

COMPACTSERV 4s



CARROS CON TECNOLOGÍA
INCORPORADA, PARA
DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS EN
BANDEJAS

UNA SOLUCIÓN PRÁCTICA TODO EN UNO

Ideal para facilitar la
distribución de comidas
en línea caliente, fría y
congelada

 **SOCAMEL**
BY GULLIN



#weprotectyourfood



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La solución de distribución de comida en bandeja con tecnología integrada de SOCAMEL, el carro COMPACTSERV, está diseñado para mantener y retermalizar sus platos en línea caliente, fría o congelada.

El consumo energético del carro COMPACTSERV es muy reducido, gracias a la barrera térmica que constituye la nueva pared central entre el lado caliente y el lado frío.

Por tanto, esta solución permite restaurar, mejorar y mantener la temperatura óptima de las preparaciones calientes y frías, antes y durante el servicio.

El carro COMPACTSERV responde perfectamente al servicio de comidas en la habitación.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El Compactserv es un carro de distribución de comida en bandejas individuales con tecnología incorporada.

Se distinguen en 3 modelos, lo que permite una fácil distribución de 16 a 30 bandejas Gastronorm :

- Compactserv Mini: 16 bandejas de comida
- Compactserv Junior: 20 o 24 bandejas de comida
- Compactserv Senior: 26 o 30 bandejas de comida

Este carro está equipado con 6 ruedas de acero galvanizado o inoxidable, que garantizan una excelente maniobrabilidad en todo tipo de suelos. Además cuenta con un Frenado Centralizado, para una rápida inmovilización del carro.

LAS CARACTERÍSTICAS

- Diseñado en acero inoxidable apto para uso alimentario
- Barrera térmica integrada en la pared central
- Asas ergonómicas «soft touch»
- 6 ruedas Easyroll para una maniobrabilidad incomparable
- Frenado centralizado
- Gran área de almacenamiento en el estante superior
- Ausencia de agua estancada, gracias a un óptima evacuación del agua de lavado
- Panel de control simple e intuitivo



RESUMEN

LA TERMOCONVECCIÓN | P.5

Ingeniería Socamel Technologies

LÍNEA CALIENTE | P.6

Desarrollo tipo

LÍNEA FRÍA | P.7

Desarrollo tipo

LIAISON SURGELÉE | P.8

Desarrollo tipo

COMPACTSERV 2 | P.9

La solución todo en uno

OPCIONES | P.16

Para el carro Compactserv

i-SERV4 | P.17

Supervisión y trazabilidad

CUADRO SINÓPTICO | P.20

Organización global tipo

SATISFACCIÓN | P.22

De la cocina al consumidor

LAS DIMENSIONES | P.24

Para el carro Compactserv

LA TERMOCONVECCIÓN

TERMOCONVECCIÓN FORZADA Y CONTROLADA DE SOCAMEL

Procedente del sector de la gran cocina tradicional, ésta tecnología permite:

- Conservar las propiedades organolépticas con una gran selección de menús, incluso en platos exquisitos: carne picada, hojaldres, gratinados, empanados, fritos...
- Usar vajilla de cualquier tipo y forma, desde porcelana hasta melamina de un solo uso
- Generar una circulación orientada y dinámica de las corrientes de aire frío y caliente, gracias a exhaustivos estudios aerólicos y térmicos
- Regulación de temperatura eficiente para todos los tipos de líneas (caliente, fría y congelada)

Línea caliente

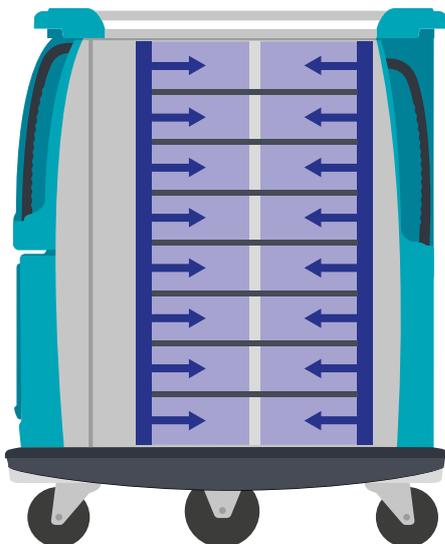
Boost a temperaturas calientes y frías.

Línea fría / Línea congelada

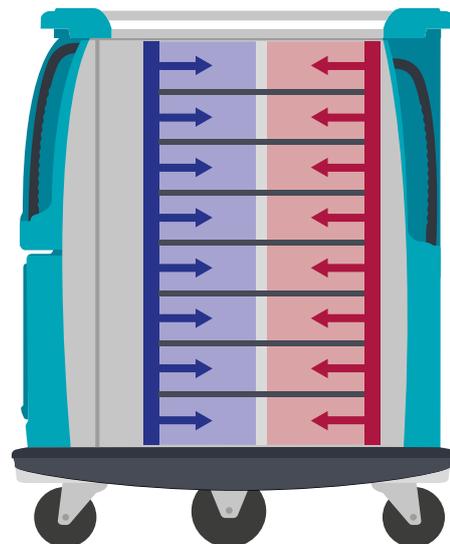
El ciclo comienza con una rápida bajada de temperatura, seguido de un mantenimiento global a 3°C. A la hora programada, los platos fríos se siguen manteniendo a baja temperatura, y los platos calientes se regeneran.

Vista desde abajo - corte vertical

Mantenimiento global en frío

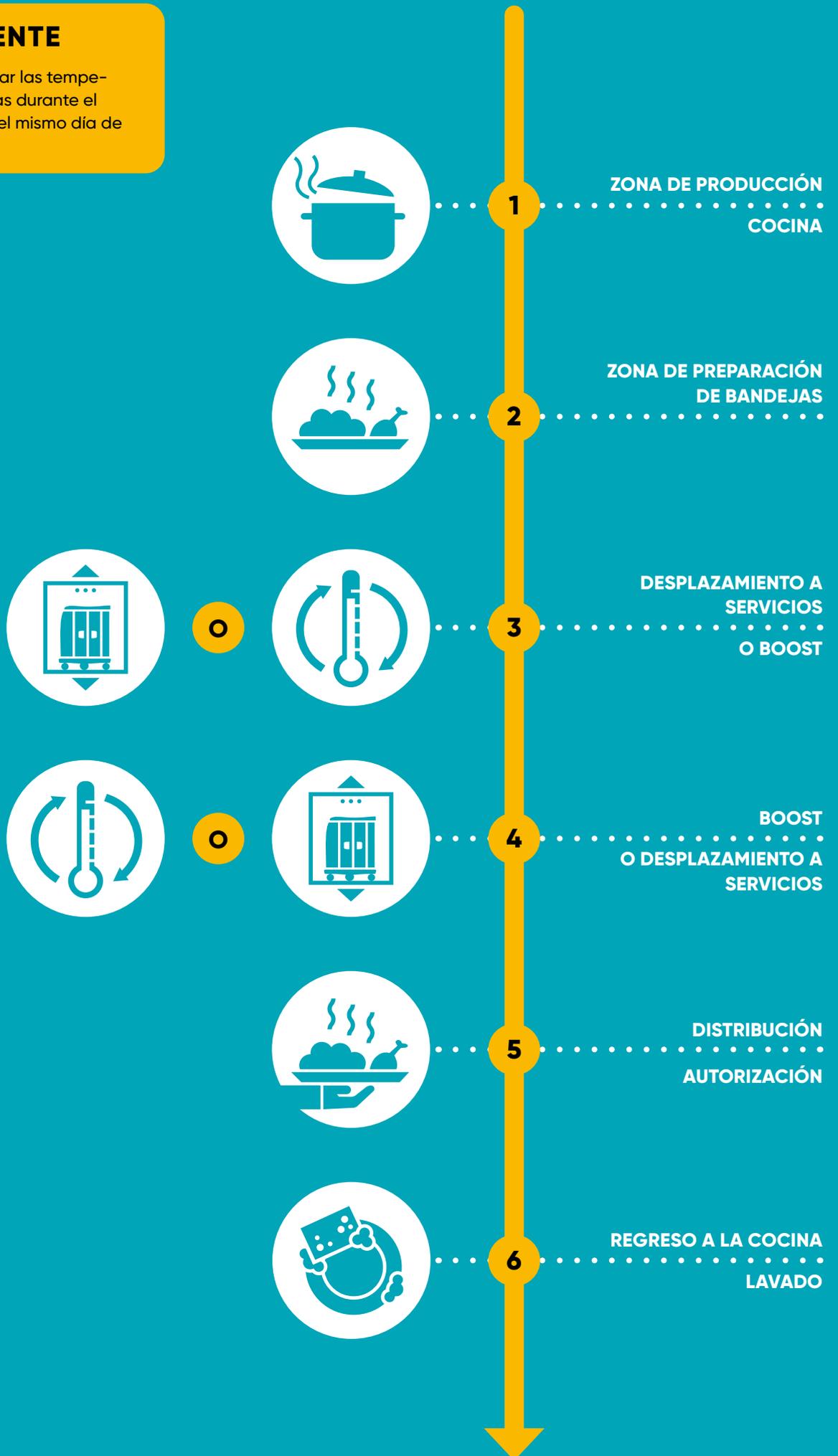


Mantenimiento en frío con regeneración de temperatura



LÍNEA CALIENTE

Idóneo para garantizar las temperaturas de las comidas durante el servicio, preparadas el mismo día de la distribución.



LÍNEA FRÍA

Perfecto para mantener en frío, regenerar y distribuir bandejas de comida de línea fría.



1

ZONA DE PRODUCCIÓN
COCINA



2

REFRIGERACIÓN DE
PLATOS COCINADOS



3

ZONA DE PREPARACIÓN
DE BANDEJAS
ALMACENAMIENTO

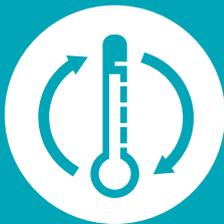


O



4

DESPLAZAMIENTO A SER-
VICIOS
O MANTENIMIENTO GLO-
BAL EN FRÍO, SEGUIDO DE
REGENERACIÓN



O



5

MANTENIMIENTO GLOBAL
EN FRÍO, SEGUIDO DE RE-
GENERACIÓN
O DESPLAZAMIENTO A
SERVICIOS



6

DISTRIBUCIÓN
AUTORIZACIÓN

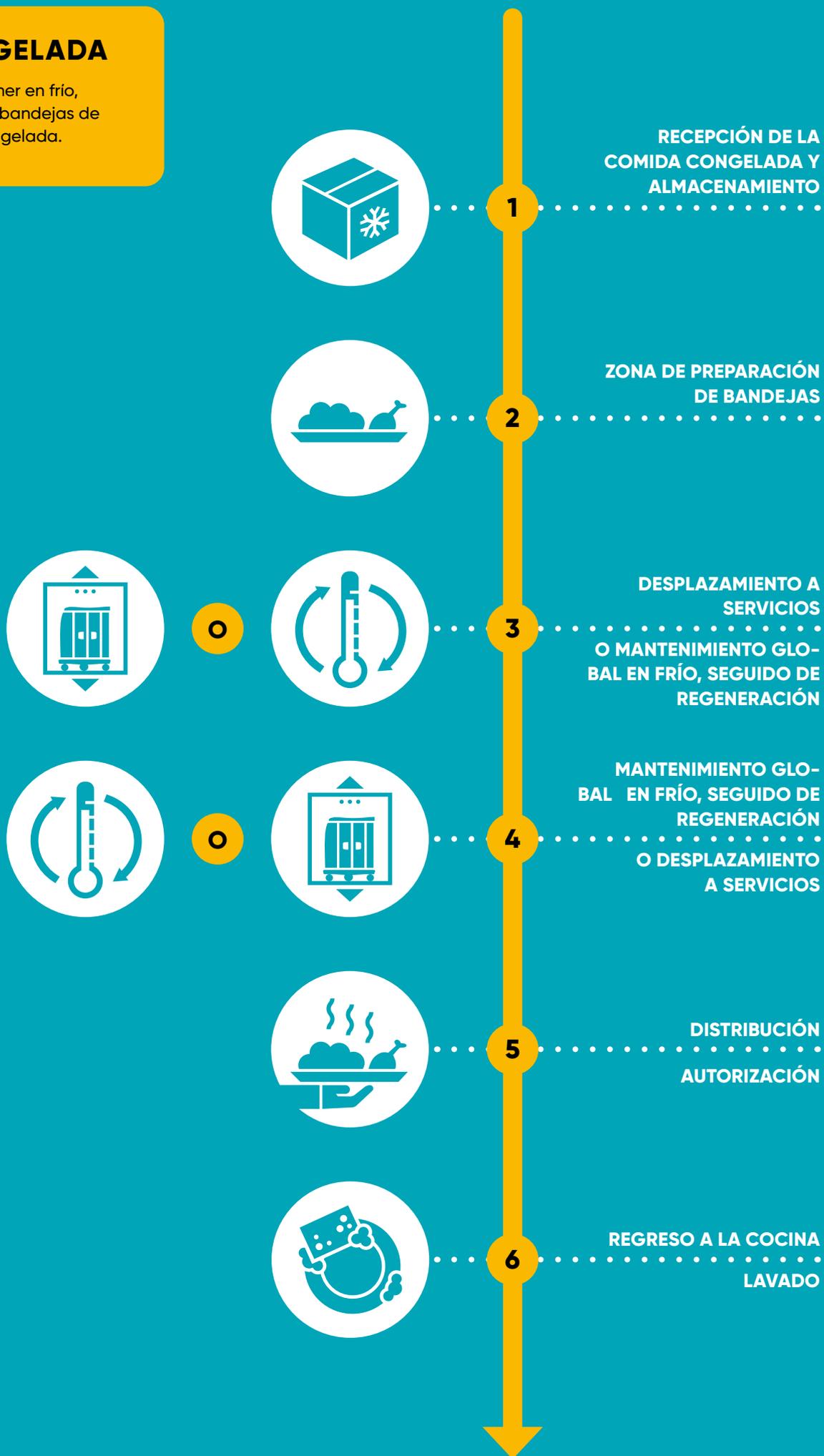


7

REGRESO A LA COCINA
LAVADO

LÍNEA CONGELADA

Perfecto para mantener en frío, regenerar y distribuir bandejas de comidas de línea congelada.



COMPACTSERV 2



COMPACTSERV MINI



COMPACTSERV JUNIOR



COMPACTSERV SENIOR

RENDIMIENTO

El rendimiento de nuestros carros proporciona una mayor seguridad alimentaria (HACCP) y permite obtener las temperaturas deseadas. Así, se respetan las cualidades organolépticas y visuales de los platos elaborados, incluso los más delicados.

En interés de la ecología, tenemos la posibilidad de limitar estos rendimientos para evitar el consumo excesivo de electricidad.

RESPECTO AL MEDIO AMBIENTE

Reducción considerable del consumo de energía vinculado el uso del carro, gracias a la barrera térmica que constituye la pared central.



Área grande almacenamiento

Bordes anti-caída



ERGONOMÍA

El carro Compactserv proporciona el enlace entre la cocina y las distintas unidades de hospitalización o restauración. Tiene una gran área de almacenamiento en la parte superior para acomodar accesorios de distribución, dispone también de bordes anti-caída. Su incomparable maniobrabilidad en todo tipo de suelos gracias a las 6 ruedas y su rápida inmovilización asegurada por un frenado centralizado, proporcionan una innegable facilidad de uso. Las 2 asas agarre en cada lado del carro permiten que sea más fácil de usar y apto para todos.

DESARROLLO DE UN CICLO

La regeneración o retermalización de los productos consiste en un aumento y estabilización de las temperaturas, para obtener la temperatura de salida deseada. Únicamente la termoconvección forzada y controlada de SOCAMEL permite obtener y regular las temperaturas previstas.

La fase de mantenimiento, que está en modo automático, permite conservar la propiedad organoléptica de los productos, tanto calientes como fríos, a la temperatura correcta.

Parachoques ergonómicos

Asas ergonómicas

Estante plegable

Frenado centralizado

6 ruedas Easyroll



TRANSPORTE REMOLCADO

El dispositivo de remolque compatible con el Compactserv, el enganche basculante, le permite mejorar el movimiento de los carros, y por lo tanto alcanzar una comodidad adicional para el personal.

Si tiene un enganche basculante, puede completar su equipo comprando la máquina tractora Husky, nuestra solución de remolque sin esfuerzo.

También hay una versión de Compactserv con motorización, para mover el carro reduciendo la carga trabajo del personal.



CALIDAD, VIDA ÚTIL Y MANTENIMIENTO

El carro Compactserv está diseñado con materiales de calidad, robustos y bien pensados, como el acero inoxidable de grado alimenticio, que garantizan una buena longevidad en el tiempo.

También está diseñado para garantizar la seguridad del personal. De hecho, todos los riesgos asociados con el uso general del Compactserv están bajo control: las temperaturas exteriores del carro se revisan para evitar quemaduras, y sus superficies son lisas, fluidas y sin asperezas.

Las 4 asas de agarre son ergonómicas, facilitan las maniobras del carro. El interior de los tanques es fácilmente accesible y se facilita el acceso a las partes técnicas de la unidad de refrigeración integrada.



COSTO

Una compra de Socamel = una compra segura

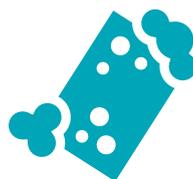
Nuestra oferta de servicio integral, combinando alta nivel de calidad y respeto por el medio ambiente, permite garantizar el mejor costo total del mercado. Nuestras eficientes soluciones le aseguran mantenimiento fácil y reducido. incluant l'entretien.

LIMPIEZA E HIGIENE

Este carro está diseñado para una limpieza simple y eficiente. Su diseño permite un flujo óptimo de agua desde lavado gracias a tanques lisos con ángulos radiados, o incluso para choques lisos monobloque.

Las juntas de la puerta y los tapones de las ranuras son extraíbles e intercambiables, sin necesidad de herramientas.

El interior de los tanques se puede limpiar con una esponja, cepillo o la ducha, ya que el carro tiene pedal de evacuación agua de lavado.



LAVADO DE ESPONJA



LAVADO DE CEPILLO



LAVADO CON MANGUERA



Guillotinas de sellado móviles

Barrera térmica

Pedal de evacuación agua de lavado



LA GAMA COMPACTSERV

COMPACTSERV PLATOS

Compactserv platos es un carro con tecnología integrada para la distribución de platos ya preparados en el comedor Común. Está disponible en un modelo Mini, con capacidad de 40 a 64 platos.

Solución ideal para residencias de ancianos, este carro ofrece servicio de alta gama, y crea una atmósfera amigable al permitir que los residentes compartan su comida.



COMPACTSERV PLATOS

COMPACTSERV INSERT

Hay 2 modelos :

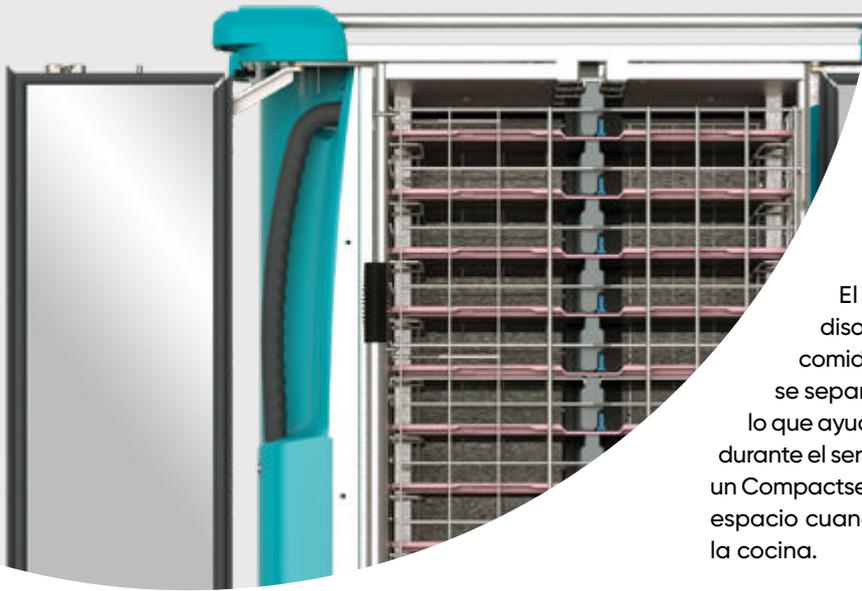
- Junior, con capacidad para 22 bandejas Gastronorm
- Senior, con capacidad para 28 bandejas Gastronorm

Características :

- Estructura de acero inoxidable
- Equipado con asas ergonómicas extraíbles, guías para facilitar la inserción del insert en el Compactserv y una barra extraíble para desplazarlo
- 2 compartimentos 50/50
- Pared Evercool altamente aislada con tomas de aire
- Rejillas antigoteo
- Zona de almacenamiento superior
- Dos puertas de serie
- 1 rueda giratoria de acero inoxidable con freno, 2 ruedas giratorias de acero inoxidable, 1 rueda fija de acero inoxidable, diámetro 160mm
- Posibilidad de transportar una caja específica de 600x400 en la parte inferior del insert
- Se puede remolcar con una barra de remolque pivotante



COMPACTSERV INSERT



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El Insert para Compactserv es una solución disociada, ideal para la distribución de bandejas de comida en habitaciones. Ligero y ergonómico, el Insert se separa fácilmente de la estructura del Compactserv, lo que ayuda a reducir el peso y mejorar la maniobrabilidad durante el servicio. Su tamaño compacto en comparación con un Compactserv estándar también significa que ocupa menos espacio cuando se transporta en camión y se almacena en la cocina.

¿POR QUÉ ELEGIR LA SOLUCIÓN INSERT?

- Juego de 2 INSERTOS para un COMPACTSERV en línea fría y línea caliente
- Insert sobre ruedas, sin carro de soporte para almacenar
- Peso y tamaño reducidos, para una distribución más cómoda y ahorrar espacio de transporte y almacenamiento
- Sin riesgo de quemaduras gracias a las asas desmontables



LIMPIEZA CON PAÑOS

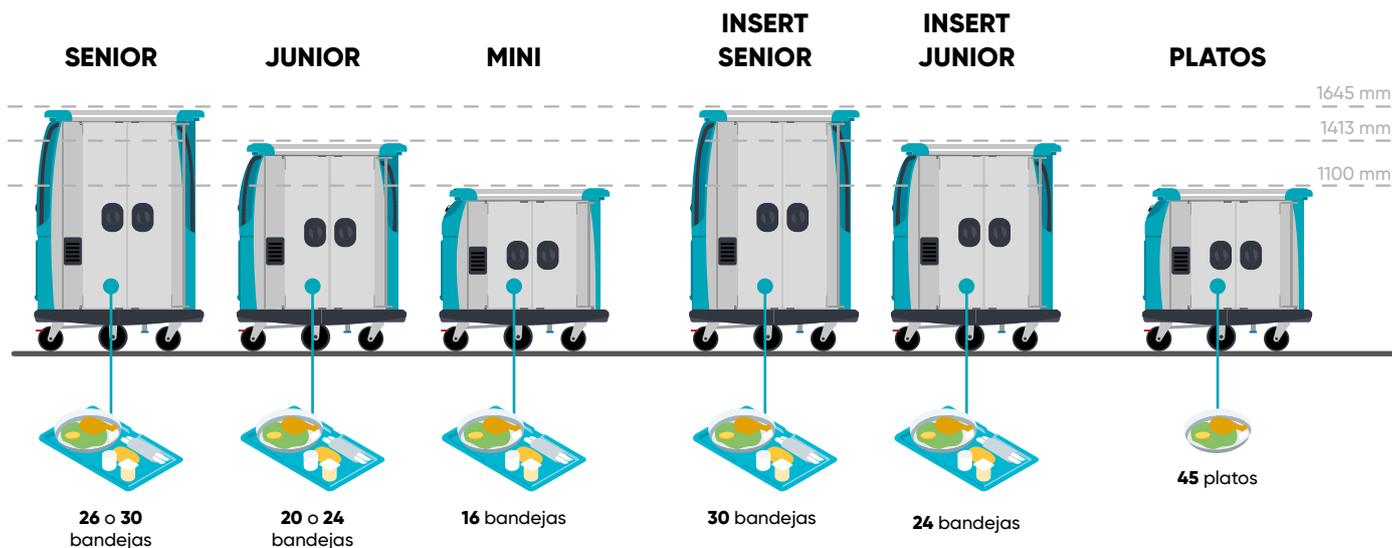


LAVADO EN LA DUCHA

CONCEPCIÓN



CORRESPONDENCIA BANDEJAS



MODELO COMPACTSERV	CÓDIGO DEL PRODUCTO	NÚM DE NIVELES	NÚM MAX DE BANDEJAS	TIPOLOGÍA DE LAS BANDEJAS	LA BRECHA ENTRE LOS NIVELES	DISTANCIA ÚTIL ENTRE BANDEJAS
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
PLATOS	4600040	8	45 platos	/	85	80

BANDEJAS

GASTRONORM PLANA V1
530 x 325 mm



GASTRONORM PLANA V2
530 x 325 mm



GASTRONORM CON SEPARACIÓN
2 compartiments - 530 x 325 mm



GASTRONORM +
570 x 325 mm



OPCIONES

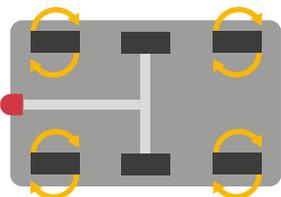
OPCIONES PRINCIPALES

- Estante plegable
- Galería adicional en el lado caliente
- Bloqueo de teclas
- Kit de desvarase
- Enganche basculante
- Placa de identificación

OPCIONES DE RUEDAS

6 ruedas en acero inoxidable con freno centralizado :

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



LA PANTALLA

El carro está equipado con una intuitiva pantalla táctil en color (7 pulgadas) que muestra la actividad en curso y permite acceder a la programación.

Características digitales

- Programación completa
- Arranque y parada manual de la calefacción
- Retención y refuerzo manual de la calefacción
- Diagnóstico, asistencia al mantenimiento.

Cuadro de mandos - Ergonomía

Permite :

- Controlar los ciclos (horarios, programas...)
- Visualizar en tiempo real las temperaturas y los tiempos hasta dar el servicio
- Visualizar el correcto desarrollo de la barra de LED tricolores
- Acceder al historial de temperaturas y de sucesos eventuales

Características

- 3 modos para iniciar los ciclos : Automático/Manual/Repetitivo
- Programación : 5 programas para dar 4 servicios al día
- Historial estándar, los 1000 últimos sucesos registrados con fecha y hora, con seguimiento según el tipo
- Trazabilidad :
 - Estándar, 50 ciclos de 800 puntos de medición, con alimentación eléctrica o por pilas (opcional)

Nuevas funciones de iServ4

- Alta seguridad informática
- 100% conectable a SOCONNECT
- Amplia lectura de mantenimiento
- Ergonomía única
- Gestión del consumo eléctrico



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Retroalimentación de datos en tiempo real, automático o manual

- Registro de las temperaturas central y ambiente
- Comprobación rápida y sencilla del estado de funcionamiento mediante una barra de LED tricolor

Supervisión técnica

- Gestión del parque
- Arranque / parada remota de ciclos
- Generación de alarmas / alertas
- Recordatorio de acciones de mantenimiento
- Control y registro de temperaturas

USB ESTÁNDAR O TIEMPO REAL

Acceso a dos niveles de trazabilidad de serie para monitorear, reaccionar y registrar incidentes y curvas temperaturas.

Con una memoria USB

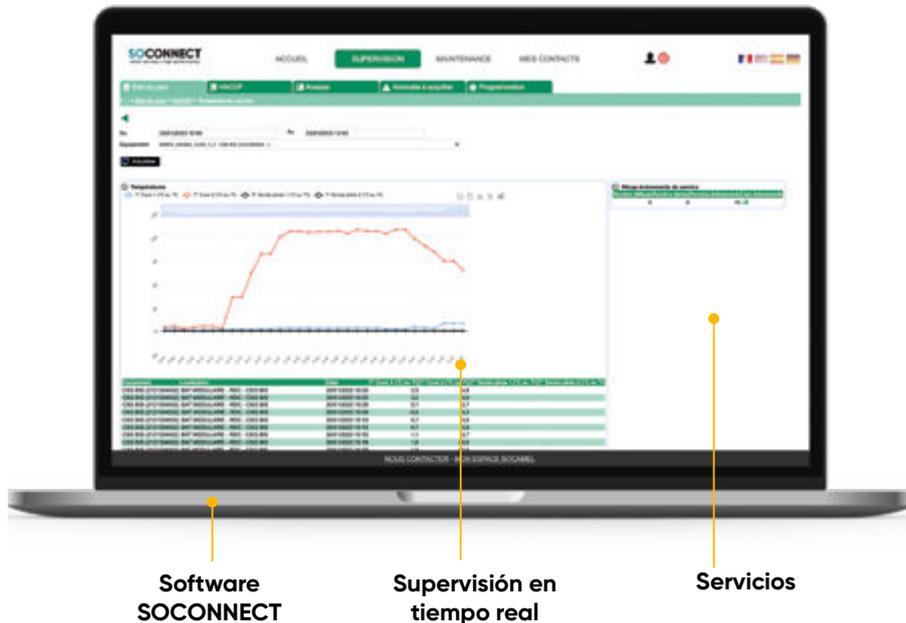
Exportar y archivar informes de trazabilidad en PDF :

- Temperatura del núcleo
- Temperatura ambiente de los dos zonas
- Historial operativo
- Programación

Tiempo real

Nuestra nueva plataforma SOCONNECT para ofrecer una amplia gama de servicios.

- Supervisión del estado de funcionamiento del parque con apoyo de análisis
- Supervisión de las temperaturas ambiente y del núcleo
- Programación remota
- Consultar el historial operativo del parque de carros



TRES NIVELES DE TRAZABILIDAD

Trazabilidad estándar

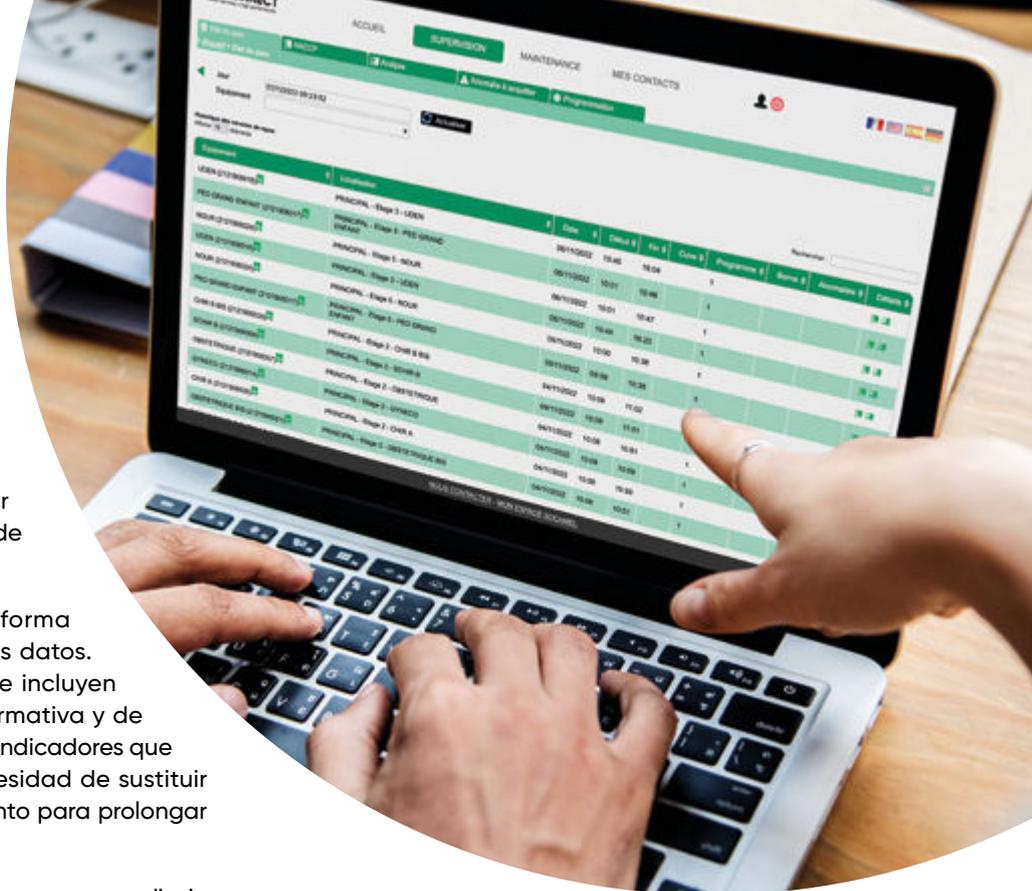
En estándar, un primer nivel de trazabilidad permite registrar la temperatura ambiente de los tanques cuando el carro está encendido.

Trazabilidad ampliada

El sistema de trazabilidad ampliado, que consiste en equipar cada Compactserv de módulos de registro de datos, permite a los usuarios controlar todas las etapas de la distribución de las comidas, de la asignación, durante el transporte, retermalización, hasta el servicio.

Trazabilidad ampliada Sonda de pinchos

Puede añadir una sonda de pinchos a su equipo, lo que le permitirá cargar menús y registrar las temperaturas del núcleo.



SOCONNECT es nuestra nueva plataforma de software para pasar de una obligación de medios a una obligación de resultados. Esta solución única de 360° está diseñada para optimizar la distribución de comidas y la gestión de equipos.

Externalizada en la nube, esta plataforma facilita el mantenimiento y centraliza los datos. SOCONNECT ofrece ahora servicios que incluyen una garantía de cumplimiento de la normativa y de rendimiento. También permite acceder a indicadores que pueden utilizarse para anticipar la necesidad de sustituir equipos y realizar tareas de mantenimiento para prolongar su vida útil.

SOCONNECT, una plataforma optimizada para un aprendizaje rápido y eficaz y un rendimiento 100% controlado.

Puede conectarse en red para gestionar varias salas.

SOCONNECT
smart services • high performance

SERVICIOS PLURALES



Uso

La plataforma de software SOCONNECT está diseñada para que su aprendizaje sea rápido y eficaz. Todo se basa en alarmas en forma de contadores, con informes periódicos sobre el estado de la flota.



Normativa

SOCONNECT ofrece un registro constante de las temperaturas de las cubas, lo que permite mantener los platos fríos o recalentarlos. No se trata de un muestreo, sino de un control permanente e imparcial de todas las comidas. Cualquier anomalía se notifica al instante por SMS o correo electrónico. Por supuesto, la sonda de pinchazo sigue estando disponible.



Rendimiento

El rendimiento en frío y en caliente de los equipos se comprueba en todas las comidas entregadas. De este modo, se ofrece una garantía de rendimiento para que los equipos no se desvíen con el paso del tiempo, ya que este problema sigue estando vinculado con demasiada frecuencia a cuestiones de mantenimiento o desgaste, pero también al uso. Por tanto, SOCONNECT es también una herramienta de gestión.



CMMS (Gestión del Mantenimiento Asistido por Ordenador)

Al igual que Socamel, los departamentos técnicos de los clientes tienen acceso a la información sobre todas las operaciones de mantenimiento realizadas en sus equipos. SOCONNECT es una auténtica herramienta de gestión del mantenimiento asistido por ordenador, que ofrece una transparencia total y un soporte global.



Patrimonio

Los indicadores pueden utilizarse para anticipar la necesidad de renovar los equipos, decidir si se emprenden campañas de renovación y poner en marcha operaciones de mantenimiento manteniendo bajo control los presupuestos y el CTP (Coste Total de Propiedad).



Seguridad

En términos de funcionalidad, Socamel ofrece una garantía de servicio del 99% con un software externalizado en una nube. El mantenimiento y la administración corren a cargo del fabricante, que se compromete a adoptar un enfoque de seguridad responsable con un análisis de riesgos externalizado y una política de seguimiento y actualización de los últimos parches de seguridad.

INSPECCIONAR, ACTUAR, REGISTRAR CON TOTAL FACILIDAD

El circuito de un carro abarca numerosas operaciones con riesgo. SOCONNECT garantiza los pasos APPCC.



1

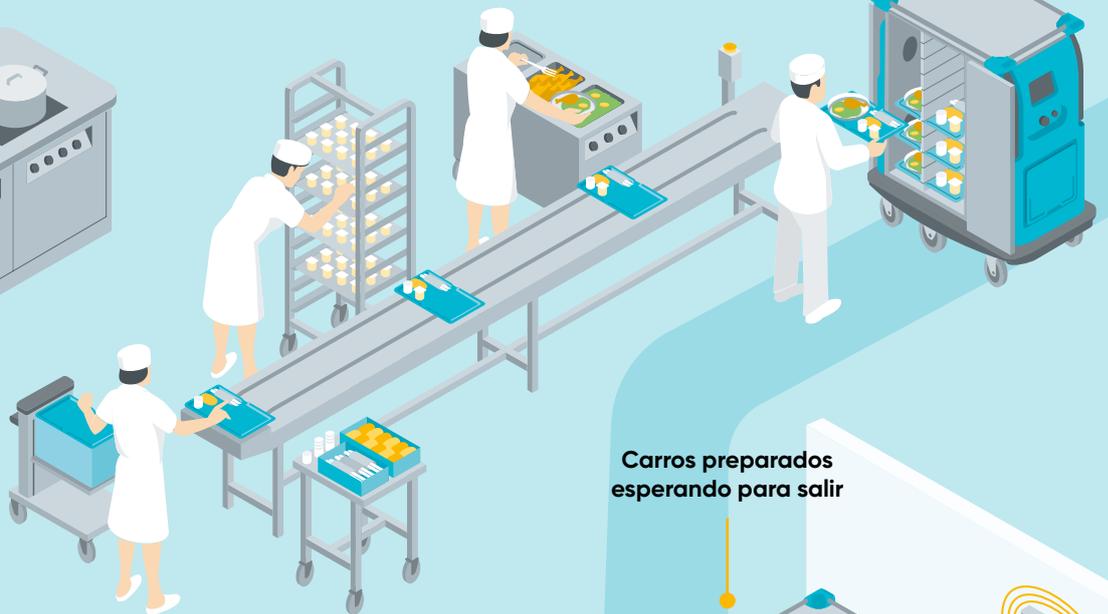
DISTRIBUCION

A partir de este momento, con la trazabilidad ampliada de i-Serv, las preparaciones están bajo vigilancia. SOCONNECT comprueba con el jefe de cocina.

Preparación de bandejas,
cargado de los Compactserv



Producción de cocina



Carros preparados
esperando para salir



Trazabilidad de temperaturas
antes del transporte



Desplazamiento a servicios

4

LAVADO DE LOS CARROS

Durante la operación, la trazabilidad ampliada tiene en cuenta la puesta en temperatura del carro (uso de agua caliente).



Carros limpios



Lavado con ducha, cepillo o esponja



Zona de lavado de bandejas, vajilla



Compactserv de regreso de la distribución antes de lavarios

3

TRAZABILIDAD AMPLIADA Y TIEMPO REAL

Con SOCONNECT, el responsable de restauración y el dietista pueden estar informados por contadores sobre :

- Incidencias de funcionamiento
- El cumplimiento de la temperatura
- Estado de entrega de los platos
- Utilización de los equipos



Servicio en el sentido de circulación de los pasillos

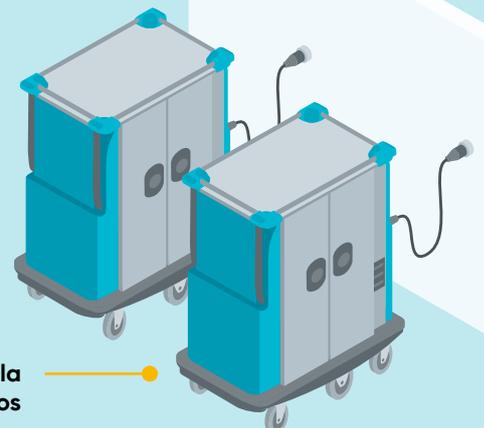


Recogida

2

ENTREGA Y MANTENIMIENTO EN TEMPERATURA

A la hora de comer (mediodía o noche), cuando el camión está cargado, la programación inicia el inicio del ciclo para restablecer temperatura de las bandejas. Al final del recalentamiento, el carro asegura la mantener las temperaturas adecuadas hasta la distribución de comidas.



Office del piso de la unidad de cuidados

LAS VENTAJAS DE SOCAMEL

PARA EL PACIENTE / EL RESIDENTE

- Elección de menús que permiten platos delicados, fritos o gratinado, para variar el placer de las comidas
- Servicio de hotel en bandejas planas con plato gratificante, o en platos bien preparados para el Compactserv Platos, facilitando la distribución del buen plato al paciente correcto
- Personal de servicio liberado del estrés de la distribución y autorización, para un contacto disponible y sonriente

PARA EL PERSONAL DE SERVICIO

- Carros silenciosos y especialmente maniobrables y ergonómico
- Diseño elegante para un uso gratificante

PARA EL PERSONAL DE COCINA

- Perfecta restitución organoléptica para una elección menús incomparables
- Diseño para una fácil limpieza: todas las piezas accesibles o extraíbles rápidamente, sin herramientas
- Funcionamiento autónomo o incluso automático

PARA EL GESTOR

- Retorno de la inversión con equipo confiable y de calidad
- Diseño elegante para una imagen del establecimiento reforzado
- La fiabilidad de nuestros productos permite controlar costes de mantenimiento a lo largo de su vida útil



PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO

- Trazabilidad de mantenimiento de serie
- Todos los componentes técnicos de alta calidad, fabricado y ensamblado en Francia
- Acceso rápido a elementos técnicos, grupo frío, caja sobre cajón ...

POR LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO

- Carros de distribución que realzan la imagen del establecimiento (elegancia y sobriedad)
- Enfoque ambiental y social responsable (élégance et sobriété)

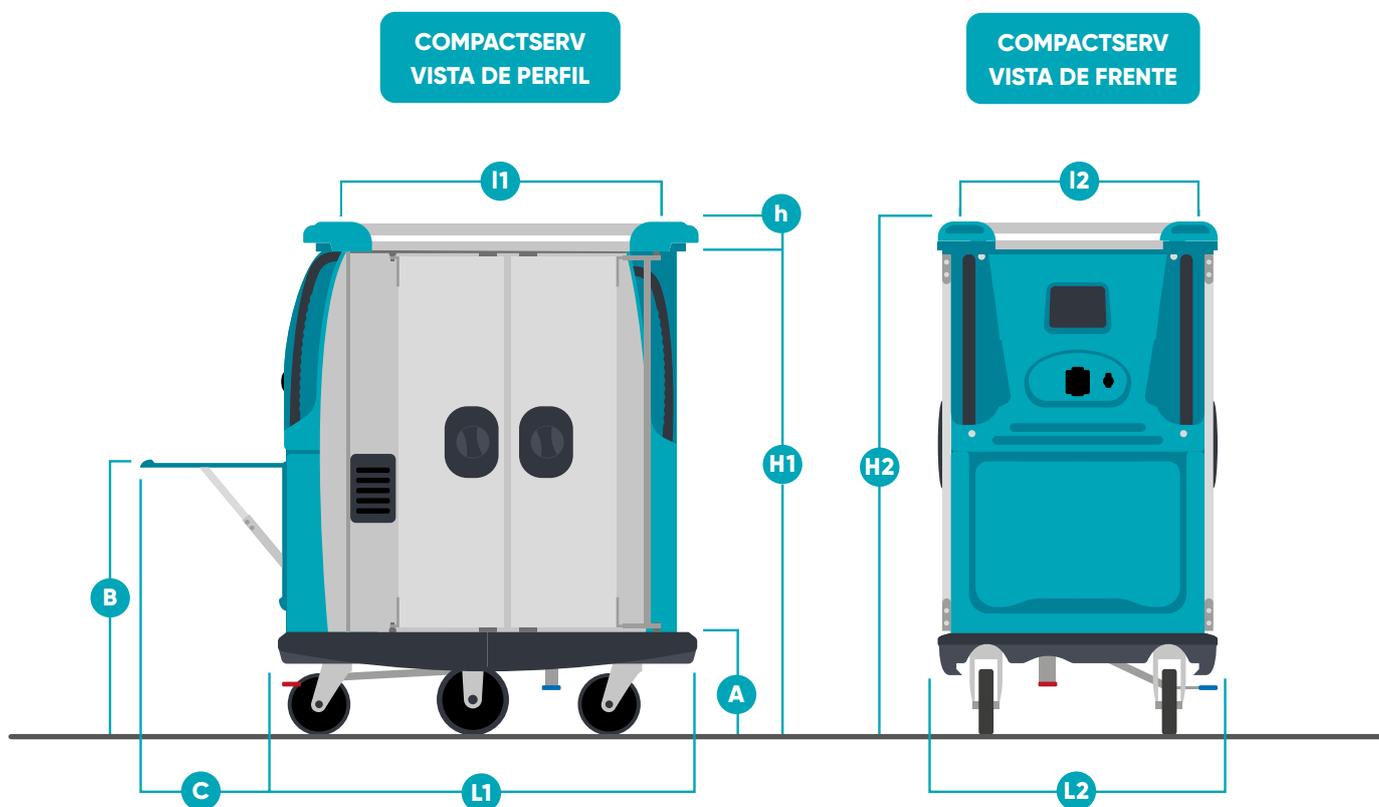


CARROS QUE SE VEAN COMO USTED DESEA

Posibilidad de personalizar los carros para darle un toque original muy apreciada por todos.



DIMENSIONES



	DIMENSIONES TOTALES /en mm	MINI	JUNIOR	SENIOR	INSERT SENIOR	INSERT JUNIOR	PLATOS
H1	Altura sin boca	1050	1363	1595	1560	1319	1050
H2	Altura con boca	1100	1413	1645	1616	1375	1100
h	Altura de la boca	50	50	50	56	56	50
L1	Longitud	1135	1135	1135	770	770	1135
L2	Anchura	775	775	775	573	573	775
I1	Longitud del estante superior	885	885	885	885	885	885
I2	Anchura del estante superior	600	600	600	600	600	660
	Espacio libre de puerta abierta	1110	1110	1110	-	-	1110
A	Altura parachoques	255	255	255	321	321	255
B	Altura del estante plegable	745	745	745	745	745	745
C	Anchura del estante plegable	330	330	330	330	330	330
	Peso en vacío en kg	193	229	248	66	73	190

* Fotos no contractuales

NOTAS

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



#weprotectyourfood

Esta solución
está certificada



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 sociedad del grupo Guillin


MADE IN FRANCE