

ROOMSERV



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

 **SOCAMEL**
BY GUILLIN

#weprotectyourfood



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La solution de distribution de repas sur plateaux en liaison chaude avec technologie embarquée de SOCAMEL, le chariot ROOMSERV, est conçue pour le maintien et le boost de vos plats préparés le jour de la distribution.

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

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

Le chariot ROOMSERV répond parfaitement au service des repas en chambre.

DESCRIPTION TECHNIQUE

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

Il se décline en 2 modèles, permettant ainsi la distribution aisée de 24 à 30 plateaux Gastronomes :

- Roomserv Junior: jusqu'à 24 plateaux repas
- Roomserv Senior: jusqu'à 30 plateaux repas

Ce chariot est équipé de 5 roues zinguées ou inox dont 2 à frein, permettant ainsi une immobilisation rapide.

LES CARACTÉRISTIQUES

- Conçu en inox alimentaire
- 5 roues pour une rotation à 360°
- Barrière thermique intégrée à la paroi centrale
- Poignées ergonomiques "soft touch"
- Grande surface de stockage sur le dessus du chariot
- Absence de rétention d'eau



SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.6

Ingénierie Socamel Technologies

LIAISON CHAUDE | P.7

Le déroulement type

ROOMSERV | P.10

La solution tout en un

LES OPTIONS | P.16

Pour compléter le chariot Roomserv

LES + SOCAMEL | P.22

De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.24

Pour le chariot Roomserv

LA THERMOCONVECTION

LA THERMOCONVECTION FORCÉE ET DIRIGÉE DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Issue de la Grande Cuisine traditionnelle, cette technologie permet :

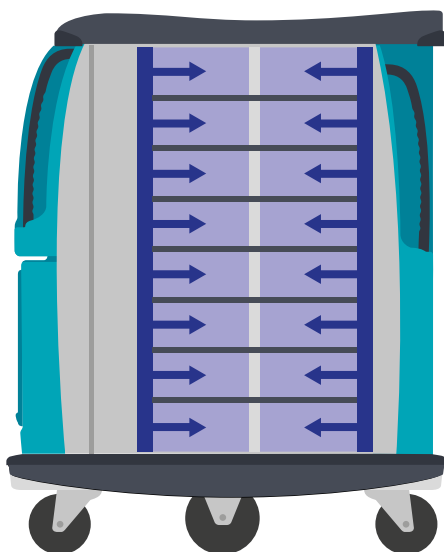
- Le respect des qualités organoleptiques pour un large choix de menus, jusqu'aux mets délicats : feuilletés, gratins, panés, fritures... afin d'éviter ramollissement et dessèchement des préparations.
- L'utilisation de tous types et formes de vaisselle (porcelaine, aluminium, mélamine, jetable)
- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures pour la liaison chaude

Liaison chaude

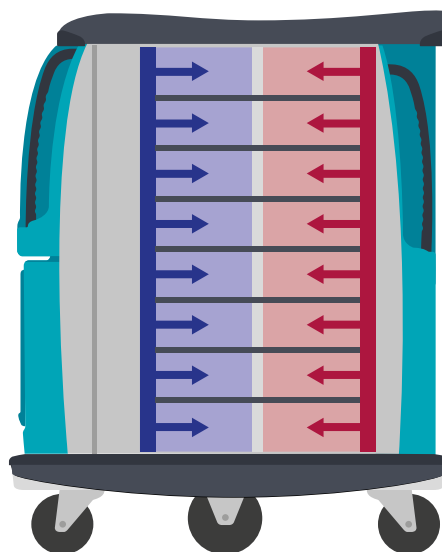
Maintien en températures chaudes et froides.

Vue de face - coupe verticale

Maintien global en froid

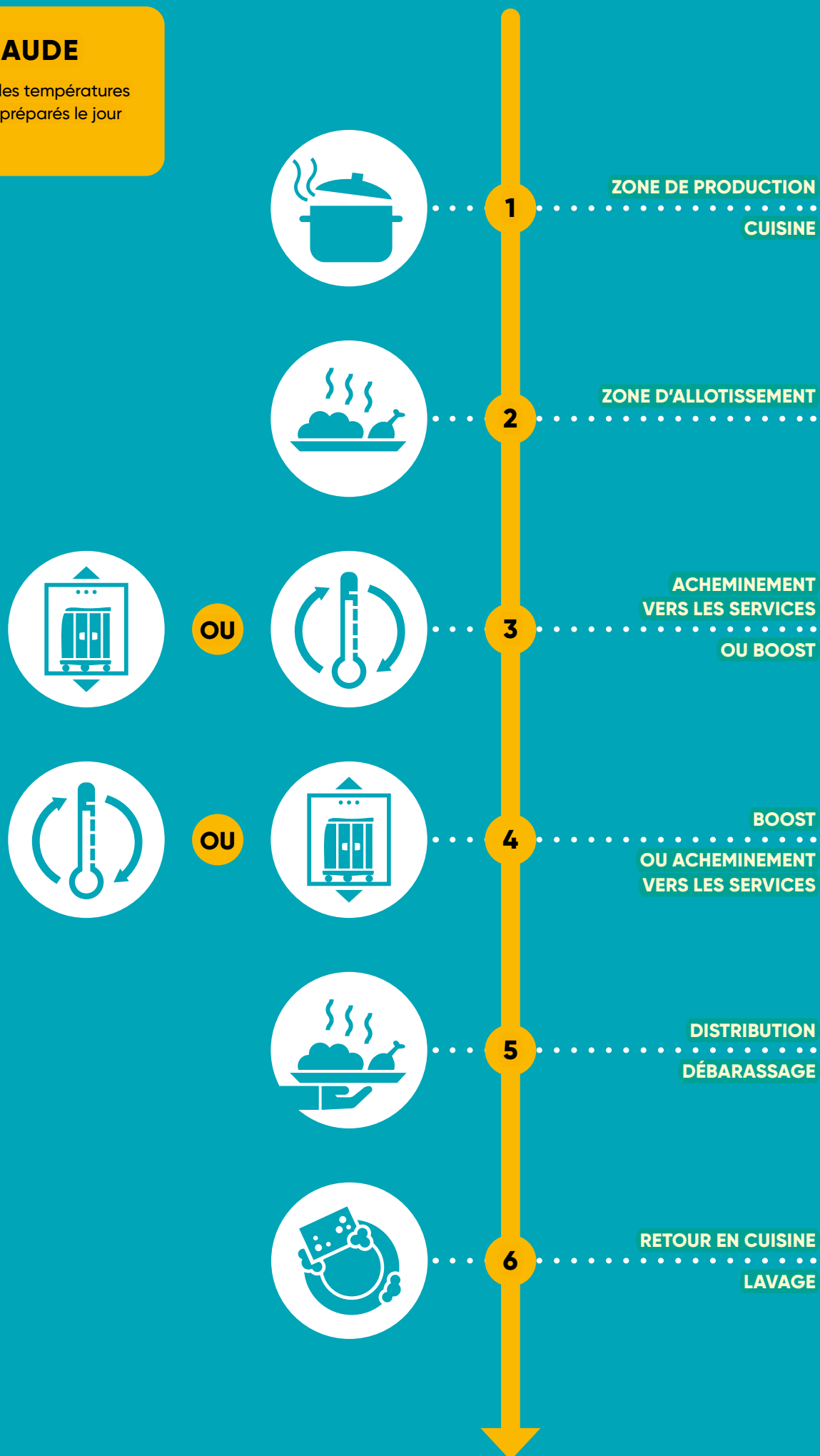


Maintien en froid avec remise en température



LIAISON CHAUDE

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





ROOMSERV JUNIOR

ROOMSERV SENIOR

PERFORMANCES

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 Roomserv 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 5 roues apporte un confort d'utilisation indéniable. Les 2 poignées de préhensions de chaque côté du chariot permettent une prise en main aisée et adaptée à tous.

LE DÉROULEMENT D'UN CYCLE

Le boost 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

5 roues Easyroll



TRANSPORTS TRACTÉS

Le dispositif de tractage compatible avec le Roomserv, 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 efforts.

Il existe également une version du Roomserv dotée d'une assistance électrique, pour déplacer le chariot sans efforts.



QUALITÉ, DURÉE DE VIE ET MAINTENANCE

Le chariot Roomserv 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 Roomserv sont maîtrisés : les températures extérieures du chariot sont contrôlées pour éviter les brûlures, et ses surfaces sont lisses, fluides, sans aspérités, 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.

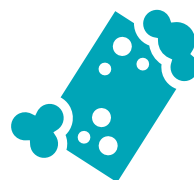


NETTOYAGE ET HYGIÈNE

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



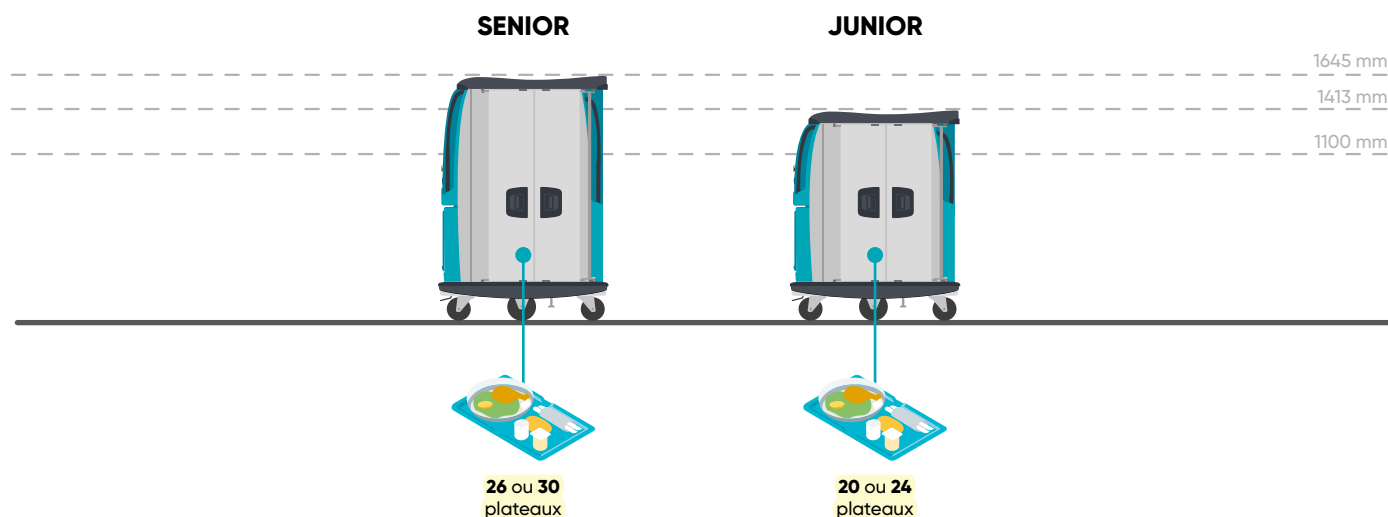
Guillotine

Barrière thermique

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



CORRESPONDANCE PLATEAUX



MODÈLE COMPACTSERV	CODE PRODUIT	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE MAX DE PLATEAUX	TYPLOGIE DE PLATEAUX	PAS DES NIVEAUX	PASSAGE UTILE ENTRE PLATEAUX
JUNIOR	4770020	2 x 10	20	Gastronorme	90	86
		2 x 10	20	Gastronorme +	90	86
	4770024	2 x 12	24	Gastronorme	78	74
		2 x 12	24	Gastronorme +	78	74
SENIOR	4770026	2x13	26	Gastronorme	90	86
		2x13	26	Gastronorme +	90	86
	4770030	2x15	30	Gastronorme	78	74
		2x15	30	Gastronorme +	78	74

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

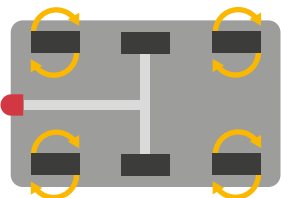
PRINCIPALES OPTIONS

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

OPTIONS DE ROUES

**6 roues zinguées ou inox
avec freinage centralisé :**

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



POUR LE PATIENT / LE RÉSIDENT

- Choix de menus permettant des mets délicats, frites 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

- 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



POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

- Tous les composants techniques de haute qualité
- 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

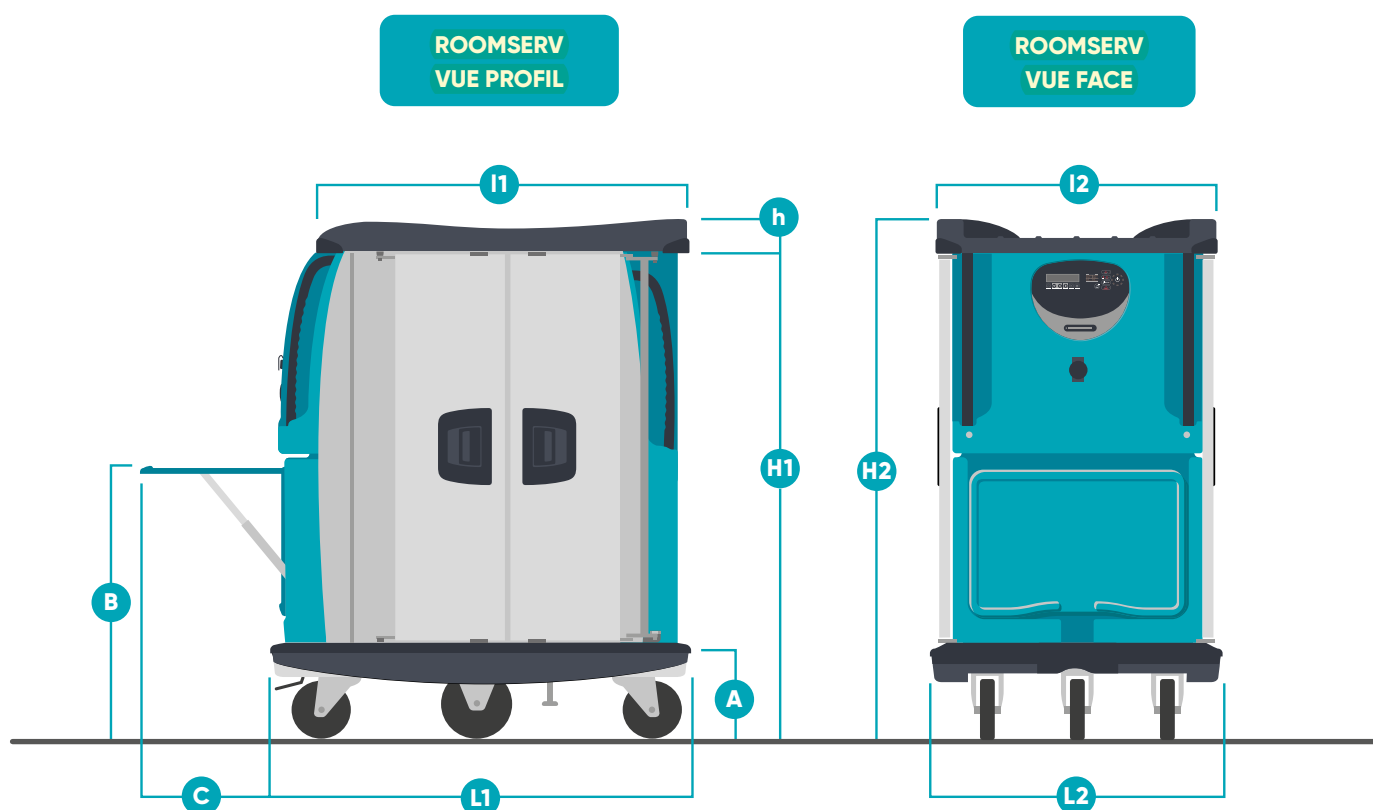


DES CHARIOTS QUI VOUS RESSEMBLENT

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



LES DIMENSIONS



	ENCOMBREMENTS/en mm	JUNIOR	SENIOR
H1	Hauteur hors galerie	1363	1595
H2	Hauteur avec galerie	1413	1645
h	Hauteur de la galerie	50	50
L1	Longueur	1135	1135
L2	Largeur	775	775
I1	Longueur plateau supérieur	885	885
I2	Largeur plateau supérieur	660	660
	Débattement porte ouverte	1110	1110
A	Hauteur pare-chocs	255	255
B	Hauteur tablette rabattable	745	745
C	Largeur tablette rabattable	330	330
	Poids à vide en kg	220	242
	Dimensions	1135x775x1413	1135x775x1645

* Photos non contractuelles

NOTES



#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

