

DOUBLE FLOW ERGOSERV V4.2



UNE TECHNOLOGIE DISSOCIÉE
POUR UNE DISTRIBUTION
DES REPAS OPTIMISÉE

LA SOLUTION LEADER DU MARCHÉ !

La dernière génération
de borne Double Flow[®]
et de navette Ergoserv[®]
pour le service de
repas sur plateaux.

SOCAMEL
BY GULLIN

#weprotectyourfood

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le concept dissocié de SOCAMEL

Composé d'une navette de transport Ergoserv® et d'une borne Double Flow®, il est conçu pour la distribution de plateaux repas complets en présentant de multiples avantages à chaque étape de la distribution.



La navette Ergoserv® V4.2

Pratique et compacte, elle reçoit les plateaux repas assemblés sur la ligne de conditionnement en séparant les plats chauds des préparations froides grâce à une paroi isolante qui la divise en deux sections. Les obturateurs de fente automatiques garantissent l'étanchéité entre les deux sections et permettent ainsi le respect des températures conformément à la législation. Enfin, elle est utilisée pour le service des plateaux repas et assure, grâce à son excellente isolation, le parfait maintien des températures froides et chaudes jusqu'à la distribution du dernier plateau.

La borne Double Flow® V4.2

Véritable générateur d'air pulsé chaud et froid, elle assure le maintien ou la remise en température des plats chauds et la conservation en froid des préparations froides dès la connexion de la navette Ergoserv®. La borne Double Flow®, installée en cuisine ou dans les offices selon la configuration de l'établissement et l'organisation choisie, permet une parfaite restitution de la qualité des repas élaborés par l'équipe de cuisine.

HISTOIRE DE LA TECHNOLOGIE DISSOCIÉE



2001 - Version 2

Le retour d'expérience de nos clients nous a permis des améliorations techniques. La seconde version du Double Flow® Ergoserv® intègre une multiprogrammation et une meilleure ergonomie de travail.



1990 - Version 1

Socamel Technologies innove avec un concept révolutionnaire pour le marché de la santé : le Double Flow® Ergoserv® V1. Ce système réorganise de façon optimale et avec succès, la distribution des repas en collectivités.



2008 - Version 3

Cette 3ème génération offre des performances technologiques supérieures grâce à sa nouvelle aéraulique, sa puissance en froid, son isothermie et son système de traçabilité le plus évolué du marché.



2015 - Version 4

Actualisée pour servir au mieux le quotidien, la toute dernière génération s'inscrit dans une recherche de gain d'énergie, d'optimisation de la maintenance et du nettoyage. Respectueux de l'environnement, des utilisateurs et des dernières normes en vigueur, le concept Double Flow® Ergoserv® V4 intègre également la traçabilité en standard.

SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.6

Ingénierie Socamel Technologies

LIAISON CHAUDE | P.8

Le déroulement type

LIAISON FROIDE | P.9

Le déroulement type

LIAISON SURGELÉE | P.10

Le déroulement type

DOUBLE FLOW® V4.2 | P.11

La borne technique mobile

ERGOSERV® V4.2 | P.13

La navette pour plateaux

LES OPTIONS | P.17

Pour la borne Double Flow® et la navette Ergoserv®

i - SERV® | P.20

La supervision et la traçabilité

SYNOPTIQUE | P.22

L'organisation globale type

SATISFACTION | P.24

De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.26

Pour la borne Double Flow® et la navette Ergoserv®

LA THERMOCONVECTION

LA THERMOCONVECTION FORCÉE ET DIRIGÉE DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Issue de la Grande Cuisine traditionnelle, cette technologie, permet :

- Le respect des qualités organoleptiques pour un large choix de menus, jusqu'aux mets délicats : feuilletés, gratins, panés, fritures, etc, afin d'éviter ramollissement et dessèchement des préparations
- L'utilisation de tous types et formes de vaisselle (porcelaine, aluminium, mélamine, jetable)
- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud avec une homogénéité inégalée sur l'ensemble des plateaux, obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures avec un double générateur d'air

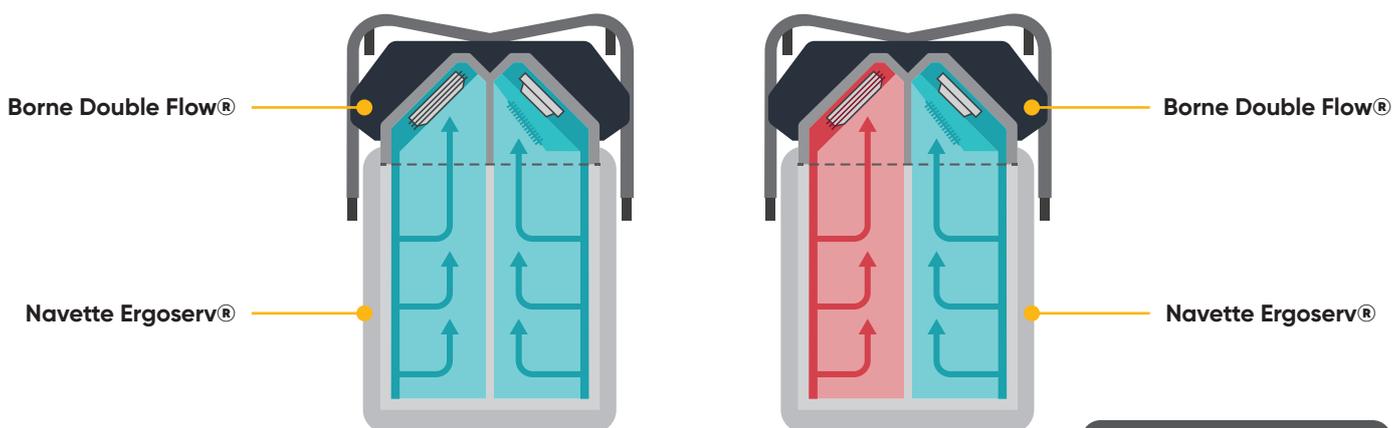
Liaison Chaude

Maintien en températures chaudes et froides. Les cycles courts permettent l'affectation de plusieurs navettes par borne.

Liaison Froide / Liaison Surgelée

Début de cycle avec descente rapide en froid puis maintien global à 3°C. À l'heure programmée, poursuite du maintien au froid des préparations froides et remise en température des préparations chaudes.

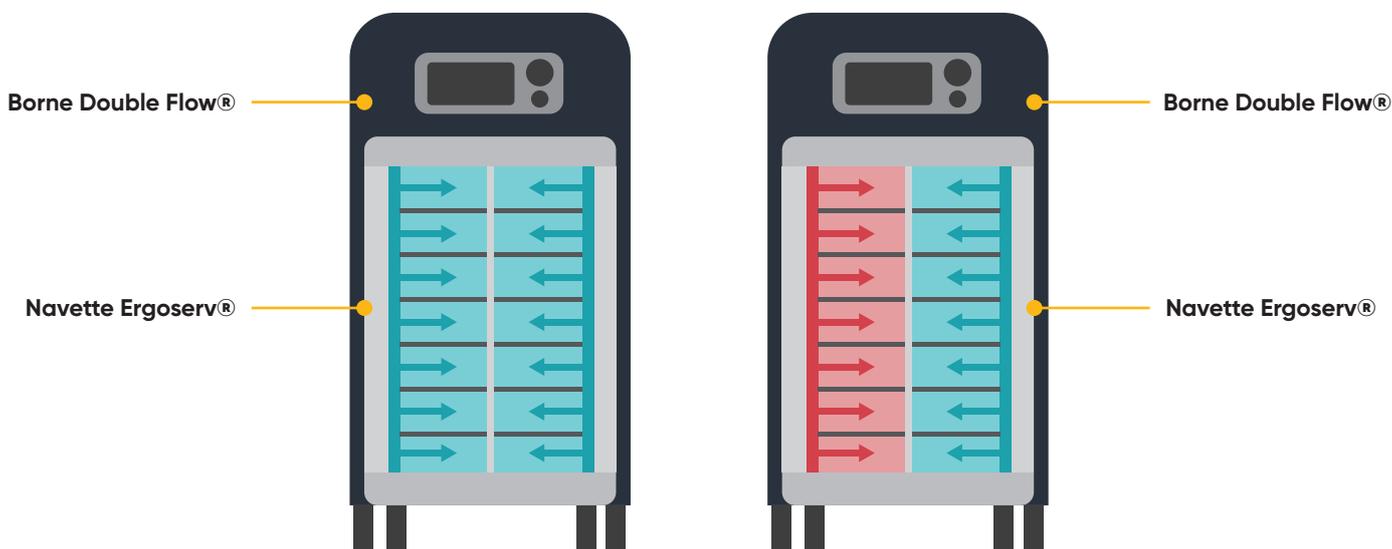
Vue de dessus - coupe horizontale



Maintien global en froid

Maintien en froid avec remise en température

Vue de dessous - coupe verticale



Borne Double Flow®

Borne Double Flow®

Navette Ergoserv®

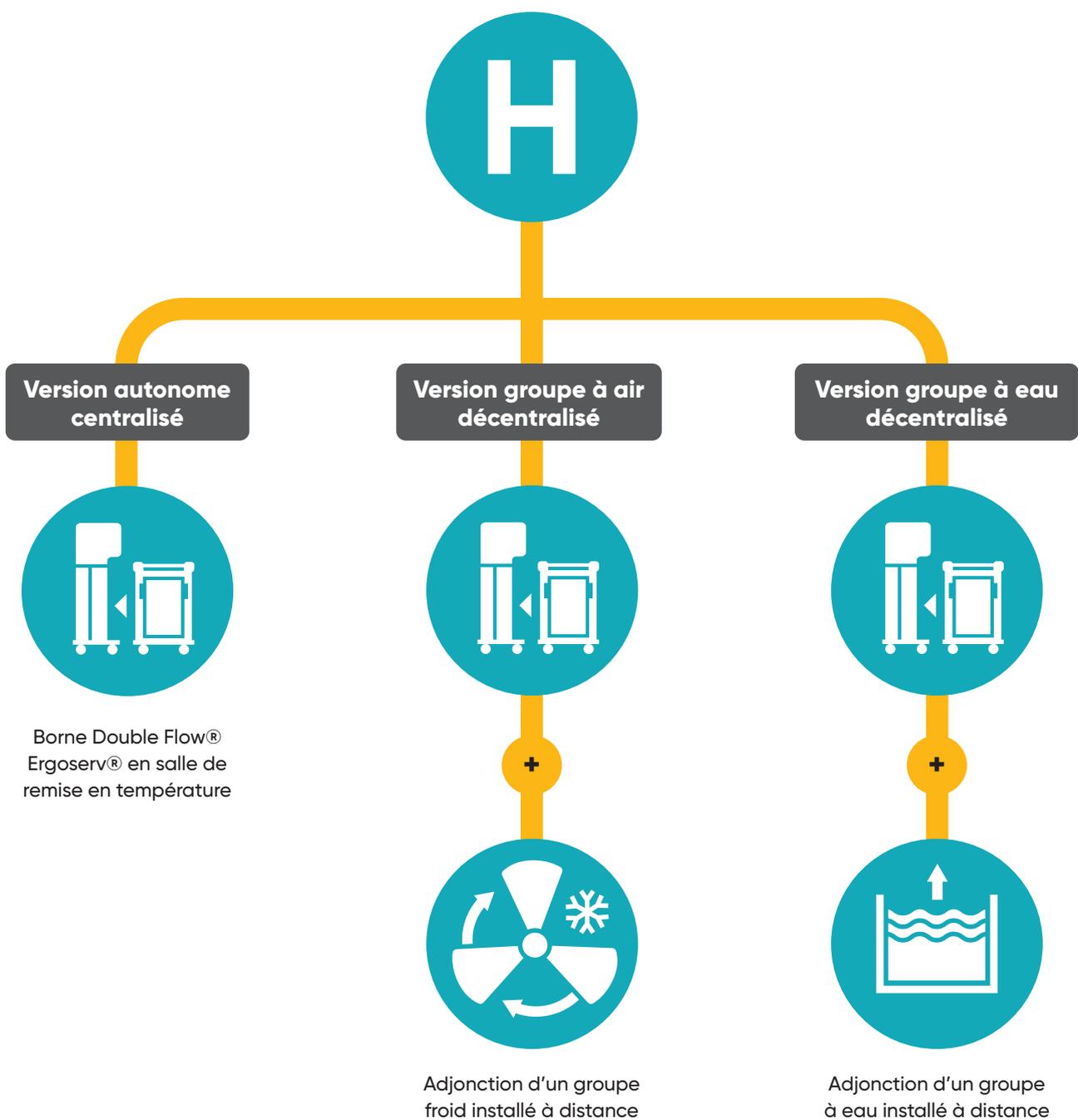
Navette Ergoserv®

INGÉNIERIE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Socamel Technologies met à disposition son savoir-faire afin de proposer une solution de production de froid la plus adaptée à l'établissement :

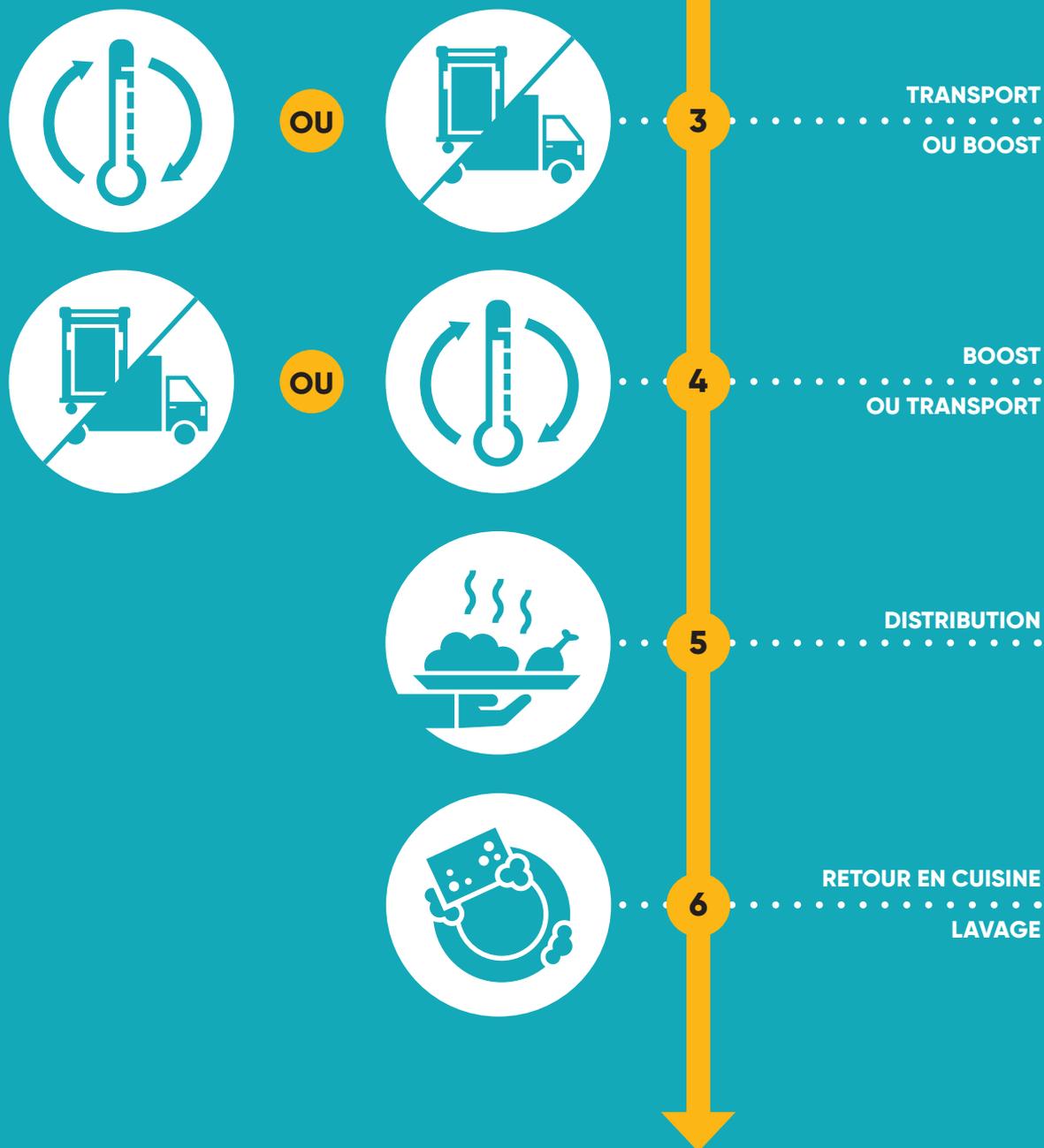
- Fiabiliser son installation
- + Maîtriser les coûts
- + Centraliser la maintenance

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT



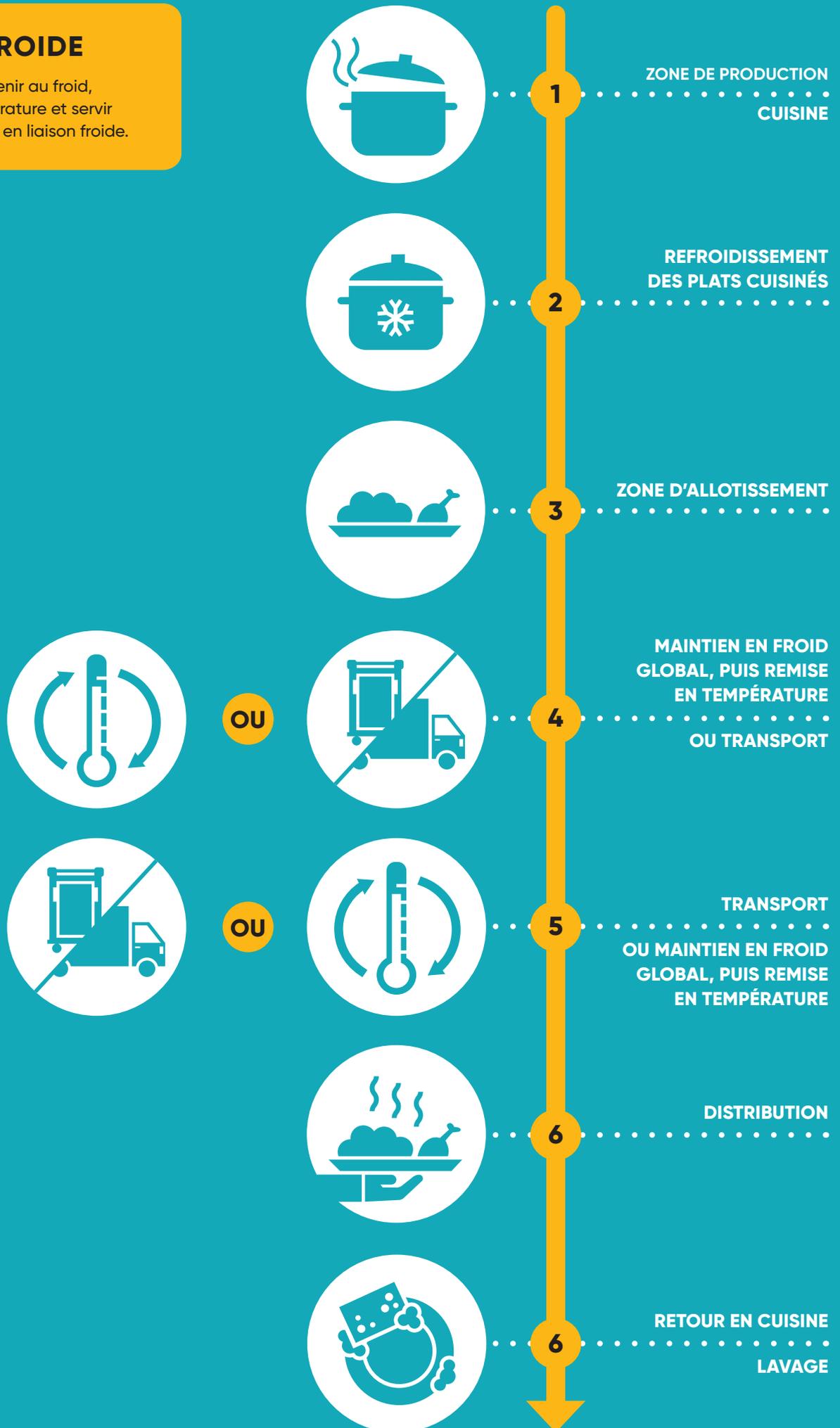
LIAISON CHAUDE

Parfait pour garantir les températures du service des repas préparés le jour de la distribution. Possibilité de gérer plusieurs navettes avec une seule borne.



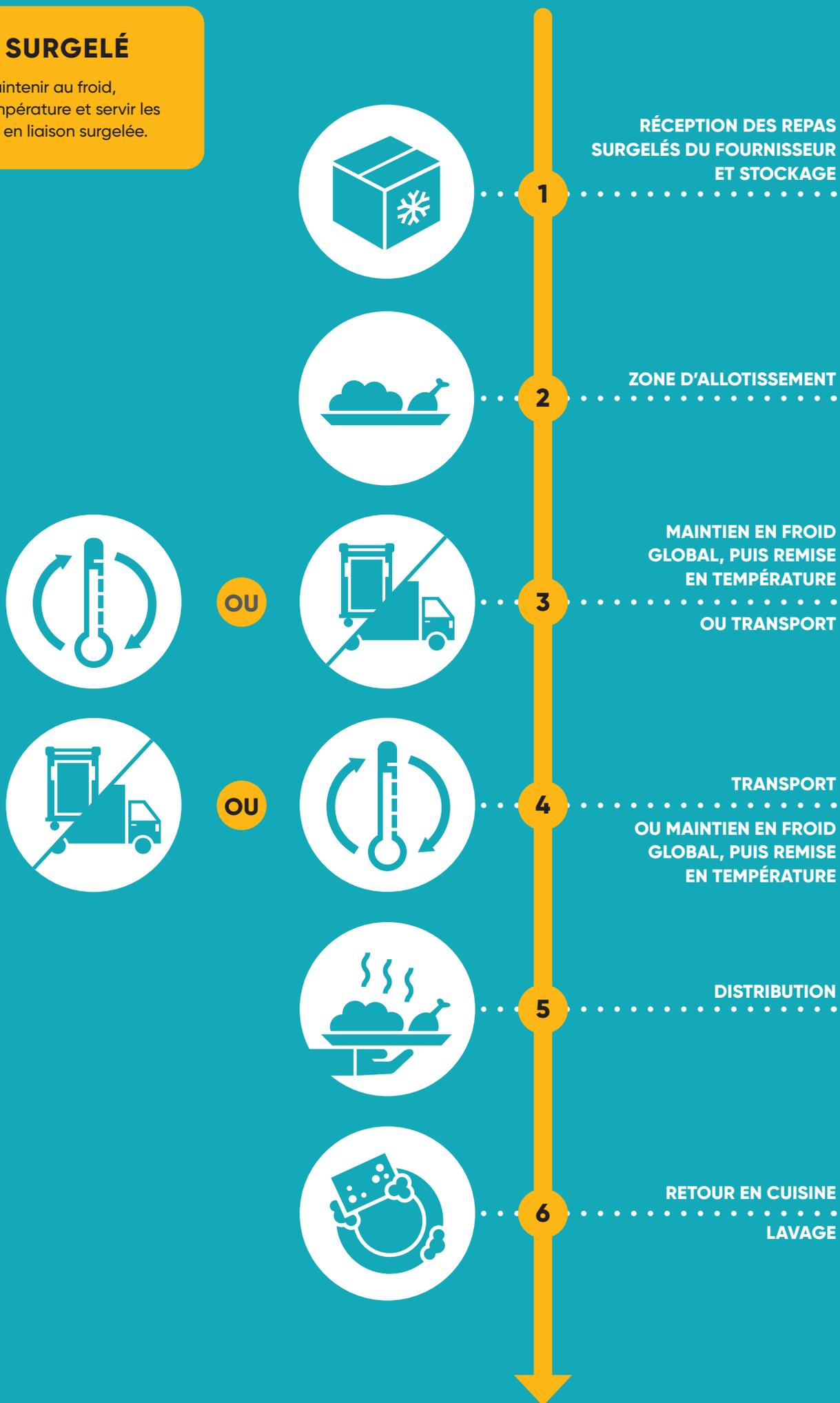
LIAISON FROIDE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux repas en liaison froide.



LIAISON SURGELÉ

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux repas en liaison surgelée.



DOUBLE FLOW® V4.2

LA GAMME DOUBLE FLOW®



DOUBLE FLOW® MINI



DOUBLE FLOW® JUNIOR



DOUBLE FLOW® SENIOR

LA CONNEXION DOUBLE FLOW® / ERGOSERV® V4.2

Borne mobile particulièrement compacte

- Installation et déplacements simplifiés
- Très faible encombrement dans les offices pour l'accessibilité et l'entretien
- Permet un gain de place grâce à un encombrement au sol limité

Connexion aux navettes automatisée et sans aucun effort

- Auto-centrage et positionnement avec étanchéité optimale des compartiments chaud et froid
- Démarrage immédiat du cycle programmé

LA MOBILITÉ

4 roues livrées en standard avec le skate pour permettre le nettoyage derrière et sous la borne, son transport vers un local technique ou son remplacement



L'ÉCRAN

Fonctionnalités digitales

- Utilisation simplifiée et information en continu sur le bon déroulement des cycles avec visibilité instantanée en façade
- Traçabilité intégrée
- Diagnostic, aide à la maintenance
- Fonction Boost

Tableau de commande - Ergonomie

Il permet de :

- Piloter les cycles (horaires, programmes...)
- Visualiser en temps réel les températures et le temps jusqu'au service
- Visualiser le bon déroulement du cycle par voyant tricolore
- Accéder à l'historique des températures et des évènements éventuels

Caractéristiques

- 3 modes de mise en route des cycles : Automatique / Manuel / Répétitif
- Programmation : 5 programmes pour 4 services par jour
- Traçabilité :
 - Standard, 60 cycles de 80 points de mesure sous tension
 - Historique standard, 100 derniers évènements horodatés et ciblés par type
 - Option traçabilité étendue, 2880 points de mesure par jour et hors tension

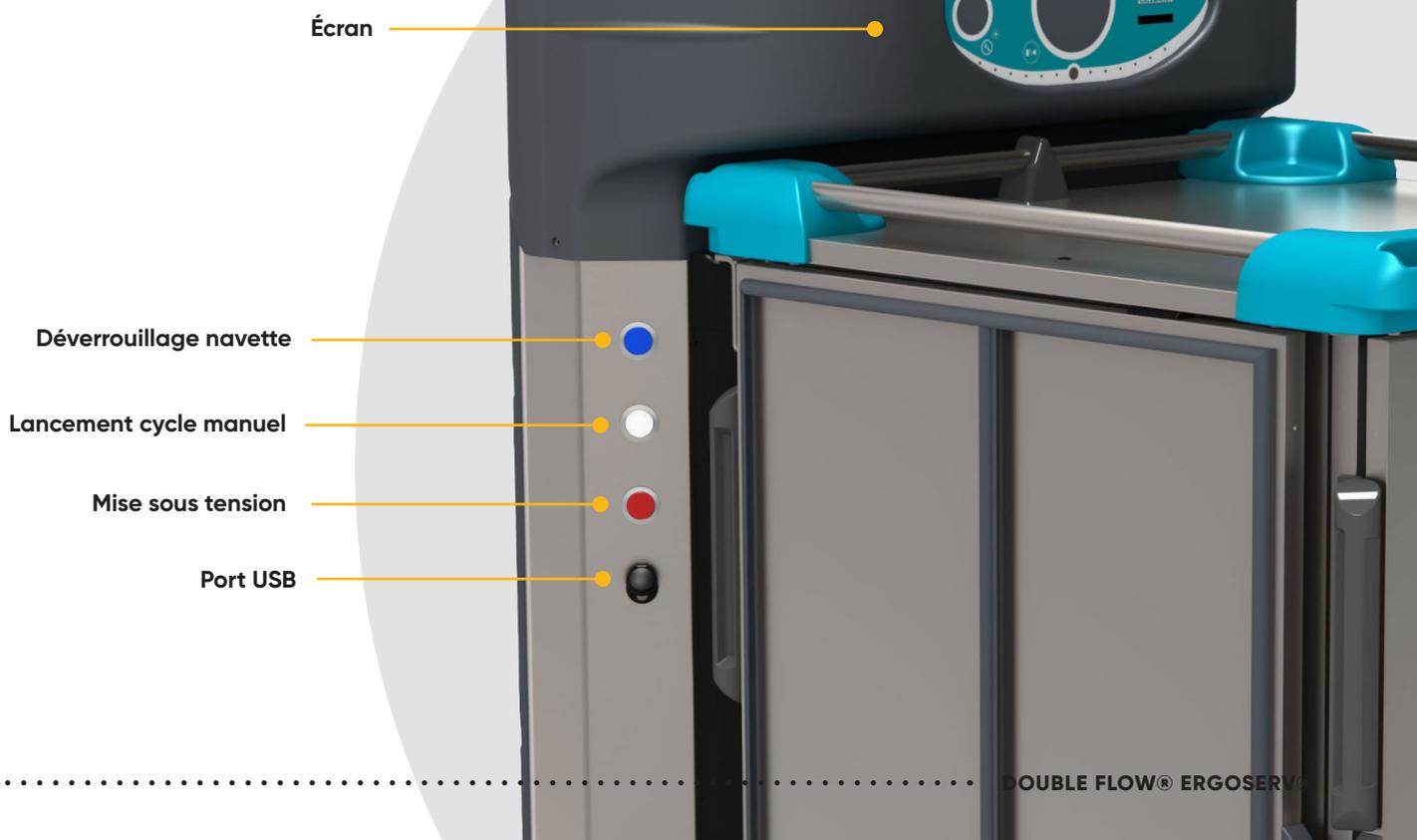
LE DÉROULEMENT D'UN CYCLE

La remise en température des produits se traduit par une montée en température et un affinage, pour atteindre les températures de sortie souhaitées. Seule la thermoconvection forcée et dirigée de SOCAMEL permet d'atteindre et de réguler les températures cibles.

Le maintien, qui est en mode automatique, permet de conserver la qualité organoleptique des produits à bonne température, du côté chaud comme du côté froid.

SÉCURITÉ & MAINTENANCE

Certifiée IPx4 par l'APAVE, la borne Double Flow® a été spécialement conçue pour la gestion en toute sécurité d'éventuelles projections d'eau. Sa structure permet d'abriter totalement les composants électroniques et d'accéder aisément aux compartiments techniques pour des actes de maintenance.





ERGOSERV® MINI



ERGOSERV® JUNIOR



ERGOSERV® SENIOR

LES CARACTÉRISTIQUES

- Aucune technologie embarquée, sans élément chauffant ni régulation
- Navette traversante avec accès confortable aux plateaux de part et d'autre
- Existe en 2 ou 3 puits
- Composants de qualité, totalement inoxydables
- Isolation performante
- 2 ou 4 portes s'ouvrant à 270°, bloquées ouvertes en retrait du pare-chocs
- Paroi médiane de cuve "haute isolation" avec obturateurs automatiques de fentes amovibles sans outil
- Bumpers d'angles pour une bonne tenue solidaire et sécurisée durant le transport
- Galerie tubulaire anti-chute
- Pare-chocs rotomoulé d'une pièce, aux formes fluides, non traçant
- Roues permettant une rotation sur place: 2 fixes (Ø 200 mm) et 2 pivotantes avec freins (Ø160 mm)

UTILISATION ET ERGONOMIE

La navette Ergoserv® assure la liaison entre la cuisine et les différentes unités d'hospitalisation ou de restauration. Particulièrement compacte, légère et mobile, pour des déplacements aisés et discrets sur tous revêtements de sol. Elle est conçue pour un service simple et non contraignant, dans le sens de circulation des couloirs avec distribution par 2 opérateurs de façon simultanée. La solution pour un transport et un débarrassage dans des conditions optimales.



LA GAMME ERGOSERV

Nous disposons d'une large gamme de navettes Ergoserv répondant à tous les besoins du marché et permettant ainsi d'accueillir différentes tailles de plateaux.

LES STANDARDS

Ergoserv Gastronomique

Ces navettes sont compatibles avec les plateaux standards Gastronomique, dont les dimensions sont idéales pour accueillir un repas complet (entrée, plat, dessert) tout en optimisant la place à l'intérieur des navettes et sur les tablettes des patients.

LES PETITES CONTENANCES

Lorsque le besoin est d'optimiser la taille des plateaux tout en réduisant leur poids ainsi que l'empatement au sol des navettes afin d'améliorer la manipulation de l'ensemble, nous proposons deux types de plateaux : le XS et l'Optimum.



ERGOSERV® XS 24

ERGOSERV® XS 36



ERGOSERV® INSERT

LES GRANDES CONTENANCES

Ergoserv Confort et Ergoserv GN+

Ces navettes Ergoserv sont identiques en tout point à la navette au format Gastronomique, elles sont toutefois compatibles avec les formats de plateaux grande contenance Confort et GN+. Ces plateaux offrent une grande surface de stockage permettant d'accueillir des contenants de grande taille.

Ergoserv XS

Une navette de taille réduite accueillant des plateaux à la fois plus courts et moins larges que le standard, environ 30% de moins d'empatement au sol!

La navette Ergoserv XS est idéale pour optimiser l'espace au sein des camions, offices et chambres froides. Compacte, maniable et légère, elle permet au personnel de réduire ses efforts physiques. Les plateaux XS, également réduits, viennent alléger l'espace sur les tablettes des patients. Cette solution est ainsi écologique dans sa fabrication et son utilisation, économique car elle implique de moindres coûts de construction, d'exploitation et de logistique, et socialement valorisable.

Ergoserv Optimum

Une navette identique à la Gastronomique mais permettant d'accueillir des plateaux moins larges.

L'ERGOSERV INSERT

La navette Ergoserv Insert assure les liaisons entre la cuisine et les différentes unités d'hospitalisation ou de restauration. Elle a été spécialement conçue pour un confort d'utilisation optimal. Pour ce faire, les phases d'allotissement, de transport et de remise en température ont été dissociées. Cette solution apporte ainsi plus de flexibilité, une manutention facilitée, un allotissement et une distribution des repas optimisés, ainsi qu'un gain de place.

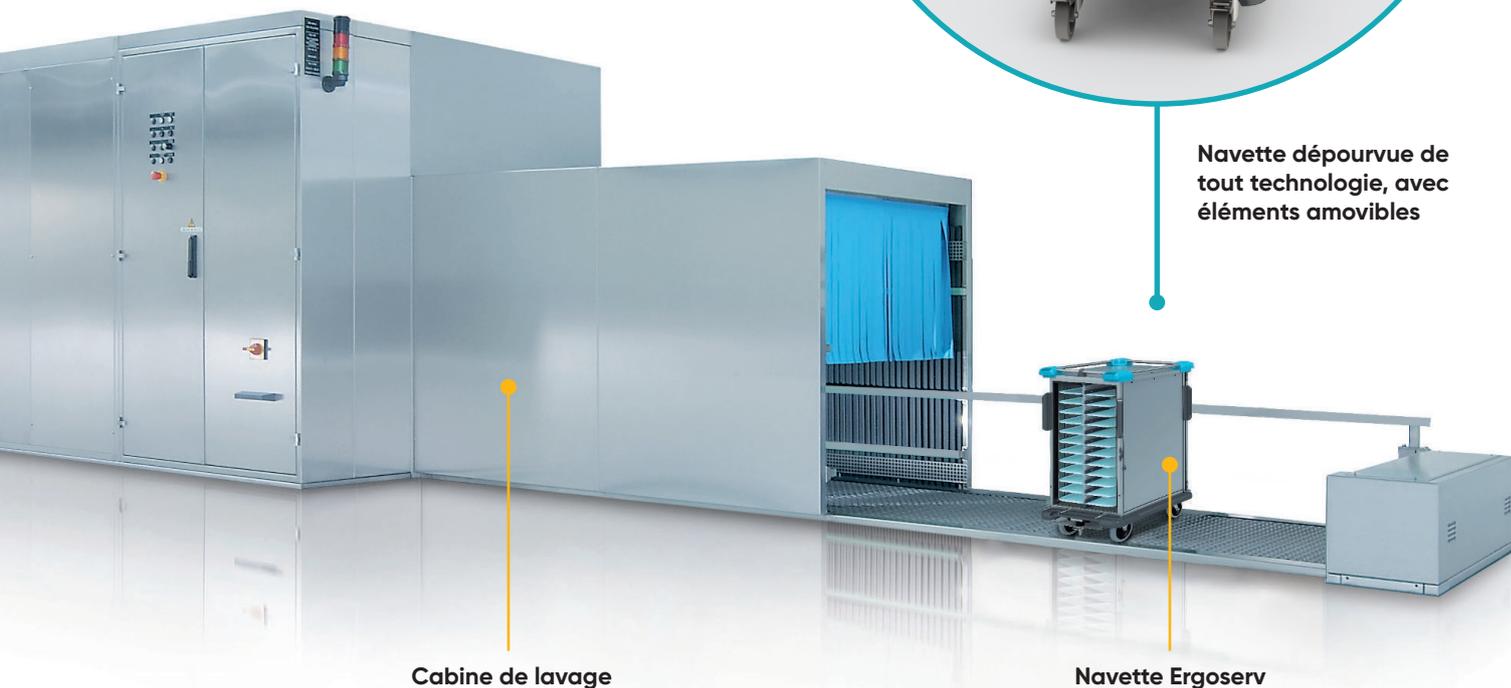
NETTOYAGE

La navette est dépourvue de toute technologie, qu'elle soit mécanique ou bien électrique. Cela permet de réaliser le type de lavage souhaité par le client : cabine chariot, tunnel de lavage, grande eau, lingette, vapeur...

- Conçue et développée pour le passage en cabine de lavage, le nettoyage au jet...
- Racks amovibles sans outils et pavillons pivotants, pour un accès total, immédiat
- Joints interchangeable par segments
- Angles rayonnés
- Parois et pare-chocs lisses, sans aspérité
- Absence de zones de rétention d'eau et surfaces intérieures ne nécessitant pas de finition manuelle



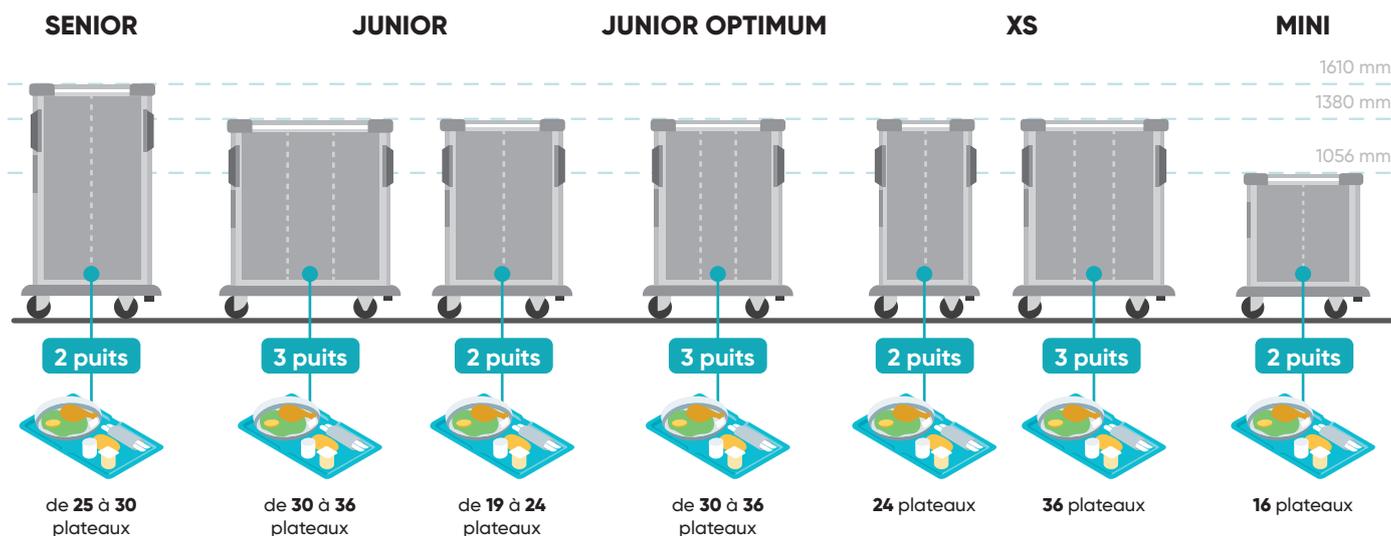
Navette dépourvue de tout technologie, avec éléments amovibles



Cabine de lavage

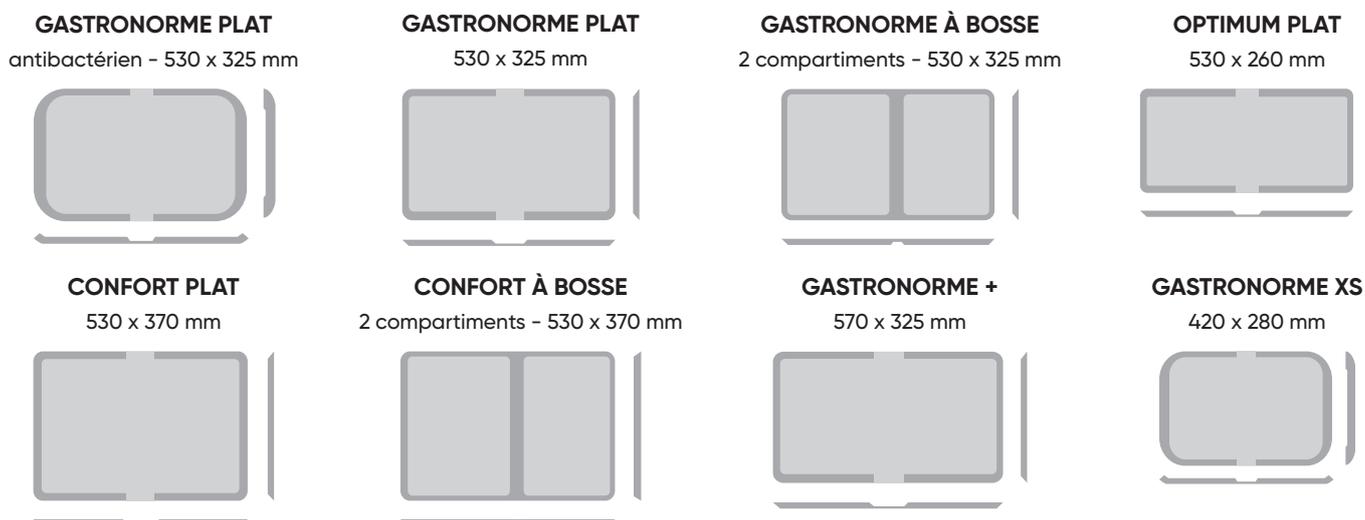
Navette Ergoserv

CORRESPONDANCE PLATEAUX



MODÈLE NAVETTE ERGOSERV®	CODE PRODUIT	NB DE NIVEAUX	NB MAX DE PLATEAU	TYPOLOGIE DE PLATEAUX	PAS DES NIVEAUX	PASSAGE UTILE ENTRE PLATEAUX
XS	0479.04.24	2 x 12	24	GASTRONORME XS	78	74
	0479.04.36	3 x 12	36	GASTRONORME XS	78	74
MINI	0479.00.16	2 x 8	16	GASTRONORME	78	74
JUNIOR	0479.00.20	2 x 10	20	GASTRONORME	90	86
	0479.00.24	2 x 12	24	GASTRONORME	78	74
	0479.01.30	3 x 10	30	GASTRONORME	95	91
	0479.01.36	3 x 12	36	GASTRONORME	78	74
	0479.00.19	9 + 10	19	CONFORT	95	90
	0479.00.23	11 + 12	23	CONFORT	78	74
JUNIOR OPTIMUM	0479.02.30	3 x 10	30	OPTIMUM	95	90
	0479.02.36	3 x 12	36	OPTIMUM	78	74
SENIOR	0479.00.26	2 x 13	26	GASTRONORME	90	86
	0479.00.30	2 x 15	30	GASTRONORME	78	74
	0479.00.25	12 + 13	25	CONFORT	90	86
	0479.00.29	14 + 15	29	CONFORT	78	74

LES PLATEAUX

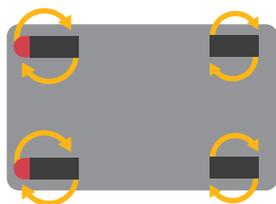


LES OPTIONS

PRINCIPALES OPTIONS INTÉRIEURES

- Grilles antichutes
- Maintien des pavillons ouverts pour le lavage en cabine

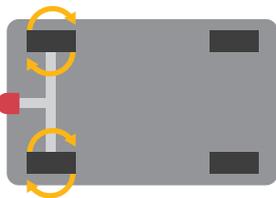
OPTIONS DE ROUES



Roues directionnelles:

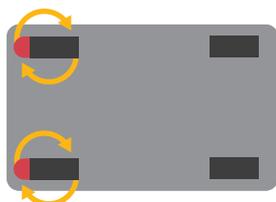
4 roues pivotantes Ø 160 mm en inox spécial cabine de lavage:

- 2 roues avec blocage directionnel
- 2 roues avec frein



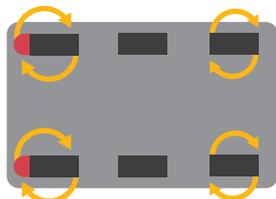
4 roues zinguées avec freinage centralisé:

- 2 roues fixes Ø 200 mm
- 2 roues pivotantes Ø 160 mm avec freinage centralisé



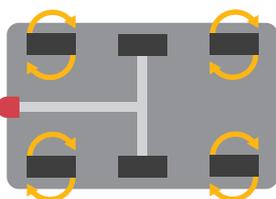
4 roues inox:

- 2 roues fixes Ø 200 mm
- 2 roues pivotantes à frein Ø 160 mm



6 roues zinguées:

- 2 roues pivotantes Ø 160 mm
- 2 roues pivotantes à frein Ø 160 mm
- 2 roues fixes Ø 200 mm



6 roues zinguées ou inox avec freinage centralisé:

- 4 roues pivotantes Ø 160 mm
- 2 roues fixes Ø 200 mm avec freinage centralisé



PRINCIPALES OPTIONS EXTÉRIEURES

- Version 4 portes afin de préserver l'inertie des cuves chaudes et froides
- Fermeture de porte à clef
- Maintien de porte entrebâillée
- Plaque d'identification



LA LOGISTIQUE

Optimisation de la place

L'ensemble de nos solutions intègrent dans leur conception les contraintes logistiques. Concernant la qualité des matériaux choisis, nous n'avons fait aucun compromis et offrons le couple borne/navette le plus robuste du marché, nos chariots résistent donc aux fortes contraintes logistiques auxquels ils sont soumis. En terme d'encombrement et de facilité d'utilisation nous avons là aussi répondu présent. Le poids et la taille de nos solutions sont optimisés pour offrir aux équipes logistiques un réel confort de manipulation et remplir parfaitement l'espace dans les camions de transport.

Maintien des plateaux à température pendant le transport grâce à la neige carbonique

Si vous faites face à des contraintes logistiques importantes, nous proposons une version de la navette Doubleflow Ergoserv adaptée à l'injection de neige carbonique: celle-ci est équipée d'ouvertures pour accueillir le pistolet d'injection de CO₂, et d'une cuve pour stocker la neige carbonique. Cela permet de maintenir vos plateaux à bonne température pendant longtemps, et ainsi de respecter la liaison froide.



Pistolet à CO₂

Navette Ergoserv

Station CO₂

LES TRANSPORTS TRACTÉS

Attelage basculant



Attelage télescopique



Barres pivotantes

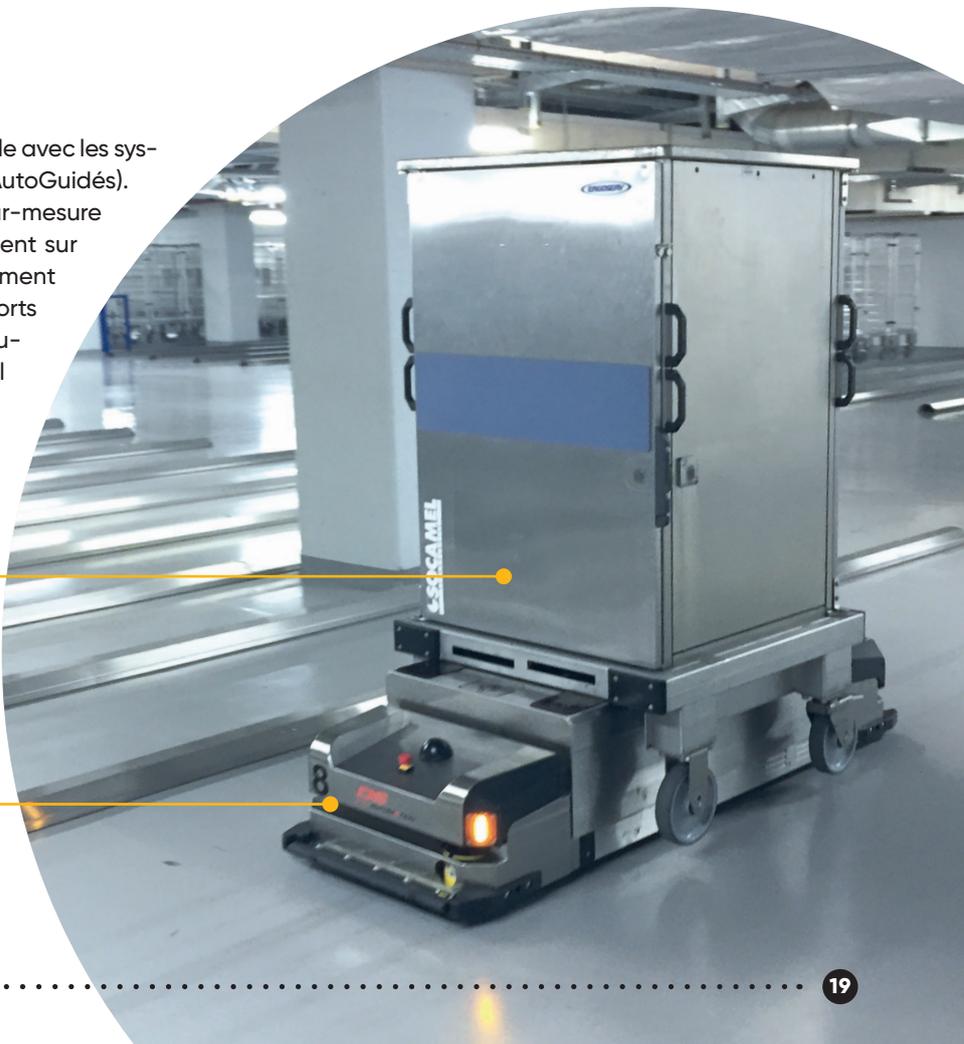


Véhicules AutoGuidés

Notre solution Doubleflow Ergoserv est compatible avec les systèmes de transport automatisé AGV (Véhicules AutoGuidés). Les navettes Ergoserv sont dotées d'embase sur-mesure adaptées aux différents système AGV qui existent sur le marché. Ces derniers permettent le déplacement d'équipements dans le milieu hospitalier, sans efforts pour le personnel. Ils garantissent une haute sécurité d'approvisionnement, une charge de travail réduite, et une pérennité du matériel. Cette solution est bénéfique à tous points de vue pour votre service logistique.

Navette Ergoserv

Véhicules AutoGuidés



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Remontée des données en temps réel, automatique ou manuel

- Traçabilité des températures à cœur et ambiantes
- Historique paramétrable en fonction de la zone géographique
- Supervision rapide et simple de l'état du parc grâce à un feu tricolore

Supervision technique

- Gestion du parc
- Lancement/arrêt des cycles à distance
- Remontée des alarmes/alertes
- Rappel des actions de maintenance



STANDARD USB ET ETHERNET

Un accès à deux niveaux de traçabilité en standard pour surveiller, réagir et enregistrer les incidents et courbes de températures.

Avec une clé USB

Exporte et archive les rapports de traçabilité en PDF:

- Température à cœur
- Température ambiante des cuves
- Historique de fonctionnement
- Programme de chauffe

En Ethernet

Un suivi en temps réel et un contrôle en continu:

- Programmation
- Supervision de l'état de fonctionnement du parc avec une aide à l'analyse
- Contrôle des températures ambiantes et à cœur
- Gestion des alarmes avec information par SMS
- Programmation à distance
- Consultation de l'historique de fonctionnement des chariots



DEUX NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ

Traçabilité standard

En standard, un premier niveau de traçabilité permet d'enregistrer les températures ambiantes des cuves quand le chariot est sous tension, ou quand la navette est connectée.

Cette offre inclut les fonctionnalités suivantes :

- Le PC reprend l'ensemble des fonctionnalités du PDA avec en plus une plateforme de supervision
- Le logiciel peut être installé en réseau pour une gestion multi-pavillonnaire

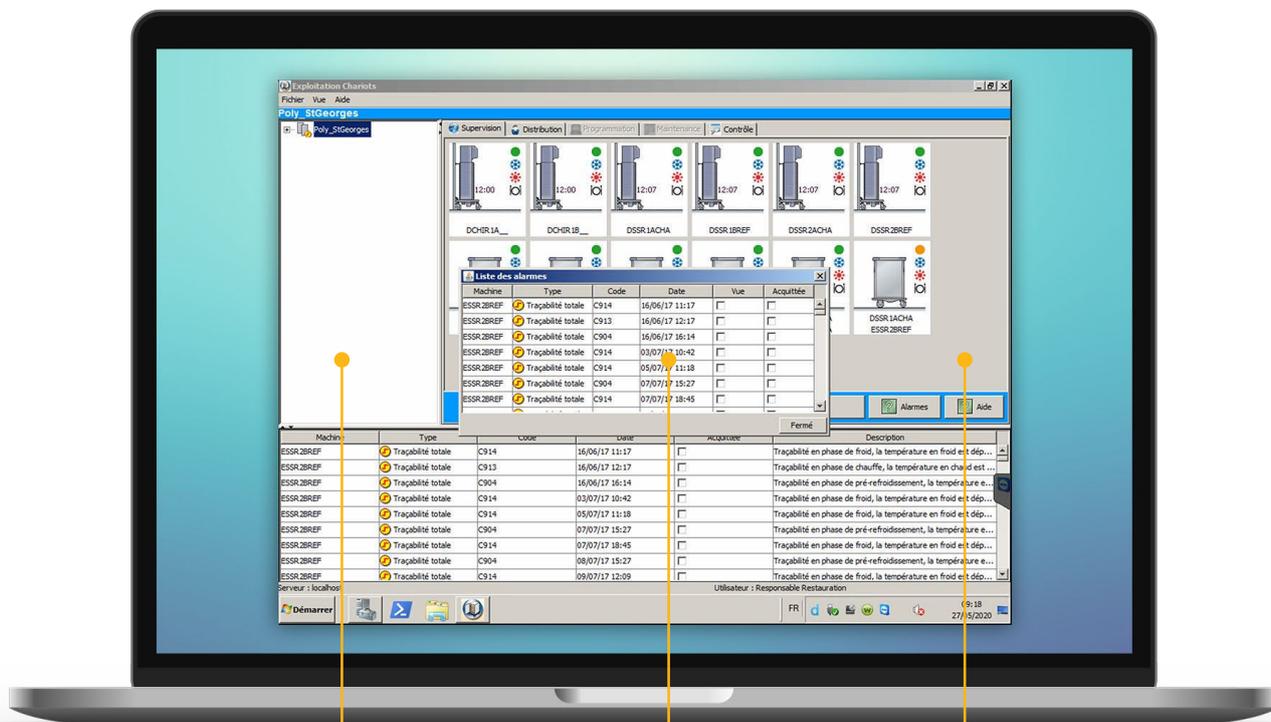
Traçabilité étendue

Le système de traçabilité étendue, qui consiste à équiper chaque Ergoserv® de modules d'enregistrement de données, permet aux utilisateurs de contrôler l'ensemble des étapes de la distribution des repas, depuis l'allotissement, au transport, à la remise en température, jusqu'au service.

Infrastructure

Ce pack traçabilité, le plus complet du marché, permet d'être connecté en temps réel à l'ensemble des équipements Socamel à partir du logiciel i-Serv Vision installé sur un PC dédié fourni, ou sur le serveur du client.

Le logiciel dispose de plusieurs niveaux de connexion pour l'accès aux données, et n'est pas limité en nombre d'utilisateurs.



Logiciel i-Serv®

Suivi en temps réel

Parc machine

SURVEILLER, RÉAGIR, ENREGISTRER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Le circuit d'un chariot comprend de nombreuses opérations à risque, i-Serv® sécurise la démarche HACCP.



1

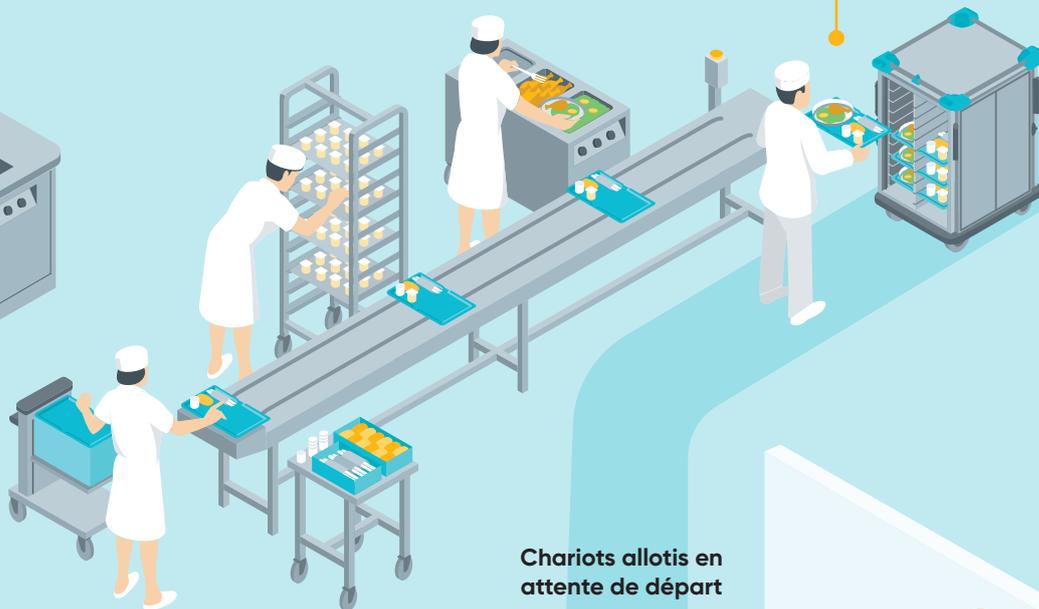
ALLOTISSEMENT

Dès cet instant, avec la traçabilité étendue d'i-Serv®, les préparations sont sous surveillance. Le responsable de cuisine contrôle à distance l'archivage et la traçabilité avec i-Serv® Vision.

Allotissement des plateaux chargement des Ergoserv®



Production cuisine



Chariots allotés en attente de départ

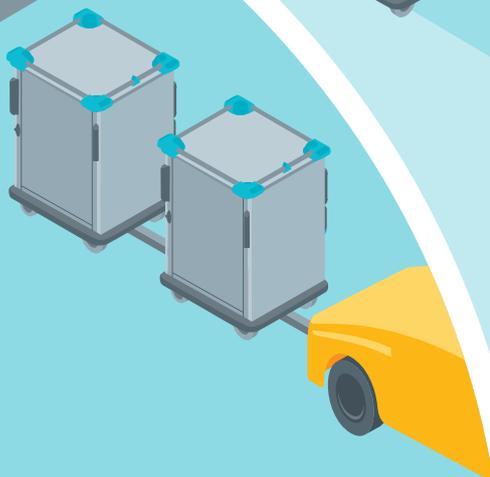


Traçabilité des températures avant transport

2

TRANSPORT

Pendant toute la logistique, la traçabilité étendue d'i-Serv® enregistre les températures. Expédition des navettes Ergoserv® vers les unités de soins (transport routier, convoi tracté, monte-charge)

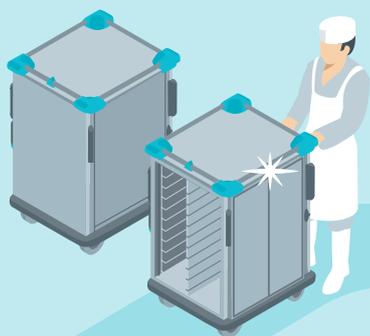


5

LAVAGE DES CHARIOTS

Durant l'opération, la traçabilité étendue prend en compte la montée en température du chariot (utilisation d'eau chaude).

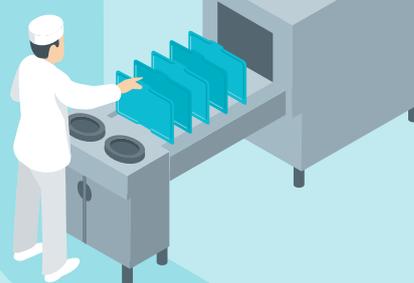
Lavage automatique des Ergoserv® en cabine



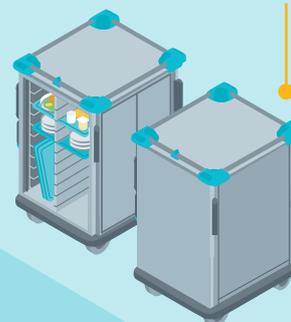
Zone laverie
plateaux vaisselle



Chariots propres



Ergoserv® en retour de
distribution avant laverie



4

TRAÇABILITÉ ÉTENDUE & TEMPS RÉEL

Le responsables Restauration et Diététique avec Contrôle à distance et en temps réel avec i-Serv® Vision:

- Lancer et arrêter les cycles
- Programmer l'ensemble d'un parc
- Traçabilité étendue
- Surveiller, identifier les événements (transfert des informations permanent et automatique)



Service dans le sens de
circulation des couloirs



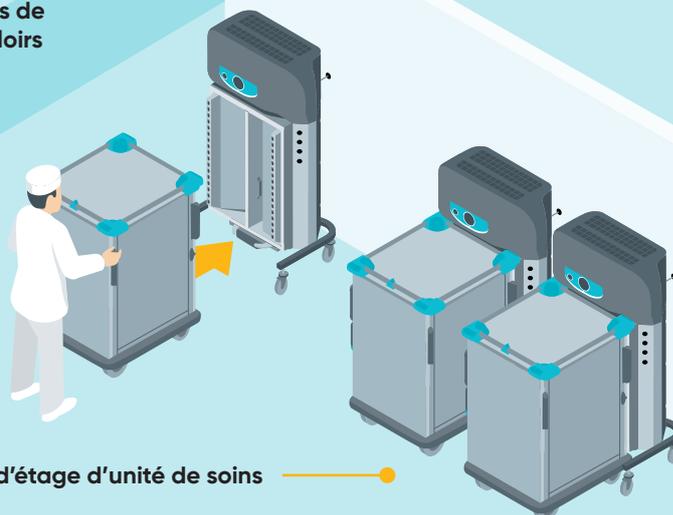
Débarassage

3

CONNEXION DOUBLE FLOW® ERGOSEV®

A l'approche de la navette, Double Flow® la connecte automatiquement pour le démarrage du cycle programmé (maintien ou remise en température des plateaux).

L'option Traçabilité Étendue, recharge automatiquement l'alimentation électrique.



Office d'étage d'unité de soins

POUR LE PATIENT/LE RÉSIDENT

- Choix de menus permettant des mets délicats, frits ou gratinés, pour varier le plaisir des repas
- Prestation hôtelière sur plateaux plats avec platerie valorisante
- Personnel de service libéré du stress de la distribution et du débarrassage, pour un contact disponible et souriant

POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

- Connexion aux bornes automatisée, sans effort, avec mise en route immédiate sans aucune manipulation
- Informations permanentes sur le bon déroulement des cycles
- Navettes particulièrement maniables, silencieuses, ergonomiques
- Service simple et rapide, dans le sens de circulation des couloirs, possible à deux sans gêne
- Design élégant pour une utilisation gratifiante

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Technologie gage de qualité, la référence pour la grande cuisine traditionnelle
- Parfaite restitution organoleptique pour un choix de menus inégalé
- Tous types de vaisselle et hauteurs, à fond plat, à pieds, de la porcelaine à l'usage unique
- Modularité des plateaux pour un dressage "sur mesure"
- Conception facilitant le nettoyage: Toutes parties accessibles ou démontables rapidement, sans outils. Pas de restriction de lavage des navettes (centrale de désinfection, cabine, jet, vapeur...) et surfaces intérieures ne nécessitant pas de finition manuelle

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement avec matériel de qualité et 1 borne pour plusieurs navettes
- Navettes mobiles, robustes, bien protégées, sans aucune technologie de chauffe et de régulation embarquée
- Jusqu'à 3 bornes et 108 repas par office en liaison froide
- Complément ou renouvellement de parcs (même anciens) au coût maîtrisé



POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

- Traçabilité de maintenance en standard
- Bornes techniques mobiles pour un accès intégral, confortable et sans contrainte
- Tous composants techniques de haute qualité, fabriqués et montés en France
- Accès rapide aux éléments techniques, groupe froid, coffret sur tiroir...

POUR L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT

- Navettes de distribution silencieuses, à l'élégance sobre et discrète dans les couloirs
- Démarche environnementale responsable, au sein du SYNEG*

* SYNEG : Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines

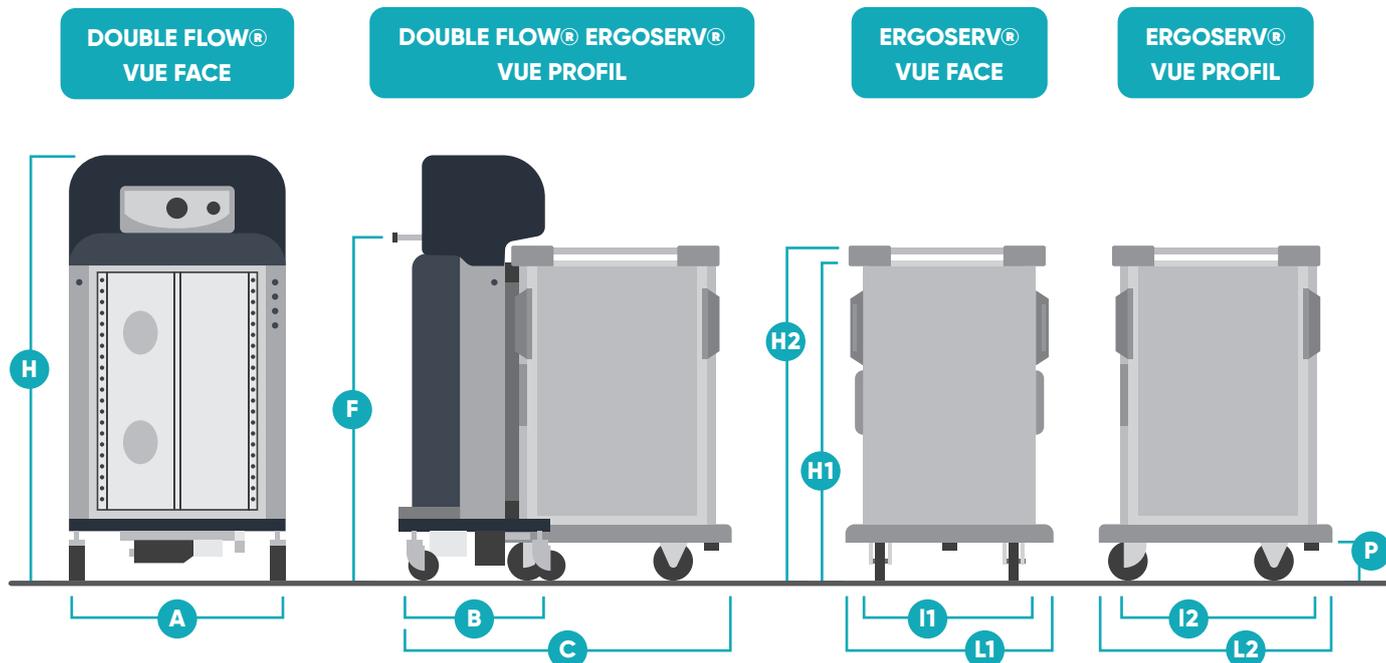


DES CHARIOTS QUI VOUS RESSEMBLENT

Possibilité de personnaliser les chariots afin d'apporter une touche d'originalité appréciée de tous.



LES DIMENSIONS



DIMENSIONS DOUBLE FLOW® / en mm	XS	MINI	JUNIOR	SENIOR
H Hauteur de la borne	1738	1425	1745	1980
A Largeur de la borne	910	905	905	905
B Profondeur de la borne	580	580	580	580
C Longueur borne + navette	1230 / 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
F Hauteur des tampons	1400	1080	1400	1630
Poids à vide en kg	/	136	152	163
Dimensions (B/A/H)	580/910/1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

DIMENSIONS ERGOSERV® / en mm	XS 2 PUIITS	XS 3 PUIITS	MINI 2 PUIITS	JUNIOR 2 PUIITS	JUNIOR GASTRO 3 PUIITS	OPTIMUM 3 PUIITS	SENIOR 2 PUIITS
H1 Hauteur navette hors galerie	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
H2 Hauteur navette avec galerie	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
P Hauteur pare-chocs (roues standard)	203	203	205	205	205	205	205
L1 Largeur navette	610	610	795	795	795	795	795
L2 Longueur navette	756	1106	920	920	1231	1036	920
C Longueur borne + navette	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
I1 Largeur des galeries	500	500	680	680	680	680	680
I2 Longueur des galeries	613	961	745	745	865	1060	745
Poids à vide en kg	/	/	110	140	197	168	161
Dimensions (L1/L2/H2)	756/610/1373	1106/610/1373	920/795/1056	920/795/380	1231/795/1380	1036/795/1380	920/795/1610



#weprotectyourfood

SOCAMEL TECHNOLOGIES
BP 7 - 38148 RIVES Cedex - FRANCE
+33 (0)4 76 91 21 21
socamel@socamel.com
www.socamel.fr

Socamel est une société du Groupe Guillin


MADE IN FRANCE