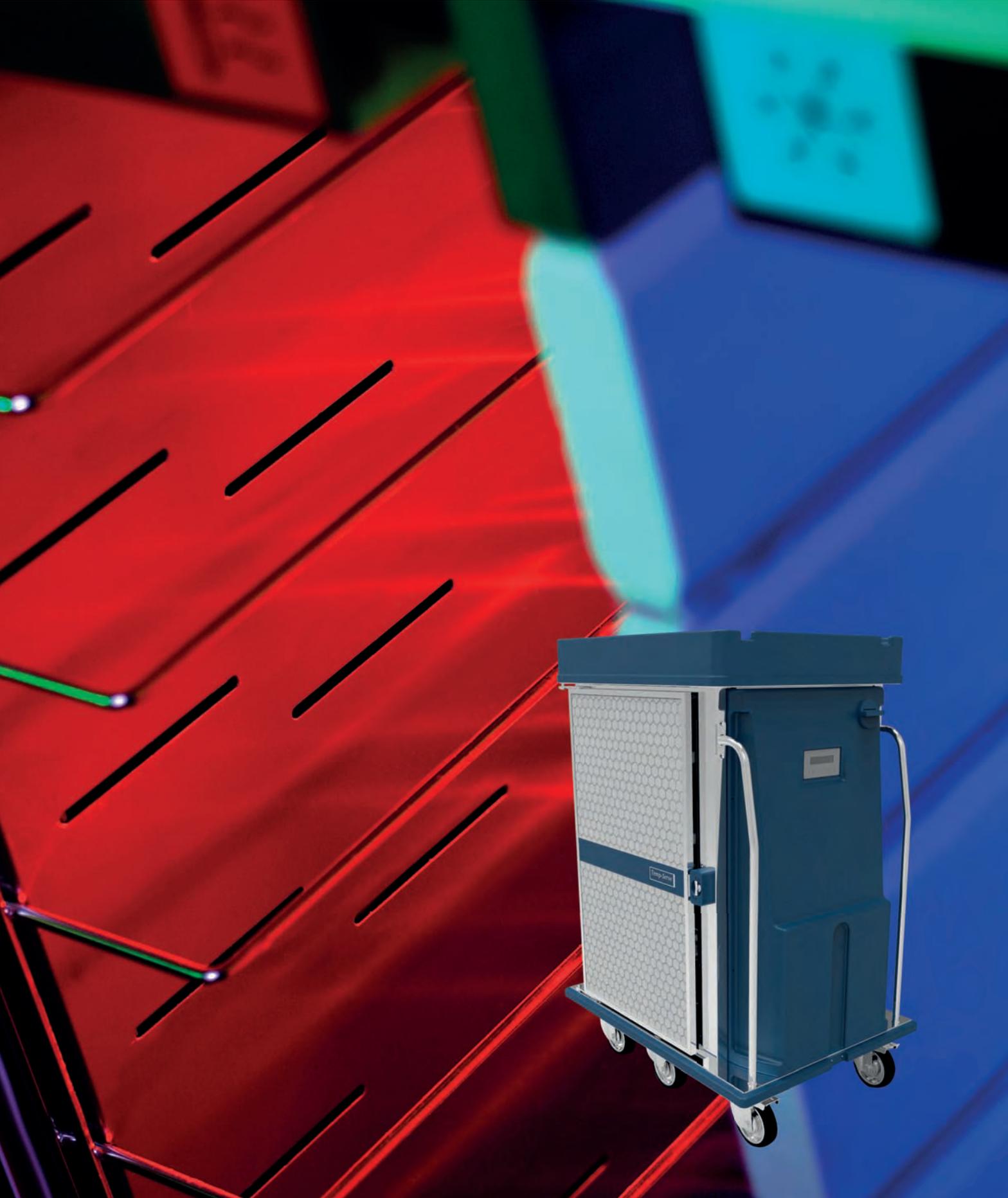
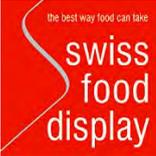


# Temp-Serve





## Temp-Serve

Temp-Serve ist die Lösung:  
Servieren Sie heiße und kalte  
Menükomponenten auf einem Tablett.



Küchenleitung

“Speisen nach dem Verlassen der Küche frisch und appetitlich verteilen? Kein Problem mit guten Geräten und straffer Organisation!

Qualität: In meinem Beruf ist das die Erfüllung von Erwartungen und Wünschen. Mit anderen Worten müssen die Speisen in hervorragender Qualität auf der Station ankommen. Es ist Teil meiner Aufgabe Strukturen zu schaffen, die es uns erlauben den Patienten diesen Service zu bieten.“

**T**emp-Serve arbeitet mit Umluft - sowohl für die warmen als auch für die kalten Temperaturen - und sorgt dafür, dass die Speisentemperaturen im Cook-Serve-Verfahren optimal gehalten oder die Warmkomponenten im Cook-Freeze- oder Cook-Chill-Verfahren punktgenau regeneriert werden.

### Das Konzept



Bewegliche Klimateiler innerhalb des Temp-Serve ermöglichen die komplette Trennung der heißen und kalten Bereiche, sowohl mit als auch ohne eingeschobenem Tablett. Das Tablett gleitet zwischen die einzelnen Klimateiler. So erfolgt die Trennung der heißen und kalten Speisenkomponenten auf einem Tablett ohne zusätzliches Handling durch das Küchen- bzw. Stationspersonal. Die Regenerierung oder Warmhaltung von Speisen auf der Ofenseite wird durch eine Umluftbeheizung erreicht. Dank einer aktiven Umluftkühlung bleiben kalte Speisenkomponenten auf der anderen Seite des Klimateilers gut gekühlt.

### Der Wagen

Temp-Serve besteht aus einem stabilen Edelstahl-Rahmen, an dem alle Komponenten und Bauteile montiert sind. Dies erlaubt einen raschen Zugang, um eine preiswerte Wartung und einfachen Service zu gewährleisten. Die Konstruktion und die verwendeten Materialien machen den Wagen besonders pflegeleicht und hygienisch sowie sehr manövrierfähig. Er ist darüber hinaus mit einer effizienten Isolierung ausgestattet.

Beide Türen lassen sich bis 270° öffnen und überlappen. Sie sind dann hinter dem Stoßschutz vor Beschädigung geschützt und erlauben einen einfachen und schnellen Zugriff auf beide Seiten des Wagens. Die Seiten und die Abdeckung bestehen aus besonders stabilem Kunststoff (ABS), der resistent gegen Chemikalien und Verschmutzungen ist. Das Dach hat einen umlaufenden Rand und kann weitere Artikel bis zu 25 kg aufnehmen.

Zwei vertikale Schiebegriffe, ebenfalls innerhalb des Stoßschutzes vor Beschädigung geschützt, erlauben einfachen und sicheren Transport durch jeden Anwender.

Fahrbar mittels 2 Bockrollen 200 mm Durchmesser und 2 Lenkrollen mit Feststeller 160 mm Durchmesser.





## Das Tablett

Die Formgebung des Tablett und die Heiz- und Kühltechnik ermöglicht es, eine komplette Mahlzeit - auch unter Berücksichtigung diätetischer Anforderungen - flexibel zu gestalten und appetitlich zu präsentieren. Die Tablett in der Größe 575 x 325 mm haben zwei seitengleiche, gleich große Felder und sind stapelbar. Verwendbar ist jede Art von Geschirr.



## Einfache Bedienung

Im LCD-Controlpaneel können Programme durch Festlegung von Zeiten und Temperaturen eingestellt werden.

Folgende Funktionen sind enthalten:

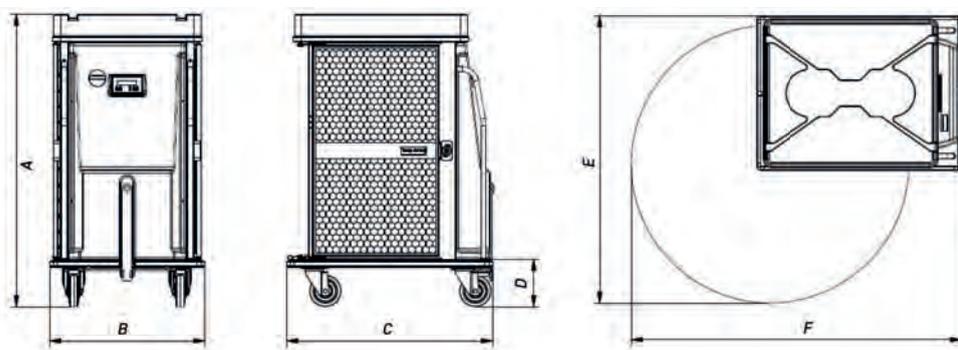
- Ein/Aus Taster
- Drei Temperaturzyklen mit individuellem Count-down Timer
- Automatischer Haltezyklus
- Auto-Start Programmierung mit Stand-by Modus
- HACCP Aufzeichnung
- Hörbarer Alarm am Ende eines Zyklus
- SmartCard Leser mit TC-Soft Option

## Hygiene und Reinigung

Temp-Serve ist IPX5 geprüft, alle inneren Ecken haben Radien, um eine saubere und hygienische Reinigung zu ermöglichen. Der Klimateiler kann dazu vollständig entfernt werden, ebenso wie die Tablettauflagen und Dichtungen.



## Technische Daten



- A = 1495 mm (TS24), 1735 mm (TS30) • B = 790 mm • C = 1048 mm
- D = 250 mm • E = 1463 mm • F = 1683 mm

Modell	Kühlung	Tablett Kapazität	Tablett-abstand in mm	Anschluss-spannung (50 Hz)	Leistung in kW	Stromaufnahme L1/L2/L3(A)
Temp-Serve 24 (TS24)	Nur Kaltabteil	24	80	230V 1P/N/E	3.1	13
	Nur Kaltabteil	24	80	400V 3P/N/E	5.8	11/7/7
	Beide Abteile	24	80	400V 3P/N/E	5.8	11/7/7
Temp-Serve 30 (TS30)	Nur Kaltabteil	30	80	230V 1P/N/E	3.1	13
	Nur Kaltabteil	30	80	400V 3P/N/E	6.2	11/9/9
	Beide Abteile	30	80	400V 3P/N/E	6.2	11/9/9

## Die Optionen

- TC-Soft: HACCP-Daten Bearbeitung und Speicherung; entweder über LAN oder WIFI Verbindung
- Externes Speisen-Thermometer
- Seitliche Ablage (bis max. 20 kg)
- Kartenhalter
- Sechs Räder
- Edelstahl-Rollen, mit oder ohne Zentral-Feststeller
- Zugdeichsel (nur bei 4 Rädern möglich)
- Zusätzliche erhöhte Dachreling

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: 076-5 42 43 43  
Fax: 076-5 42 01 00  
E-Mail: info@temp-rite.nl  
Website: www.temp-rite.eu

Belgium  
temp-rite International  
Gemeenteplaats 31, BE-2960 Brecht  
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) 212-70 43  
Fax: (1) 457-00 28  
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu  
Website: www.temp-rite.eu

Schweiz/Suisse/Svizzera  
sfd swiss food display gmbh  
Eichirebenweg 2, CH-5614 Sarmenstorf  
Phone: +41 56 610 80 86  
E-Mail: contact@sfd.swiss  
Website: ww.sfd.swiss