

COMPACTSERV 2



DES CHARIOTS AVEC
TECHNOLOGIE EMBARQUÉE,
POUR LA DISTRIBUTION DE
REPAS SUR PLATEAUX

UNE SOLUTION PRATIQUE TOUT EN UN

Idéal pour faciliter vos
distributions en liaison
chaude, froide et surgelée

 **SOCAMEL**
BY GUILLIN

#weprotectyourfood



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La solution de distribution de repas sur plateaux avec technologie embarquée de SOCAMEL, le chariot COMPACTSERV, est conçue pour le maintien et la remise en température de vos plats en liaison chaude, froide et surgelée.

Grâce à la barrière thermique créée par la paroi centrale, votre consommation d'énergie est réduite et les compartiments chauds et froids conservent une parfaite isolation.

Ainsi, cette solution permet de remettre et de maintenir à bonne température vos préparations chaudes et froides sur plateaux dans un même chariot, avant et pendant le service.

Le chariot COMPACTSERV répond parfaitement au service des repas en chambre et garantit un fonctionnement optimal jusqu'à une température ambiante de 36°C, sans perte de performance.

DESCRIPTION TECHNIQUE

Le Compactserv est un chariot de distribution de repas sur plateaux à technologie embarquée.

Il se décline en 3 modèles, permettant ainsi la distribution aisée de 16 à 30 plateaux Gastronorme :

- Compactserv Mini: 16 plateaux repas
- Compactserv Junior: 20 ou 24 plateaux repas
- Compactserv Senior: 26 ou 30 plateaux repas

Ce chariot est équipé de 6 roues zinguées ou inox, l'immobilisation rapide de celles-ci étant assurée par le freinage centralisé.

LES CARACTÉRISTIQUES

- Conçu en Inox alimentaire
- Barrière thermique intégrée à la paroi centrale
- Poignées ergonomiques "soft touch"
- 6 roues Easyroll pour une maniabilité incomparable
- Freinage centralisé
- Grande surface de stockage sur le dessus du chariot
- Absence de rétention d'eau
- Panneau de commande simple et intuitif



SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.6

Ingénierie Socamel Technologies

LIAISON CHAUDE | P.7

Le déroulement type

LIAISON FROIDE | P.8

Le déroulement type

LIAISON SURGELÉE | P.9

Le déroulement type

COMPACTSERV 2 | P.10

La solution tout en un

LES OPTIONS | P.16

Pour compléter le chariot Compactserv

i-SERV® | P.17

La supervision et la traçabilité

SYNOPTIQUE | P.20

L'organisation globale type

LES + SOCAMEL | P.22

De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.24

Pour le chariot Compactserv

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... 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 obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures pour les 3 types de liaisons

Liaison chaude

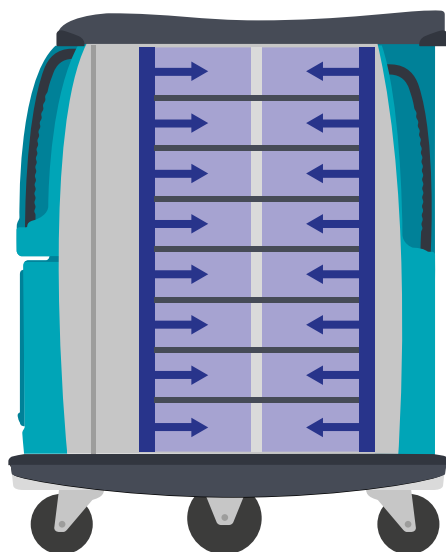
Maintien en températures chaudes et froides.

Liaison Froide / Liaison Surgelée

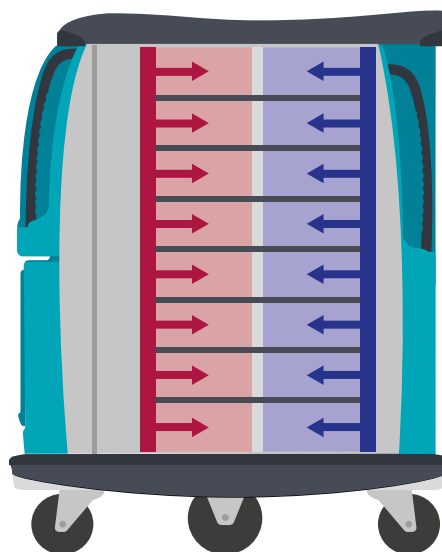
Début de cycle avec descente rapide en froid puis maintien global à 3°C. A l'heure programmée, poursuite du maintien au froid des préparations froides et remise en température des préparations chaudes.

Vue de face - coupe verticale

Maintien global
en froid

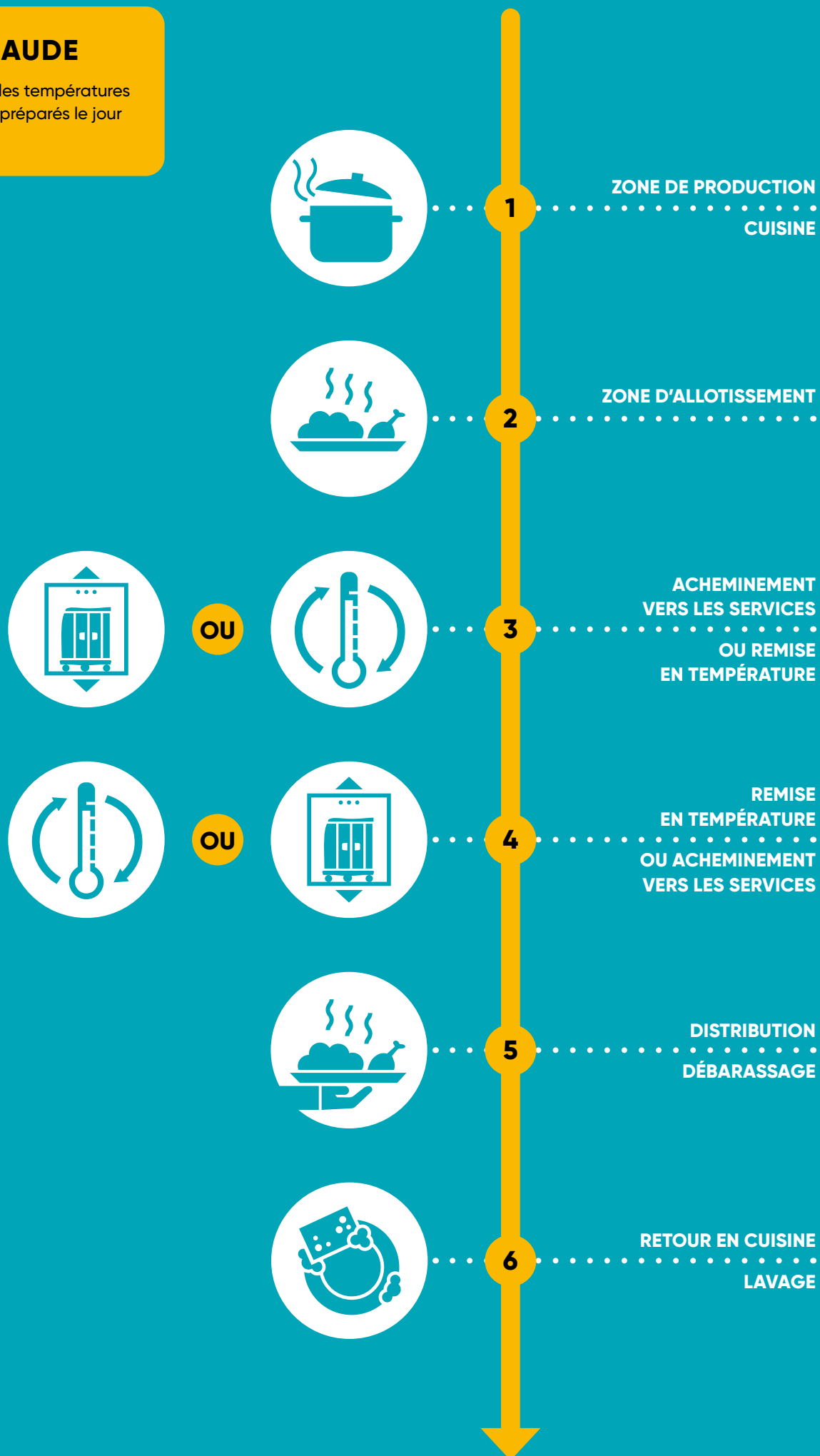


Maintien en froid avec
remise en température



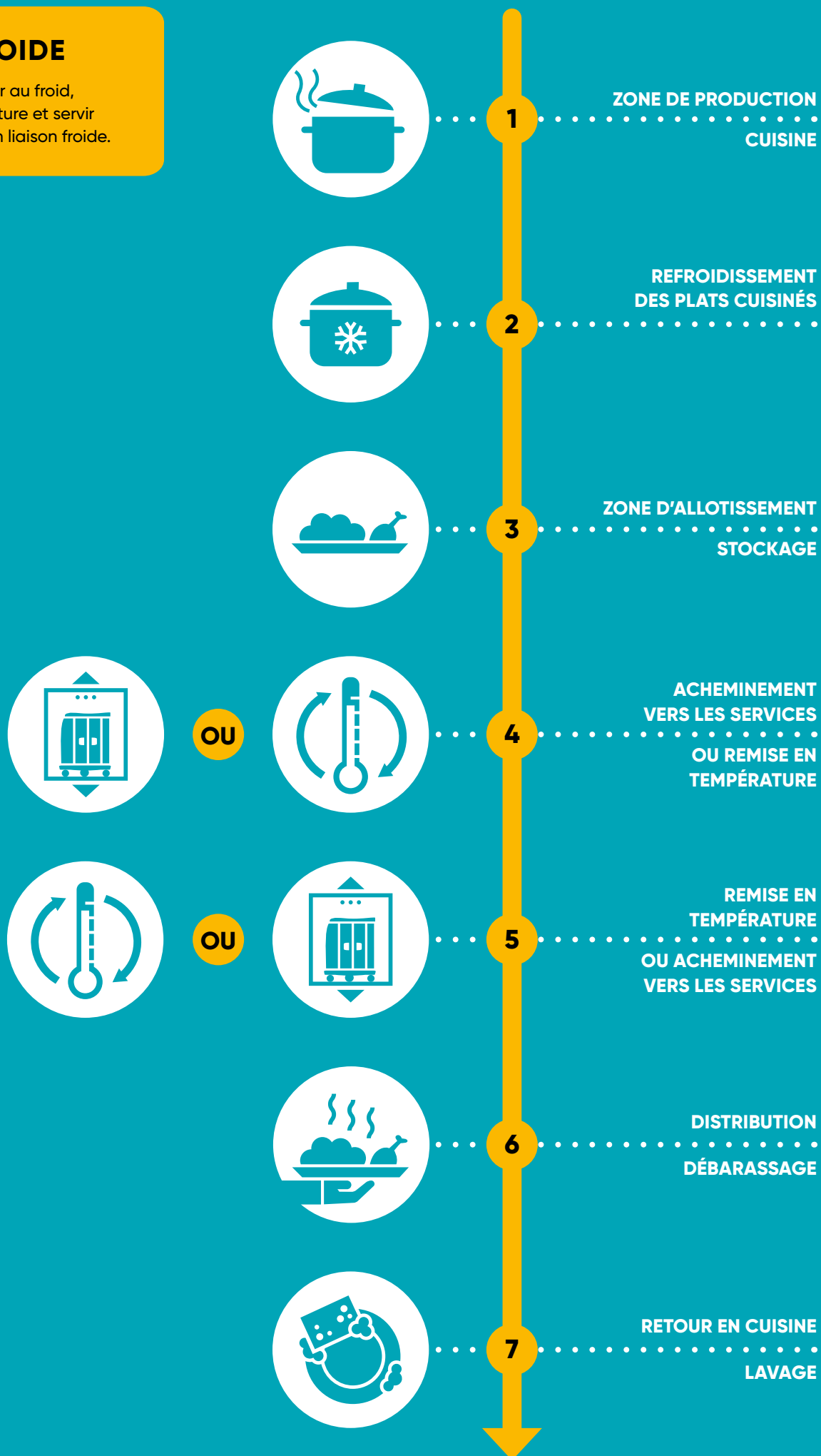
LIAISON CHAUDE

Parfait pour garantir les températures du service des repas préparés le jour de la distribution.



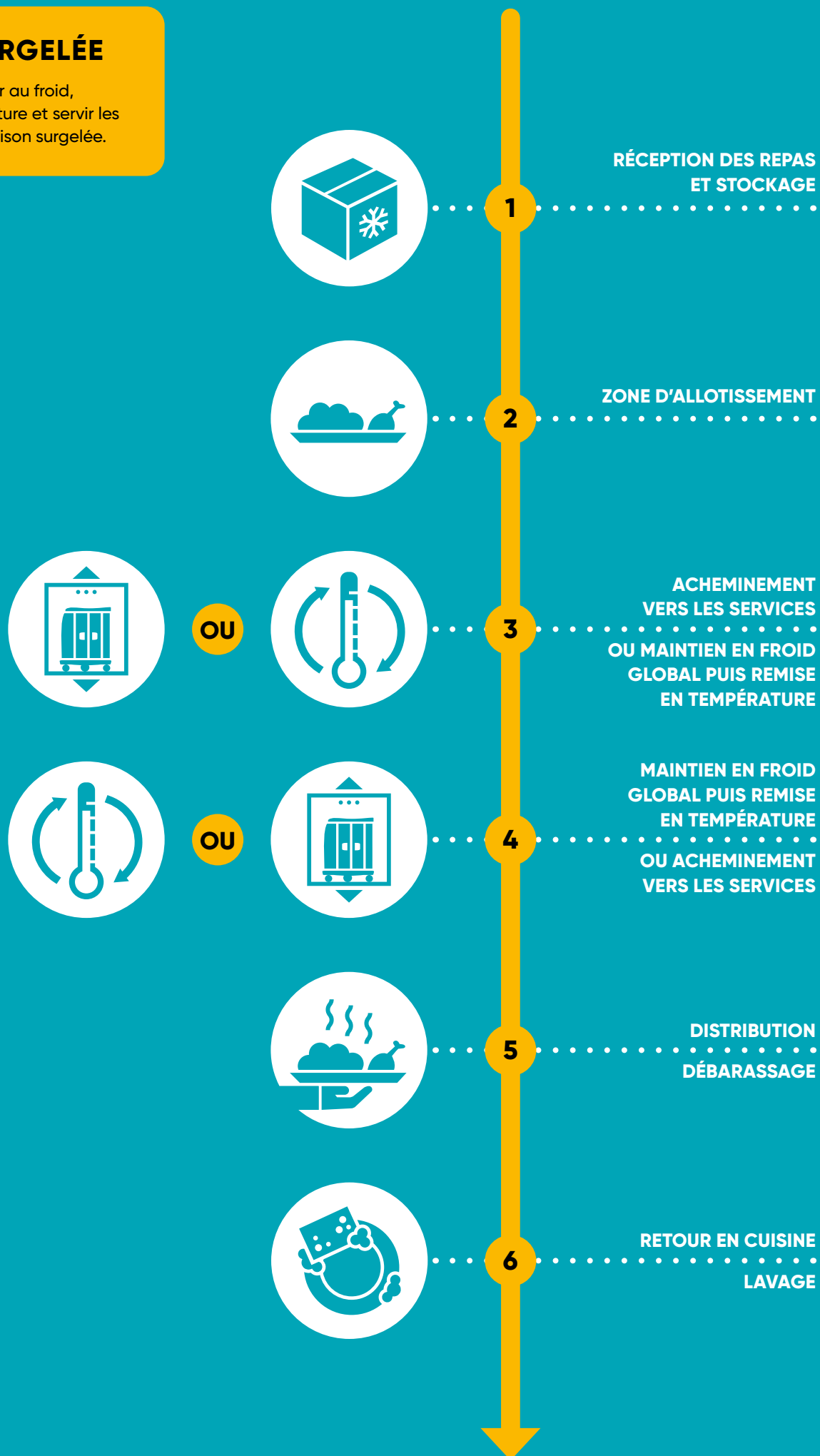
LIAISON FROIDE

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



LIAISON SURGELÉE

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



COMPACTSERV 2



COMPACTSERV MINI



COMPACTSERV JUNIOR



COMPACTSERV SENIOR

PERFORMANCES

Garantie d'un fonctionnement optimal jusqu'à une température ambiante de 32°C, sans perte d'efficacité.

La performance de nos chariots offre une sécurité alimentaire renforcée (HACCP), et permet d'obtenir les températures souhaitées. Ainsi, les qualités organoleptiques et visuelles des mets préparés, même les plus délicats, sont respectées.

Dans un souci d'écologie, nous avons la possibilité de limiter ces performances pour éviter la surconsommation électrique.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Réduction considérable de la consommation d'énergie liée à l'utilisation du chariot grâce à la barrière thermique créée par la paroi centrale.



Grande surface
de stockage

Rebords anti-chute



ERGONOMIE

Le chariot Compactserv assure la liaison entre la cuisine et les différentes unités d'hospitalisation ou de restauration. Il est doté d'une grande surface de stockage sur le dessus pour accueillir les accessoires de distribution et de débarrassage, de rebords anti-chute et d'une tablette rabattable. Sa maniabilité incomparable sur tous les types de sols grâce aux 6 roues et son immobilisation rapide assurée par le freinage centralisé apportent un confort d'utilisation indéniable. Les 2 poignées de préhension de chaque côté du chariot permettent une prise en main aisée et adaptée à tous.

LE DÉROULEMENT D'UN CYCLE

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

Poignées ergonomiques

Tablette rabattable

Freinage centralisé

6 roues Easyroll



TRANSPORTS TRACTÉS

Le dispositif de tractage compatible avec le Compactserv, l'attelage basculant, permet de grouper le déplacement des chariots, et apporte ainsi un confort d'utilisation supplémentaire pour le personnel.

Si vous disposez d'un attelage basculant, vous pouvez compléter votre équipement en vous procurant le Husky, notre solution de tractage sans effort.

Il existe également une version du Compactserv dotée d'une assistance électrique, pour déplacer le chariot tout en réduisant la charge de travail du personnel.



QUALITÉ, DURÉE DE VIE ET MAINTENANCE

Le chariot Compactserv est conçu avec des matériaux de qualité, robustes et bien pensés, tels que l'inox alimentaire, qui garantissent une bonne longévité dans le temps.

Il est également appréhendé de sorte à assurer la sécurité du personnel. En effet, tous les risques liés à l'utilisation globale du Compactserv sont maîtrisés : les températures extérieures du chariot sont contrôlées pour éviter les brûlures, et ses surfaces sont lisses, fluides, sans aspérité, ainsi on ne peut ni se couper, ni se pincer en l'utilisant.

Les 4 poignées de préhension sont ergonomiques, elles facilitent la manœuvre du chariot. L'intérieur des cuves est accessible aisément et l'accès aux parties techniques du groupe froid intégré est facilité.



COÛT

Un achat Socamel = un achat sérénité

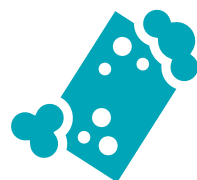
Notre offre de service complète, combinant haut niveau de qualité et respect de l'environnement, nous permet ainsi de vous garantir le meilleur coût global incluant l'entretien. Nos solutions performantes vous assurent une maintenance facilitée et réduite.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Ce chariot est élaboré pour un nettoyage simple et efficace. Sa conception permet un écoulement optimal des eaux de lavage grâce à des cuves lisses disposant d'angles rayonnés, ou encore des pare-chocs monoblocs lisses.

Les guillottes et obturateurs de fentes sont amovibles et interchangeables, sans outils nécessaires.

L'intérieur des cuves est nettoyable à l'éponge, à la brosse ou à la douchette et le chariot dispose d'une pédale d'évacuation des eaux de lavage.



LAVAGE À L'ÉPONGE



LAVAGE À LA BROSSE



LAVAGE À LA DOUCHETTE



Guillotine

Barrière thermique

**Pédale d'évacuation
des eaux de lavage
et de condensats**



LA GAMME COMPACTSERV

COMPACTSERV INSERT

Le Compactserv Insert est un chariot dissocié pour la distribution des plateaux repas dans les différentes unités de soins. Il existe en 2 modèles :

- Junior, avec une capacité de 22 plateaux Gastronorme
- Senior, avec une capacité de 28 plateaux Gastronorme

Ce chariot a été spécialement conçu pour un confort d'utilisation optimal. Pour ce faire, les phases de remise en température et de distribution ont été dissociées. Cette solution s'inscrit dans notre démarche d'amélioration de l'ergonomie, de la manutention et offre une flexibilité organisationnelle, en permettant notamment la diminution de l'encombrement pour le stockage en cuisine. C'est également un avantage financier : lorsque l'on a besoin de remplacer l'insert, le coût est moindre que lorsqu'il faut changer le chariot lui-même.



COMPACTSERV INSERT



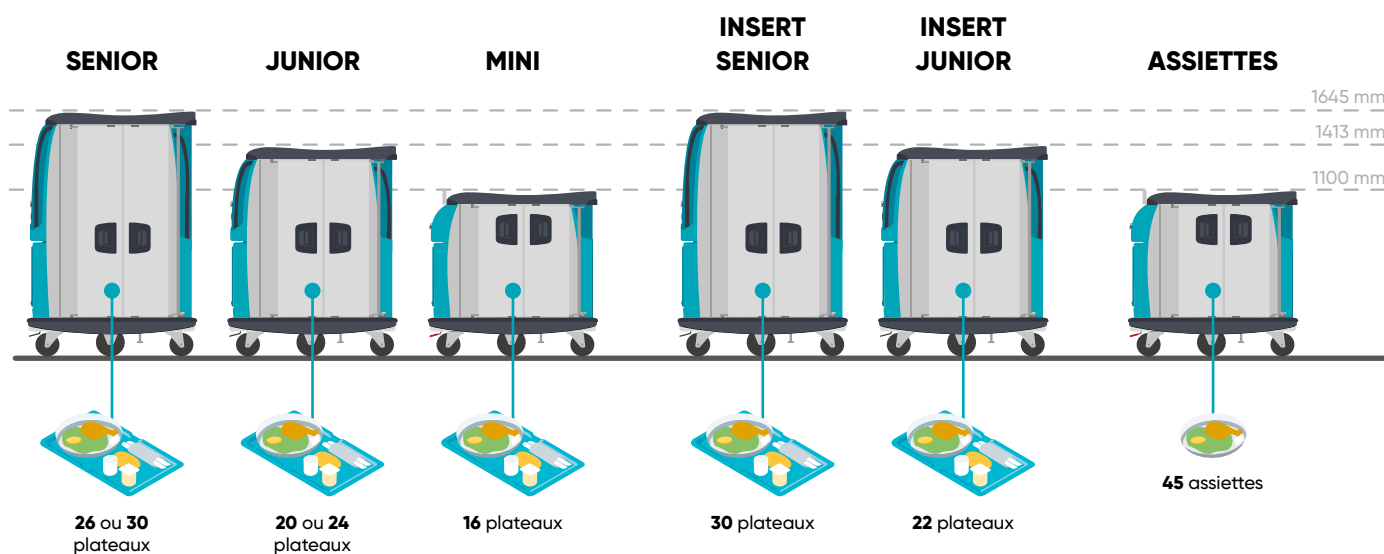
COMPACTSERV ASSIETTES

COMPACTSERV ASSIETTES

Le Compactserv Assiettes est un chariot à technologie embarquée pour la distribution d'assiettes déjà dressées en salle commune. Il est disponible en modèle Mini, avec une capacité maximale de 45 assiettes.

Solution idéale pour les maisons de retraite, ce chariot assure une prestation haut de gamme, et installe une ambiance conviviale en permettant aux résidents de partager leur repas.

CORRESPONDANCE PLATEAUX



MODÈLE COMPACTSERV	CODE PRODUIT	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE MAX DE PLATEAUX	TYPOLOGIE DE PLATEAUX	PAS DES NIVEAUX	PASSAGE UTILE ENTRE PLATEAUX
MINI	4600016	2 x 8	16	Gastronorme	78	74
		2 x 8	16	Gastronorme +	78	74
JUNIOR	4600020	2 x 10	20	Gastronorme	90	86
		2 x 10	20	Gastronorme +	90	86
	4600024	2 x 12	24	Gastronorme	78	74
		2 x 12	24	Gastronorme +	78	74
SENIOR	4600026	2x13	26	Gastronorme	90	86
		2x13	26	Gastronorme +	90	86
	4600030	2x15	30	Gastronorme	78	74
		2x15	30	Gastronorme +	78	74
INSERT JUNIOR	4600070	2x12	22	Gastronorme	78	74
INSERT SENIOR	460 0071	2x15	30	Gastronorme	78	74
ASSIETTES	4600040	8	45 assiettes	/	85	80

LES PLATEAUX

GASTRONORME PLAT V1
530 x 325 mm



GASTRONORME PLAT V2
530 x 325 mm



GASTRONORME À BOSSE
2 compartiments - 530 x 325 mm



GASTRONORME +
570 x 325 mm



LES OPTIONS

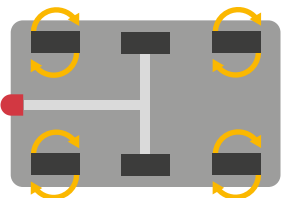
PRINCIPALES OPTIONS

- Tablette rabattable
- Galerie supplémentaire côté utilisateur
- Fermeture de porte à clé
- Kit de débarrassage
- Attelage basculant
- Plaque d'identification

OPTIONS DE ROUES

6 roues inox avec freinage centralisé :

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



L'ÉCRAN

Le chariot est équipé de deux écrans simples et lisibles pour deux utilisations différentes.

Écran 1: le tableau de bord "technique"

Cet écran réduit est destiné au responsable restauration ou au service technique. Il comprend :

- L'affichage des alarmes
- Le programme de maintenance préventive (entretiens à réaliser et périodes prévues)
- La programmation déterminant le mode de mise en route, manuel ou automatique, et le réglage des programmes de chauffe.

Écran 2: le tableau de bord "utilisateurs"

Cet écran large et confortable, facilite l'utilisation quotidienne du chariot. Il comprend :

- Un affichage des températures pour les compartiments chaud et froid
- Un affichage de la durée (compte à rebours des cycles)
- Des voyants-témoins de fonctionnement
- Un indicateur sonore

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Remontée des données automatique ou en manuel

- Traçabilité des températures à cœur et ambiantes
- Historique de l'utilisation du chariot et de son fonctionnement
- Supervision rapide et simple de l'état du service grâce à un feu tricolore

Supervision technique par un logiciel dédié

- Gestion du parc
- Lancement / arrêt des cycles à distance
- Remontée des alarmes / alertes
- Rappel des actions de maintenance
- Suivi et archivage des températures, pour une maîtrise HACCP



Tableau de bord technique

Tableau de bord utilisateurs

USB EN STANDARD ET CONNEXION EN TEMPS RÉEL EN OPTION

Deux façons de collecter les données afin de 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 temps réel

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
- Programmation à distance
- Consultation de l'historique de fonctionnement des chariots



DEUX TYPES DE TRAÇABILITÉ

Traçabilité standard

En standard, le chariot sous tension permet d'enregistrer les températures ambiantes des cuves.

Cette offre inclut la possibilité d'installer le logiciel en réseau pour une gestion multi-pavillonnaire.

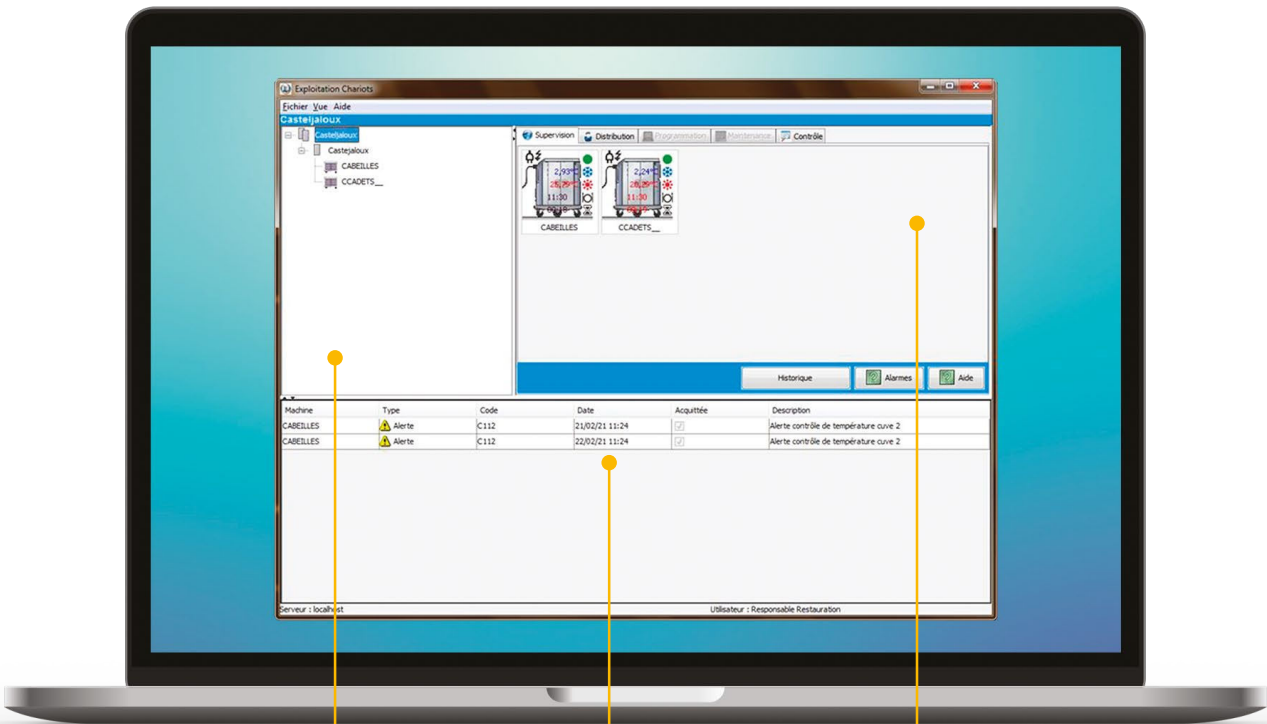
Traçabilité étendue

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

Infrastructure

Notre solution de traçabilité, la plus complète du marché, permet d'être connectée 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

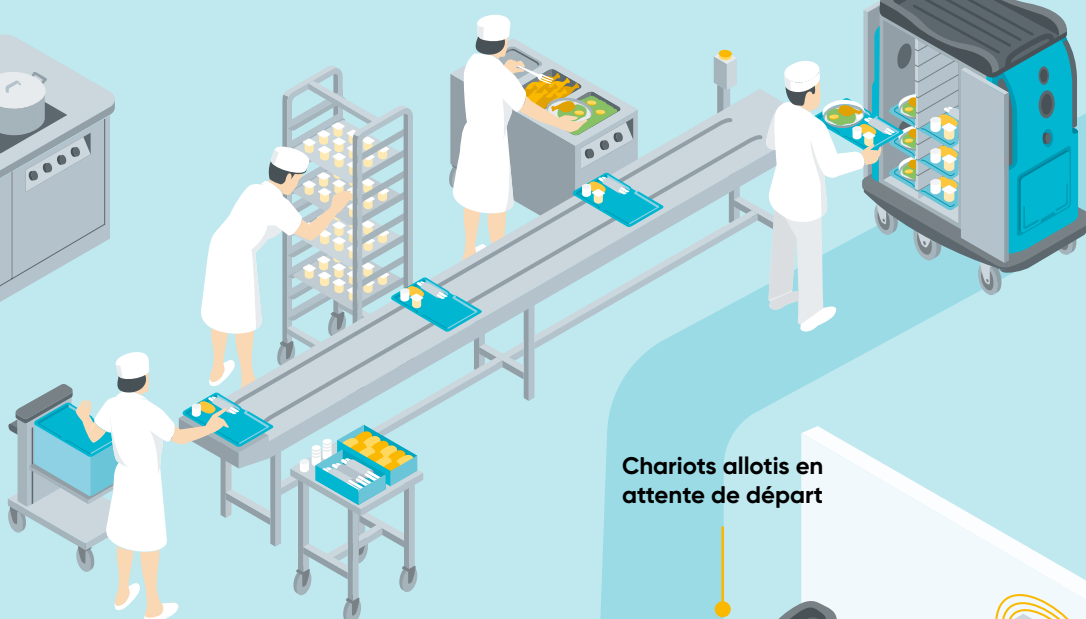
ALLOTISSEMENT

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 Compactserv



Production cuisine



Chariots allotés en attente de départ



Traçabilité des températures avant transport



Acheminement vers les services

4

LAVAGE DES CHARIOTS

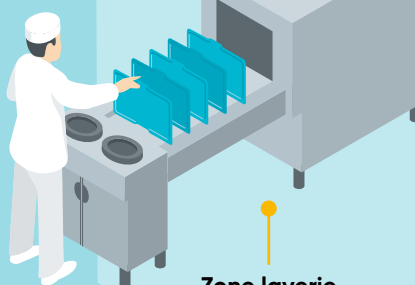
Durant l'opération, la traçabilité étendue prend en compte la montée en température du chariot (utilisation d'eau chaude).



Chariots propres

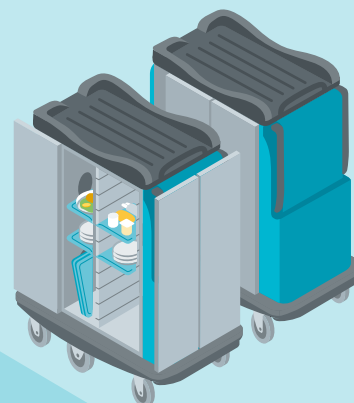


Lavage à la douche, à la brosse ou à l'éponge



Zone laverie plateaux vaisselle

Compacsterv en retour de distribution avant laverie



3

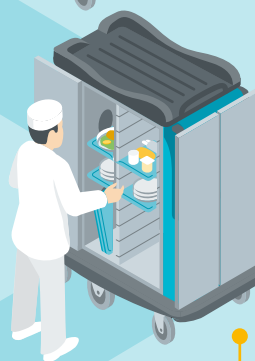
TRAÇABILITÉ ÉTENDUE & TEMPS RÉEL

Avec i-Serv Vision et le contrôle à distance ou en temps réel, le responsable Restauration et diététique peut :

- Lancer et arrêter les cycles
- Programmer l'ensemble d'un parc
- Surveiller, identifier les événements (transfert des informations en temps réel)



Service dans le sens de circulation des couloirs

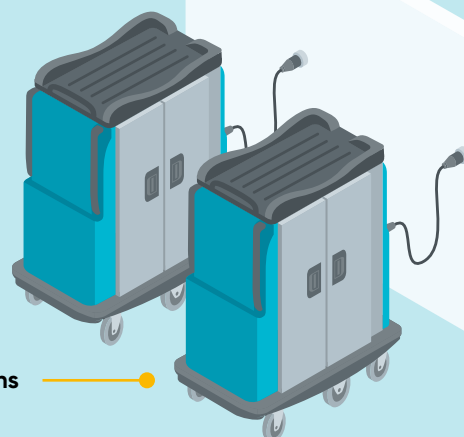


Débarrassage

2

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

A l'heure du repas (midi ou soir), lorsque le chariot est chargé, la programmation lance le démarrage du cycle pour la remise en température des plateaux. A la fin de la remise en température, le chariot assure le maintien aux bonnes températures jusqu'à la distribution des repas.



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, ou dans des assiettes bien dressées pour le Compactserv Assiettes, facilitant la distribution du bon plat au bon patient
- Personnel de service libéré du stress de la distribution et du débarrassage, pour un contact disponible et souriant

POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

- Chariots particulièrement maniables, silencieux, ergonomiques
- Design élégant pour une utilisation gratifiante
- En option, une assistance au déplacement qui permet de supprimer les efforts de manipulation lors des phases de déplacement du chariot

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Parfaite restitution organoleptique pour un choix de menus inégalé
- Conception facilitant le nettoyage : toutes parties accessibles ou démontables rapidement, sans outils.
- Fonctionnement autonome, voire automatique

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement avec matériel fiable et de qualité
- Design élégant pour une image de l'établissement renforcée
- La fiabilité de nos produits permet une maîtrise des coûts de maintenance durant toute leur durée de vie
- Matériel conçu et assemblé en France



POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

- Outil d'aide à la maintenance en standard
- Tous les composants techniques sont de haute qualité et majoritairement fabriqués en France
- Accès rapide aux éléments techniques, groupe froid, carte électronique...

POUR L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT

- Chariots de distribution valorisant l'image de l'établissement (élégance et sobriété)
- Approche environnementale et sociétale responsable

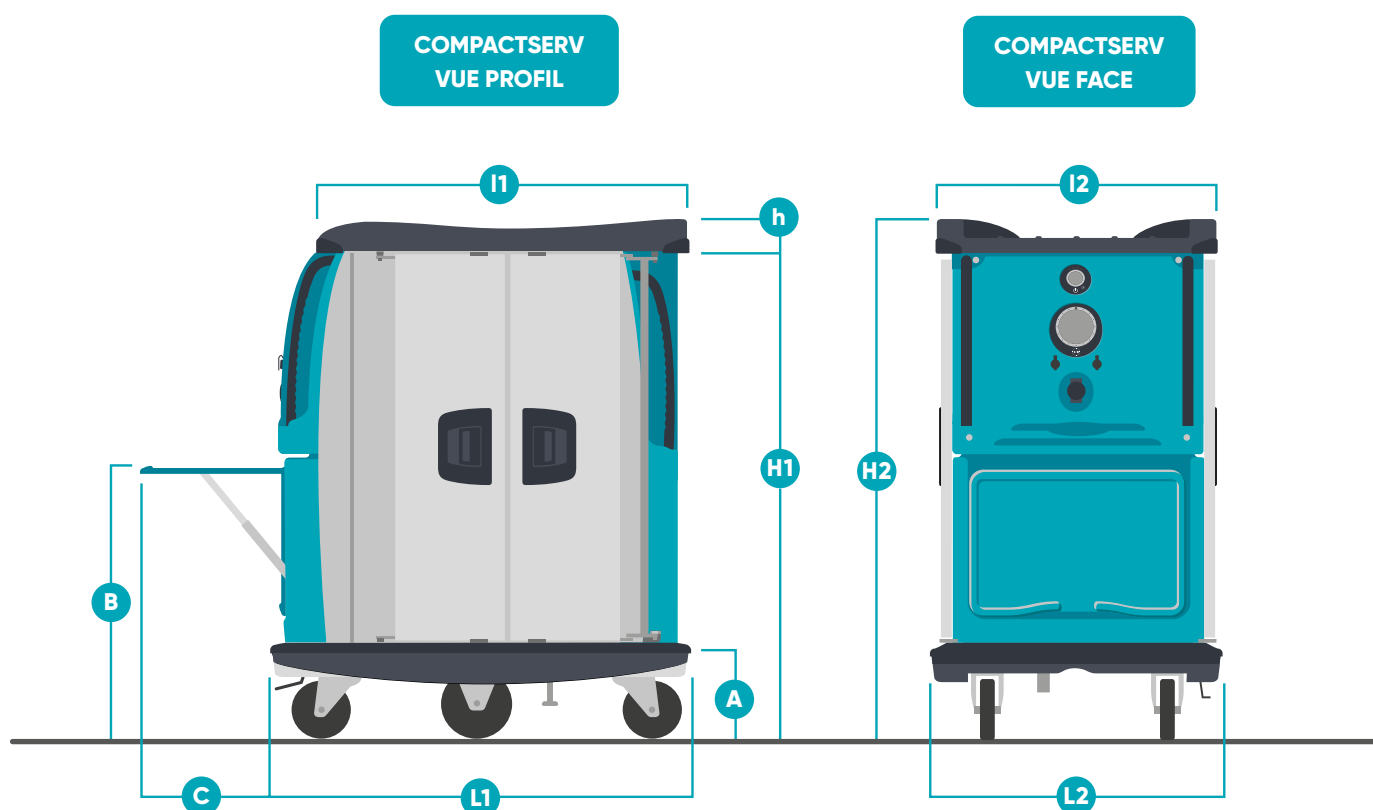


DES CHARIOTS QUI VOUS RESSEMBLENT

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



LES DIMENSIONS



ENCOMBREMENTS/en mm	MINI	JUNIOR	SENIOR	INSERT SENIOR	INSERT JUNIOR	ASSIETTES
H1 Hauteur hors galerie	1050	1363	1595	1560	1319	1050
H2 Hauteur avec galerie	1100	1413	1645	1616	1375	1100
h Hauteur de la galerie	50	50	50	56	56	50
L1 Longueur	1135	1135	1135	770	770	1135
L2 Largeur	775	775	775	573	573	775
L11 Longueur plateau supérieur	885	885	885	885	885	885
L12 Largeur plateau supérieur	660	660	660	600	600	660
Débattement porte ouverte	1110	1110	1110	-	-	1110
A Hauteur pare-chocs	255	255	255	321	321	255
B Hauteur tablette rabattable	745	745	745	745	745	745
C Largeur tablette rabattable	330	330	330	330	330	330
Poids à vide en kg	193	229	248	66	73	190
Dimensions	1200x850 x1300	1200x850 x1600	1200x850 x1800	1000x850 x1520	1000x850 x1720	1200x850 x1300

* Photos non contractuelles



#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

