DOUBLE FLOW ERGOSERV 4s



UNE TECHNOLOGIE DISSOCIÉE POUR UNE DISTRIBUTION DES REPAS SÉCURISÉE

LA SOLUTION LEADER DU MARCHÉ !

La dernière génération de borne Double Flow et de navette Ergoserv pour le service de repas sur plateaux.

SOCAMEL BY GUILLIN

#weprotectyourfood

FABRIQUÉ EN FRANCE

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le concept dissocié de SOCAMEL

Composé d'une navette de transport Ergoserv et d'une borne Double Flow, il est conçu pour la distribution de plateaux repas complets en présentant de multiples avantages à chaque étape de la distribution.



La navette Ergoserv 4s

Pratique et compacte, elle reçoit les plateaux repas assemblés sur la ligne de conditionnement en séparant les plats chauds des préparations froides grâce à une paroi isolante qui la divise en deux sections. Les obturateurs de fente automatiques garantissent l'étanchéité entre les deux sections et permettent ainsi le respect des températures conformément à la législation. Enfin, elle est utilisée pour le service des plateaux repas et assure, grâce à son excellente isolation, le parfait maintien des températures froides et chaudes jusqu'à la distribution du dernier plateau.

La borne Double Flow 4s

La technologie d'air pulsé chaud et froid, assure le maintien ou la remise en température des plats chauds et la conservation en froid des préparations froides dès la connexion de la navette Ergoserv. La borne Double Flow, installée en cuisine ou dans les offices selon la configuration de l'établissement et l'organisation choisie, permet une parfaite restitution de la qualité des repas élaborés par l'équipe de cuisine.

HISTOIRE DE LA TECHNOLOGIE DISSOCIÉE



2001 - Version 2

Le retour d'expérience de nos clients nous a permis des améliorations techniques. La seconde version du Double Flow Ergoserv intègre une multiprogrammation et une meilleure ergonomie de travail.



1990 - Version 1

Socamel Technologies innove avec un concept révolutionnaire pour le marché de la santé : le Double Flow Ergoserv V1. Ce système réorganise de façon optimale et avec succès, la distribution des repas en collectivités.



2008 - Version 3

Cette 3ème génération offre des performances technologiques supérieures grâce à sa nouvelle aéraulique, sa puissance en froid, son isothermie et son système de traçabilité le plus évolué du marché.



2015 - Version 4

Actualisée pour servir au mieux le quotidien, la toute dernière génération s'inscrit dans une recherche de gain d'énergie, d'optimisation de la maintenance et du nettoyage. Respectueux de l'environnement, des utilisateurs et des dernières normes en vigueur, le concept Double Flow Ergoserv V4 intègre également la traçabilité en standard.

SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.6
Ingénierie Socamel Technologies

LIAISON CHAUDE | P.8
Le déroulement type

LIAISON FROIDE | P.9
Le déroulement type

LIAISON SURGELÉE | P.10
Le déroulement type

DOUBLE FLOW 4s | P.11
La borne technique mobile

ERGOSERV 4s | P.13
La navette pour plateaux

LES OPTIONS | P.17
Pour compléter la borne Double Flow et la navette Ergoserv

i - SERV4 | P.20
La supervision et la traçabilité

SYNOPTIQUE | P.22
L'organisation globale type

SATISFACTION | P.24
De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.26
Pour la borne Double Flow et la navette Ergoserv

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, etc, afin d'éviter ramollissement et dessèchement des préparations
- Ne nécessite pas de vaisselle spécifique
- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures avec un double générateur d'air

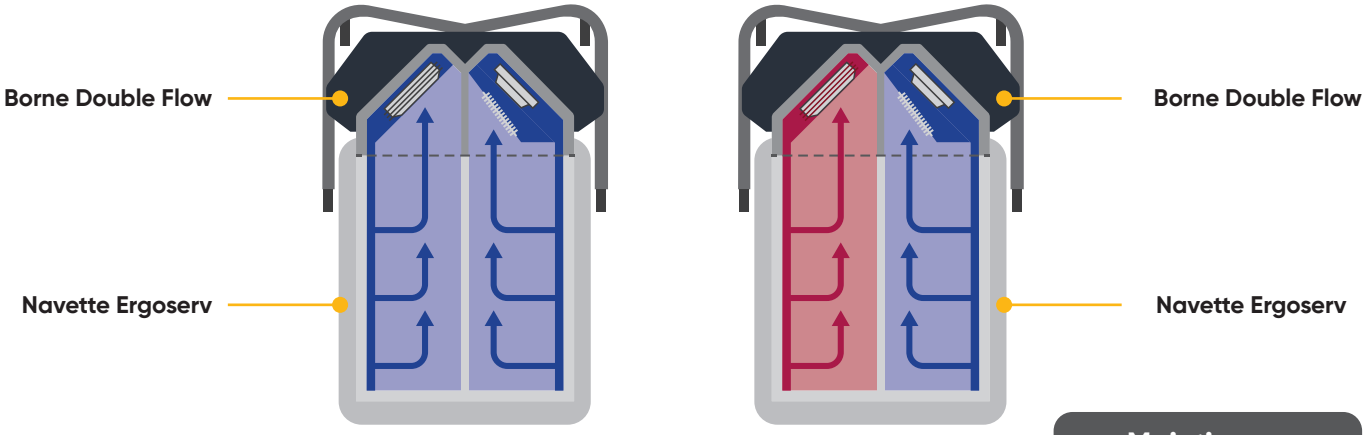
Liaison Chaude

Boost des températures chaudes et froides. Les cycles courts permettent l'affectation de plusieurs navettes par borne.

Liaison Froide / Liaison Surgelée

Début de cycle avec descente rapide en froid puis maintien global entre 1 et 3°C. À l'heure programmée, poursuite du maintien au froid des préparations froides et remise en température des préparations chaudes.

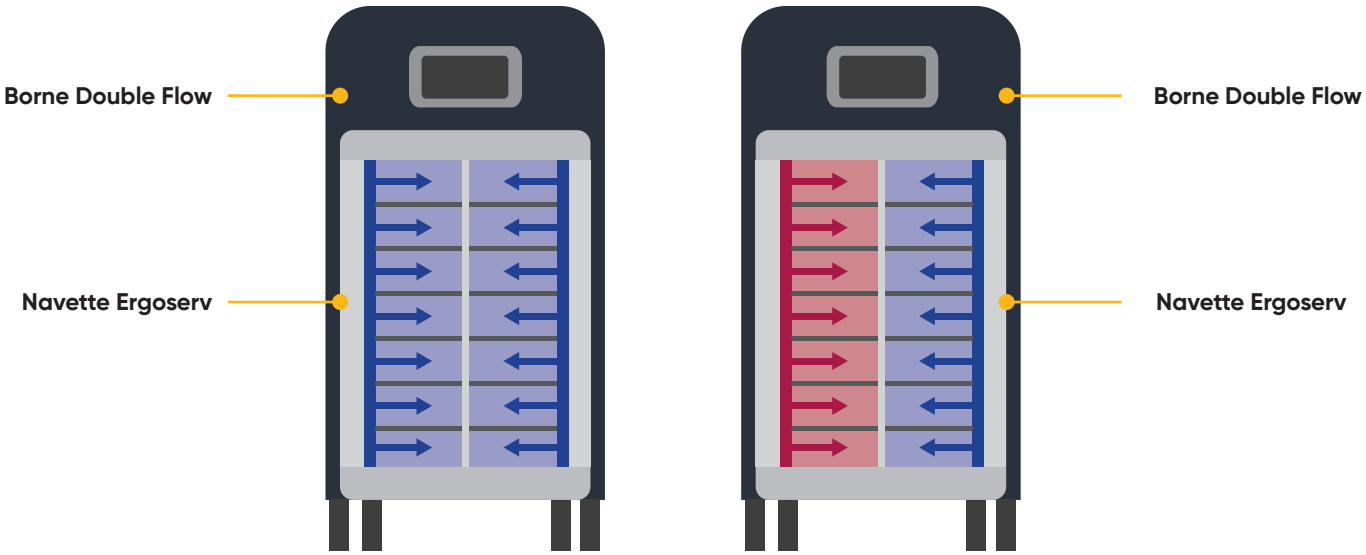
Vue de dessus - coupe horizontale



Maintien global en froid

Maintien en froid avec remise en température

Vue de dessous - coupe verticale

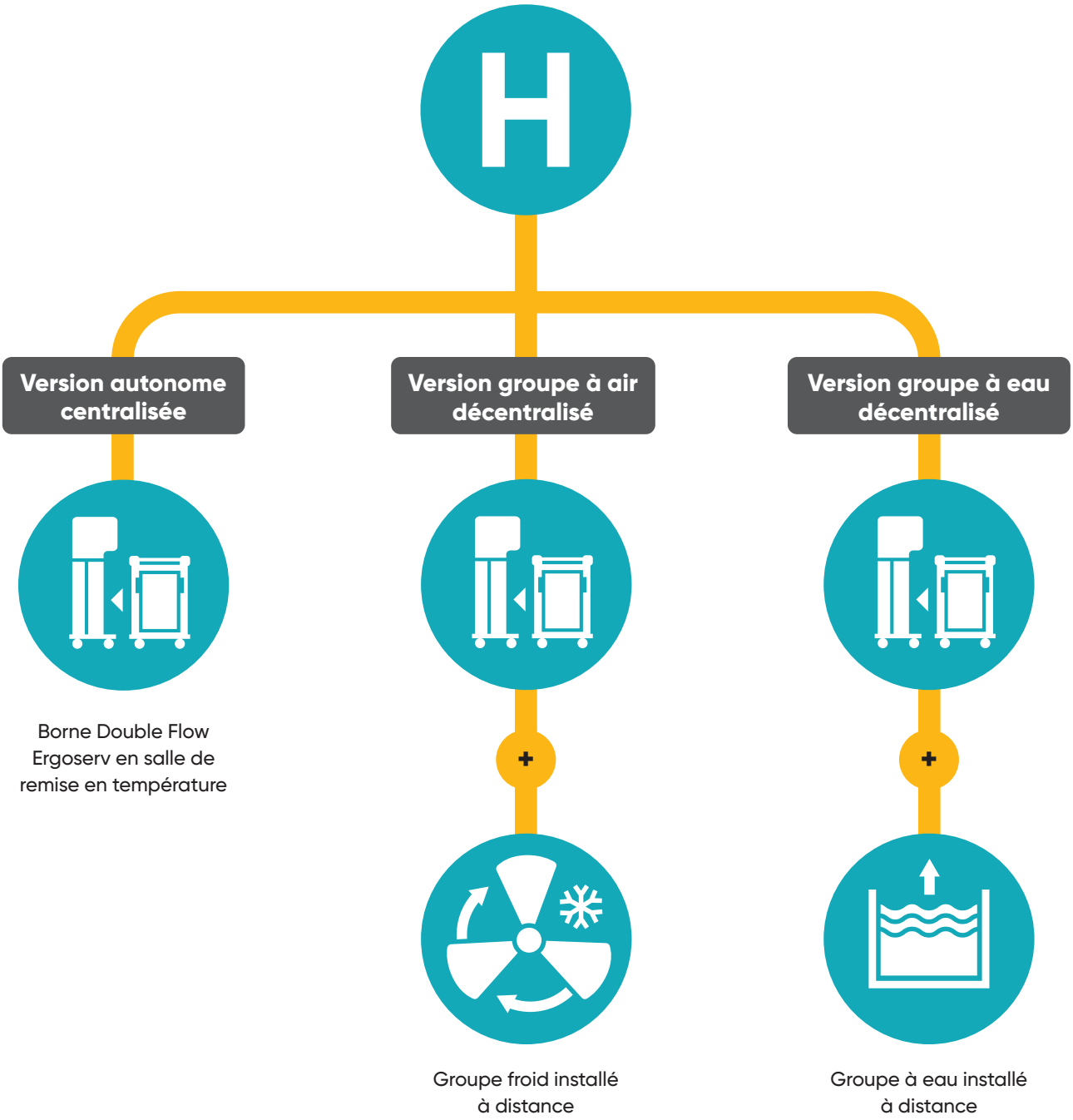


INGÉNIERIE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Socamel Technologies met à disposition son savoir-faire afin de proposer une solution de production de froid la plus adaptée à l'établissement :

Fiabiliser son installation + **Maîtriser les coûts** + **Centraliser la maintenance**

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT



LIAISON CHAUDE

Parfait pour garantir les températures du service des repas préparés le jour de la distribution. Possibilité de gérer plusieurs navettes avec une seule borne.



1 ZONE DE PRODUCTION
CUISINE



2 ZONE D'ALLOTISSEMENT



OU



3 BOOST
OU TRANSPORT



OU



4 TRANSPORT
OU BOOST



5 DISTRIBUTION
DÉBARASSAGE



6 TRANSPORT LOGISTIQUE



7 RETOUR EN CUISINE
LAVAGE

LIAISON FROIDE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux repas en liaison froide.



1 ZONE DE PRODUCTION
CUISINE



2 REFROIDISSEMENT
DES PLATS CUISINÉS



3 ZONE D'ALLOTISSEMENT
STOCKAGE



OU



4 MAINTIEN EN FROID
GLOBAL, PUIS REMISE
EN TEMPÉRATURE
OU TRANSPORT



OU



5 TRANSPORT
OU MAINTIEN EN FROID
GLOBAL, PUIS REMISE
EN TEMPÉRATURE



6 DISTRIBUTION
DÉBARASSAGE



7 TRANSPORT LOGISTIQUE



8 RETOUR EN CUISINE
LAVAGE

LIAISON SURGELÉE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux repas en liaison surgelée.



1 RÉCEPTION DES REPAS ET STOCKAGE



2 ZONE D'ALLOTISSEMENT



OU



3 MAINTIEN EN FROID GLOBAL, PUIS REMISE EN TEMPÉRATURE OU TRANSPORT



OU



4 TRANSPORT OU MAINTIEN EN FROID GLOBAL, PUIS REMISE EN TEMPÉRATURE



5 DISTRIBUTION DÉBARASSAGE



6 TRANSPORT LOGISTIQUE



7 RETOUR EN CUISINE LAVAGE

DOUBLE FLOW 4s

LA GAMME DOUBLE FLOW



DOUBLE FLOW MINI | DOUBLE FLOW JUNIOR | DOUBLE FLOW SENIOR

LA CONNEXION DOUBLE FLOW 4s / ERGOSERV 4s

Borne mobile particulièrement compacte

- Installation et déplacements simplifiés pour l'entretien et la maintenance
- Empreinte au sol limitée dans les offices pour l'accessibilité et l'entretien

Connexion simple, automatisée et sans effort

- Auto-centrage et positionnement avec étanchéité optimale des compartiments chaud et froid
- Démarrage en froid dès la connexion de la navette et démarrage aux heures programmées



LA MOBILITÉ

4 roues livrées en standard avec le skate pour permettre le nettoyage derrière et sous la borne, son transport vers un local technique ou son remplacement

I-SERV4

L'ÉCRAN

Le chariot est équipé d'une dalle tactile (7 pouces) et intuitive en couleur, qui permet de visualiser l'activité en cours et l'accès à la programmation.

Fonctionnalités digitales

- Programmation complète
- Départ et arrêt manuel de chauffe
- Maintien et boost manuel de chauffe
- Diagnostic, aide à la maintenance

Tableau de commande - Ergonomie

Il permet de :

- Piloter les cycles (horaires, programmes...)
- Visualiser en temps réel les températures et le temps jusqu'au service
- Visualiser le bon déroulement du cycle par la barre LED tricolore
- Accéder à l'historique des températures et des évènements éventuels

Les nouveautés iServ4

- Un niveau de sécurité informatique élevé
- 100% connectable à SOCONNECT
- Un haut de niveau de maintenance
- Une ergonomie inégalée
- Une gestion de l'énergie

Caractéristiques

- 3 modes de mise en route des cycles : Automatique / Manuel / Répétitif
- Programmation : 5 programmes pour 4 services par jour
- Historique standard, 1000 derniers évènements horodatés et ciblés par type
- Traçabilité :
  • Standard, 50 cycles de 800 points de mesure sous tension
  • Option étendue, 2880 points de mesure par jour sous et hors tension

SÉCURITÉ & MAINTENANCE

Certifiée IPx4 par l'APAVE, la borne Double Flow a été spécialement conçue pour la gestion en toute sécurité d'éventuelles projections d'eau. Sa structure permet d'abriter totalement les composants électroniques et d'accéder aisément aux compartiments techniques pour des opérations de maintenance.



LA GAMME ERGOSERV



ERGOSERV MINI



ERGOSERV JUNIOR



ERGOSERV SENIOR

LES CARACTÉRISTIQUES

- Aucune technologie embarquée, sans élément chauffant ni de régulation (résistance)
- Navette traversante avec accès aux plateaux et distribution dans le sens du couloir
- Existe en 2 ou 3 puits
- Composants de qualité, totalement inoxydables
- Isolation performante
- 2 ou 4 portes s'ouvrant à 270°, bloquées ouvertes en retrait du pare-chocs
- Paroi médiane de cuve "haute isolation" avec obturateurs automatiques de fentes amovibles démontables sans outils
- Bumpers d'angles pour une bonne tenue solidaire et sécurisée durant le transport
- Galerie tubulaire anti-chute
- Pare-chocs rotomoulé non traçant
- Roues permettant une rotation sur place (plus confortable en 6 roues) :
  2 fixes (Ø 200 mm) et 2 pivotantes avec freins (Ø160 mm)

UTILISATION ET ERGONOMIE

La navette Ergoserv assure la liaison entre la cuisine et les différentes unités de soin ou de restauration. Particulièrement compacte, légère et mobile, pour des déplacements aisés sur tous revêtements de sol. Elle est conçue pour un service simple et non contraignant, dans le sens de circulation des couloirs avec distribution par 2 opérateurs de façon simultanée. La solution pour un transport et un débarrassage dans des conditions optimales.



LA GAMME ERGOSERV

Nous disposons d'une large gamme de navettes Ergoserv répondant à tous les besoins du marché et permettant ainsi d'accueillir différentes tailles de plateaux.

LES STANDARDS

Ergoserv Gastronorme GN1/1 530x325 mm

Ces navettes sont compatibles avec les plateaux standards, dont les dimensions sont idéales pour accueillir un repas complet (entrée, plat, dessert) tout en optimisant la place à l'intérieur des navettes et sur les tablettes adaptables.

LES GRANDES CONTENANCES

Ergoserv Confort et Ergoserv GN+

Ces navettes Ergoserv sont identiques en tout point à la navette au format Gastronorme, elles sont toutefois compatibles avec les formats de plateaux grande contenance Confort et GN+. Ces plateaux offrent une grande surface de stockage permettant d'accueillir des contenants de grande taille.

LES PETITES CONTENANCES

Les navettes adaptées aux plateaux de petites contenances répondent à des besoins d'ergonomie, pour gagner de la place et faciliter la manipulation. Nous disposons de deux types de plateaux de petites contenances : le XS et l'Optimum.



ERGOSERV XS 24 ERGOSERV XS 36

Ergoserv XS

La navette Ergoserv XS répond à des contraintes d'amélioration des conditions de travail et de logistique. L'emprise au sol est réduite de plus de 35% par rapport à la navette Ergoserv standard.

La navette Ergoserv XS est idéale pour optimiser le chargement dans les camions, offices et chambres froides. Compacte, maniable et légère, elle permet au personnel de réduire ses efforts physiques. Les plateaux XS, également réduits, viennent alléger l'espace sur les tablettes adaptables des patients et améliorer leur confort. Cette solution est ainsi écologique dans sa fabrication et son utilisation, économique car elle implique de moindres coûts de construction, d'exploitation et de logistique, et socialement valorisable.

Ergoserv Optimum

Une navette identique à la Gastronorme mais permettant d'accueillir des plateaux moins larges.



ERGOSERV INSERT

L'ERGOSERV INSERT

La navette Ergoserv Insert assure les liaisons entre la cuisine et les différentes unités de soins. Elle a été spécialement conçue pour un confort d'utilisation optimal. Pour ce faire, les phases de remise en température et de distribution ont été dissociées. Cette solution s'inscrit dans notre démarche d'amélioration de l'ergonomie, de la manutention et offre une flexibilité organisationnelle.



Nettoyage au jet

NETTOYAGE

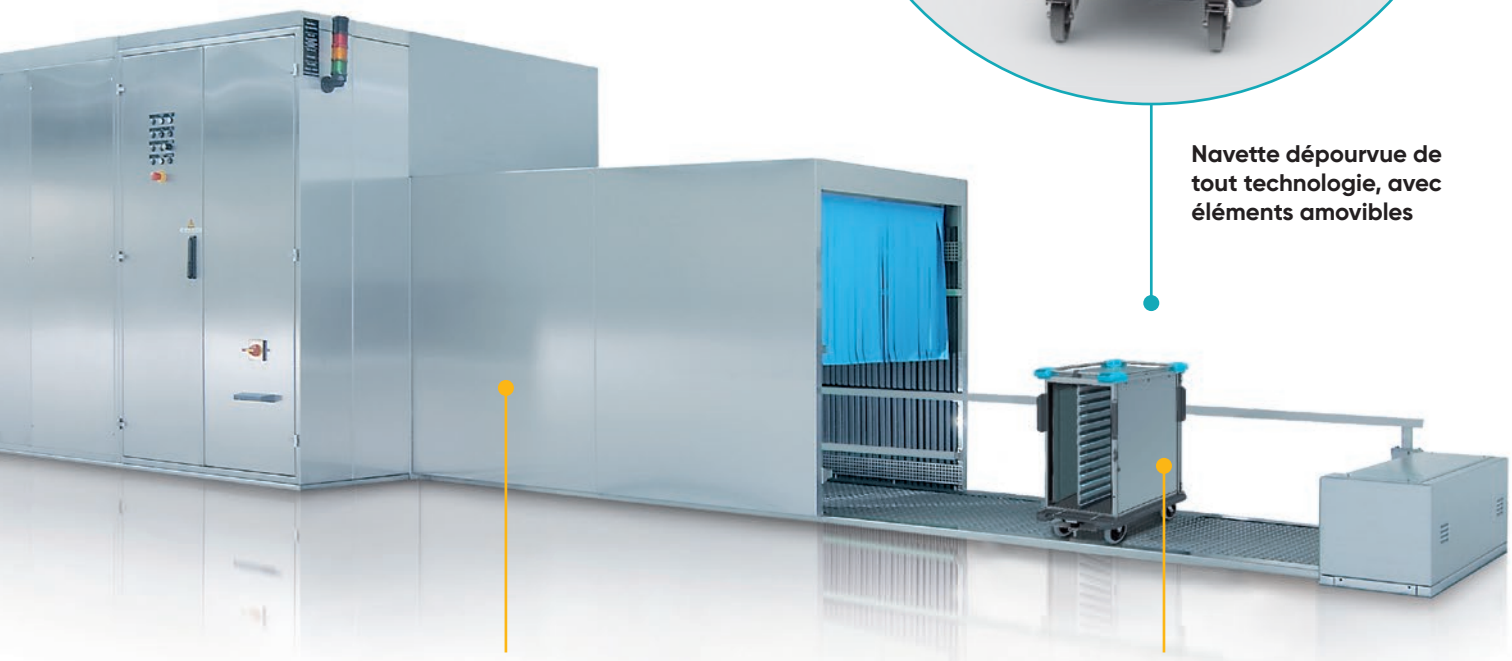
La navette est dépourvue de toute technologie, qu'elle soit mécanique ou électrique. Cela permet de réaliser un lavage soit en cabine en tunnel de lavage, soit via centrale murale ou générateur de vapeur.

- Conçue et développée pour le passage en cabine de lavage, le nettoyage au jet...
- Racks amovibles démontables sans outils et pavillons pivotants, pour un accès total, immédiat
- Joints interchangeables par segments
- Angles rayonnés
- Parois et pare-chocs lisses, sans aspérité
- Absence de zones de rétention d'eau grâce au fond de cuve sans aspérité et arrondi





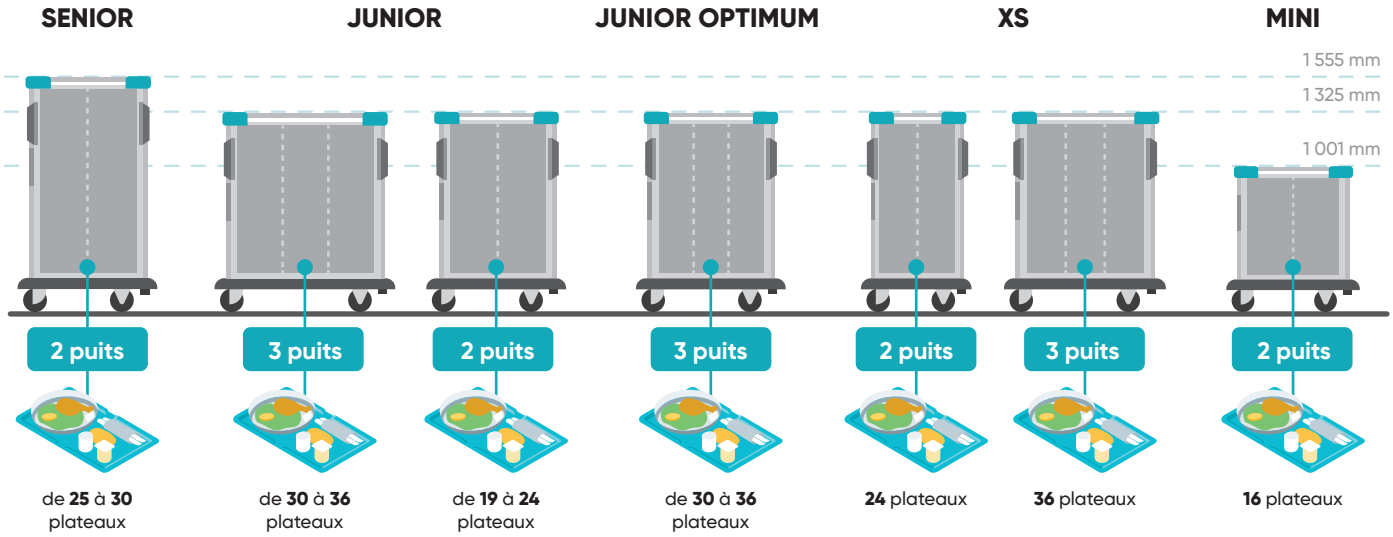
Navette dépourvue de tout technologie, avec éléments amovibles



Cabine de lavage

Navette Ergoserv

CORRESPONDANCE PLATEAUX



MODÈLE NAVETTE ERGOSERV	CODE PRODUIT	NB DE NIVEAUX	NB MAX DE PLATEAU	TYPOLOGIE DE PLATEAUX	PAS DES NIVEAUX	PASSAGE UTILE ENTRE PLATEAUX
	4790436					
XS	4790424	2 x 12	24	GASTRONORME XS	78	74
	4790436	3 x 12	36	GASTRONORME XS	78	74
MINI	4790016	2 x 8	16	GASTRONORME	78	74
JUNIOR	4790020	2 x 10	20	GASTRONORME	90	86
	4790024	2 x 12	24	GASTRONORME	78	74
	4790130	3 x 10	30	GASTRONORME	95	91
	4790136	3 x 12	36	GASTRONORME	78	74
	4790019	9 + 10	19	CONFORT	95	90
	4790023	11 + 12	23	CONFORT	78	74
JUNIOR OPTIMUM	4790230	3 x 10	30	OPTIMUM	95	90
	4790236	3 x 12	36	OPTIMUM	78	74
SENIOR	4790026	2 x 13	26	GASTRONORME	90	86
	4790030	2 x 15	30	GASTRONORME	78	74
	4790025	12 + 13	25	CONFORT	90	86
	4790029	14 + 15	29	CONFORT	78	74

LES PLATEAUX

GASTRONORME PLAT
antibactérien - 530 x 325 mm



GASTRONORME PLAT
530 x 325 mm



GASTRONORME À BOSSE
2 compartiments - 530 x 325 mm



OPTIMUM PLAT
530 x 260 mm



CONFORT PLAT
530 x 370 mm



CONFORT À BOSSE
2 compartiments - 530 x 370 mm



GASTRONORME +
570 x 325 mm



GASTRONORME XS
420 x 280 mm



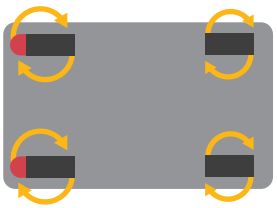
LES OPTIONS



PRINCIPALES OPTIONS INTÉRIEURES

- Grilles antichutes
- Maintien des pavillons ouverts pour le lavage en cabine

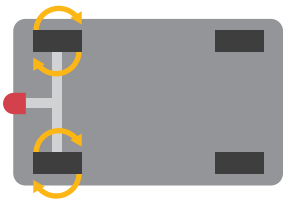
OPTIONS DE ROUES



Roues directionnelles :

4 roues pivotantes Ø 160 mm en inox spécial cabine de lavage :

- 2 roues avec blocage directionnel
- 2 roues avec frein



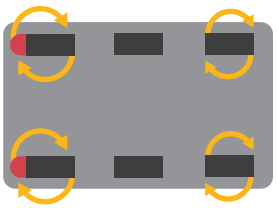
4 roues zinguées avec freinage centralisé :

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



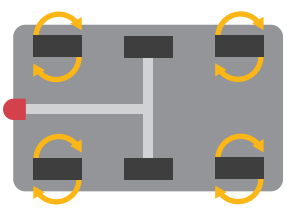
4 roues inox :

- 2 roues fixes Ø 200 mm
- 2 roues pivotantes à frein Ø 160 mm



6 roues zinguées :

- 2 roues pivotantes Ø 160 mm
- 2 roues pivotantes à frein Ø 160 mm
- 2 roues fixes Ø 200 mm



6 roues zinguées ou inox avec freinage centralisé :

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

PRINCIPALES OPTIONS EXTÉRIEURES

- Version 4 portes afin d'améliorer l'inertie des cuves chaudes et froides
- Fermeture de porte à clef, plus double verrouillage pour la logistique
- Maintien de porte entrebâillée
- Plaque d'identification
- bande de protection



LA LOGISTIQUE



Optimisation de la place

L'ensemble de nos solutions intègrent dans leur conception les contraintes logistiques. Concernant la qualité des matériaux choisis, nous n'avons fait aucun compromis et offrons le couple borne/navette le plus robuste du marché, nos chariots résistent donc aux fortes contraintes logistiques auxquelles ils sont soumis. En terme d'encombrement et de facilité d'utilisation nous avons là aussi répondu présent. Le poids et la taille de nos solutions sont optimisés pour offrir un confort et améliorer les conditions de travail des équipes logistiques.

Maintien des plateaux à température pendant le transport grâce à la neige carbonique

Si vous faites face à des contraintes logistiques importantes, nous proposons une version de la navette Ergoserv adaptée à l'injection de neige carbonique : celle-ci est équipée d'ouvertures pour accueillir le pistolet d'injection de CO2, et d'une cuve pour stocker la neige carbonique. Cela permet de maintenir vos plateaux à bonne température pendant longtemps, et ainsi de respecter la liaison froide.
Les charges de CO2 sont calculées en fonction des contraintes logistiques. Le calcul de la charge est automatisé grâce a des capteurs infrarouges intégré dans le pistolet.





Pistolet à CO2

Navette Ergoserv

Station CO2

LES TRANSPORTS TRACTÉS

Attelage basculant



Attelage télescopique



Barres pivotantes



Véhicules AutoGuidés

Nos navettes Ergoserv sont compatibles avec les systèmes de transport automatisé type AGV (tortue ou à fourche). Les navettes Ergoserv sont équipées d'embase pour le système tortue et restent sur leurs roues pour le système à fourche. Ces derniers permettent le déplacement d'équipements dans le milieu hospitalier, sans efforts pour le personnel. Ils garantissent une haute sécurité d'approvisionnement, une charge de travail réduite, et une pérennité du matériel. Cette solution est bénéfique à tous points de vue pour votre service logistique.



SOCONNECT

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Remontée des données en temps réel, automatique ou manuel

- Enregistrement des températures à cœur et ambiantes
- Supervision rapide et simple de l'état du service grâce à la barre LED tricolore

Supervision technique

- Visualisation du parc à distance
- Lancement/arrêt des cycles à distance
- Remontée des alarmes/alertes
- Rappel des actions de maintenance
- Aide au diagnostic à distance

STANDARD USB OU TEMPS RÉEL

Un accès à deux niveaux de traçabilité en standard pour surveiller, réagir et enregistrer les incidents et courbes de températures.

Avec une clé USB

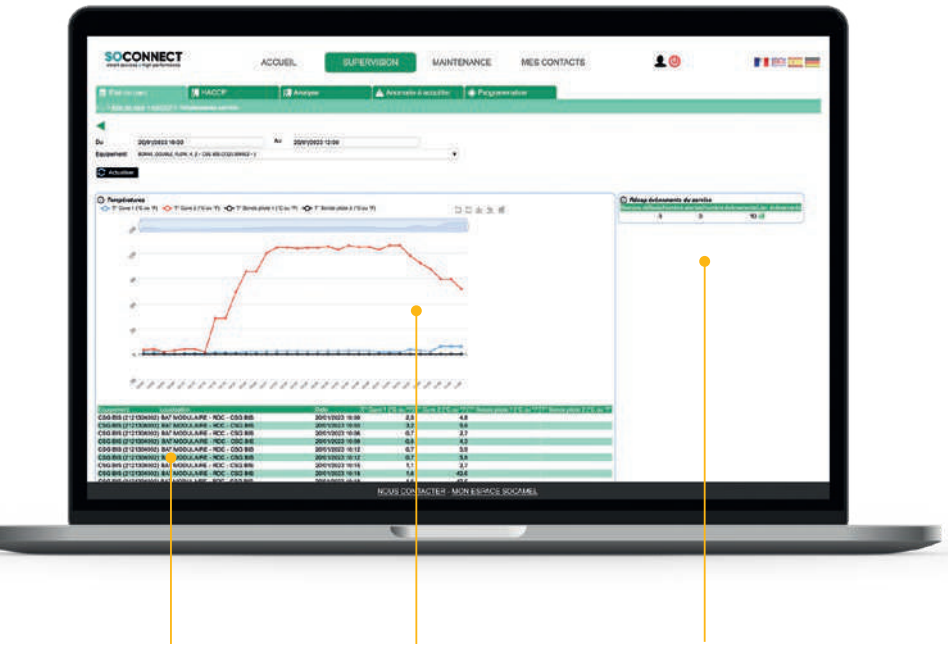
Exporte et archive les rapports de traçabilité en PDF :

- Température à cœur
- Température ambiante des cuves
- Historique de fonctionnement
- Programme de chauffe

Temps réel

Notre nouvelle plateforme SOCONNECT pour offrir de nombreux services.

- Supervision de l'état de fonctionnement du parc avec une aide à l'analyse
- Contrôle des températures ambiantes et à cœur
- Programmation à distance
- Consultation de l'historique de fonctionnement des chariots



Logiciel SOCONNECT

Suivi en temps réel

Offre de services

TROIS NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ

Traçabilité standard

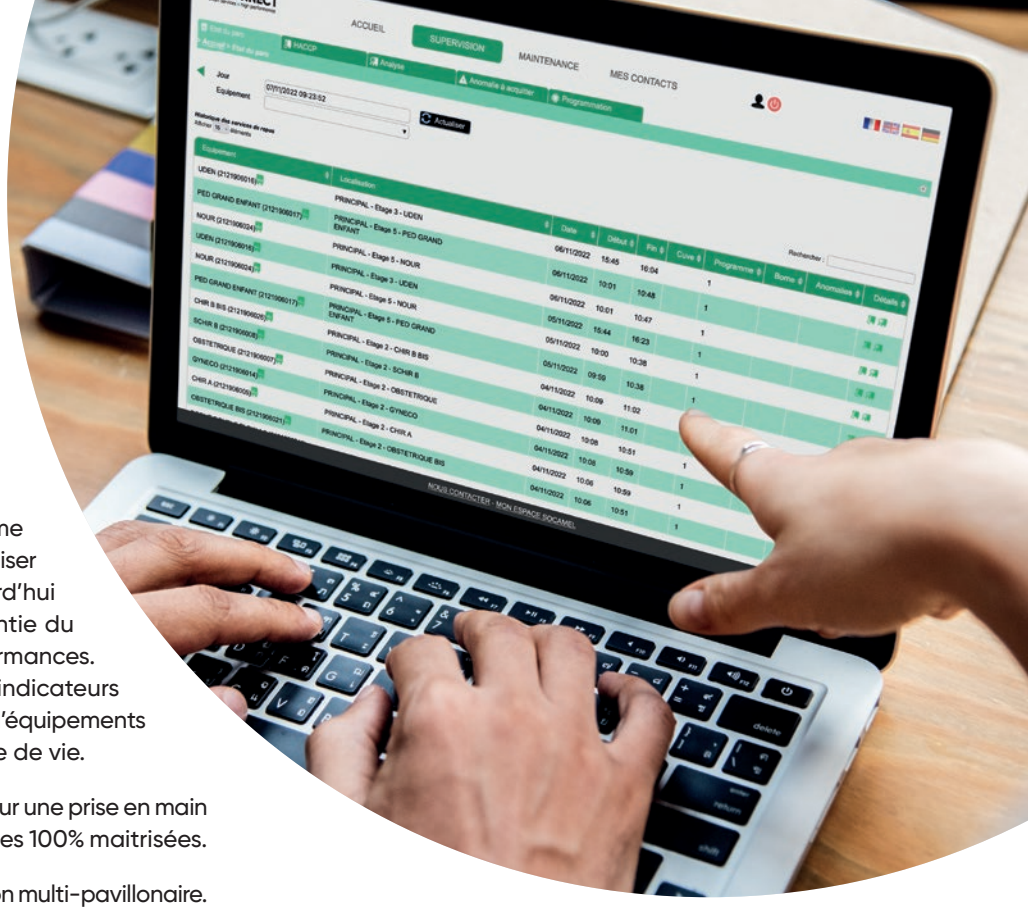
En standard, un premier niveau de traçabilité permet d'enregistrer les températures ambiantes des cuves quand la navette est connectée.

Traçabilité étendue

Le système de traçabilité étendue, qui consiste à équiper chaque Ergoserv de modules d'enregistrement de données, permet aux utilisateurs de contrôler l'ensemble des étapes de la distribution des repas 24h/24, depuis l'allotissement, au transport, à la remise en température, jusqu'au service.

Sonde à piquer

Vous pouvez compléter votre équipement en vous procurant une sonde à piquer, qui offre la possibilité de charger les menus et d'enregistrer les températures à cœur des plats.



SOCONNECT est notre nouvelle plateforme logicielle pour passer d'une obligation de moyens à une obligation de résultats. Solution 360° inédite, elle est pensée pour optimiser la distribution des repas et la gestion de son parc d'équipements.

Externalisée dans le cloud, cette plateforme facilite la maintenance et permet de centraliser les données. SOCONNECT apporte aujourd'hui des services avec notamment une garantie du respect des réglementations et des performances. Elle donne aussi désormais accès à des indicateurs permettant d'anticiper le renouvellement d'équipements et leur entretien pour prolonger leur durée de vie.

SOCONNECT, une plateforme optimisée pour une prise en main rapide et efficace et pour des performances 100% maitrisées.

Il peut être installé en réseau pour une gestion multi-pavillonaire.

SOCONNECT
smart services • high performance

DES SERVICES PLURIELS

Exploitation

La plateforme logicielle de SOCONNECT est conçue pour une prise en main rapide et efficace. Tout repose sur une remontée d'alarmes sous forme de compteurs avec un reporting régulier de l'état du parc.

Réglementation

SOCONNECT propose un enregistrement constant des températures de cuves permettant de maintenir en froid ou de réchauffer les plats. Ce n'est pas un échantillonnage mais un contrôle permanent de tous les repas de manière impartiale. Une anomalie sera instantanément signalée par SMS ou par mail. L'utilisation de la sonde à piquer reste bien entendu disponible.

Performance

La performance en chaud et en froid des équipements est contrôlée pour tous les repas livrés. Ainsi, une garantie de performance est assurée pour faire en sorte que les équipements ne dérivent pas dans le temps, ce problème étant encore trop souvent lié à des problématiques d'entretien ou d'usure mais aussi d'utilisation. SOCONNECT est donc aussi un outil de management.

GMAO (Gestion de Maintenance Assisté par Ordinateur)

Au même titre que Socamel, les services techniques des clients disposent des informations concernant toutes les opérations de maintenance sur leurs équipements. SOCONNECT est un véritable outil de Gestion de Maintenance Assisté par Ordinateur mis à disposition pour une transparence totale et un accompagnement global.

Patrimoine

Des indicateurs permettent d'anticiper le renouvellement d'équipement, de décider d'engager des campagnes de remise à niveau, de lancer des opérations de maintenance en maîtrisant les budgets et le TCO (Total Cost of Ownership).

Sécurité

Au niveau fonctionnel, Socamel offre une garantie de service à 99% avec un logiciel externalisé sur un cloud. La maintenance et l'administration sont gérés par le fabricant qui est engagé dans une démarche de sécurité responsable avec une analyse de risques externalisée et une politique permettant d'assurer une veille et une mise à jour des derniers patchs de sécurité.

SURVEILLER, RÉAGIR, ENREGISTRER EN TOUTE SIMPLICITÉ

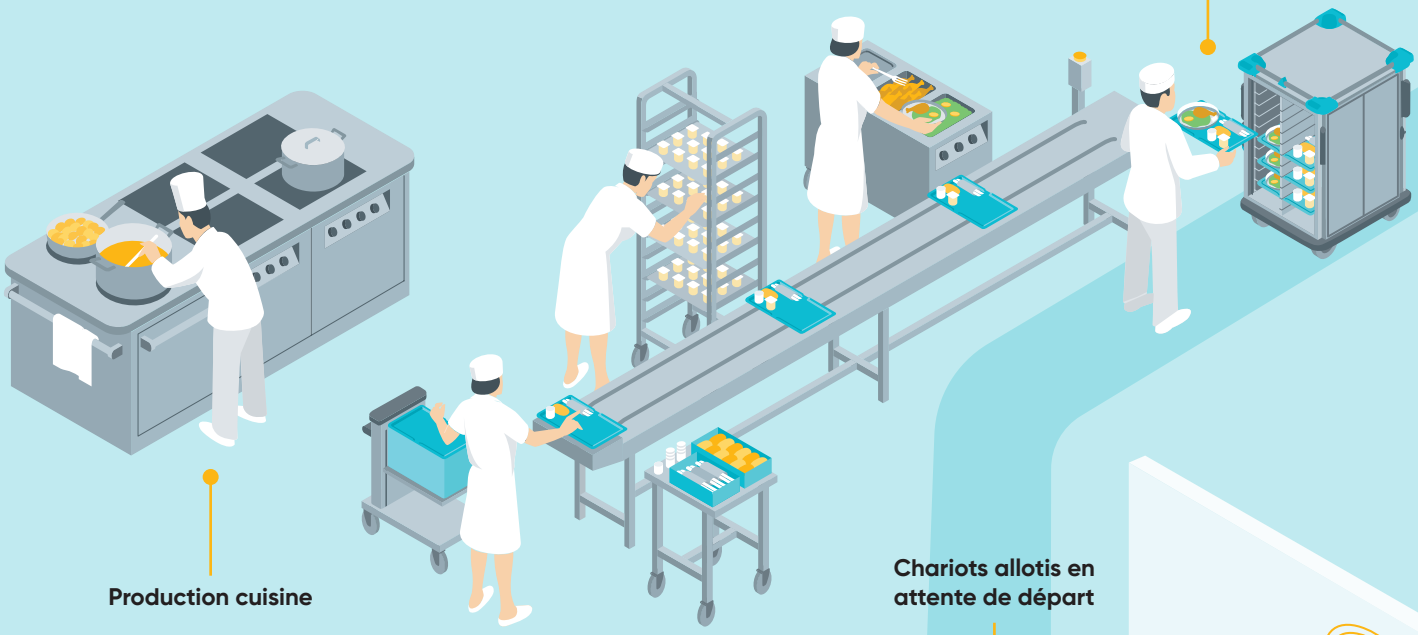
Le circuit d'un chariot comprend de nombreuses opérations à risque, SOCONNECT sécurise la démarche HACCP et permet de garantir le niveau de performance attendu.

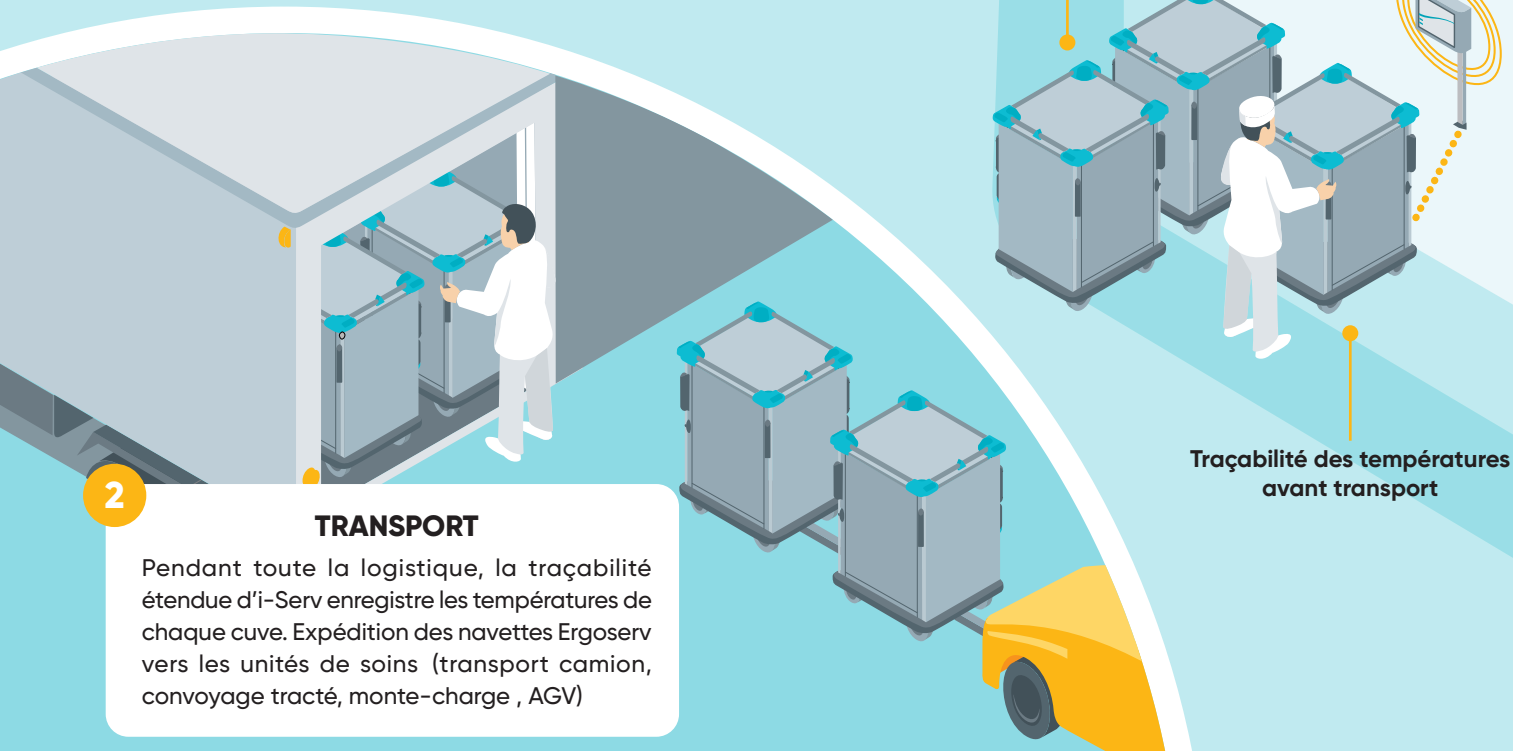


1

ALLOTISSEMENT

Dès cet instant, avec la traçabilité étendue d'i-Serv, les préparations sont sous surveillance. SOCONNECT assure un contrôle auprès du responsable de cuisine.

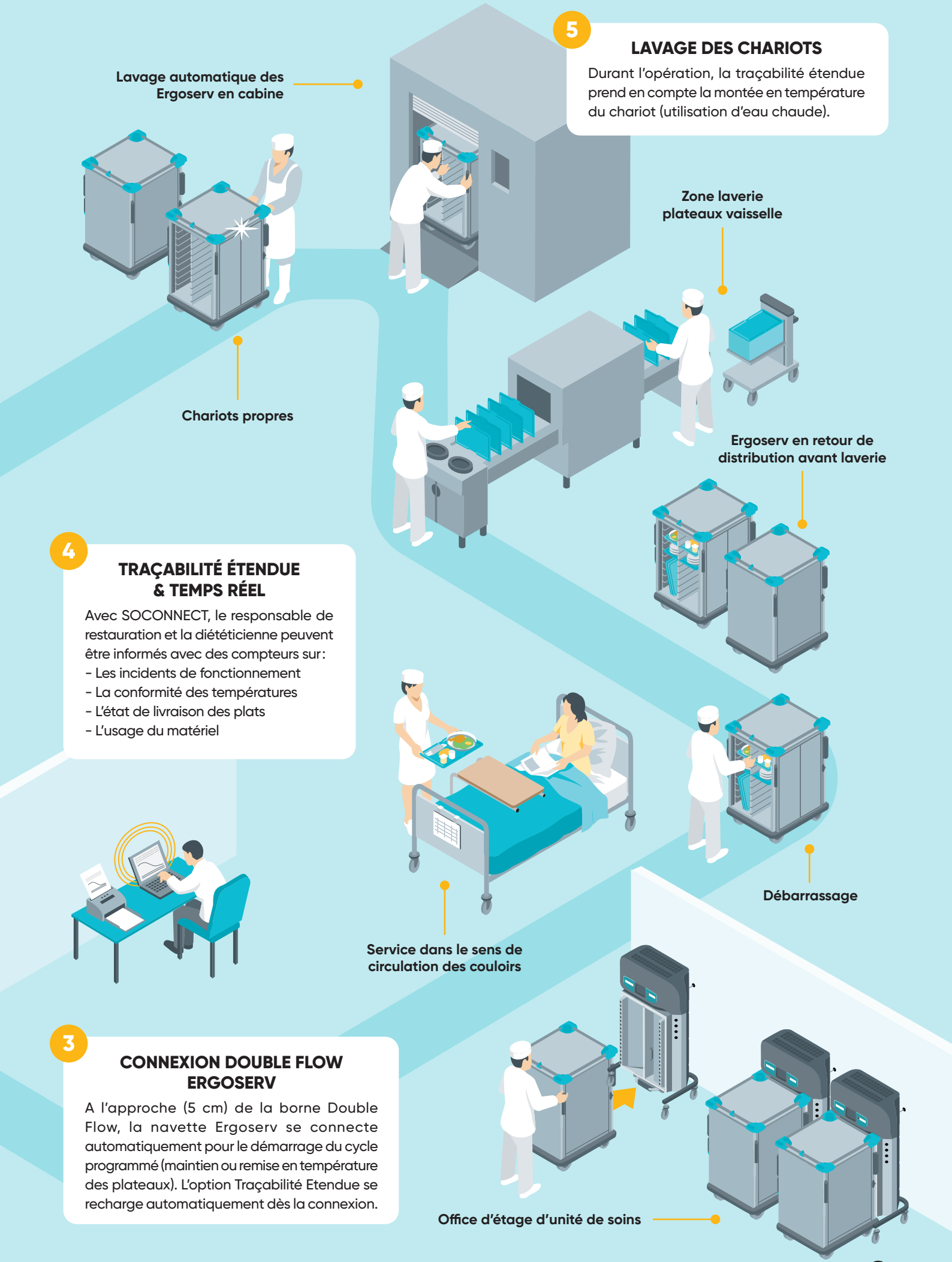




2

TRANSPORT

Pendant toute la logistique, la traçabilité étendue d'i-Serv enregistre les températures de chaque cuve. Expédition des navettes Ergoserv vers les unités de soins (transport camion, convoyage tracté, monte-charge , AGV)



5

LAVAGE DES CHARIOTS

Durant l'opération, la traçabilité étendue prend en compte la montée en température du chariot (utilisation d'eau chaude).

4

TRAÇABILITÉ ÉTENDUE & TEMPS RÉEL

Avec SOCONNECT, le responsable de restauration et la diététicienne peuvent être informés avec des compteurs sur:
- Les incidents de fonctionnement
- La conformité des températures
- L'état de livraison des plats
- L'usage du matériel

3

CONNEXION DOUBLE FLOW ERGOSERV

A l'approche (5 cm) de la borne Double Flow, la navette Ergoserv se connecte automatiquement pour le démarrage du cycle programmé (maintien ou remise en température des plateaux). L'option Traçabilité Etendue se recharge automatiquement dès la connexion.

LES + SOCAMEL

POUR LE PATIENT/LE RÉSIDENT

- Choix de menus permettant de préserver la qualité des mets pour varier le plaisir des repas
- Prestation hôtelière sur plateaux personnalisables 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

- Connexion aux bornes automatisée, sans effort, avec mise en route immédiate sans aucune manipulation
- Informations permanentes sur le déroulement des cycles et sur l'état des fonctionnements et des dysfonctionnements
- L'ergonomie et la facilité d'utilisation offrent une distribution aisée et confortable pour le personnel
- Service simple et rapide, dans le sens de circulation des couloirs, sans nécessité de se déplacer sur le côté pour prendre les plateaux.
- Service efficace et possible à deux, sans gêne

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Technologie gage de qualité éprouvée et utilisée en grande cuisine
- Parfaite restitution organoleptique pour un choix de menus inégalé
- Utilisation de tout type de vaisselle, de la porcelaine à l'usage unique
- Modularité des plateaux pour un dressage "sur mesure"
- Conception facilitant le nettoyage : toutes les parties sont accessibles et démontables sans outils. Pas de restriction de lavage des navettes (centrale de désinfection, cabine, jet, vapeur…) et surfaces intérieures ne nécessitant pas de finition manuelle

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement avec matériel fiable et de qualité
- Possibilité d'utiliser une borne pour 3 navettes en liaison chaude
- Navettes mobiles, robustes, bien protégées, sans aucune technologie de chauffe ni de régulation embarquée
- Complément ou renouvellement de parcs (même anciens) au coût maîtrisé
- 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

- Traçabilité de maintenance en standard
- Bornes Double Flow mobiles permettant un accès intégral, confortable et sans contrainte
- Composants techniques de haute qualité et éprouvés, fabriqués et montés en France
- Accès rapide aux éléments techniques

POUR L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT

- Navettes de distribution valorisant l'image de l'établissement (élégance et sobriété)
- Approche environnementale et sociétale responsable
- Nos solutions s'inscrivent dans la démarche de l'amélioration des conditions de travail des collaborateurs

DES CHARIOTS QUI VOUS RESSEMBLENT

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











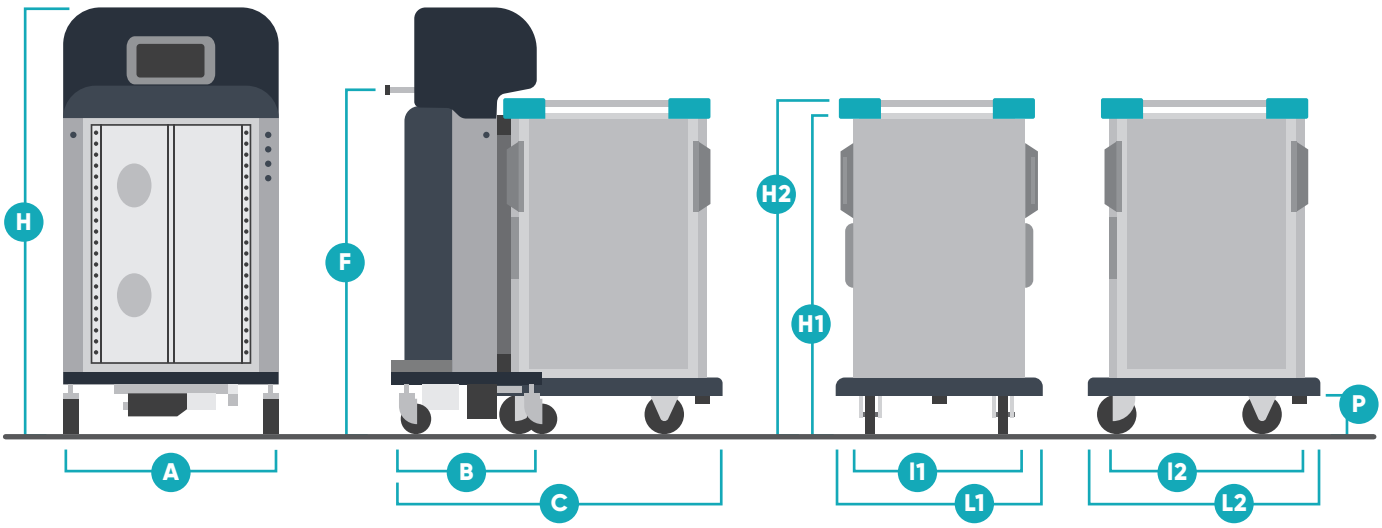
LES DIMENSIONS

DOUBLE FLOW VUE FACE

DOUBLE FLOW ERGOSERV VUE PROFIL

ERGOSERV VUE FACE

ERGOSERV VUE PROFIL



	DIMENSIONS DOUBLE FLOW / en mm	XS	MINI	JUNIOR	SENIOR
H	Hauteur de la borne	1738	1425	1745	1980
A	Largeur de la borne	910	905	905	905
B	Profondeur de la borne	580	580	580	580
C	Longueur borne + navette	1230/ 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
F	Hauteur des tampons	1400	1080	1400	1630
	Poids à vide en kg	159	136	152	163
	Dimensions (B/A/H)	580/910/ 1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

	DIMENSIONS ERGOSERV/ en mm	XS 2 PUITS	XS 3 PUITS	MINI 2 PUITS	JUNIOR 2 PUITS	JUNIOR GASTRO 3 PUITS	OPTIMUM 3 PUITS	SENIOR 2 PUITS
H1	Hauteur navette hors galerie	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
H2	Hauteur navette avec galerie	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
P	Hauteur pare-chocs (roues standard)	203	203	205	205	205	205	205
L1	Largeur navette	610	610	795	795	795	795	795
L2	Longueur navette	756	1106	920	920	1231	1036	920
C	Longueur borne + navette	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
I1	Largeur des galeries	500	500	680	680	680	680	680
I2	Longueur des galeries	613	961	745	745	865	1060	745
	Poids à vide en kg	110	161	110	140	197	168	161
	Dimensions (L1/L2/H2)	756/610/ 1373	1106/610/ 1373	920/795/ 1056	920/795/ 380	1231/795/1380	1036/795/ 1380	920/795/ 1610

SOCAMEL
BY GUILLIN

#weprotectyourfood

Cette solution
est labellisée

LONGTIME®
LABEL INDÉPENDANT

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

MADE IN FRANCE

Fr - Ind. B - 0624