

ROOMSERV 4s



CARROS CON TECNOLOGÍA
INCORPORADA, PARA LA
DISTRIBUCIÓN DE MENÚS
EN BANDEJAS

UNA PRÁCTICA SOLUCIÓN TODO EN UNO

Perfecta para facilitar la
distribución en caliente

 **SOCAMEL**
BY GUILLIN

#weprotectyourfood



FUNCIONAMIENTO

El carro ROOMSERV, la solución de SOCAMEL con tecnología incorporada de distribución de menús en bandejas en caliente, ha sido concebido para garantizar el mantenimiento y la regeneración de los menús preparados el día de la distribución.

La barrera térmica integrada en la pared central permite reducir el consumo de energía y hace que los compartimentos fríos y calientes se mantengan perfectamente aislados.

Por ello, esta solución permite mantener y regenerar a la temperatura correcta los platos fríos y calientes en las bandejas dentro del mismo carro, antes y durante el servicio.

El carro ROOMSERV es la solución perfecta para servir comidas en habitaciones.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Roomserv es un carro de distribución de comidas en bandejas con tecnología incorporada.

Está disponible en 2 modelos, lo que permite distribuir con facilidad de 24 a 30 bandejas Gastronorme:

- Roomserv Junior: hasta 24 bandejas de comida
- Roomserv Senior: hasta 30 bandejas de comida

Este carro tiene 5 ruedas galvanizadas o de acero inoxidable, 2 de las cuales tienen freno, para poder moverse con rapidez.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricados en acero inoxidable apto para uso alimentario
- 5 ruedas para conseguir una rotación de 360°
- Barrera térmica integrada en la pared central
- Asas ergonómicas "soft touch"
- Gran capacidad de almacenamiento en la parte superior del carro
- No retiene el agua



RESUMEN

TERMOCONVECCIÓN | P.6

Ingeniería de Socamel Technologies

LÍNEA CALIENTE | P.7

Desarrollo tipo

ROOMSERV | P.10

Solución todo en uno

OPCIONES | P.16

Para completar el carro Roomserv

VENTAJAS SOCAMEL | P.22

De la Cocina al Consumidor

DIMENSIONES | P.24

Carro Roomserv

TERMOCONVECCIÓN

LA TERMOCONVECCIÓN FORZADA Y DIRIGIDA DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Basada en la Alta Cocina tradicional, esta tecnología permite:

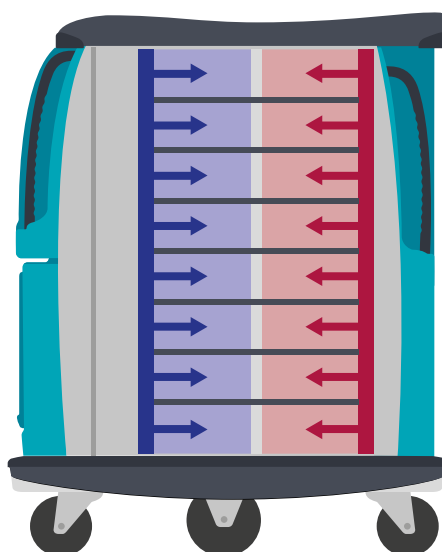
- Respetar las propiedades organolépticas de una gran variedad de menús, hasta en los más delicados: hojaldres, platos gratinados, rebozados, fritos... para evitar que los alimentos se reblandezcan o queden secos.
- El uso de vajilla de cualquier tipo y forma (porcelana, aluminio, melamina, desechable).
- La circulación dinámica y controlada de los flujos de aire frío y caliente, obtenida mediante estudios aerólicos y térmicos de alto nivel.
- El control eficaz de la temperatura para la línea caliente.

Uso en caliente

Boost de temperaturas frías y calientes.

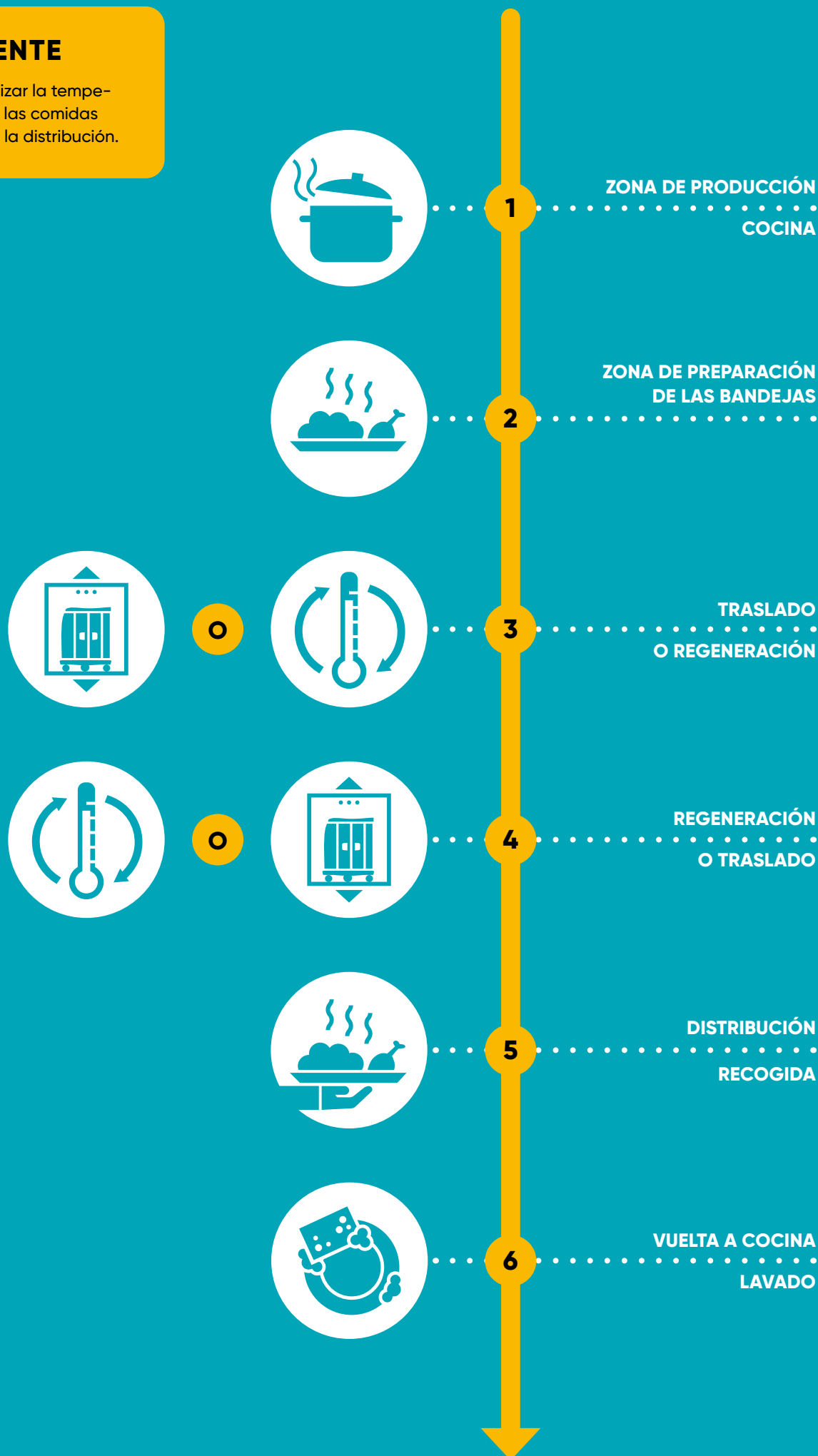
Vista frontal – Corte vertical

Boost en frío
y caliente



LÍNEA CALIENTE

Perfecta para garantizar la temperatura del servicio de las comidas preparadas el día de la distribución.





ROOMSERV JUNIOR



ROOMSERV SENIOR

PRESTACIONES

Nuestros carros ofrecen una seguridad alimentaria reforzada (APPC), y permiten obtener las temperaturas deseadas. Además, respetan las propiedades organolépticas y visuales de las comidas preparadas, incluso de las más delicadas.

Fieles a nuestra preocupación por la ecología, tenemos la posibilidad de limitar estas prestaciones para evitar el consumo eléctrico excesivo.

RESPETUOSO CON DEL MEDIO AMBIENTE

La barrera térmica que crea la pared central reduce considerablemente el consumo de energía que necesita el carro.



Gran superficie de almacenamiento

Bordes anti-caída



ERGONOMÍA

El carro Roomserv garantiza la conexión entre la cocina y las distintas áreas de hospitalización o de restauración. Tiene una gran superficie de almacenamiento sobre los carros, para guardar los accesorios de distribución y de recogida, bordes anti-caída y una bandeja abatible. Sus 5 ruedas otorgan una comodidad de uso indiscutible, y una maniobrabilidad incomparable en todo tipo de suelos. Las 2 asas a cada lado del carro permiten una empuñadura fácil y adaptada a todos.

EL DESARROLLO DE UN CICLO

La regeneración de los productos se traduce en un rápido aumento de la temperatura seguido por una estabilización, para alcanzar las temperaturas de salida deseadas. La termoconvección forzada y dirigida de SOCAMEL es la única que permite regular el calor y obtener las temperaturas deseadas.

El mantenimiento, en modo automático, permite conservar las propiedades organolépticas de los productos a la temperatura correcta, tanto en frío como en caliente.

Asas ergonómicas

Bandeja abatible

5 ruedas Easyroll



TRANSPORTE CON REMOLQUE

El dispositivo de remolque compatible con Roomserv, el enganche basculante, permite agrupar varios carros para su traslado, consiguiendo así que su uso sea más cómodo para el personal.

Si tienes un enganche basculante, puedes completar el equipo con Husky, nuestra solución de remolque sin esfuerzo.

También hay disponible una versión de Roomserv con motor eléctrico para desplazar el carro sin esfuerzo.



CALIDAD, VIDA ÚTIL Y MANTENIMIENTO

El carro Roomserv está fabricado con materiales de calidad, robustos y bien pensados, como el acero inoxidable apto para uso alimentario, que garantizan su duración en el tiempo.

Además, está pensado para garantizar la seguridad del personal. Se han tenido en cuenta todos los riesgos vinculados al uso global del carro Roomserv: temperatura externa del carro para evitar quemaduras, superficies lisas, fluidas y sin asperezas para que el personal no se pueda cortar ni pillar los dedos al utilizarlos.

Las 4 asas son ergonómicas para facilitar la maniobrabilidad del carro. Se accede con facilidad al interior de los depósitos, así como a los sistemas internos del grupo frío integrado.



COSTE

Comprando Socamel, compras tranquilidad

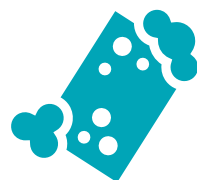
Nuestra oferta de servicio completa, que combina una calidad de alto nivel y el respeto al medio ambiente, nos permite garantizarte el mejor coste total e incluir el mantenimiento. Nuestras eficaces soluciones son garantía de un mantenimiento fácil y reducido.

LIMPIEZA E HIGIENE

El carro ha sido concebido para una limpieza fácil y eficaz. Su diseño permite un flujo óptimo del agua de lavado, gracias a los compartimentos lisos con angulares con guías, y a los parachoques lisos monobloque.

Las guillotinas y obturadores de las ranuras se pueden desmontar e intercambiar sin necesidad de herramientas.

El interior de los compartimentos se puede limpiar con una esponja, con un cepillo o con una manguera, y el carro tiene un pedal de evacuación para el agua de lavado.



LAVADO CON ESPONJA



LAVADO CON CEPILLO



LAVADO CON MANGUERA

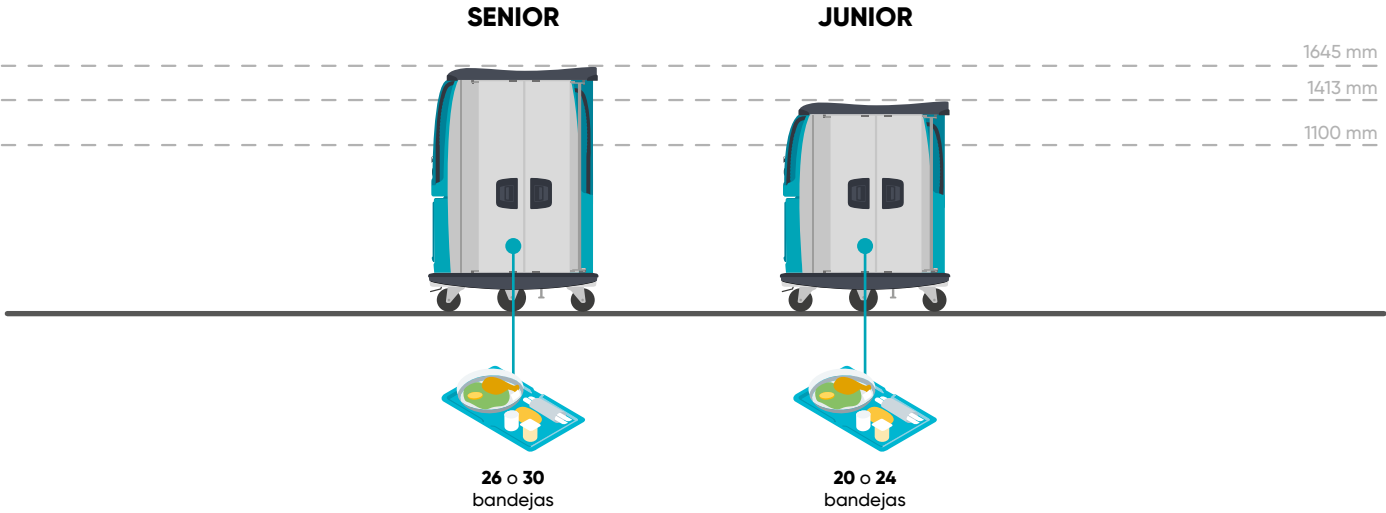


Guillotina

Barrera térmica



CORRESPONDENCIA BANDEJAS



MODELO COMPACTSERV	CÓDIGO PRODUCTO	NÚMERO DE NIVELES	NÚMERO MAX DE BANDEJAS	TIPO DE BANDEJAS	ESPACIO ENTRE NIVELES	ESPACIO ÚTIL ENTRE BANDEJAS
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

LAS BANDEJAS

GASTRONORM PLANA V1

530 x 325 mm

GASTRONORM PLANA V2

530 x 325 mm

GASTRONORM CON SEPARACIÓN

2 compartimentos - 530 x 325 mm

GASTRONORM +

570 x 325 mm

OPCIONES

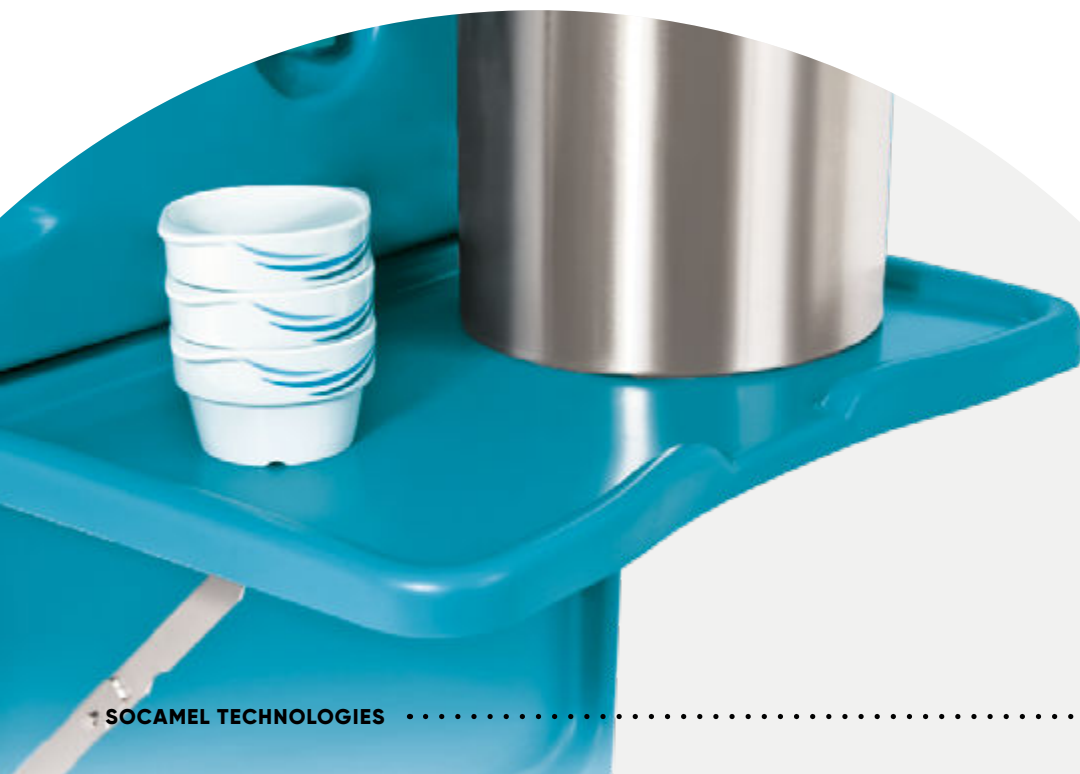
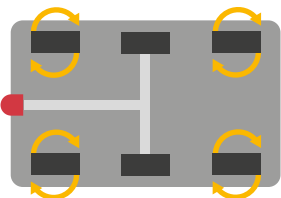
OPCIONES PRINCIPALES

- Bandeja abatible
- Baca adicional en el lado del usuario
- Cierre de puerta con llave
- Kit de recogida
- Enganche basculante
- Placa de identificación

TIPOS DE RUEDAS

6 ruedas galvanizadas o de acero inoxidable con freno central:

- 4 ruedas pivotantes Ø 160 mm
- 2 ruedas fijas Ø 200 mm con freno central



VENTAJAS SOCAMEL

PARA EL PACIENTE / RESIDENTE

- Elección de menús, incluyendo comidas delicadas, fritos o gratinados, para variar el placer de las comidas
- Prestación hotelera en bandejas planas con vajilla de valor
- El personal de servicio no sufre el estrés de la distribución y de la recogida, lo que permite el contacto y una actitud amable

PARA EL PERSONAL DE SERVICIO

- Carros especialmente fáciles de manejar, silenciosos y ergonómicos
- Diseño elegante, haciendo que su uso sea agradable
- Como opción, la asistencia al desplazamiento elimina los esfuerzos de manipulación en las fases de desplazamiento del carro

PARA EL PERSONAL DE COCINA

- Perfecta restitución organoléptica para una variedad de menús sin igual
- Diseño que facilita la limpieza: todas las partes son accesibles o rápidamente desmontables, sin necesidad de herramientas
- Funcionamiento autónomo, incluso automático

PARA EL GESTOR

- Retorno sobre la inversión con materiales fiables y de calidad
- Diseño elegante, reforzando así la imagen del establecimiento
- La fiabilidad de nuestros productos permite controlar los costes de mantenimiento durante toda su vida útil



PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO

- Todos los componentes técnicos con de muy buena calidad
- Acceso rápido a todos los sistemas internos, grupo de frío, tarjeta electrónica...

PARA LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO

- Carros de distribución que ponen en valor la imagen del establecimiento (elegancia y sobriedad)
- Enfoque responsable con el medio ambiente y con la sociedad

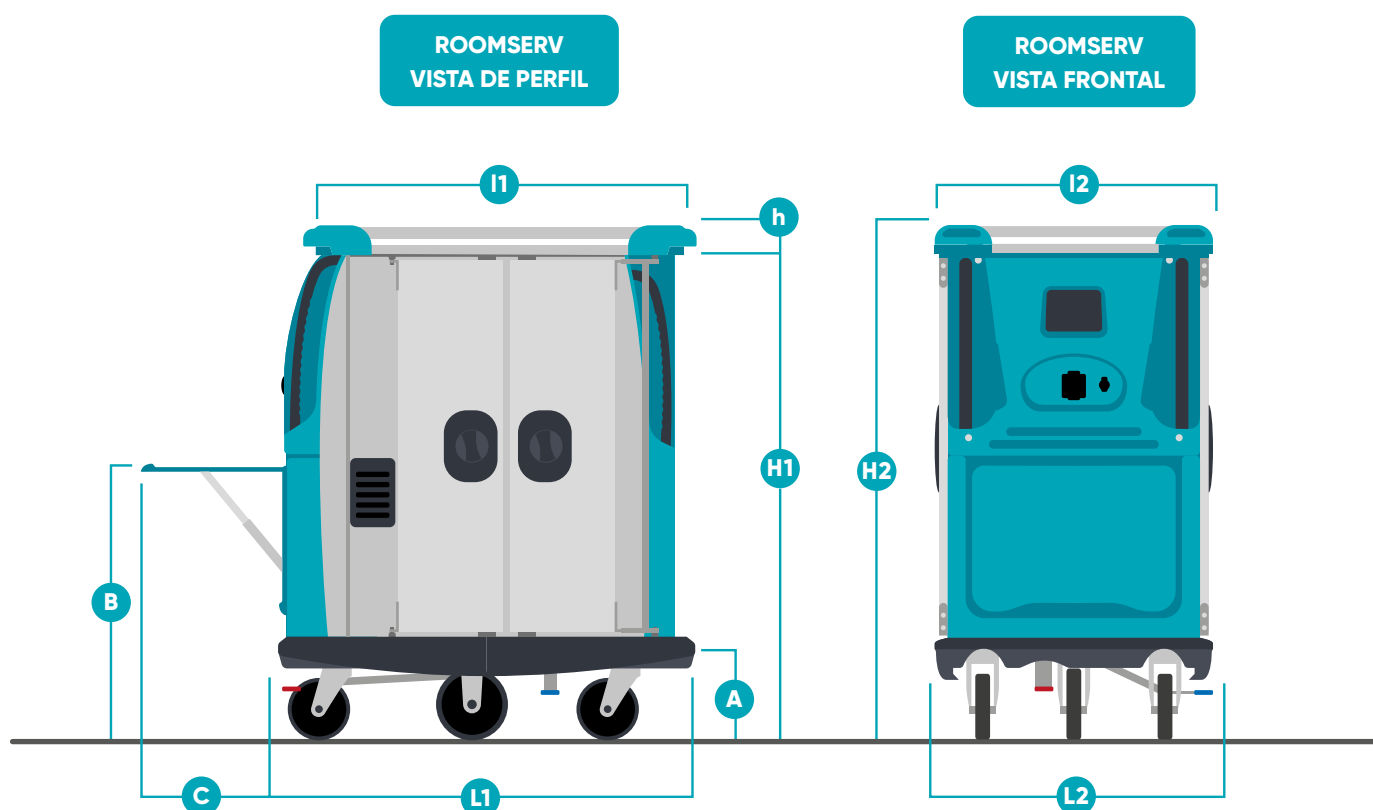


CARROS PERSONALIZABLES

Posibilidad de personalizar los carros para darles un toque original.



DIMENSIONES



	DIMENSIONES /en mm	JUNIOR	SENIOR
H1	Altura sin baca	1363	1595
H2	Altura con baca	1413	1645
h	Altura de la baca	50	50
L1	Longitud	1135	1135
L2	Ancho	775	775
l1	Longitud bandeja superior	885	885
l2	Ancho bandeja superior	660	660
	Dimensiones puerta abierta	1110	1110
A	Altura parachoques	255	255
B	Altura bandeja abatible	745	745
C	Ancho bandeja abatible	330	330
	Peso vacío en kg	220	242
	Dimensiones	1135x775x1413	1135x775x1645

* Imágenes no contractuales

NOTAS



#weprotectyourfood

SOCAMEL ESPAÑA
C/Cal Pi de l'Olla, 40-42 - ZAL II - 08820 El Prat de
Llobregat (Barcelona) - España
+34 93 177 24 00
info@socamel.es
www.socamel.es

Socamel es una empresa del Groupe Guillin

