

COMPACTSERV 4s



WAGEN MIT INTEGRIERTER
TECHNOLOGIE FÜR DIE VERTEILUNG
VON MAHLZEITEN AUF TABLETTS

DIE PRAKTISCHE ALL-IN-ONE LÖSUNG

Ideal für das Cook-Serve,
Cook-Chill und das
Cook-Freeze Verfahren

 **SOCAMEL**
BY GULLIN

#weprotectyourfood



FUNKTIONSPRINZIP

Als ideale Lösung für die Verteilung von Mahlzeiten mit integrierter SOCAMEL-Technologie wurde der COMPACTSERV für die Temperaturhaltung und Regenerierung Ihrer Speisen nach dem Cook-Serve, Cook-Chill und Cook-Freeze Verfahren entwickelt.

Die thermische Barriere, die durch die mittlere Trennwand entsteht, sorgt für eine Senkung des Energieverbrauchs, und die warmen und kalten Abteile bleiben perfekt voneinander isoliert.

Somit können Sie Ihre warmen und kalten Menükomponenten vor dem Servieren auf einem Tablett im selben Wagen regenerieren und auf optimaler Temperatur halten.

Der COMPACTSERV ist ideal für das Servieren der Mahlzeiten auf dem Zimmer.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Compactserv ist ein Wagen zur Verteilung von Mahlzeiten auf Tablett mit integrierter Technologie.

Es gibt ihn in 3 Ausführungen, die eine bequeme Verteilung von 16 bis 30 Gastronorm-Tabletts erlauben:

- Compactserv Mini: 16 Speisetabletts
- Compactserv Junior: 20 oder 24 Speisetabletts
- Compactserv Senior: 26 oder 30 Speisetabletts

Dieser Wagen ist mit 6 Rädern aus verzinktem oder rostfreiem Stahl ausgerüstet. Eine zentrale Feststellbremse sorgt für raschen Stillstand.

EIGENSCHAFTEN

- Aus lebensmittelechtem Edelstahl gebaut
- In die Mittelwand integrierte Thermobarriere
- Ergonomische Handgriffe „Soft Touch“
- 6 Easyroll-Räder sorgen für unvergleichliche Beweglichkeit
- Zentrale Feststellbremse
- Große Stellfläche auf der Wagenabdeckung
- Zuverlässiger Wasserablauf
- Einfaches und intuitives Steuerpult



INHALTSVERZEICHNIS

DAS UMLUFTVERFAHREN | S.5

Von Socamel Technologies entwickelt

COOK-SERVE VERFAHREN | S.6

Typischer Ablauf

COOK-CHILL VERFAHREN | S.7

Typischer Ablauf

COOK-FREEZE VERFAHREN | S.8

Typischer Ablauf

COMPACTSERV 2 | S.9

Die All-In-One Lösung

OPTIONEN | S.16

Für den Compactserv

i-SERV4 | S.17

Überwachung und Rückverfolgbarkeit

ÜBERBLICK | S.20

Typischer Gesamtprozess

DIE VORTEILE VON SOCAMEL | S.22

Von der Küche zum Konsumenten

ABMESSUNGEN | S.24

Des Compactserv

DAS UMLUFTVERFAHREN

UMLUFTBETRIEB, VON SOCAMEL TECHNOLOGIES GESTEUERT

Aus der Tradition der Grande Cuisine heraus ermöglicht diese Technologie :

- Die sensorische Qualität der Speisen aufrecht zu erhalten, bei einer großen Vielfalt an Menüs, darunter auch so empfindliche Gerichte wie Blätterteigprodukte, Aufläufe, panierte und gebackene Produkte etc. Sie werden weder aufgeweicht noch ausgetrocknet.
- Die Verwendung aller Arten von Geschirr (Porzellan, Aluminium, Kunststoff, Einweggeschirr).
- Der dynamische zielgerichtete Kreislauf von kalten und heißen Luftströmen sorgt für eine unübertroffene Homogenität der Speisentemperaturen auf allen Tablett. Dies wurde durch umfangreiche Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten im Bereich der Luftführungstechnik und Thermik erreicht
- Effiziente Temperaturregelung für die 3 Anwendungen:

Cook-Serve Anwendung

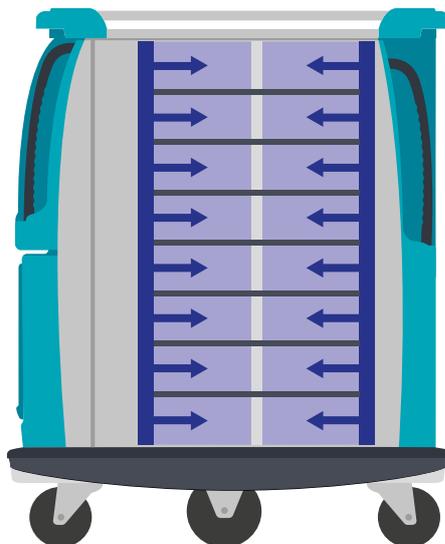
optimale Heißhaltung bzw. Kühllhaltung der Speisen.

Cook-Chill / Cook-Freeze Anwendung

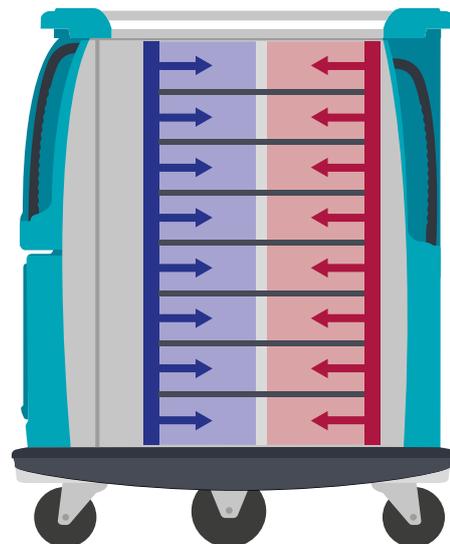
Zu den vorprogrammierten Regenerierzeiten kühlt der Compactserv Regenerierwagen die kalten Menükomponenten weiter und erhitzt gleichzeitig die heißen Speisen.

Vorderansicht - Vertikalschnitt

Allgemeine Kühllhaltung

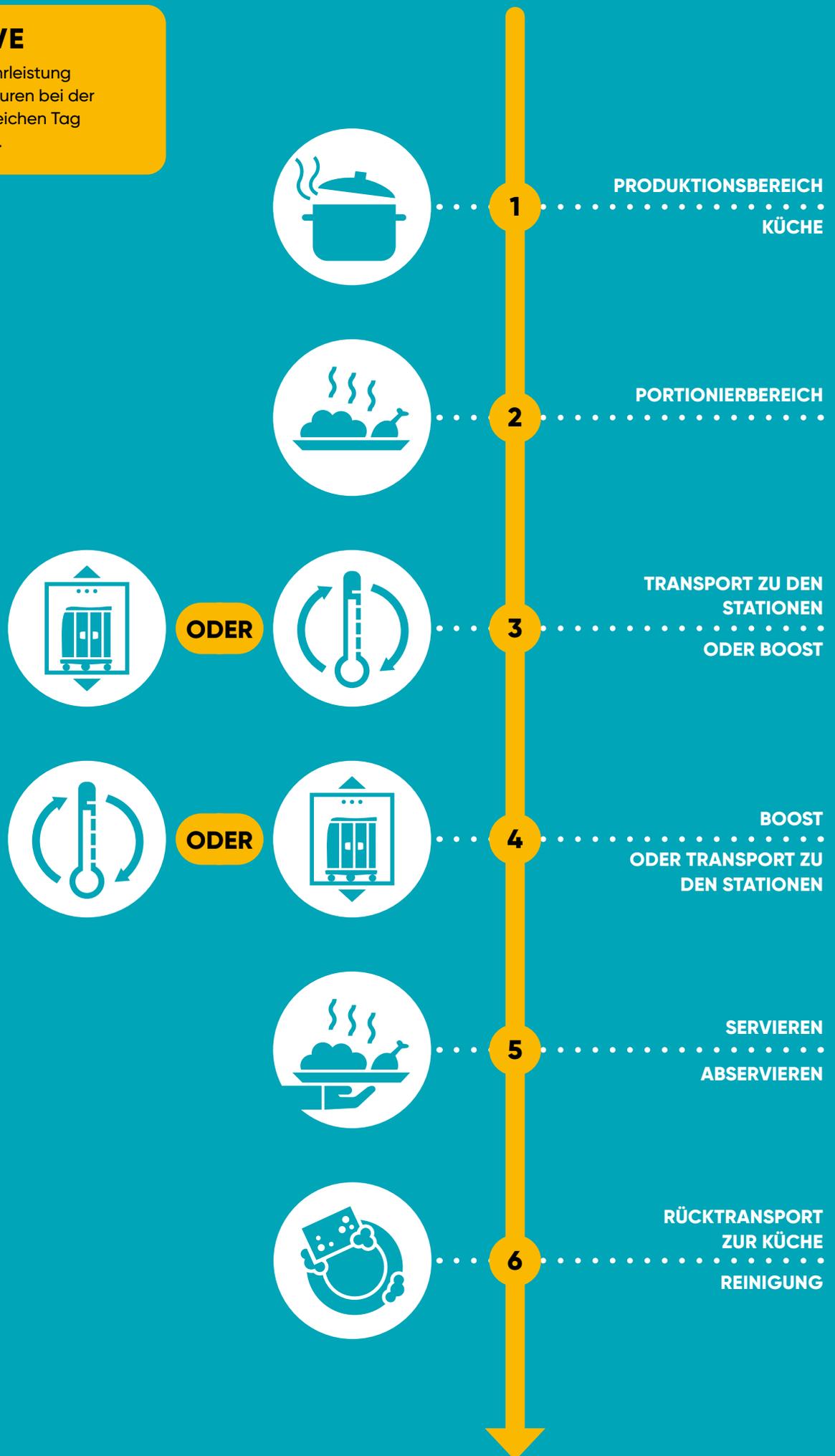


Kühllhaltung und Regenerierung



COOK-SERVE

Perfekt für die Gewährleistung der Speisentemperaturen bei der Verteilung von am gleichen Tag zubereiteten Speisen.



COOK-CHILL

Kälthaltung, Regenerierung und Verteilung von Menüs auf Tablettts im Cook Chill Prozess.



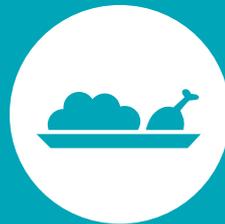
1

PRODUKTIONSBEREICH
KÜCHE



2

ABKÜHLUNG DER ZU-
BEREITETEN GERICHTE



3

PORTIONIERBEREICH
LAGERUNG



ODER



4

TRANSPORT ZU DEN STATIONEN
ODER KÜHLUNG BEIDER
TABLETTBEREICHE MIT
ANSCHLIESSENDER REGENE-
RIERUNG



ODER



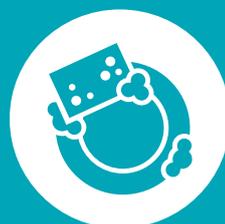
5

KÜHLUNG BEIDER TABLETTBE-
REICHE MIT ANSCHLIESSEN-
DER REGENERIERUNG O U
ODER TRANSPORT ZU DEN
STATIONEN



6

SERVIEREN
ABSERVIEREN

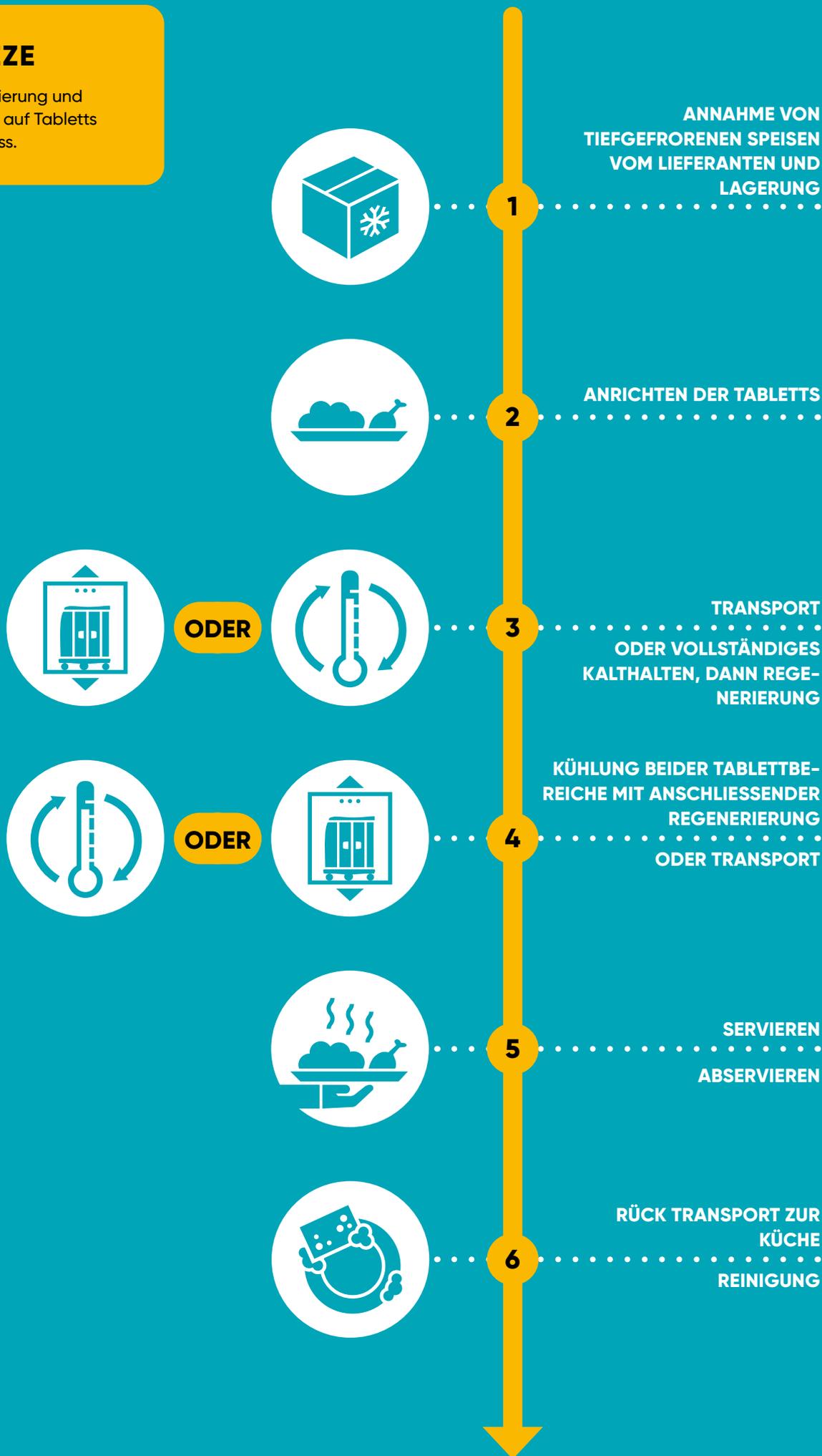


7

RÜCKTRANSPORT ZUR
KÜCHE
REINIGUNG

COOK-FREEZE

Kalthaltung, Regenerierung und Verteilung von Menüs auf Tablettts im Cook Freeze Prozess.



COMPACTSERV 2



COMPACTSERV MINI



COMPACTSERV JUNIOR



COMPACTSERV SENIOR

EFFIZIENZ

Die Leistungsfähigkeit unserer Wagen garantiert eine Lebensmittelsicherheit nach strengsten Kriterien (HACCP), sowie die Erzielung der gewünschten Temperaturen. Die sensorische und visuelle Qualität der zubereiteten Speisen, selbst der empfindlichsten, bleibt erhalten.

UMWELTSCHUTZ

Die thermische Barriere, die durch die Mittelwand gebildet wird, bewirkt eine beträchtliche Reduktion des Energieverbrauchs beim Betrieb des Wagens.



Große Abstellfläche

Reling



ERGONOMIE

Der Compactserv stellt das Bindeglied zwischen der Küche und den verschiedenen Ausgabepunkten dar. Er verfügt über eine große Abstellfläche auf der oberen Abdeckung, um das Zubehör für die Verteilung aufzunehmen, sowie über ein abklappbares Ablagebord (optional). Die 6 Räder, welche ihm eine unvergleichliche Wendigkeit auf allen Arten von Böden verleihen, sowie die rasche Blockierung durch eine zentrale Feststellbremse machen ihn sehr benutzerfreundlich. Mit 2 Handgriffen an jeder Seite des Wagens ist er sehr bequem handhabbar.

ABLAUF EINES ZYKLUS

Die Regenerierung der Produkte erfolgt durch einen raschen Temperaturanstieg mit anschließender Stabilisierung, um die gewünschte Temperatur zu erzielen. Währenddessen werden die kalten Speisenkomponenten weiter gekühlt.

Im automatischen Haltemodus bleibt sowohl auf der heißen, wie auf der kalten Seite die sensorische Qualität der Produkte bei Serviertemperatur erhalten.

Stoßschutzecken

Ergonomische Handgriffe

Abklappbares Ablagebord

Zentrale Feststellbremse

6 Easyroll-Räder



TRANSPORT IM ZUGVERBAND

Mit einer mit Compactserv kompatiblen Zugvorrichtung, der klappbaren Deichsel, können die Wagen im Zugverband angeordnet werden, sodass sich ein zusätzlicher Benutzerkomfort ergibt.

Wenn Sie über eine klappbare Deichsel verfügen, können Sie Ihre Ausrüstung mit einem Husky, unserer Lösung für ein Ziehen ohne Kraftaufwand, ergänzen.

Es gibt auch eine Version des Compactserv, die mit einem Elektromotor ausgestattet ist, der den Wagen bewegt und somit den Arbeitsaufwand verringert.



QUALITÄT, LEBENSDAUER UND WARTUNG

Für den Compactserv kommen robuste, durchdachte Qualitätsmaterialien wie lebensmittelechter Edelstahl zum Einsatz, die die Langlebigkeit des Wagens garantieren.

Er ist auch auf die Sicherheit der Benutzer hin ausgelegt. Alle mit dem Einsatz des Compactserv verbundenen Risiken wurden minimiert: die Temperaturen an der äußeren Oberfläche des Wagens sind niedrig. Die Ecken sind gerundet, die Oberflächen sind glatt und weisen keine scharfen Kanten auf.

Die 4 ergonomisch geformten Handgriffe erleichtern die Handhabung des Wagens. Die Innenräume sind leicht zugänglich und auch der Zugang zu den technischen Komponenten wie dem Kälteaggregat wurde erleichtert.

KOSTEN

Bei Socamel kaufen = Ruhe kaufen!

Mit unserem kompletten Serviceangebot, das einen hohen Qualitätsstandard mit der Schonung der Umwelt verbindet, können wir Ihnen die niedrigsten Kosten am Markt garantieren. Unsere effizienten Lösungen zeichnen sich durch benutzerfreundliche Wartungseingriffe und geringen Wartungsbedarf aus.



REINIGUNG UND HYGIENE

Der Wagen ist für eine einfache und effiziente Reinigung konzipiert. Der fugenlose Innenraum mit abgerundeten Kanten, sowie der glattflächige Stoßschutz erlaubt einen optimalen Ablauf des Spülwassers.

Türdichtungen und Spaltenverschlussstege sind ohne Werkzeug abnehmbar.

Durch die seitliche Anbringung der Spaltenverschlussstege bleiben die Tablettführungen immer für die Reinigung zugänglich.

Der Innenbereich kann mit einem Schwamm, einer Bürste oder mit der Schlauchbrause gereinigt werden. Der Wagen verfügt auch über ein spezielles Pedal für den Ablauf des Spülwassers.



REINIGUNG MIT SCHWAMM



REINIGUNG MIT BÜRSTE



REINIGUNG MIT SCHLAUCHBRAUSE



Spaltenverschlusssteg

Thermische Barriere

Spülwasserablaufpedal



DIE COMPACTSERV PRODUKTPALETTE

COMPACTSERV BANKETT

Der Compactserv Bankett ist ein Wagen mit integrierter Technologie für das Servieren bereits angerichteter Teller im Speisesaal. Er ist als Mini-Ausführung erhältlich, mit einer maximalen Kapazität von 40 Tellern.

Das ist die ideale Lösung für Seniorenheime, weil dieser Wagen einen erstklassigen Service bietet und eine gemütliche Atmosphäre schafft, wenn die Heimbewohner ihre Mahlzeiten gemeinsam einnehmen.



COMPACTSERV BANKETT

INSERT FÜR COMPACTSERV

Es gibt davon 2 Ausführungen:

- Junior, mit einer Kapazität von 22 Gastronorm-Tablets
- Senior, mit einer Kapazität von 30 Gastronorm-Tablets

Merkmale :

- Struktur aus rostfreiem Stahl
- Ausgestattet mit abnehmbaren ergonomischen Griffen, Führungen, die das Einsetzen des Insert in den Compactserv erleichtern, und einer abnehmbaren Stange für den Transport des Insert
- 2 50/50 Fächer
- Hochisolierte Mittelwand mit Luftkammern
- Fallschutzgitter
- Obere Ablagefläche
- Zwei Gittertüren serienmäßig
- 3 Lenkrollen, eine davon mit Bremse, 1 Bockrolle, Rollenausstattung aus Edelstahl, Durchmesser 160mm
- Möglichkeit des Transports einer 600x400mm Kiste auf dem unteren Teil des Einsatzes
- Kann im Zugverband transportiert werden



COMPACTSERV INSERT



FUNKTIONSPRINZIP

Dieser Wagen wurde speziell für die zeitlich entkoppelte Portionierung entwickelt. Der leichte und ergonomische Insert lässt sich leicht von der Compactserv-Struktur lösen und trägt so zur Gewichtsreduzierung und besseren Manövrierbarkeit beim Service bei. Seine kompakte Größe im Vergleich zu einem Standard-Compactserv bedeutet auch, dass er beim Transport per LKW und bei der Lagerung in der Küche weniger Platz einnimmt.

WARUM SOLLTEN SIE SICH FÜR DIE INSERT-LÖSUNG ENTSCHEIDEN?

- 2 Inserts für einen COMPACTSERV in Cook-Chill
- Insert auf Rädern, kein Stützwagen zum Lagern
- Geringeres Gewicht und geringere Größe, für eine bequemere Verteilung und platzsparenden Transport und Lagerung
- Keine Verbrennungsgefahr dank abnehmbarer Griffe



WISCHREINIGUNG

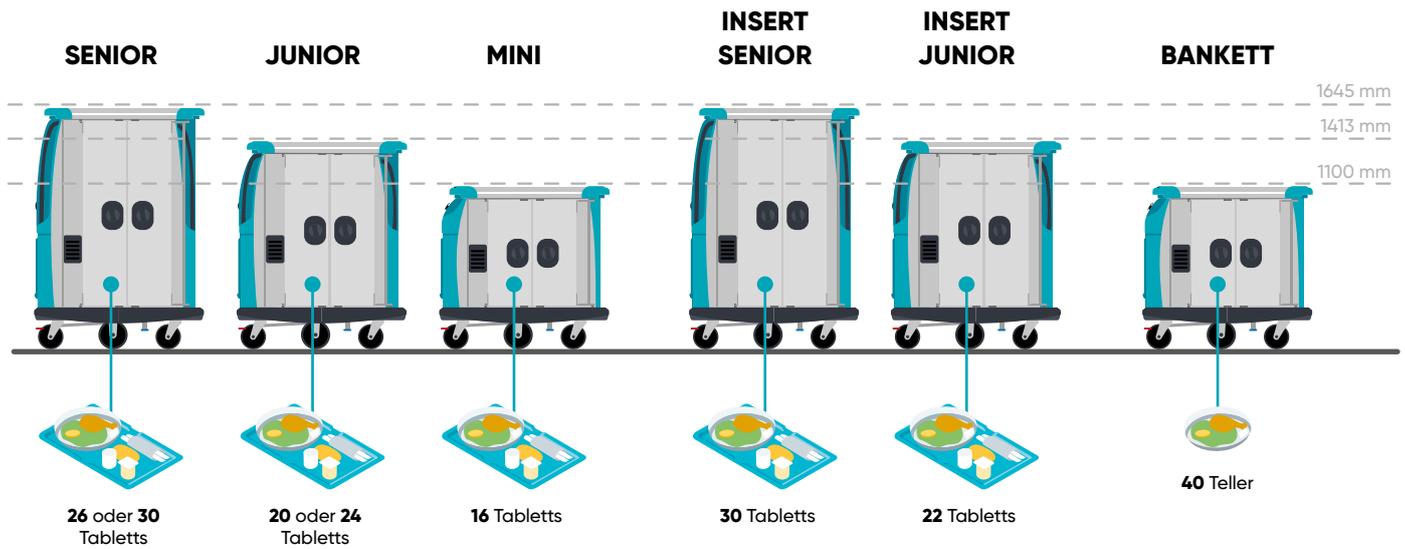


REINIGUNG MIT SCHLAUCHBRAUSE

DESIGN



KOMPATIBILITÄT DER TABLETTS



MODELL COMPACTSERV	PRODUKTCODE	ANZAHL DER EBENEN	MAX. ANZAHL DER TABLETTS	TABLETTTYPE	ABSTAND ZWISCHEN DEN EBENEN	NUTZBARE HÖHE ZWISCHEN DEN TABLETTS
MINI	4600016	2 x 8	16	Gastronorm	78	74
		2 x 8	16	Gastronorm +	78	74
JUNIOR	4600020	2 x 10	20	Gastronorm	90	86
		2 x 10	20	Gastronorm +	90	86
	4600024	2 x 12	24	Gastronorm	78	74
		2 x 12	24	Gastronorm +	78	74
SENIOR	4600026	2x13	26	Gastronorm	90	86
		2x13	26	Gastronorm +	90	86
	4600030	2x15	30	Gastronorm	78	74
		2x15	30	Gastronorm +	78	74
INSERT JUNIOR	4600070	2x12	22	Gastronorm	78	74
INSERT SENIOR	460 0071	2x15	30	Gastronorm	78	74
BANKETT	4600040	8	40 Teller	/	85	80

TABLETTS

GASTRONORM FLACH V1
530 x 325 mm



GASTRONORM FLACH V2
530 x 325 mm



GASTRONORM GETEILT
2 Abteilungen – 530 x 325 mm



GASTRONORM +
570 x 325 mm



OPTIONEN

WICHTIGE OPTIONEN

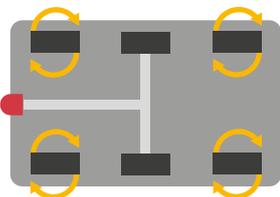
- Abklappbares Ablagebord
- Türverriegelung mit Schlüssel
- Abräumkit
- Klappbare Deichsel
- Stationsbeschriftung



RADOPTIONEN

6 Edelstahl-Räder mit zentraler Feststellbremse :

- 4 schwenkbare Räder Ø 160 mm
- 2 fixe Räder Ø 200 mm mit zentraler Feststellbremse



DER BILDSCHIRM

Der Wagen ist mit einem intuitiven Farb-Touchscreen (7 Zoll) ausgestattet, der die aktuelle Aktivität anzeigt und Zugang zur Programmierung bietet.

Digitale Funktionen

- Vollständige Programmierung
- Manueller Heizungsstart und -stopp
- Den Wagen in den Standby-Modus versetzen
- Manuelle Wartung und Heizungsaufrüstung
- Diagnose, Wartungshilfe

Die Neuheiten von iServ4

- Hohes Maß an IT-Sicherheit
- 100% vernetzbar mit SOCONNECT
- Überzeugendes Wartungsmanagement
- Unübertroffene Ergonomie
- Energiemanagement

Bedienfeld

Es ermöglicht:

- Kontrolle der Durcherhitzungs-Zyklen (Zeitangaben, Programme, etc.)
- Anzeige der aktuellen Temperaturen und der Restlaufzeit des Durcherhitzungszyklus
- Visualisieren Sie den korrekten Ablauf des Zyklus durch die dreifarbig LED-Leiste
- Zugang zu den Aufzeichnungen von Temperatur- und Wartungsdaten

Funktionen

- 3 Betriebsmodi für den Start der Durcherhitzung: Automatisch / Manuell / Wiederholungsmodus Sofortstart nach dem Andocken (Cook&Serve)
- Programmierung : 5 verschiedene Programme, bis zu 4 Mahlzeiten täglich
- Rückverfolgbarkeit:
 - Serienmäßig (Andockstation): 50 Zyklen mit 800 Messpunkten unter Spannung oder im Akkubetrieb (optional)



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Datenerfassung in Echtzeit, automatisch oder manuell

- Aufzeichnung von Kern- und Innenraumtemperaturen
- Schnelle und einfache Überwachung des Betriebsstatus dank eines Banners in den Farben einer Verkehrsampel
- Programmierung über den Touchscreen am Gerät oder mittels SOCONNECT Software (optional) über den Webbrowser Ihres Endgerätes

Technische Überwachung

- Verwaltung des Geräteparks
- Fernstart/-stopp von Zyklen
- Erfassung von Warnmeldungen
- Erinnerung an Wartungsmaßnahmen
- Überwachung und Aufzeichnung von Temperaturen

USB SERIENMÄSSIG UND ECHTZEIT

Zwei Möglichkeiten der Datenerfassung zur Überwachung, Reaktion und Aufzeichnung von Vorfällen und Temperaturverläufen.

Mit einem USB-Stick:

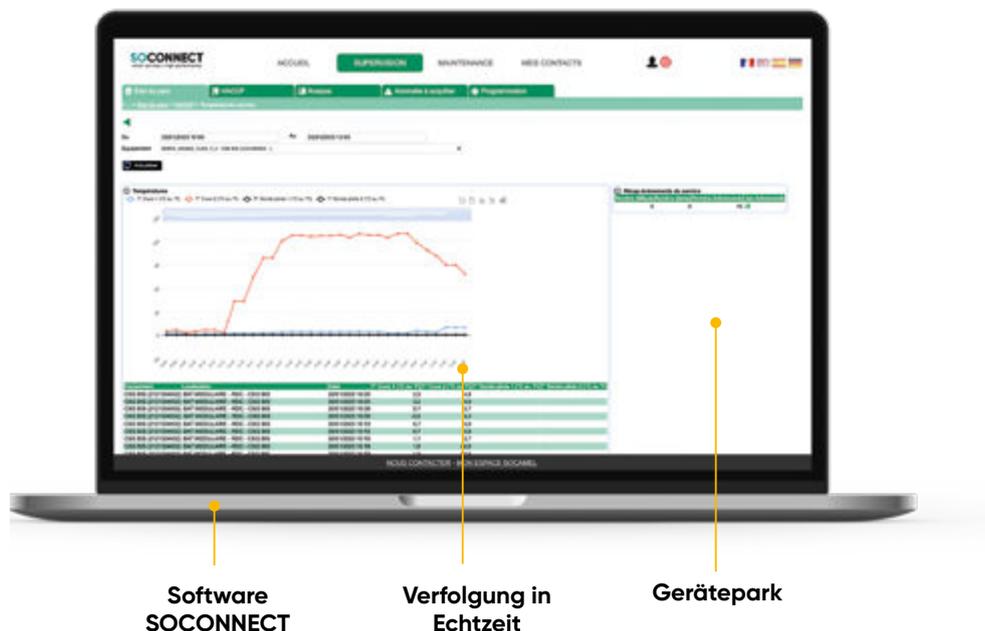
Exportiert und speichert Rückverfolgbarkeitsberichte im PDF-Format:

- Temperaturverläufe
- Betriebsverlauf Ereignisse
- Durcherhitzungsprogramm

Echtzeit

Unsere neue SOCONNECT-Plattform bietet zahlreiche Dienste:

- Überwachung des Betriebszustands des Geräteparks mit Analyseunterstützung
- Überwachung der Innenraum- und Kerntemperaturen
- Fernprogrammierung
- Abfrage der Betriebshistorie der Wagen



DREI EBENEN DER RÜCKVERFOLGBARKEIT

Standard-Temperaturüberwachung

Eine erste Stufe der Rückverfolgbarkeit erfasst standardmäßig die Innenraumtemperaturen, wenn der Wagen mit dem Stromnetz verbunden ist.

Erweiterte Temperaturüberwachung

Diese Option ermöglicht es, die Temperaturen im Tablettwagen während des gesamten Logistikprozesses aufzuzeichnen. Ein netzstrom- unabhängiges Datenerfassungsmodul erlaubt die Kontrolle jedes Prozessschrittes: Anrichten der Tablett, Transport, Kühlung/Regenerierung, Verteilung und Reinigung.

Kerntemperaturfühler

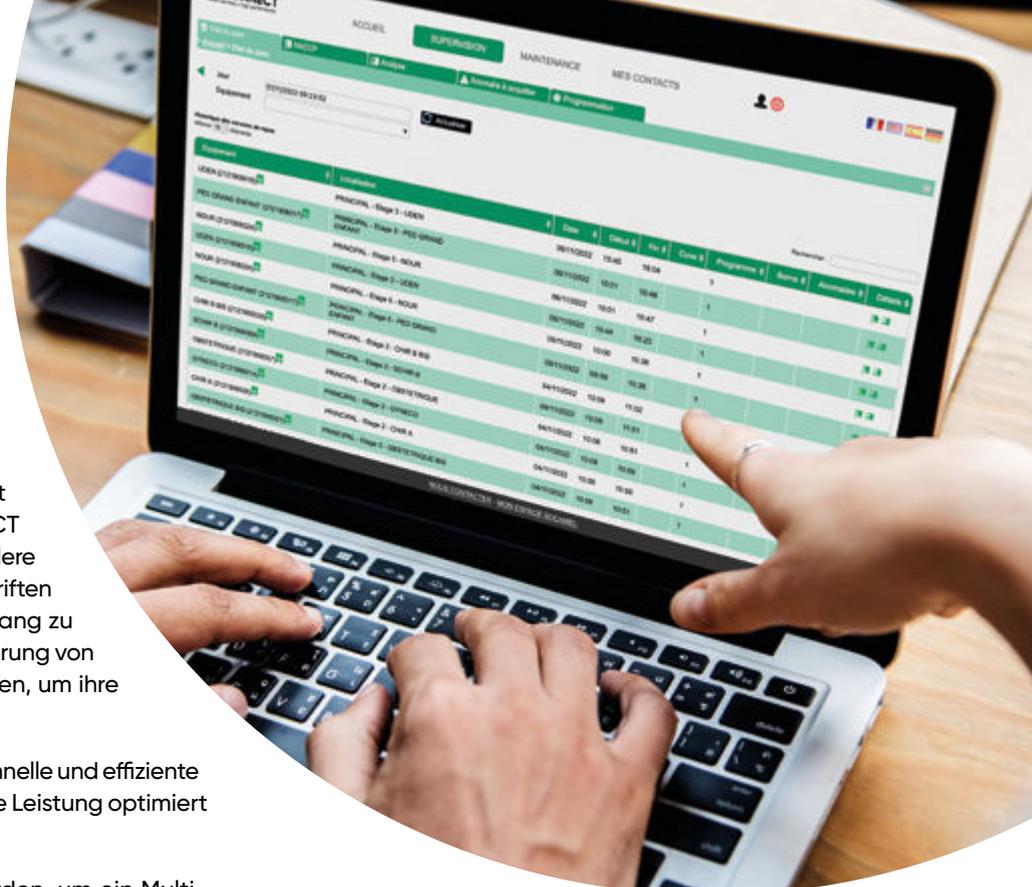
Sie können Ihr Gerät mit einem Kerntemperatur-fühler ergänzen und so die Kerntemperaturen der Speisen aufzeichnen.

SOCONNECT ist unsere neue Softwareplattform. Diese neuartige 360°-Lösung wurde entwickelt, um die Essensausgabe und die Verwaltung des Geräteparks zu optimieren.

Diese in die Cloud ausgelagerte Plattform erleichtert die Wartung und ermöglicht die Zentralisierung der Daten. SOCONNECT bietet heute Dienstleistungen an, insbesondere eine Garantie für die Einhaltung der Vorschriften und die Leistung. Sie bietet nun auch Zugang zu Indikatoren, die es ermöglichen, die Erneuerung von Geräten und deren Wartung zu antizipieren, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

SOCONNECT, eine Plattform, die für eine schnelle und effiziente Einarbeitung und eine zu 100 % kontrollierte Leistung optimiert wurde.

Es kann in einem Netzwerk installiert werden, um ein Multi-Pavillon-Management zu ermöglichen.



SOCONNECT

smart services • high performance

MEHRERE DIENSTE



Nutzung

Die Softwareplattform von SOCONNECT ist so konzipiert, dass sie schnell und effizient erlernt werden kann. Alles beruht auf Meldungen in Form von Kennzahlen mit einer regelmäßigen Berichterstattung über den Zustand des Geräteparks.



Vorschriften

SOCONNECT bietet ein automatisches Temperaturmonitoring. Es handelt sich nicht um eine Stichprobe, sondern um eine ständige unparteiische Kontrolle aller Mahlzeiten. Eine Anomalie wird sofort per SMS oder E-Mail gemeldet. Die Verwendung der Stichprobe ist natürlich weiterhin möglich.



Leistungsfähigkeit

Die Heiz- und Kälteleistung der Geräte wird für alle gelieferten Mahlzeiten überprüft. So wird gewährleistet, dass die Geräte im Laufe der Zeit nicht an Leistung verlieren. Mangelhafte Wartung, Verschleiß, aber auch fehlerhafte Nutzung können Ursachen sein. SOCONNECT ist somit auch ein Managementinstrument.



CMMS (Computerized Maintenance Management System) optional

In gleicher Weise wie Socamel verfügen die technischen Abteilungen der Kunden über Informationen zu allen Wartungsarbeiten an ihren Geräten. SOCONNECT ist ein echtes computergestütztes Wartungsmanagement-Tool, das für eine vollständige Transparenz und eine umfassende Betreuung zur Verfügung steht.



Gerätepark

Mithilfe von Indikatoren können Sie die Erneuerung von Ausrüstungen voraussehen und entscheiden, ob Sie Geräte schrittweise austauschen oder Wartungsarbeiten einleiten möchten, wobei Sie das Budget und die Gesamtbetriebskosten im Auge behalten.



Sicherheit

Auf funktionaler Ebene bietet Socamel eine 99%ige Servicegarantie mit ausgelagerter Software in einer Cloud. Die Wartung und Verwaltung werden vom Hersteller gewährleistet, der sich mit einer ausgelagerten Risikoanalyse und der Überwachung und Aktualisierung der neuesten Sicherheitspatches, für einen verantwortungsvollen Sicherheitsansatz einsetzt.

MIT LEICHTIGKEIT ÜBERWACHEN, HANDELN UND AUFZEICHNEN

Der Umlauf eines Wagens besteht aus vielen Arbeitsgängen. SOCONNECT hilft Ihnen dabei, Ihr eigenes HACCP-Konzept umzusetzen



1

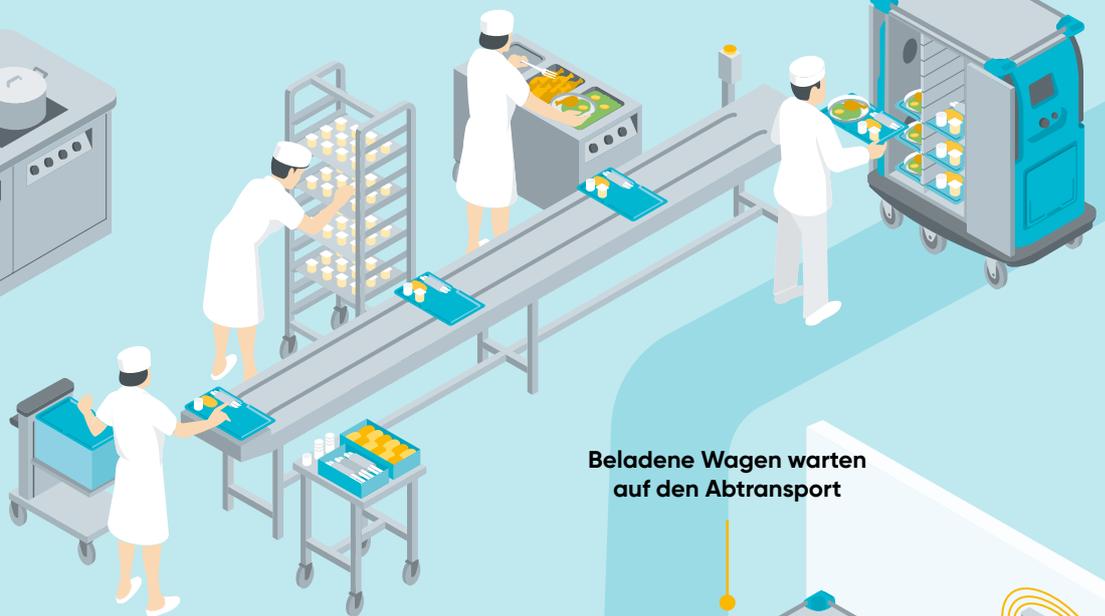
PORTIONIERUNG

Mit der erweiterten Rückverfolgbarkeit von i-Serv werden die Speisen von diesem Moment an überwacht. SOCONNECT prüft mit dem Küchenleiter.

Portionieren und Anrichten der Tablettts, Beladen des Compactserv



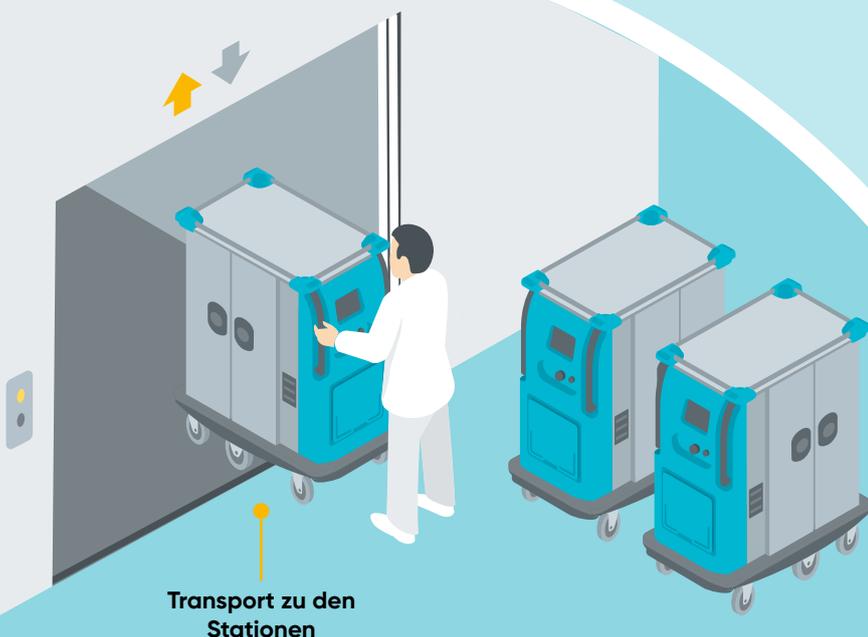
Produktion in der Küche



Beladene Wagen warten auf den Abtransport



Temperaturüberwachung vor dem Transport



Transport zu den Stationen

4

REINIGUNG DER TABLETTWAGEN

Die erweiterte Temperaturüberwachung registriert den Temperaturanstieg während des Reinigungsvorganges (Waschen mit heißem Wasser).



Die Wagen sind sauber



Waschen mit Schlauchbrause, Bürste oder Schwamm



Spülbereich für Tablettts und Geschirr

Compactserv auf dem Weg zur Reinigung



Abräumen



Mühevolle Integration in die Versorgungsabläufe

3

ERWEITERTE RÜCKVERFOLGBARKEIT & RECHTZEIT

Mit SOCONNECT können der Verpflegungsleiter und die Diätassistentin mit Kennzahlen informiert werden über:

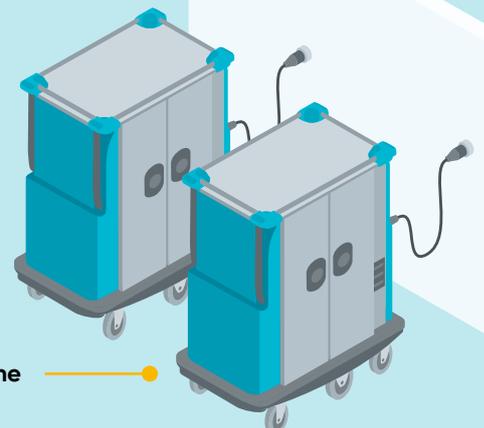
- Betriebsstörungen
- Einhaltung der Temperaturen
- Lieferstatus der Gerichte
- Nutzung der Geräte



2

REGENERIERUNG UND HEISSHALTUNG

Zur Essenszeit (Mittag- oder Abendessen), wenn der Wagen beladen ist, startet die Elektronik den Heizzyklus. Am Ende des Aufheizens/Wiederaufheizens sorgt der Wagen dafür, dass die Temperaturen bis zur Verteilung der Mahlzeiten gehalten werden.



Stationsküche

DIE PLUSPUNKTE VON SOCAMEL

FÜR DIE PATIENTEN/BEWOHNER

- Menüs mit empfindlichen Speisen, einschließlich gebackener oder gegrillter Produkte, oder Aufläufe, für abwechslungsreiche Mahlzeiten
- Speisenpräsentation auf barrierefreien Tablett, mit hochwertigen Porzellanteilen und transparenten Abdeckungen
- Stressfreies Servieren und Abräumen durch das Serviceteam, das so mehr Zeit für die Patienten hat

FÜR DAS SERVICETEAM

- Die Wagen sind besonders beweglich, leise und ergonomisch
- Elegantes Design schafft Zufriedenheit bei der Verwendung
- Die viertürige Ausführung bietet den Vorteil, einzelne kalte oder heiße Menükomponenten ohne Temperaturverlust hinzuzufügen oder entnehmen zu können.

FÜR DAS KÜCHENTEAM

- Bewahrt die spezifischen Eigenschaften der Speisen für eine Menüauswahl, die seinesgleichen sucht
- Die Konstruktion erleichtert die Reinigung. Alle Teile sind zugänglich, bzw. rasch und ohne Werkzeug abnehmbar.
- Autonomer, bis hin zu automatischem Betrieb

FÜR DAS MANAGEMENT

- Das elegante Design verbessert das Prestige der Einrichtung
- Lange Lebensdauer durch den Einsatz von hochwertigen Qualitätskomponenten
- Durch die Zuverlässigkeit unserer Produkte bleiben während der gesamten Produktlebensdauer die Wartungskosten überschaubar.



FÜR DAS WARTUNGSTEAM

- Rückverfolgbarkeit der Ereignisse für Wartungszwecke serienmäßig
- Verwendung hochwertigster europäischer Komponenten. Die komplette Montage erfolgt in Rives, in den französischen Alpen nahe der Stadt Grenoble
- Einfacher Zugang zu technischen Komponenten und Kühleinheit

FÜR DAS IMAGE DER EINRICHTUNG

- Die Speisenverteilwagen werten die Einrichtung auf (Eleganz und Funktion)
- Umweltschutz und gesellschaftliche Verantwortung werden ernst genommen

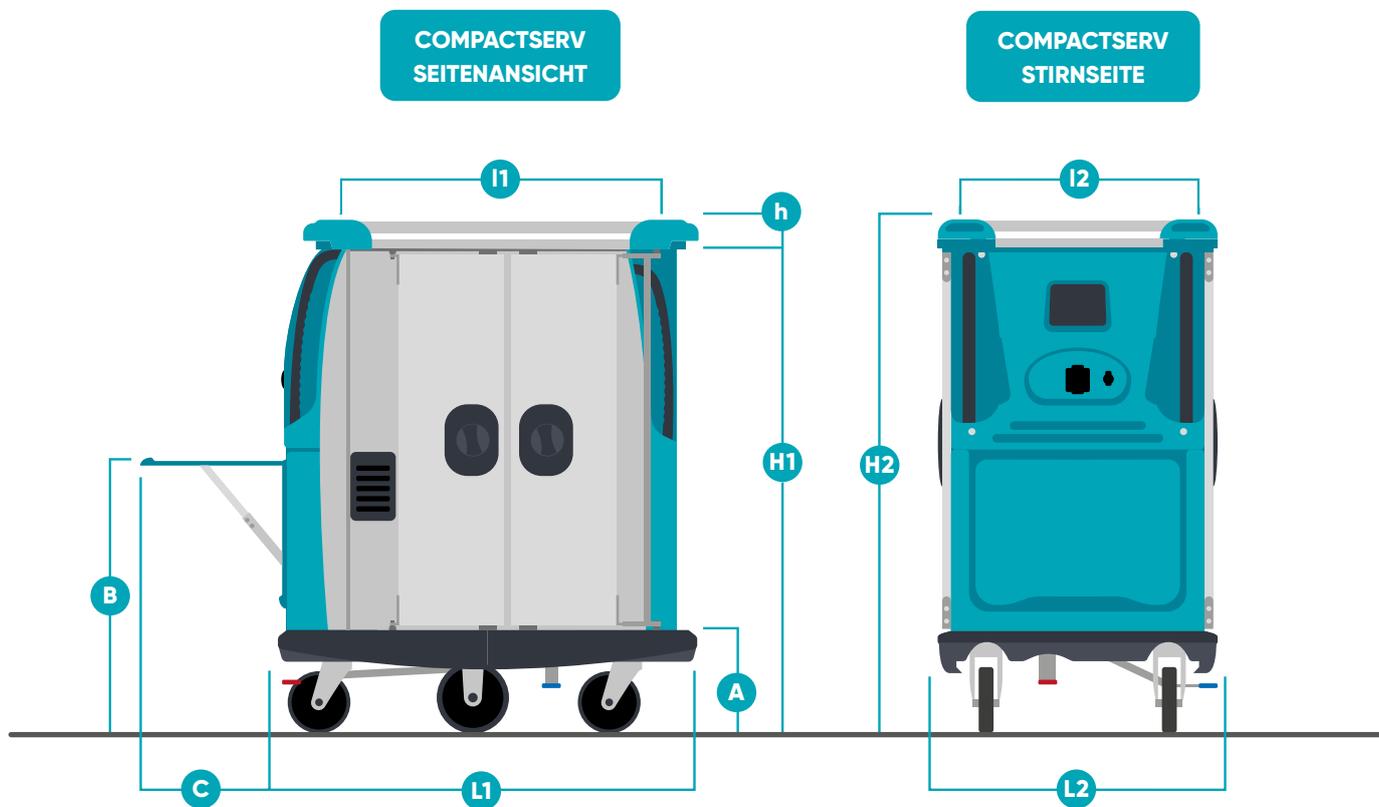


SPEISENVERTEILWAGEN, DIE ZU IHNEN PASSEN

Originalität und Corporate Identity dank der Möglichkeit, die Geräte zu personalisieren.



ABMESSUNGEN



ABMESSUNGEN / in mm	MINI	JUNIOR	SENIOR	INSERT SENIOR	INSERT JUNIOR	BANKETT
H1 Höhe ohne Galerie	1050	1363	1595	1560	1319	1050
H2 Höhe mit Galerie	1100	1413	1645	1616	1375	1100
h Höhe der Galerie	50	50	50	56	56	50
L1 Länge	1135	1135	1135	770	770	1135
L2 Breite	775	775	775	573	573	775
I1 Länge Stellfläche	885	885	885	885	885	885
I2 Breite Stellfläche	600	600	600	600	600	660
Türauslenkung	1110	1110	1110	-	-	1110
A Höhe Stoßschutz	255	255	255	321	321	255
B Höhe abklappbares Bord	745	745	745	745	745	745
C Breite abklappbares Bord	330	330	330	330	330	330

* Die Abbildungen können von der tatsächlichen Ausführung abweichen



#weprotectyourfood

Lösung mit
dem Label



Socamel Deutschland GmbH
Wittestr. 30 K, 13509 Berlin
+49 (0) 30 4357 2524
info@socamel.de
www.socamel.de

Socamel ist ein Unternehmen der Guillin Gruppe

