versionen, och med dess två lådenheter, har Serve-Rite M kapacitet att låta över 20 gäster välja sin frukost. Denna modell passar också mycket bra att använda till mellanmåls- eller kaffeservering.





Funktioner

Hyllan har ett hygieniskt, genomsiktigt och låsbart lock så att sortimentet kan presenteras på ett attraktivt, välorganiserat men ändå skyddat sätt. Toppskivan är helt ren med integrerad bestickhållare till vänster och en sopsäckshållare till höger. Serve-Rite L har tillräckligt med utrymme för två personer som arbetar samtidigt.



Utförande

Tillgänglig i sju olika versioner för varje lådenhet, vilket gör att användaren kan anpassa layouten till den önskade servicen. En översikt över de olika versionerna finns på sista sidan i denna broschyr.



Ergonomi

Denna Serve-Riteserie har lådor i stället för skåp, allt för att begränsa obekväma arbetsställningar. Kortsidorna har draghandtag under överhyllan och dessa fungerar också som avvisare. Den smarta placeringen av hjulen gör vagnen enkel att manövrera och lätt att flytta.



Alternativ

Många praktiska standardfunktioner finns och med dessa kan du anpassa vagnen helt till ditt eget koncept. På frontpanelen kan du lägga till din egen logga eller ditt namn. Valfria alternativ är även utförandet av lådorna och överhyllan, lås och laminatfärger. Du kan välja mellan elförsörd eller batteridrivna aktiv kyla.

Tillbehör

temp-rite International har alla typer av tillbehör för användning i Serve-Rite i sitt sortiment - Gastro-Norm-kantiner i plast och rostfritt, småkantiner för t ex smörgåspålägg, bestickhållare, serveringsbrickor, porslin och mycket annat.

Kylning

Det kompakta moduluppbyggda kylsystemet är placerat i den vänstra delen. Den aktiva kylan är tyst och tillräckligt kraftfull för att kyla hela den vänstra lådenheten på buffévagnen. Kylanheten är isolerad med en speciell teknik, vilket ger en effektivare isolering och lägre energiförbrukning. Kylaggregatet har batteridrift och detta system håller de kylda komponenterna vid rätt temperatur under serveringen. En display visar tid, temperatur och batteristatus. Ett HACCP registreringssystem finns som extra tillval.



Tekniska specifikationer

Vikt

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

Kyla och elförsörjning

Elanslutning: 230 V enfas
Kylkompressor: 24 V/100 W
Drivenhet: 24 V/250 W
Kylmedel/gram: R134a/110
Temperaturinställning: +3°C - +7°C
Strömförbrukning: max. 250 W
Omgivningstemperatur: min. +10°C
max. +32°C

Vikt PowerPack: ca. 30 kg
Vikt kylenhet: ca. 10 kg
Vikt drivenhet: ca. 10 kg

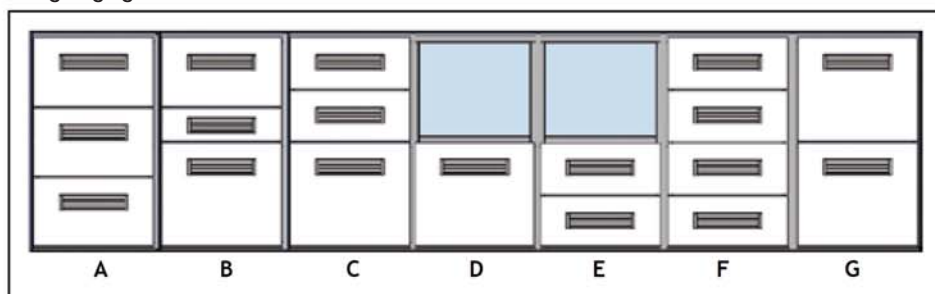
PowerPack

PowerPacken har två batterier på 12V/45 Ah, en laddare och en kontrollenhet. Både kyl- och drivenheten kan anslutas till PowerPacken.

Lådversioner

Lådenheten har modulhöjder på 1/6, 1/4, 1/3 och 1/2, vilket motsvarar 65, 100, 150 och 200 mm GN-kantiner.

Tillgängliga lådversioner



Standardfärger



Speciella utföranden efter kundens önskemål är också möjliga.

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@temprite.t-online.hu
Website: www.temp-rite.eu

Sweden

temp-rite International
Radarvägen 4, SE-183 59 Täby
Tel +46 8 756 90 73
Mobil +46 70 461 75 20
E-Mail: ph@temp-rite.eu,
Website: www.temp-rite.eu