

DOUBLE FLOW ERGOSERV 4s



ENTKOPPELTE TECHNOLOGIE
FÜR EINE OPTIMIERTE
SPEISENVERTEILUNG

DIE LÖSUNG DES MARKTFÜHRERS !

Die neueste Generation
Ergoserv Tablettwagen mit
Doubleflow Andockstation

SOCAMEL
BY GULLIN

FUNKTIONSPRINZIP

Die entkoppelte Technologie von SOCAMEL

Diese Technologie besteht aus dem Ergoserv Tablettwagen und der Double Flow Andockstation und ist für die Verteilung von kompletten Speisetabletts ausgelegt. Das bietet mehrere Vorteile für jeden Schritt der Speisenverteilung.



Der Ergoserv 4 Tablettwagen

Dieser handliche und kompakte Tablettwagen wird mit den fertig angerichteten Tablettts beladen. Eine stark wärmeisolierte Mittelwand trennt den Innenraum in 2 Fächer. So sind die heiß zu servierenden Gerichte von den kalten Komponenten getrennt. Das ohne Werkzeug abnehmbare Spaltenverschlussystem bildet eine perfekte thermische Barriere zwischen den beiden Fächern. So werden die geltenden Temperaturvorschriften garantiert eingehalten. Diese Wagen werden zur Verteilung von Speisetabletts verwendet und die hervorragende Isolierung sorgt für die perfekte Haltung der kalten und warmen Temperaturen, bis alle Tablettts verteilt sind.

Die Double Flow 4 Andockstation

Die Double Flow Andockstation, die die Heiz- und Kühltechnik beinhaltet, ermöglicht das Weiterkühlen von kalten Speisen und das gleichzeitige Heißhalten oder Durcherhitzen von warmen Gerichten. Je nach Gegebenheit oder vorliegendem Prozess können die Double Flow Andockstationen direkt in der Hauptküche oder dezentral in den Stationen/Außenstellen installiert werden. So wird die hohe Qualität der Speisen optimal bewahrt.

DIE GESCHICHTE DER ANDOCKSYSTEM-LÖSUNGEN



2001 - Version 2

Die technisch verbesserte zweite Generation des Double Flow Ergoserv wird eingeführt. Die Geräte sind ergonomisch optimiert und mit zahlreichen Programmen ausgestattet.



1990 - Version 1

Socamel Technologies entwickelt ein revolutionäres Konzept für die Patientenversorgung und präsentiert Double Flow Ergoserv V1. Dieses System ermöglicht die optimale Verteilung von Mahlzeiten in Kliniken und Senioreneinrichtungen.



2008 - Version 3

Die dritte Gerätegeneration überzeugt durch einen motorunterstützten Andockvorgang, eine verbesserte Luftzirkulation und eine optimierte Isolierung. Mit i-Serv steht ein HACCP-Temperaturmonitoring auf höchstem Niveau zur Verfügung.



2015 - Version 4

Double Flow Ergoserv 4, die neueste Generation des Socamel Speiserverteilsystems ist optimiert in punkto Wartung, Reinigung, Energieverbrauch und Benutzerfreundlichkeit. Das i-Serv-Temperaturmonitoring-System ist serienmäßig integriert.

UMLUFTTECHNOLOGIE | S.6

Die Socamel Kernkompetenz

COOK-SERV | S.8

Prinzipieller Ablauf

COOK-CHILL | S.9

Prinzipieller Ablauf

COOK-FREEZE | S.10

Prinzipieller Ablauf

DOUBLE FLOW 4s | S.11

Mobile Andockstation

ERGOSERV 4s | S.13

Tablettwagen

ZUBEHÖR UND OPTIONEN | S.17

Für die Double Flow Andockstation und den Ergoserv Tablettwagen

i - SERV4 | S.20

Das HACCP-Temperaturmonitoring-System für die Rückverfolgbarkeit

LOGISTIK | S.22

Der gesamte Logistikprozess

ZUFRIEDENHEIT | S.24

Von der Küche bis zum Patienten

DIE ABMESSUNGEN | S.26

Andockstation DoubleFlow und Tablettwagen Ergoserv

UMLUFTECHNOLOGIE – DIE KERNKOMPETENZ VON SOCAMEL

Die aus der traditionellen Grande Cuisine stammende Technologie bietet folgende Vorteile :

- Die qualitativen Eigenschaften der Speisen. Sie werden weder aufgeweicht noch ausgetrocknet. Umluft ermöglicht eine riesige Speisenvielfalt wie z.B. auch gebackene oder gegrillte Produkte, Aufläufe und mehr.
- Es ist kein Spezialgeschirr erforderlich.
- Durch große Kältemittelverdampfer in jeder der beiden Temperaturzonen wird eine leistungsstarke Kühlung erreicht.
- Kalte und heiße Luftströme sorgen für eine unübertroffene Homogenität der Speisentemperaturen auf allen Tablett. Dies wurde durch umfangreiche Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten im Bereich der Luftführungstechnik und Thermik erreicht.

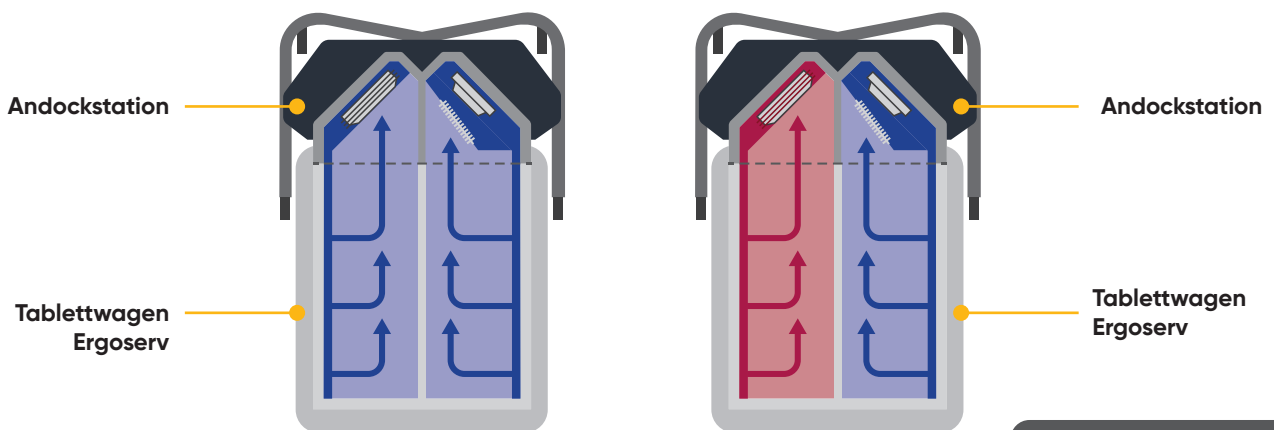
Cook-Serve

Die kurze Andockzeit für die Optimierung der Speisentemperaturen ermöglicht es, mit einer Andockstation 2,3 oder mehr Wagen nacheinander zu bedienen.

Cook-Chill / Cook-Freeze

Zu den vorprogrammierten Regenerierzeiten kühlt die DoubleFlow Andockstation die kalten Menükomponenten weiter und erhitzt gleichzeitig die heißen Speisen.

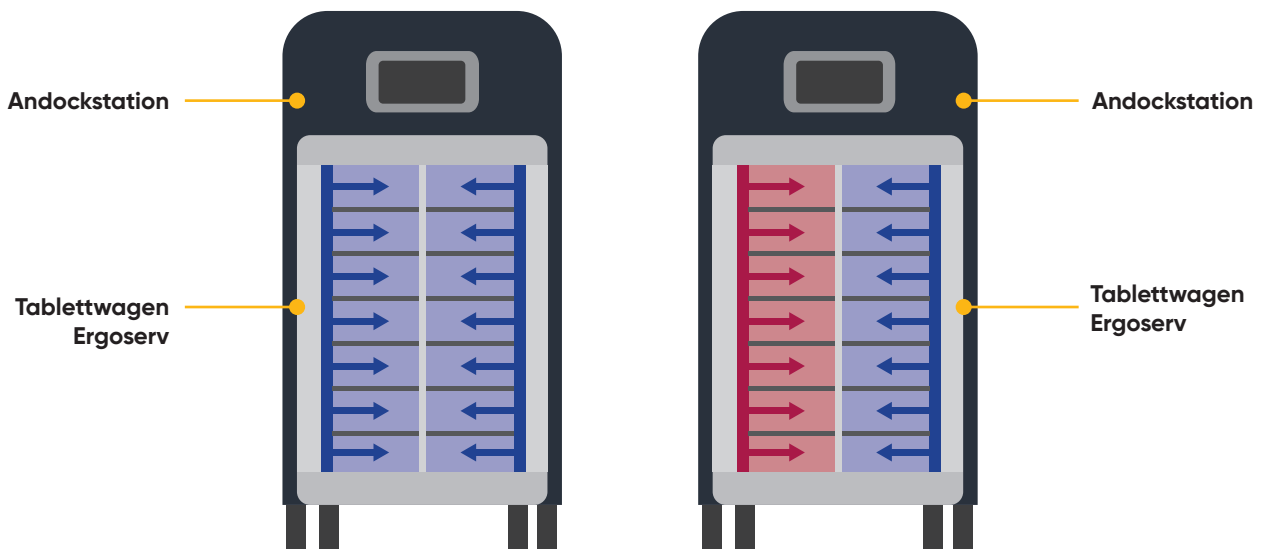
Ansicht von oben – Horizontalschnitt



Kalthalten der Speisen

Draufsicht – Vertikalschnitt

Kalthalten / Duercherhitzen



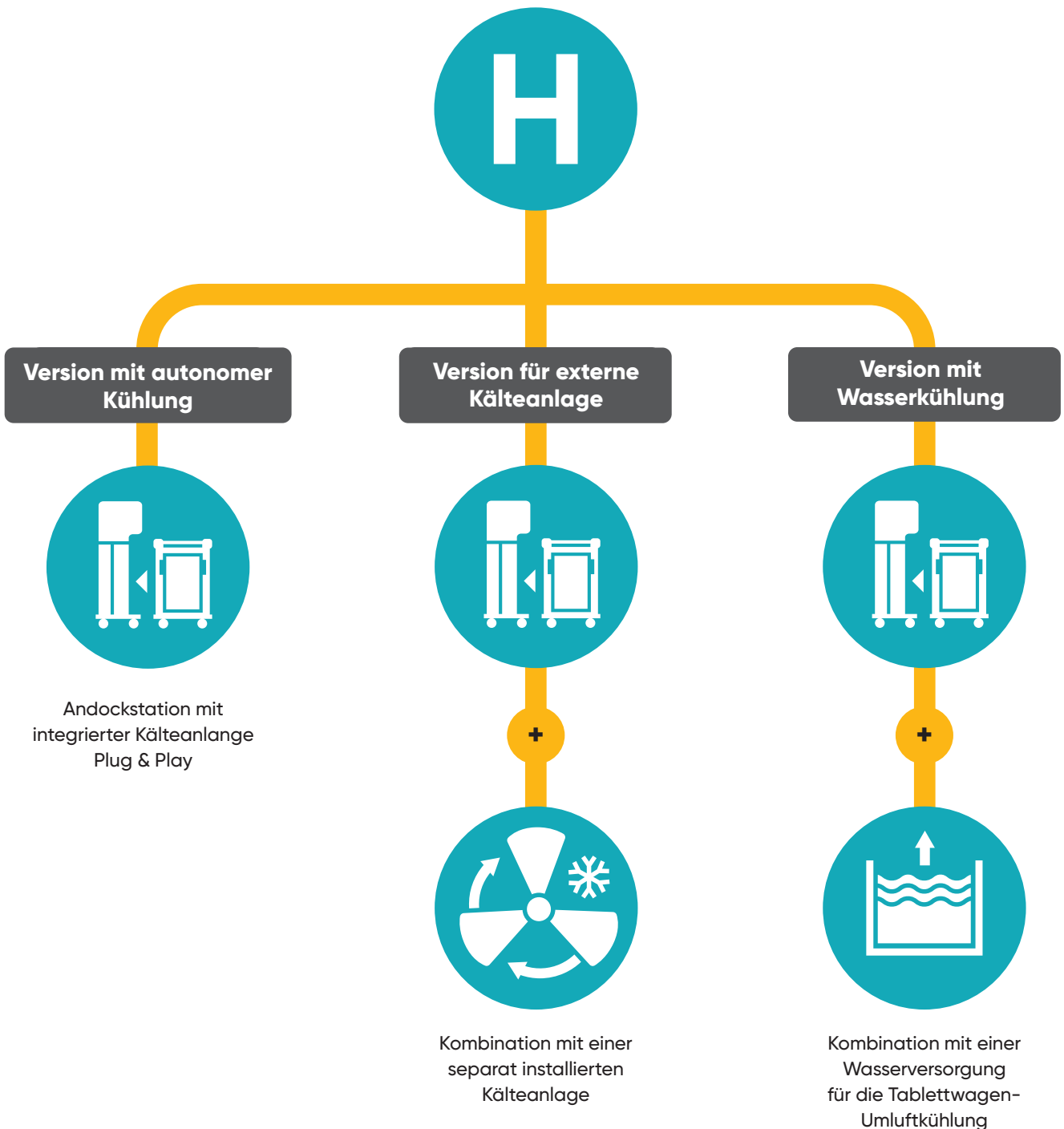
SOCAMEL TECHNOLOGIES SYSTEMTECHNIK

Socamel Technologies besitzt das Know-how, um die für Ihre Einrichtung am besten geeignete Kühllösung anzubieten.

Ziel ist es :

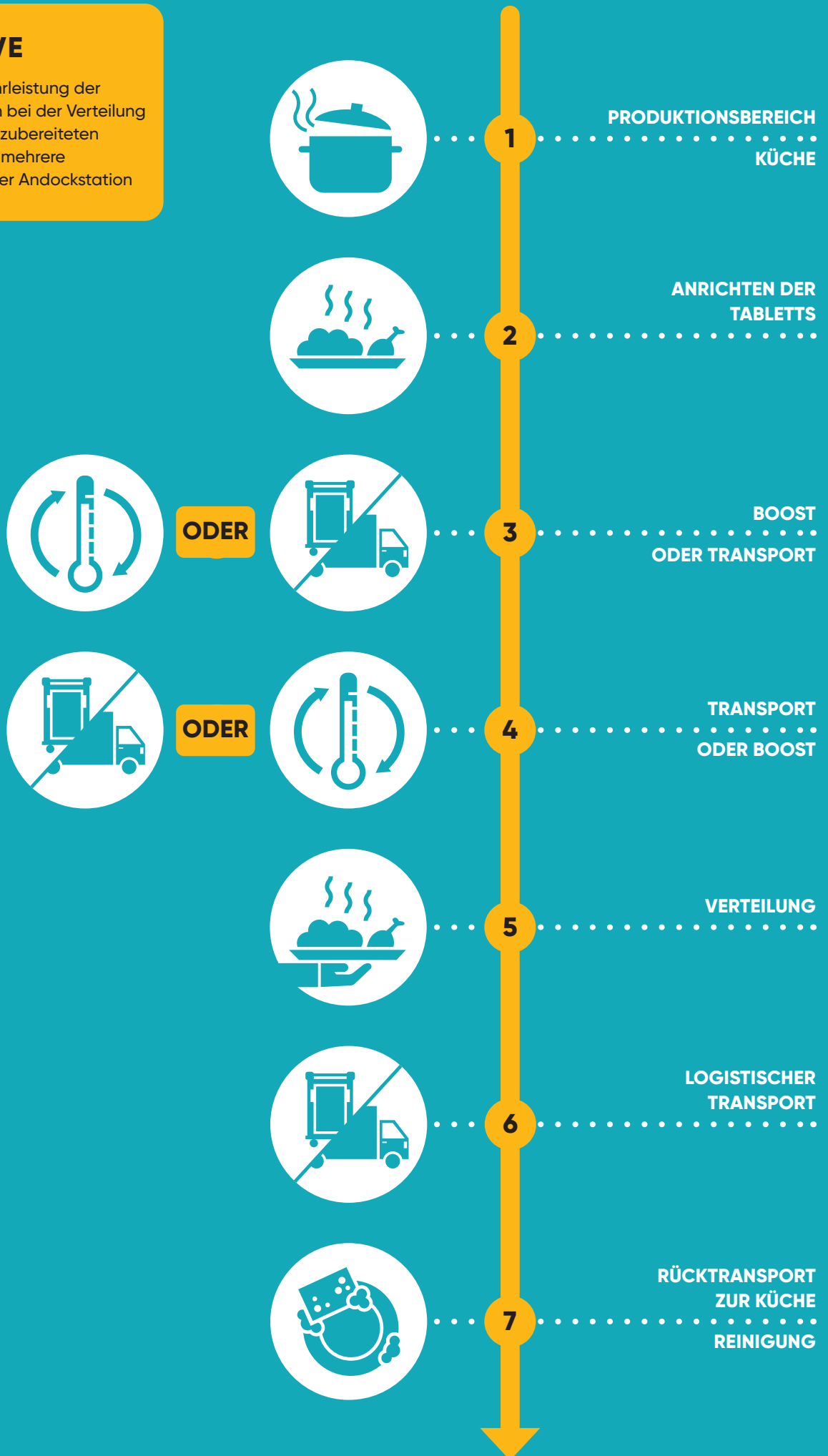
- höchste Zuverlässigkeit zu gewährleisten
- + die Kosten im Griff zu behalten
- + die Möglichkeit zur Zentralisierung der Wartungsarbeiten zu schaffen

FUNKTIONSPRINZIP



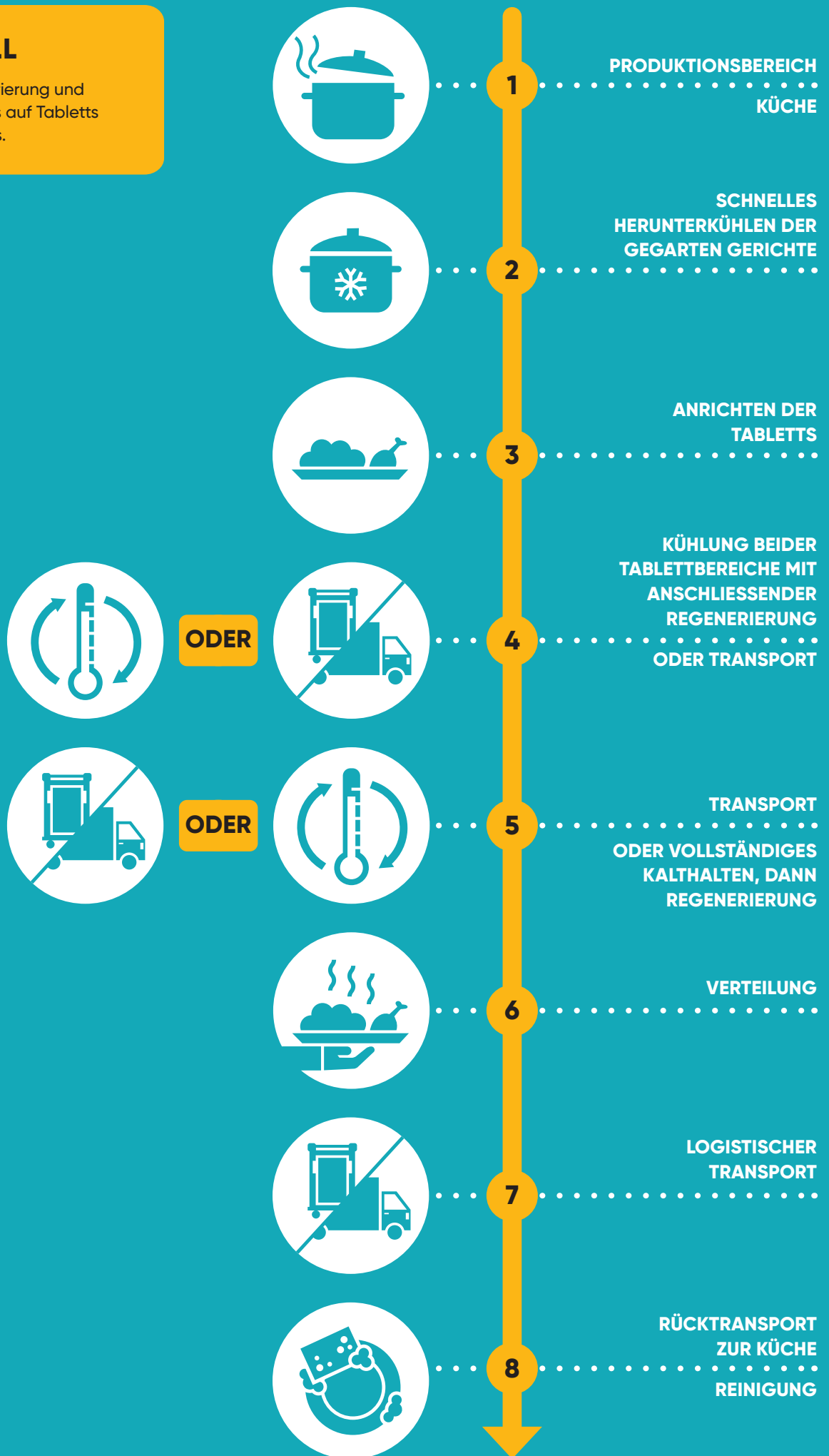
COOK-SERVE

Perfekt für die Gewährleistung der Speisentemperaturen bei der Verteilung von am gleichen Tag zubereiteten Speisen. Möglichkeit, mehrere Tablettwagen mit einer Andockstation zu kombinieren.



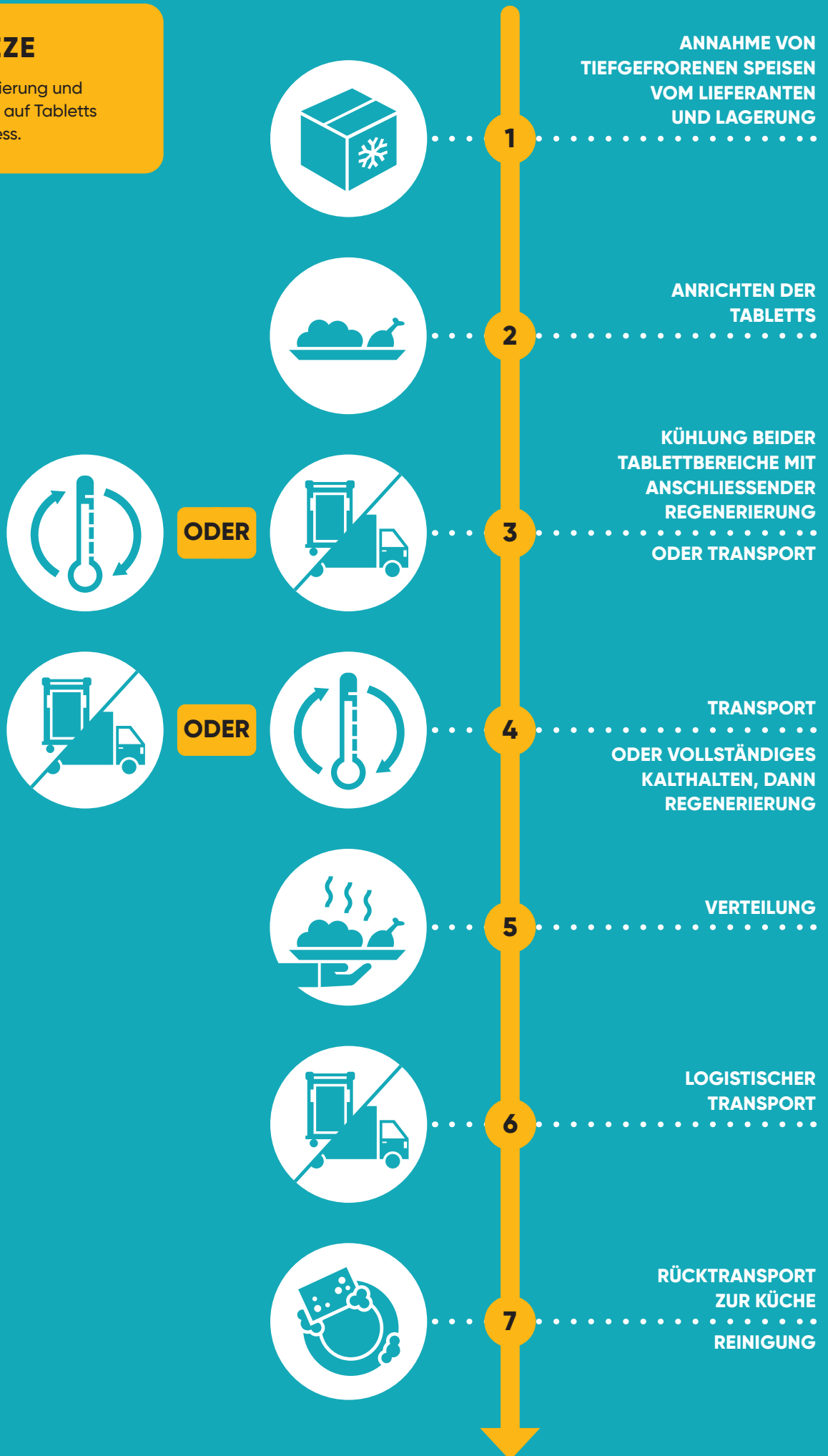
COOK-CHILL

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



COOK-FREEZE

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



DOUBLE FLOW 4s

DIE PRODUKTREIHE DOUBLE FLOW



DOUBLE FLOW MINI



DOUBLE FLOW JUNIOR



DOUBLE FLOW SENIOR

EIGENSCHAFTEN

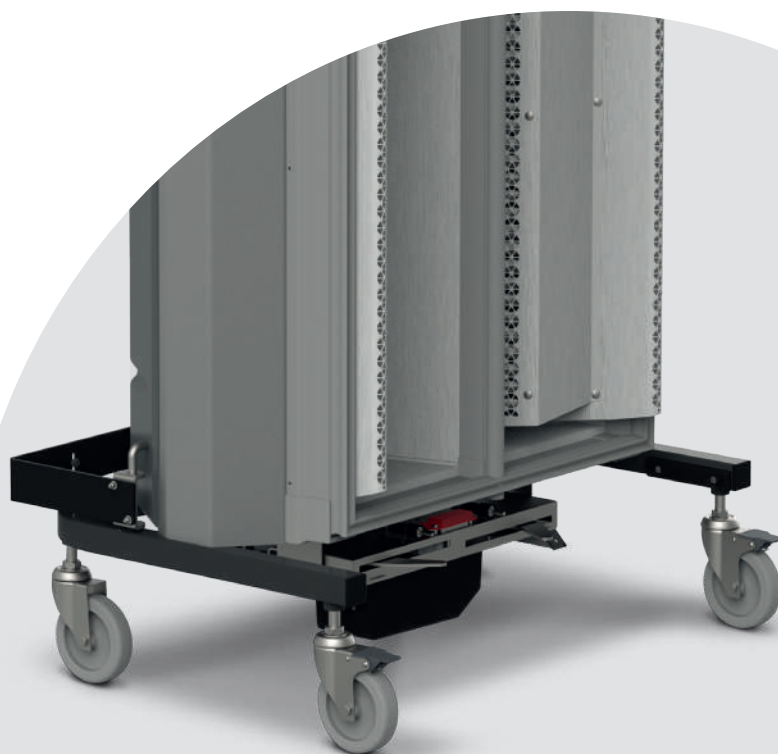
- **Besonders kompakt und mobil**
- Einfache Installation und Umsetzung
- Sehr geringer Platzbedarf

Komfortabler servomotorunterstützter An- und Abdockprozess

- Automatische Zentrierung mit optimaler Dichtigkeit zwischen Andockstation und Wagen
- Automatischer Start des programmierten Zyklus

MOBILITÄT

Die DoubleFlow Andockstation wird fahrbar ausgeliefert. Dies erleichtert die Reinigung der Aufstellorte und ermöglicht einen einfachen Abtransport aus hygienisch sensiblen Bereichen für Reinigungs- und Wartungsarbeiten. Eine Wandbefestigung mit „quick release“ wird serienmäßig mitgeliefert.



DISPLAY

Digitale Funktionen

- Benutzerfreundliche Anwendung. Aktuelle Informationen über den korrekten Ablauf der Programme sind auf dem Display ablesbar
- Integrierte Rückverfolgbarkeit
- Diagnosefunktionen und Wartungsunterstützung
- Boost-Funktion

Bedienfeld

Es ermöglicht:

- Kontrolle der Durcherhitzungs-Zyklen (Zeitangaben, Programme, etc.)
- Anzeige der aktuellen Temperaturen und der Restlaufzeit des Durcherhitzungszyklus
- Statusanzeige mittels Banner in den Ampelfarben
- Zugang zu den Aufzeichnungen von Temperatur- und Wartungsdaten

Funktionen

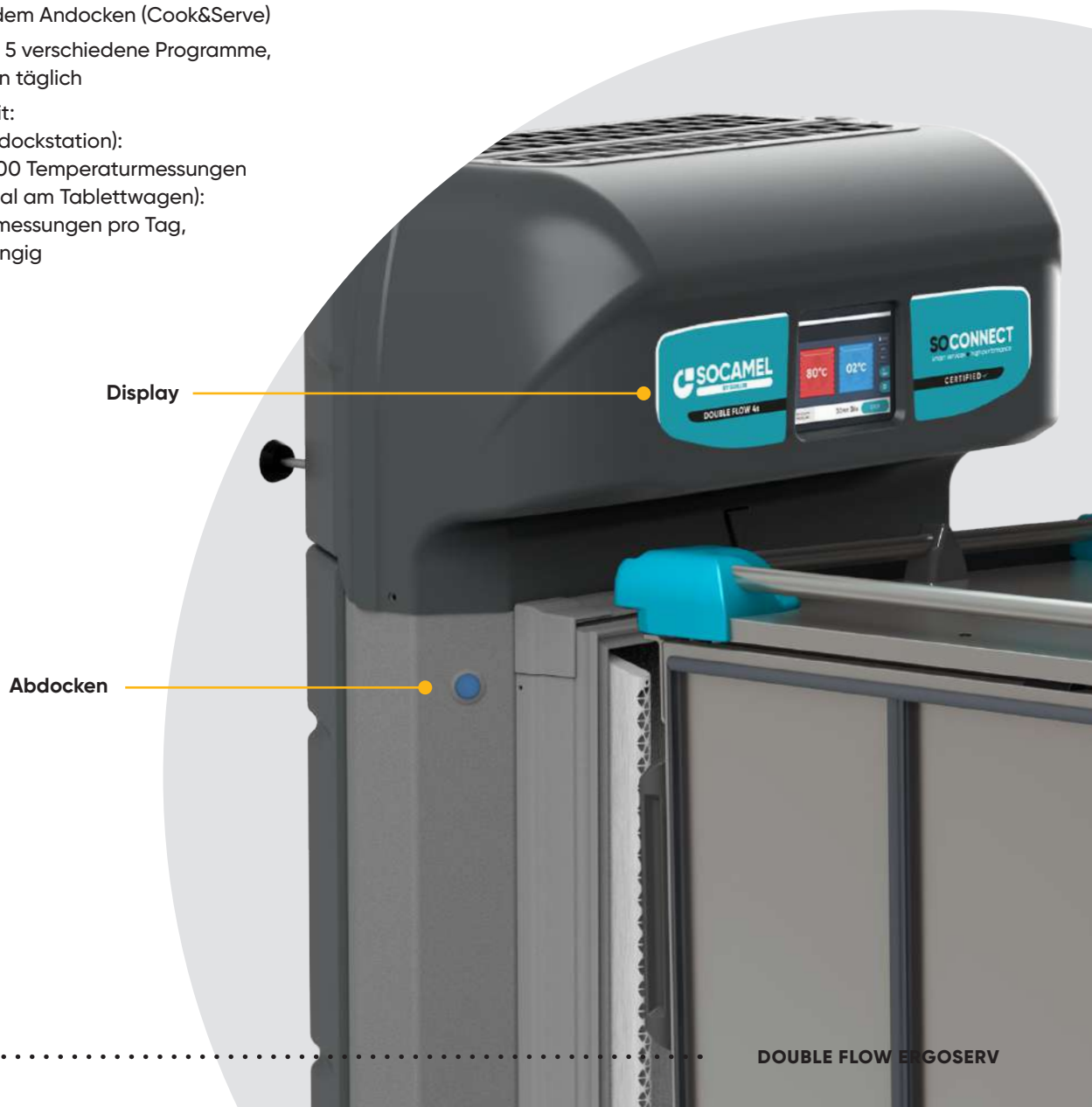
- 3 Betriebsmodi für den Start der Durcherhitzung: Automatisch / Manuell / Wiederholungsmodus Sofortstart nach dem Andocken (Cook&Serve)
- Programmierung : 5 verschiedene Programme, bis zu 4 Mahlzeiten täglich
- Rückverfolgbarkeit:
 - Serienmäßig (Andockstation): 50 Zyklen mit je 800 Temperaturmessungen
 - Erweitert (optional am Tablettwagen): 2880 Temperaturmessungen pro Tag, netzstromunabhängig

ABLAUF EINES ZYKLUS

Der Durcherhitzungszyklus besteht aus mehreren programmierbaren Phasen, die automatisch nacheinander ablaufen. Die Socamel Umluftsystemtechnik ermöglicht es, exakte und über den gesamten Innenraum des Tablettwagens homogene Speisentemperaturen zu erzielen. Wenn nach dem Durcherhitzungszyklus nicht abgedockt wird, geht das Double Flow® Ergoserv® System automatisch in die Temperaturhaltungsphase über, um Qualität und Temperatur der warmen und kalten Menükomponenten zu gewährleisten.

SICHERHEIT & WARTUNG

Als durch ein renommiertes Prüflabor IP X4 zertifiziertes Gerät wurde die DoubleFlow® Andockstation speziell für den sicheren Umgang bei eventuellem Bespritzen mit Wasser entwickelt. Die Außenhülle schützt die elektronischen Komponenten und gewährt leichten Zugang für Wartungsarbeiten.





ERGOSERV MINI



ERGOSERV JUNIOR



ERGOSERV SENIOR

DIE EIGENSCHAFTEN

- Ohne elektrische Teile oder Anschlüsse
- Komfortable Entnahme der Tablett- durch die beiden in Fahrtrichtung angeordneten Türen
- 2 oder 3 Tablett-Reihen je nach Modell
- Qualitativ hochwertige Komponenten, komplett rostfrei
- Doppelwandig, isoliert
- 2 oder 4 Türen mit 270° Öffnungswinkel. Die Türen rasten in komplett geöffnetem Zustand ein und sind so durch die Stoßstange geschützt.
- Hoch isolierende Mittelwand, mit automatischem, ohne Werkzeug demontierbaren Spaltenverschlussystem
- Stoßschutzecken am Wagendach als zusätzlicher Transportschutz
- Umlaufende Galerie
- Robuste, in einem Stück geformte Stoßstange aus nicht abfärbendem Polyethylen
- Die Rollenausstattung ermöglicht das Drehen „im Stand“: 2 Bockrollen (Ø 200 mm) und 2 Lenkrollen mit Bremsen (Ø160 mm)

ANWENDUNG - ERGONOMIE

Der Tablettwagen stellt das Bindeglied zwischen der Zentralküche und den verschiedenen Ausgabepunkten dar. Sehr kompakt, leicht und mobil, für einfaches Bewegen auf allen Bodenbelägen. Er ist für eine einfache und mühelose Verteilung der Tablett- durch zwei Personen ausgelegt und integriert sich gut in alle Bewegungsabläufe. Die Abräum- Ausrüstung bietet viele Möglichkeiten für eine optimale, individuelle Lösung.



PRODUKTREIHE ERGOSERV

Wir verfügen über eine umfangreiche Produktreihe an ERGOSERV-Tablettwagen, die alle Anforderungen des Marktes erfüllen und für verschiedene Tablettgrößen geeignet sind.

DIE STANDARDVERSION

Ergoserv Gastronorm

Diese Tablettwagen sind für Gastronorm-Standardtablets ausgelegt. Deren Abmessungen sind für vollständige Menüs ideal. Gleichzeitig wird der Platz im Transportwagen, wie auch auf den Patiententischen optimiert.

GROSSE TABLETTS

Ergoserv Euronorm und Ergoserv GN+

Diese Ergoserv-Tablettwagen weisen den gleichen Aufbau auf wie die des Gastronorm-Formats, sind jedoch mit den großformatigen Tablett Euronorm und GN+ kompatibel. Diese Tablett bieten eine große Stellfläche und können somit mehr oder grössere Geschirteile aufnehmen.

KOMPAKTE TABLETTS

Besteht der Bedarf, die Größe und das Gewicht der Tablett wie auch die Abmessungen der Tablettwagen zu optimieren, um die Handhabung des gesamten Systems zu erleichtern, bieten wir zwei weitere Tablettgrößen an: XS und Optimum.



ERGOSERV XS 24

ERGOSERV XS 36

Ergoserv XS

Ein kleinerer Tablettwagen für kürzere und schmalere Tablett als die der Standardgröße und mit einem um 1318 ca. 30% reduzierte Spurweite!

Der Tablettwagen Ergoserv XS ist ideal für die Platzoptimierung in Transportfahrzeugen, Küchenbereichen und Kühlräumen. Durch seine kompakte, leichte und handliche Ausführung ist seine Handhabung deutlich angenehmer. Die ebenfalls kleineren XS-Tablett nehmen weniger Platz auf den Patiententischen ein. Diese Lösung ist somit umweltfreundlich bei der Herstellung und Benutzung, wirtschaftlich durch geringere Herstellungs-, Betriebs- und Logistikkosten und verbessert die Arbeitsbedingungen.

Ergoserv Optimum

Ein noch schmälerer Tablettwagen, als die der Standardgröße.



ERGOSERV INSERT

ERGOSERT INSERT

Der ERGOSERT INSERT ist ein Speisenverteilwagen ohne elektrotechnische Komponenten, der einen Einsatz, das mobile Tablettgestell INSERT, aufnehmen kann.

Zusammen mit DoubleFlow Andockstationen gewährleisten sie die Verbindung zwischen Küche und Stationen.

Diese Lösung bietet somit ein geringeres Gewicht, einen geringeren Platzbedarf und eine einfache Handhabung.

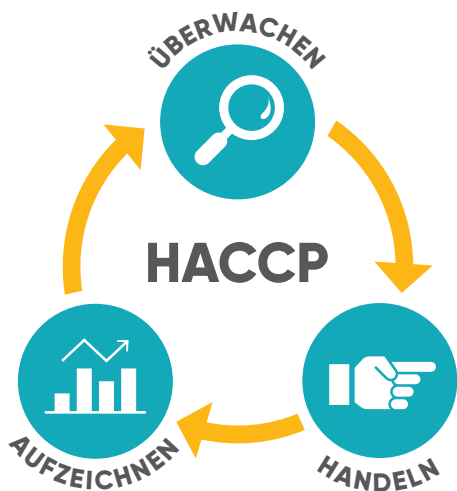
REINIGUNG

Reinigung mit Wasserstrahl

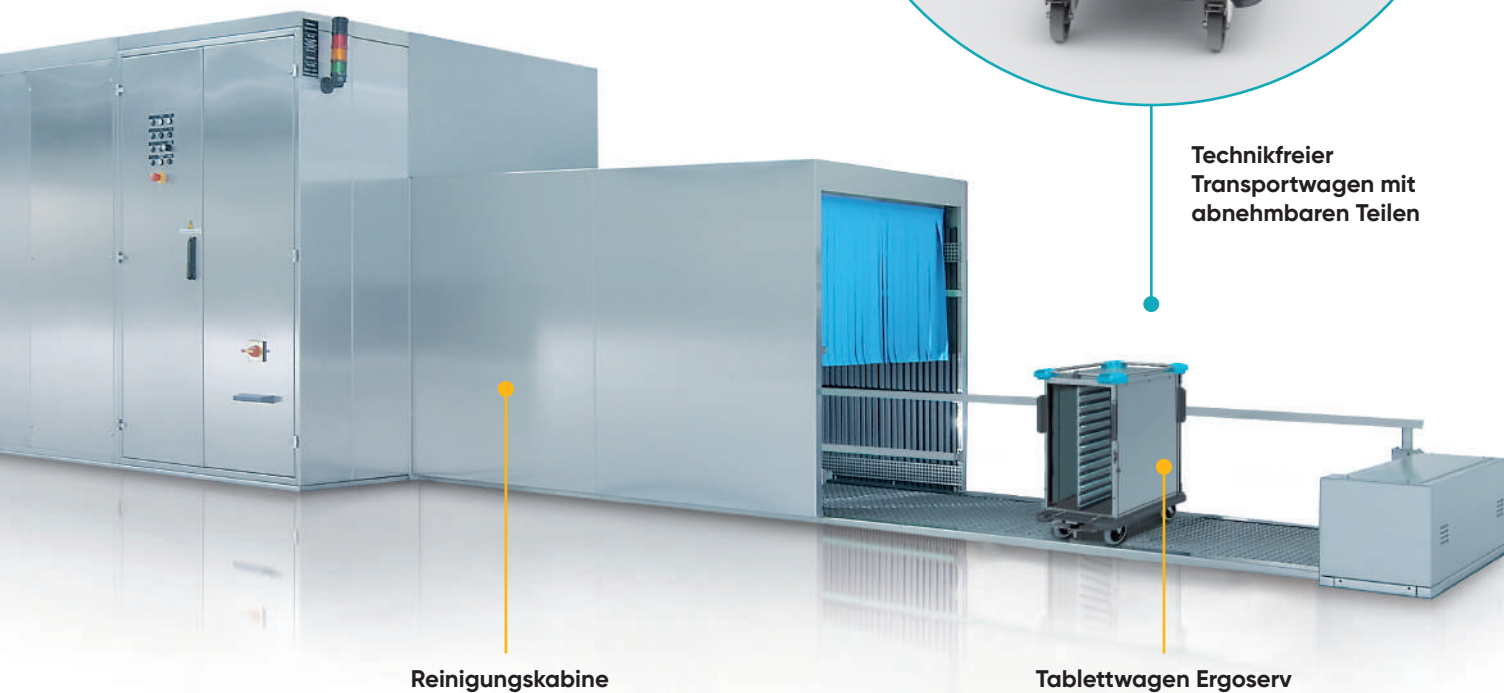


Der Tablettwagen enthält keine elektrotechnischen Komponenten. Daher sind alle gängigen Reinigungsmethoden anwendbar.

- Wagenwaschanlagen-tauglich
- Ohne Werkzeug entnehmbare seitlich an der Mittelwand angebrachte Spaltenverschlussstege für ein optimales Reinigungsergebnis
- Ohne Werkzeug, segmentweise auswechselbare Türdichtungen
- Abgerundete Ecken
- Glatte flächige Mittelwand und Stoßstange
- Optimierte Wasserablaufeigenschaften



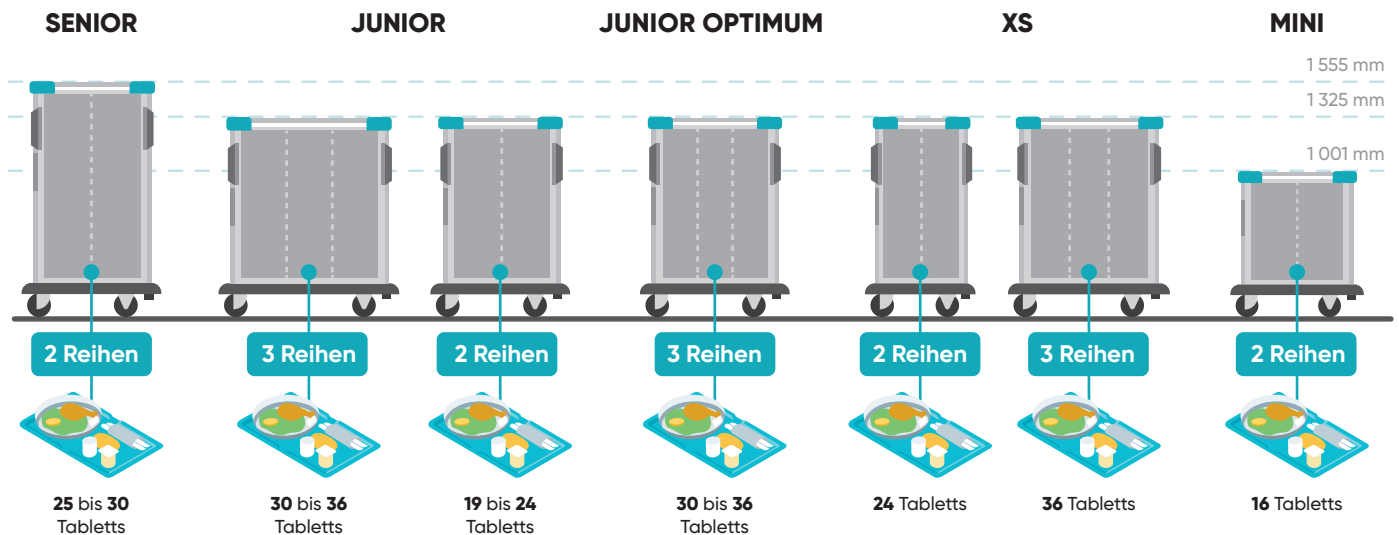
Technikfreier Transportwagen mit abnehmbaren Teilen



Reinigungskabine

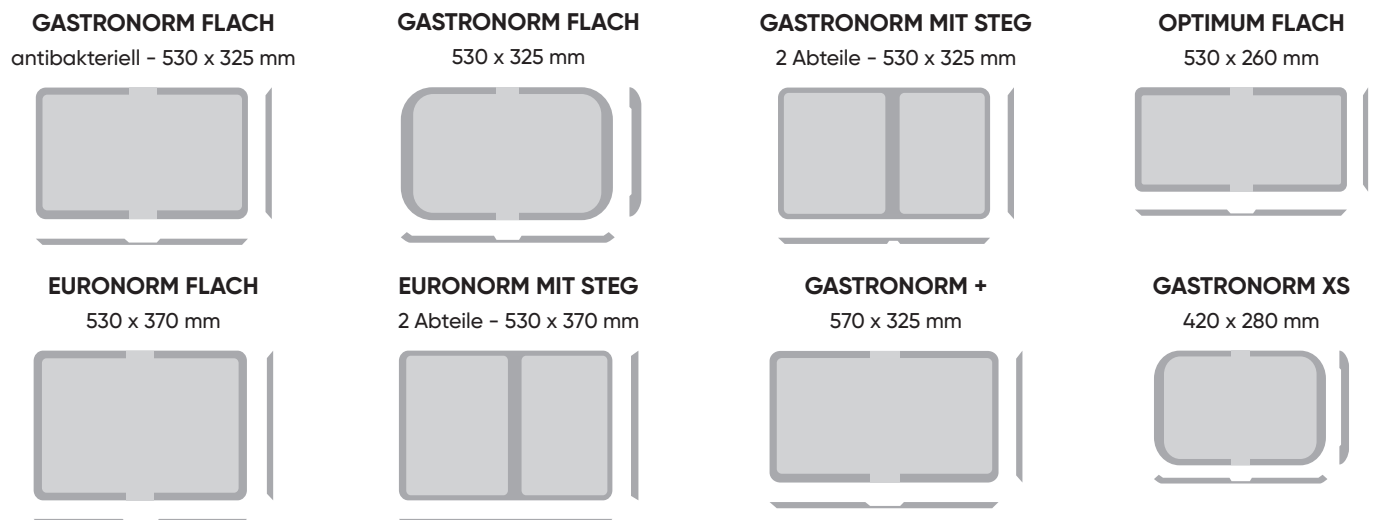
Tablettwagen Ergoserv

TABLETT-KOMPATIBILITÄT



MODELL TABLETTWAGEN ERGOSERV	PRODUKTCODE	ANZAHL DER EINSCHUBEbenen	MAXIMALE TABLETTANZAHL	TABLETT-TYP	ABSTAND ZWISCHEN DEN EINSCHUBEbenen	NUTZBARER PLATZ ZWISCHEN DEN TABLETTs
XS	0479.04.24	2 x 12	24	GASTRONORM XS	78	74
	0479.04.36	3 x 12	36	GASTRONORM XS	78	74
MINI	0479.00.16	2 x 8	16	GASTRONORM	78	74
JUNIOR	0479.00.20	2 x 10	20	GASTRONORM	90	86
	0479.00.24	2 x 12	24	GASTRONORM	78	74
	0479.01.30	3 x 10	30	GASTRONORM	95	91
	0479.01.36	3 x 12	36	GASTRONORM	78	74
	0479.00.19	9 + 10	19	EURONORM	95	90
	0479.00.23	11 + 12	23	EURONORM	78	74
JUNIOR OPTIMUM	0479.02.30	3 x 10	30	OPTIMUM	95	90
	0479.02.36	3 x 12	36	OPTIMUM	78	74
SENIOR	0479.00.26	2 x 13	26	GASTRONORM	90	86
	0479.00.30	2 x 15	30	GASTRONORM	78	74
	0479.00.25	12 + 13	25	EURONORM	90	86
	0479.00.29	14 + 15	29	EURONORM	78	74

DIE TABLETTs

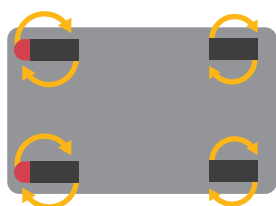


OPTIONEN

WESENTLICHE OPTIONEN INNEN

- Schwenkbares Schutzgitter, verhindert das Herunterfallen während des Transports
- Offenhalter für die seitlichen Luftleitbleche zum Reinigen in der Waschanlage

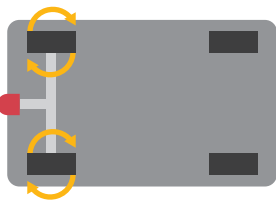
OPTIONEN ROLLEN



4 lenkbare Rollen:

4 CNS Lenkrollen mit Richtungsfeststeller für Wagenwaschanlagen:

- 2 Lenkrollen Ø 160 mm mit Richtungsfeststeller
- 2 Lenkrollen Ø 160 mm mit Feststellbremsen



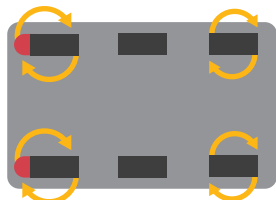
4 verzinkte Rollen mit zentralem Bremspedal:

- 2 Bockrollen Ø 200 mm
- 2 Lenkrollen Ø 160 mm mit zentralem Bremspedal



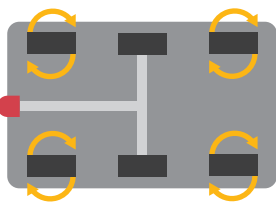
4 CNS Rollen:

- 2 Bockrollen Ø 200 mm
- 2 Lenkrollen Ø 160 mm mit Feststellbremsen



6 verzinkte Rollen:

- 2 Lenkrollen Ø 160 mm
- 2 Lenkrollen Ø 160 mm mit Feststellbremsen
- 2 Bockrollen Ø 200 mm



6 verzinkte oder CNS Rollen mit zentralem Bremspedal:

- 4 Lenkrollen Ø 160 mm
- 2 Bockrollen Ø 200 mm mit zentralem Bremspedal



WESENTLICHE OPTIONEN AUSSEN

- 4-türige Version
- Abschließbare Türen
- Türoffenhaltevorrichtung
- Stationsidentifikationsschild
- Schutzband



DIE LOGISTIK

Platzoptimierung

Alle unsere Lösungen wurden unter Berücksichtigung der Logistikaspekte entwickelt. In Bezug auf die Wahl der Werkstoffe sind wir keinerlei Kompromiss eingegangen und unsere Kombination von Andockstation/ Tablettwagen ist die robusteste auf dem Markt. Unsere Tablettwagen weisen somit eine Strapazierfähigkeit auf, die den anspruchsvollen Logistikanforderungen, denen sie unterliegen, gerecht wird. Auch auf die Aspekte Platzbedarf und Benutzerfreundlichkeit haben wir besonders geachtet. Gewicht und Größe unserer Lösungen wurden optimiert, um den Teams der Logistik einen wahren Komfort beim Umgang mit unseren Geräten und eine optimale Nutzung des in den Transportfahrzeugen zur Verfügung stehenden Platzes zu bieten.

Temperaturhaltung während des Transports dank Trockeneis

Wenn Sie mit großen logistischen Einschränkungen konfrontiert sind, bieten wir eine, für die Befüllung mit Trockeneis angepasste Version des Ergoserv Tablettwagens. Dieser ist mit einer Aufnahme der CO2 Einspritzpistole und einem Tank zur Lagerung des Trockeneises ausgestattet. Dies ermöglicht Ihnen, die tablettierte Speisen lange Zeit auf der richtigen Temperatur zu halten und damit die Kühlkette einzuhalten.



CO2-Einspritzpistole

Tablettwagen Ergoserv

CO2-Station

FAHREN IM ZUGVERBAND

Herunterklappbare Zugstange



Teleskop-Zugstangensystem



Schwenkbares Zugstangensystem



Fahrerlose Transportsysteme

Unsere Lösung DoubleFlow Ergoserv ist kompatibel mit fahrerlosen Transportsystemen (FTS). Die Tablettwagen Ergoserv sind mit einem spezifischen Unterbau ausgestattet, der mit den verschiedenen auf dem Markt erhältlichen FTS kompatibel ist. Mit diesen Systemen werden körperliche Anstrengungen vermieden. Sie reduzieren den Arbeitsaufwand und garantieren hohe Versorgungssicherheit sowie die Langlebigkeit der Ausrüstungen. Diese Lösung ist für Ihre Logistikabteilung auf der ganzen Linie vorteilhaft.

Tablettwagen Ergoserv

Fahrerlose Transportsysteme



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

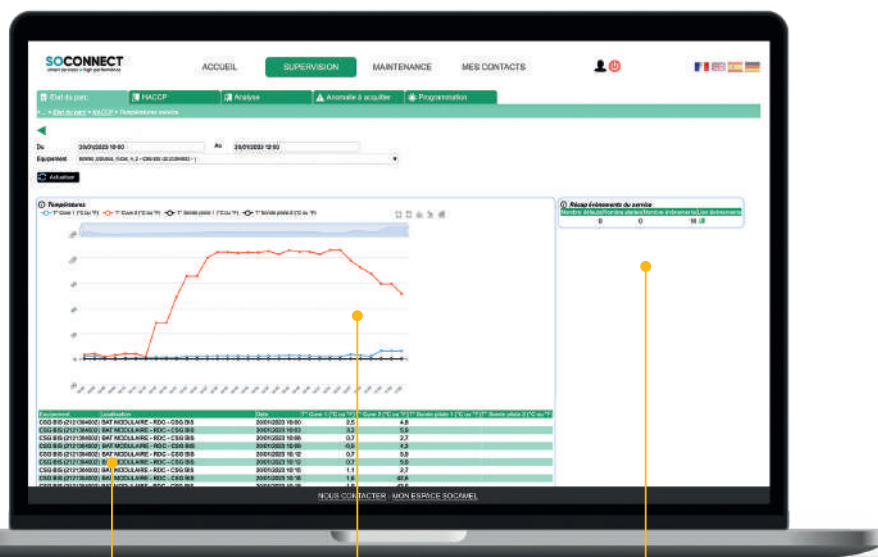
ZWEI EBENEN DER RÜCKVERFOLGBARKEIT

Standard-Temperaturüberwachung

Eine erste Stufe der Rückverfolgbarkeit erfasst standardmäßig die Innenraumtemperaturen, wenn die Andockstation aktiv ist.

Erweiterte Temperaturüberwachung

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



Software SOCONNECT

Verfolgung in Echtzeit

Gerätepark

SOCONNECT

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.



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)

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

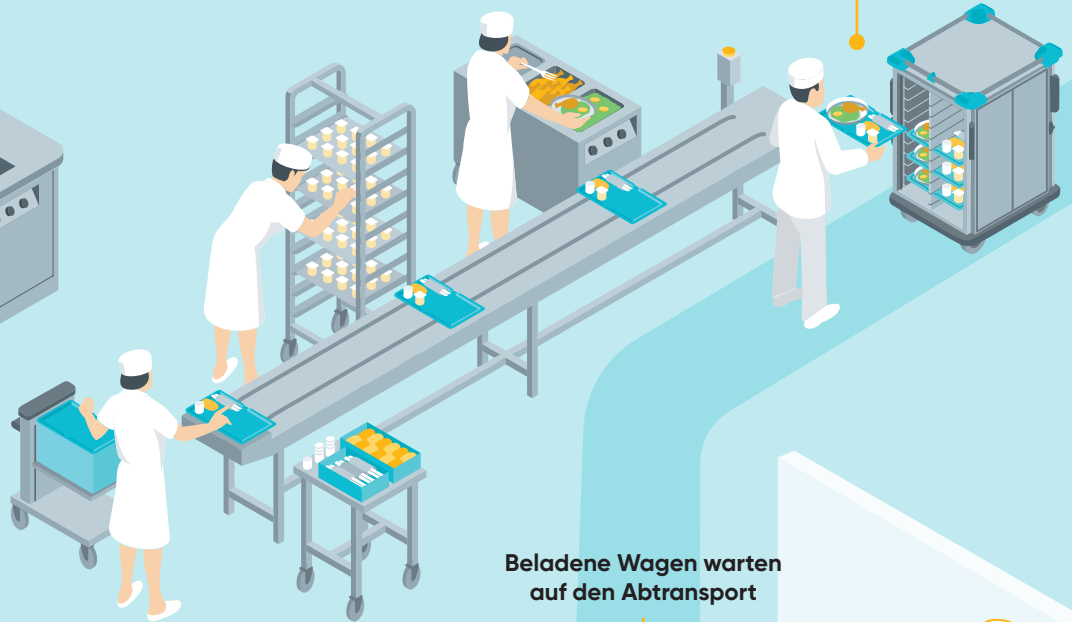
PORTIONIERUNG

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

Portionieren und Anrichten der Tablettts, Beladen des Ergoserv



Produktion in der Küche



Beladene Wagen warten auf den Abtransport

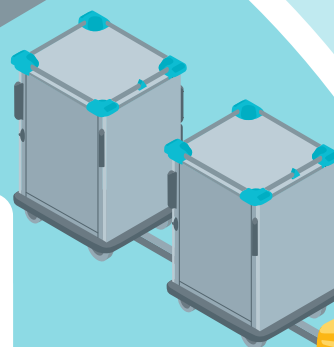


Temperaturüberwachung vor dem Transport

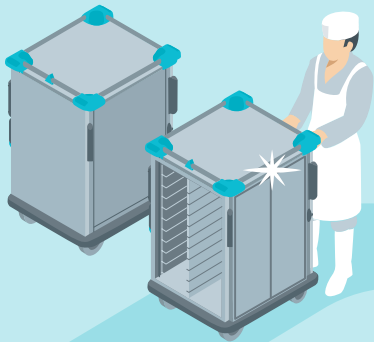
2

TRANSPORT

Die Funktion der erweiterten Temperaturüberwachung von i-Serv zeichnet über den gesamten Logistikprozess hinweg die Temperaturen auf. Transport der Tablettwagen Ergoserv zu den Stationen (LKW-Transport, Fahren im Zugverband, Fahrerloses Transportsystem, manueller Transport).



Automatisches Waschen der Ergoserv in der Kabine



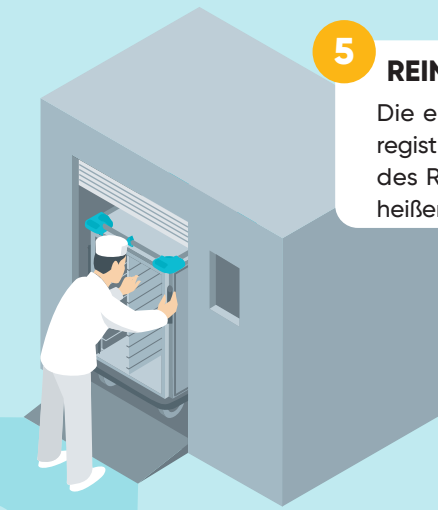
Die Wagen sind sauber

5

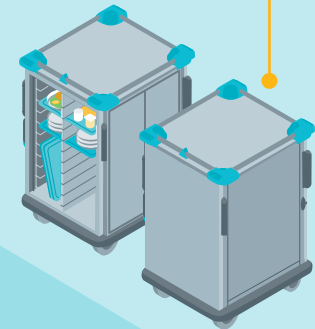
REINIGUNG DER TABLETTWAGEN

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

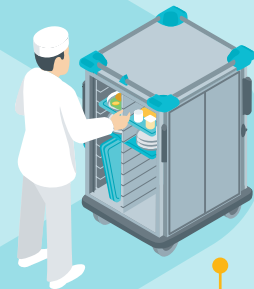
Spülbereich für Tablettts und Geschirr



Ergoserv auf dem Weg zur Reinigung



Abräumen



4

ERWEITERTE RÜCKVERFOLGBARKEIT UND ECHTZEIT

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

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



Mühevolle Integration in die Versorgungsabläufe

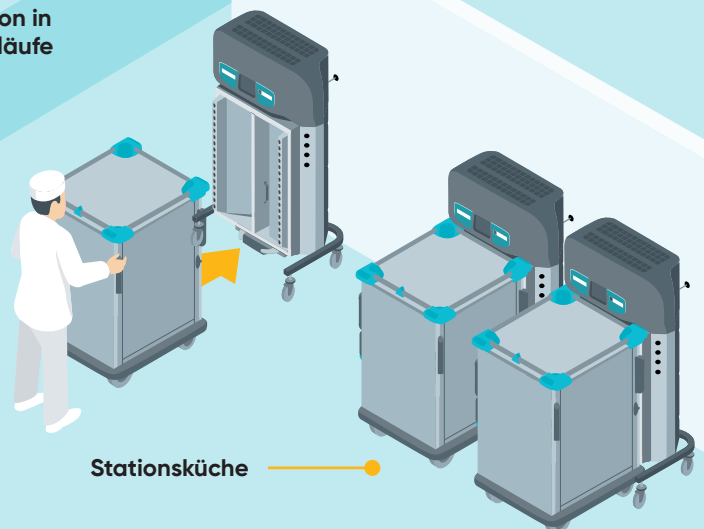


3

ANDOCKPROZESS

Der Andockprozess erfolgt servomotor-unterstützt. Der Durcherhitzungszyklus wird zur programmierten Uhrzeit automatisch gestartet. Die Stromversorgung für die erweiterte Temperaturüberwachung (optional) wird im angedockten Zustand aufgeladen.

Stationsküche



DIE VORTEILE VON SOCAMEL

FÜR DIE PATIENTEN/BEWOHNER

- Eine große Auswahl an Menüs mit delikatsten Speisen, frittierten Gerichten oder Aufläufen sorgt für genussvolle Abwechslung
- Speisenpräsentation auf barrierefreien Tablett, mit hochwertigem Geschirr und transparenten Abdeckungen
- Durch den Wegfall von Stress bei den Ausgabe- und Abräumarbeiten hat das Bedienpersonal mehr Zeit für die persönliche Betreuung der Patienten oder Bewohner

FÜR DAS SERVICETEAM

- Komfortables automatisiertes Andocken der Wagen an die Andockstationen mit sofortigem oder zeitprogrammiertem Heizbeginn
- Permanente Informationen über den korrekten Ablauf der Durcherhitzungszyklen
- Besonders handliche, ergonomische und leichte Tablettwagen
- Leichte und schnelle Speisenverteilung, mühelose Integration in alle Versorgungsabläufe, problemloses Aneinandervorbeifahren von zwei Tablettwagen
- Elegantes Design für eine angenehme Arbeitsumgebung

FÜR DAS KÜCHENTEAM

- Eine Technologie für die optimale Erhaltung der Speisenqualität
- Geringer Platzbedarf für die Geschirrlagerung durch die Verwendung einwandiger Abdeckungen
- Alle Arten von Geschirr (Porzellan, Glas, Edelstahl, Einweg...) und vielfältige Formen können eingesetzt werden
- Es stehen 8 Tablettformate für ein „maßgeschneidertes“ Anrichten zur Verfügung
- Ausgelegt für eine leichte Reinigung: alle Geräteteile sind zugänglich oder schnell und werkzeuglos demontierbar. Keine Einschränkungen hinsichtlich der Reinigungsmethoden der Tablettwagen (in der Waschanlage, mittels Wasserstrahl, Dampf, etc.)

FÜR DIE KAUFMÄNNISCHE LEITUNG

- Investitionseinsparungen durch den Einsatz von einer Andockstation für mehrere Tablettwagen
- Robuste und langlebige Tablettwagen ohne elektrische Teile oder Anschlüsse, mit einer Kapazität von bis zu 36 Tablett
- Ergänzung oder Erneuerung bestehender Geräteparks zu überschaubaren Kosten



FÜR DAS WARTUNGSTEAM

- Rückverfolgbarkeit der Ereignisse für Wartungszwecke serienmäßig
- Mobile Andockstationen mit einfachem Zugang zu allen technischen Bauteilen
- 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

- Leise Tablettwagen von schlichter Eleganz und diskreter Benutzung in den Fluren
- Umweltbewusstes Handeln im Rahmen des SYNEG*

* SYNEG: Frz. Verband der Großküchenausrüster „Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines“

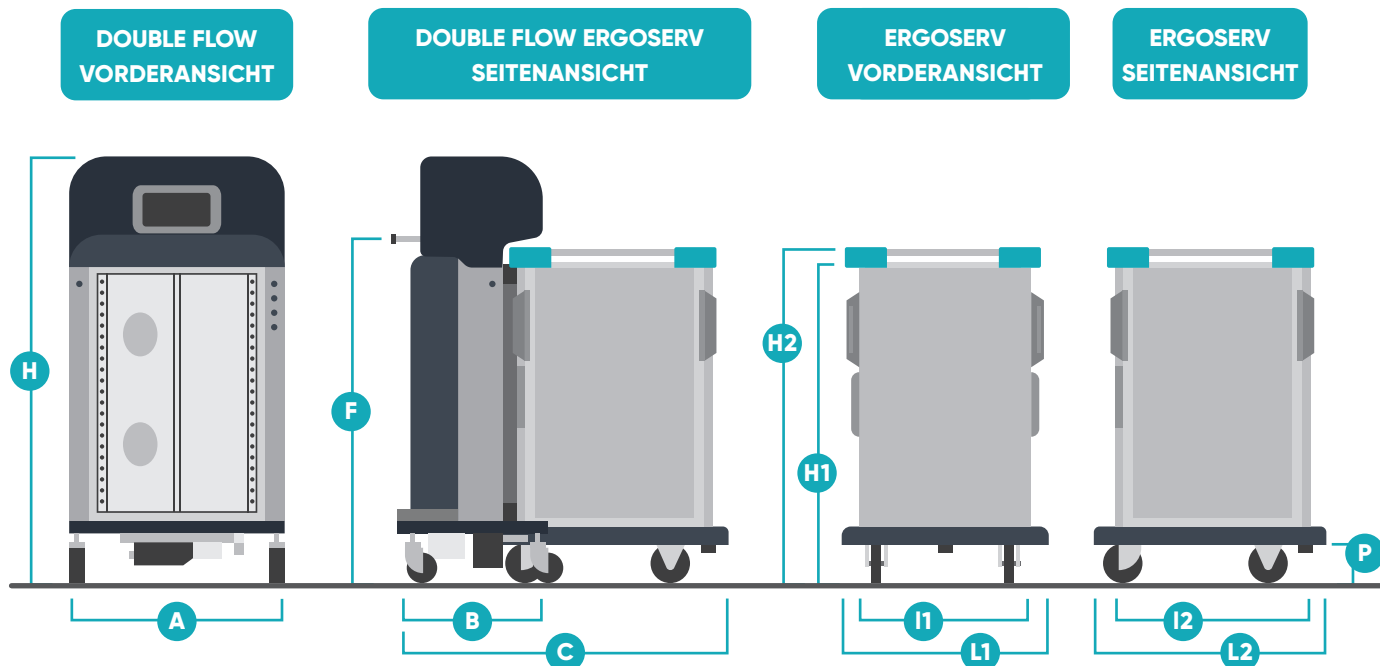


SPEISENVERTEILWAGEN, DIE ZU IHNEN PASSEN

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



DIE ABMESSUNGEN



ABMESSUNGEN DOUBLE FLOW/mm	XS	MINI	JUNIOR	SENIOR
H Höhe der Andockstation	1738	1425	1745	1980
A Breite der Andockstation	910	905	905	905
B Tiefe der Andockstation	580	580	580	580
C Tiefe der Andockstation + Wagen	1230 / 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
F Höhe der oberen Wandabstützung	1400	1080	1400	1630
(Leer) Gewicht in Kg	159	136	152	163
Abmessung (B/A/H)	580/910/ 1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

ABMESSUNG ERGOSERV/mm	XS 2 FÄCHER	XS 3 FÄCHER	MINI 2 FÄCHER	JUNIOR 2 FÄCHER	JUNIOR GASTRO 3 FÄCHER	OPTIMUM 3 FÄCHER	SENIOR 2 FÄCHER
H1 Höhe des Wagens ohne umlaufende Galerie	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
H2 Höhe des Wagens mit umlaufender Galerie	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
P Unterkante des Stoßschutzes (mit Standardrollen)	203	203	205	205	205	205	205
L1 Breite des Wagens	610	610	795	795	795	795	795
L2 Länge des Wagens	756	1106	920	920	1231	1036	920
C Länge der Andockstation + Wagen	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
I1 Innenbreite der umlaufenden Galerie	500	500	680	680	680	680	680
I2 Innenlänge der umlaufenden Galerie	613	961	745	745	865	1060	745
Leergewicht in Kg	110	161	110	140	197	168	161
Abmessung (L1/L2/H2)	756/610/ 1373	1106/610/ 1373	920/795/ 1056	920/795/ 1380	1231/795/1380	1036/795/ 1380	920/795/ 1610

