

Serve-Rite





Der perfekte Buffetwagen mit einer gastfreundlichen Ausstrahlung



Facility Manager

“Wir arbeiten nicht mit Hardware, sondern mit Care-Ware. Gute Pflege stützt sich auf gute Geräte.”

Die Herausforderung lautet, nichts als selbstverständlich zu betrachten. Zum Beispiel: Am Ende der Besuchszeit wurde auch hier der klappernde Servierwagen mit Kaffee vorbeigeschoben. Das war völlig normal; man

kannte es gar nicht anders. Heute ist das unvorstellbar altmodisch. Aber es gibt bessere Alternativen und die setzen wir nun zum Wohle der Patienten/Bewohner ein.

Vom Patient/Bewohner - zum Klient - zum Gast - so könnte man die Evolution in der Pflege während des letzten Jahrzehnts zusammenfassen. Der Patient/Bewohner ist nicht länger ein leidender Kranker, sondern Empfänger von Zuwendung und Pflege. Der Gast ist zwar immer noch krank, aber vor allem bemüht, gesund zu werden. Die Einführung der “Verwöhnmomente” ist - neben den Hauptmahlzeiten - einer der Höhepunkte dieser Pflege-Evolution.

Der Serve-Rite Buffetwagen ist im Hinblick auf die Schubladenblöcke, den oberen Aufsatz sowie diverse Zubehörteile modular aufgebaut. Als Antwort auf die Wünsche unserer Kunden kann diese Serie für diverse Zwecke eingesetzt und in zwei Größen geliefert werden. Die aktuelle Ausführung wurde auf Basis der erfolgreichen früheren Serve-Rite Serien in Kombination mit den neuesten Erkenntnissen hinsichtlich Nutzung, Ergonomie und Umwelt entwickelt. Mit den neuen Serve-Rite M und L hat temp-rite International einmal mehr seine Position als einer der Marktführer unter Beweis gestellt.



Serve-Rite L

Dieser Brotbuffetwagen hat drei Schubladensäulen, die jeweils in sieben Konfigurationen verfügbar sind. Die linke Säule ist optional mit einer akkubetriebenen aktiven Kühlung lieferbar. Mit dieser Version können gut 35 Gäste mit einer Frühstücksauswahl versorgt werden.

Serve-Rite M

Was die Möglichkeiten und Optionen betrifft, gleicht diese kompakte Version der L-Version und mit zwei Schubladensäulen können mit diesem Serve-Rite gut 20 Gäste ein Frühstück auswählen. Darüber hinaus ist dieses Modell auch optimal für den Einsatz als Snackwagen oder zur Verteilung von Zwischenmahlzeiten und Kaffee geeignet.



Funktionalität

Der obere Aufsatz ist mit einer hygienischen, durchsichtigen und verschließbaren Rolltop-Haube ausgestattet. Dadurch kann das Angebot attraktiv, übersichtlich und dennoch hygienisch abgeschirmt präsentiert werden. Die Arbeitsplatte ist vollkommen frei, sie hat an der linken Seite die integrierten Besteckbehälter und an der rechten Seite den integrierten Abfallsackbehälter. Am Serve-Rite L haben zwei Mitarbeiter



ausreichend Platz, um gleichzeitig arbeiten zu können.

Konfiguration

Für jede der Schubladensäulen stehen sieben Konfigurationen zur Verfügung, die es dem Benutzer ermöglichen, die Einteilung vollkommen auf den gewünschten Service abzustimmen. Auf der Rückseite dieser Broschüre gibt es eine Übersicht über die verfügbaren Konfigurationen.



Ergonomie

Auch beim Design der Serve-Rite Serie haben wir uns für Schubladen entschieden, damit tiefes Bücken so weit wie möglich vermieden wird. An den beiden Schmalseiten wurden Schiebebügel befestigt, die unter dem oberen Aufsatz weiterlaufen und zugleich als Durchschubsicherung funktionieren. Aufgrund einer ausgeklügelten Anordnung der Räder ist der Wagen sehr leicht manövrier- und fahrbar.



Optionen

Die Serve-Rite Serie bietet bereits in der Standardausführung viele praktische Möglichkeiten. Mit den verfügbaren Optionen können Sie den Wagen jedoch noch besser auf Ihr Versorgungskonzept abstimmen. Ein echter Blickfänger ist die Frontfläche an der Gästeseite: Diese können Sie mit Ihrem eigenen Dekor oder Logo versehen lassen. Auch verschiedene Schubladen- und Aufsatz-Konfigurationen, Verschlüsse und Laminatfarben gehören zu den Möglichkeiten. Ferner sind noch ein elektrischer Antrieb sowie eine aktive, akkubetriebene Kühlung optional lieferbar.

Zubehör

Zur Vervollständigung des Serve-Rite hat temp-rite alle benötigten Zubehörteile im Sortiment, wie Kunststoff- und CNS-GN-Behälter, Trennablagen für Brotbeläge, Besteckbehälter, Tablettts, Geschirr und dergleichen.

Kühlung

Die optionale, kompakte und modulare Kühlung ist in einem Abschnitt des linken Schubladenraums untergebracht. Diese Anordnung trägt zu einem größtmöglichen Arbeits- und Kühlraum bei. Die stille aktive Kühlung ist stark genug, um den gesamten linken Schubladenraum des Brotbuffetwagens zu kühlen. Die Kühleinheit wurde nach einem speziellen Verfahren isoliert, was zu einem besseren Temperaturerhalt und niedrigerem Energieverbrauch führt. Die Kühleinheit ist mit Akkus ausgestattet, wodurch ein vollständiger regulärer Ausgabezyklus netzunabhängig erfolgen kann, während die Temperatur gehalten wird. Auf den Displays sind die aktuelle Zeit, die Temperatur und der Akkustatus abzulesen. Optional ist ein HACCP-Aufzeichnungssystem lieferbar.



Technische Daten:

Gewicht

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

Kühlung und Antrieb

Anschlusswert: 230 VAC 50 Hz
 Kühlkompressor: 24 V/100 Watt
 Antriebsmotor: 24 V/250 Watt
 Kühlmittel/Gramm: R134a/110
 Temperatureinstellung: +3 °C bis +7 °C
 Leistungsaufnahme: max. 250 Watt
 Umgebungstemperatur: min. +10 °C
 max. +32 °C
 Gewicht PowerPack: ca. 30 kg
 Gewicht Kühlung: ca. 10 kg
 Gewicht Antrieb: ca. 10 kg

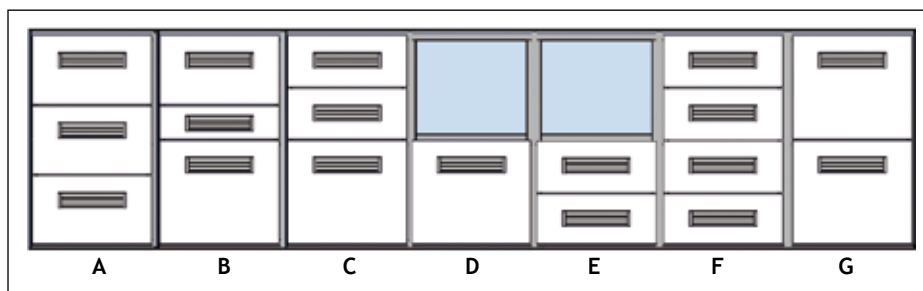
PowerPack

Das PowerPack besteht aus zwei Akkus zu je 12 V/45 Ah, Akkulader und Steuerung. An das PowerPack kann sowohl die Kühlung als auch der Antrieb angeschlossen werden.

Schubladenkonfigurationen

Die Schubladenblöcke sind aus Schüben mit 1/6, 1/4, 1/3 und 1/2 Säulenhöhe aufgebaut, was jeweils GN-Behältern mit 65, 100, 150 und 200 mm Tiefe entspricht.

Erhältliche Schubladenkonfigurationen



Standardfarben



Neben den oben stehenden Farben sind weitere Designs in Sonderausführung erhältlich.

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