COMPACTSERV 4s



DES CHARIOTS AVEC TECHNOLOGIE EMBARQUÉE, POUR LA DISTRIBUTION DE REPAS SUR PLATEAUX

UNE SOLUTION TOUT-EN-UN

Idéal pour faciliter vos distributions en liaison chaude, froide ou surgelée

SOCAMEL BY GUILLIN

#weprotectyourfood

FABRIQUÉ EN FRANCE



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

COMPACTSERV est une solution de distribution de repas sur plateau avec technologie embarquée, conçue pour la remise en température, le boost et le maintien de vos plats en liaison chaude, froide et surgelée.

Grâce à la barrière thermique créée par la paroi centrale et notre expertise en aéraulique, votre consommation d'énergie est faible et les compartiments chauds et froids conservent une parfaite isolation.

Ainsi, elle permet de remettre et de maintenir à bonne température vos préparations chaudes et froides sur plateaux dans un même chariot, avant et pendant le service.

Le chariot COMPACTSERV répond parfaitement au service des repas en chambre ou sur tous types de localisations déportées.

DESCRIPTION TECHNIQUE

COMPACTSERV est un chariot de distribution de repas sur plateaux à technologie embarquée.

Il se décline en 3 modèles, permettant ainsi la distribution aisée de 16 à 30 plateaux Gastronorme :

- Compactserv Mini : 16 ou 18 plateaux-repas
- Compactserv Junior : 20 ou 24 plateaux-repas
- Compactserv Senior : 26 ou 30 plateaux-repas

CARACTÉRISTIQUES

- Température de fonctionnement 0°C à +139°C
- Structure intérieure et extérieure en inox
- Toit plat en inox avec galerie de maintien
- Poignées ergonomiques toutes hauteurs
- Portes rabattables à 180° ou 270°
- Portes avec fermeture au claquage à une seule main
- Récupération des eaux de condensat
- Lavable au jet, étanchéité IPX5
- Chariot le plus bas du marché



SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.6
Ingénierie Socamel Technologies

LIAISON CHAUDE | P.7
Le déroulement type

LIAISON FROIDE | P.8
Le déroulement type

LIAISON SURGELÉE | P.9
Le déroulement type

LA GAMME COMPACTSERV | P.10
Les chariots de distribution de repas individuels et leur utilisation

LES FONDAMENTAUX | P.14
Conçus pour durer, pensés pour l'usage

LES OPTIONS ET ACCESSOIRES | P.16
Pour compléter la gamme COMPACTSERV

i-SERV4 ET SOCONNECT | P.18
La supervision et la traçabilité

SYNOPTIQUE | P.22
L'organisation globale type

LES + SOCAMEL | P.24
De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.26
Pour le chariot COMPACTSERV

LA THERMOCONVECTION

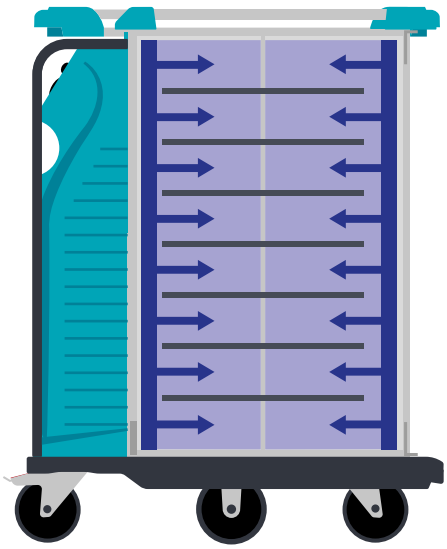
LA THERMOCONVECTION FORCÉE ET DIRIGÉE DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Issue de la Grande Cuisine traditionnelle, cette technologie permet :

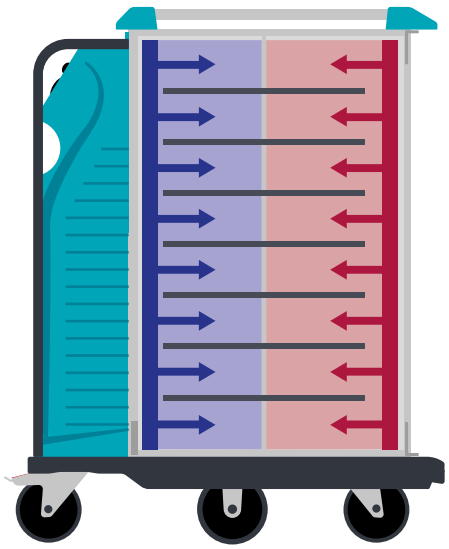
- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures que ce soit en liaison chaude, froide ou surgelée
- L'utilisation de tous types de contenants (bac gastronorme en inox, barquettes, vaisselles)
- Le respect des qualités organoleptiques pour un large choix de menus, jusqu'aux mets délicats : feuilletés, gratins, panés, fritures... Ni ramollissement, ni dessèchement des préparations

Vue de face - coupe verticale

Maintien en froid d'un ou deux compartiments



Maintien en froid avec BOOST ou remise en température



LIAISON CHAUDE

Parfait pour garantir les températures du service des repas préparés le jour de la distribution.



1 ZONE DE PRODUCTION
CUISINE



2 ZONE D'ALLOTISSEMENT



OU



3 ACHEMINEMENT
VERS LES SERVICES
OU BOOST



OU



4 BOOST
OU ACHEMINEMENT
VERS LES SERVICES



5 DISTRIBUTION
DÉBARRASSAGE



6 RETOUR EN CUISINE
LAVAGE

LIAISON FROIDE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux-repas préparés en avance et stockés à 3°C.



1 ZONE DE PRODUCTION
CUISINE



2 REFROIDISSEMENT
DES PLATS CUISINÉS



3 ZONE D'ALLOTISSEMENT
STOCKAGE



OU



4 ACHEMINEMENT
VERS LES SERVICES
OU REMISE EN
TEMPÉRATURE



OU



5 REMISE EN
TEMPÉRATURE
OU ACHEMINEMENT
VERS LES SERVICES



6 DISTRIBUTION
DÉBARRASSAGE



7 RETOUR EN CUISINE
LAVAGE

LIAISON SURGELÉE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux-repas stockés sous températures négatives.



1 RÉCEPTION DES REPAS ET STOCKAGE



2 ZONE D'ALLOTISSEMENT



OU



3 ACHEMINEMENT VERS LES SERVICES OU MAINTIEN EN FROID GLOBAL PUIS REMISE EN TEMPÉRATURE



OU



4 MAINTIEN EN FROID GLOBAL PUIS REMISE EN TEMPÉRATURE OU ACHEMINEMENT VERS LES SERVICES



5 DISTRIBUTION DÉBARRASSAGE



6 RETOUR EN CUISINE LAVAGE

LA GAMME COMPACTSERV 4s

L'ENSEMBLE DE LA GAMME EST DÉCLINÉ EN PLUSIEURS MODÈLES :



COMPACTSERV MINI



COMPACTSERV JUNIOR



COMPACTSERV SENIOR

FONCTIONNEMENT

Le COMPACTSERV allie performance, hygiène et durabilité.

Son interface tactile permet une utilisation simple avec la possibilité d'un fonctionnement manuel ou automatique pour s'adapter à chaque organisation.

Grâce à sa programmation multiservices, il anticipe les phases de froid et de chaud, puis lance les cycles de manière autonome dès sa mise sous tension.

Conçu pour répondre aux exigences HACCP, il garantit un maintien et une montée en température homogène des aliments, dans le respect total de la législation.

DÉROULEMENT D'UN CYCLE

En liaison froide ou surgelée, la remise en température des plats comprend une phase d'homogénéisation à cœur, garantissant une température uniforme et conforme aux exigences réglementaires. En liaison chaude, l'aéraulique avancée de notre technologie assure une garantie de performance pour un service fiable et maîtrisé.

La phase de maintien avant la distribution des repas, qui est en mode automatique, permet de conserver la qualité organoleptique des produits et les températures réglementaires, du côté chaud comme du côté froid.

VERSION ASSIETTES

Le COMPACTSERV Assiettes est un chariot à technologie embarquée pour la distribution en salle d'assiettes déjà dressées. Il est disponible en modèle Mini avec une capacité maximale de 45 assiettes.

Solution idéale pour les maisons de retraite, ce chariot assure une prestation haut de gamme et installe une ambiance conviviale en permettant aux résidents de partager leur repas.



COMPACTSERV ASSIETTES



VERSION ASSISTANCE ÉLECTRIQUE AU DÉPLACEMENT

Le système de motorisation améliore les conditions de travail au quotidien. Il facilite les déplacements, réduit les efforts physiques et renforce l'ergonomie des postes. La maniabilité est optimisée grâce à des poignées sensitives, offrant une prise en main intuitive et une simplicité d'utilisation.

En option, la version «roue up», spécialement adaptée au transport tracté, permet au système de se lever et de s'abaisser automatiquement pour des besoins de déplacement plus spécifiques.



COMPACTSERV À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE

VERSION INSERT

L'Insert pour COMPACTSERV est une solution dissociée, idéalement conçue pour la distribution des plateaux-repas en chambre et pour un transport en camion. Léger et ergonomique, l'Insert s'extrait facilement de la structure du COMPACTSERV et participe ainsi à la diminution du poids pour une meilleure maniabilité durant le service. Sa taille compacte par rapport à un COMPACTSERV standard permet également de réduire l'encombrement pour le transport en camion et le stockage en cuisine. L'insert se nettoie facilement à la douchette.

Il se décline en 2 modèles :

- Junior, jusqu'à 24 plateaux-repas
- Senior, jusqu'à 30 plateaux-repas

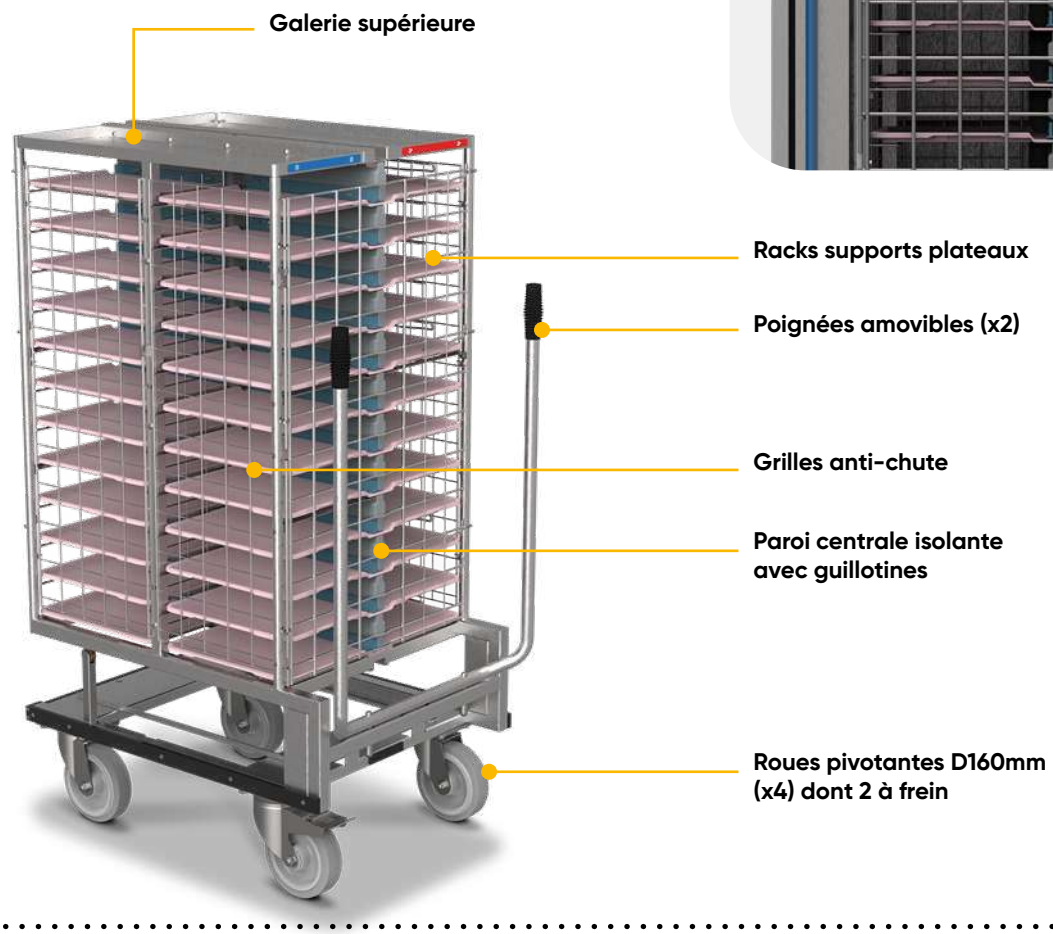


COMPACTSERV INSERT

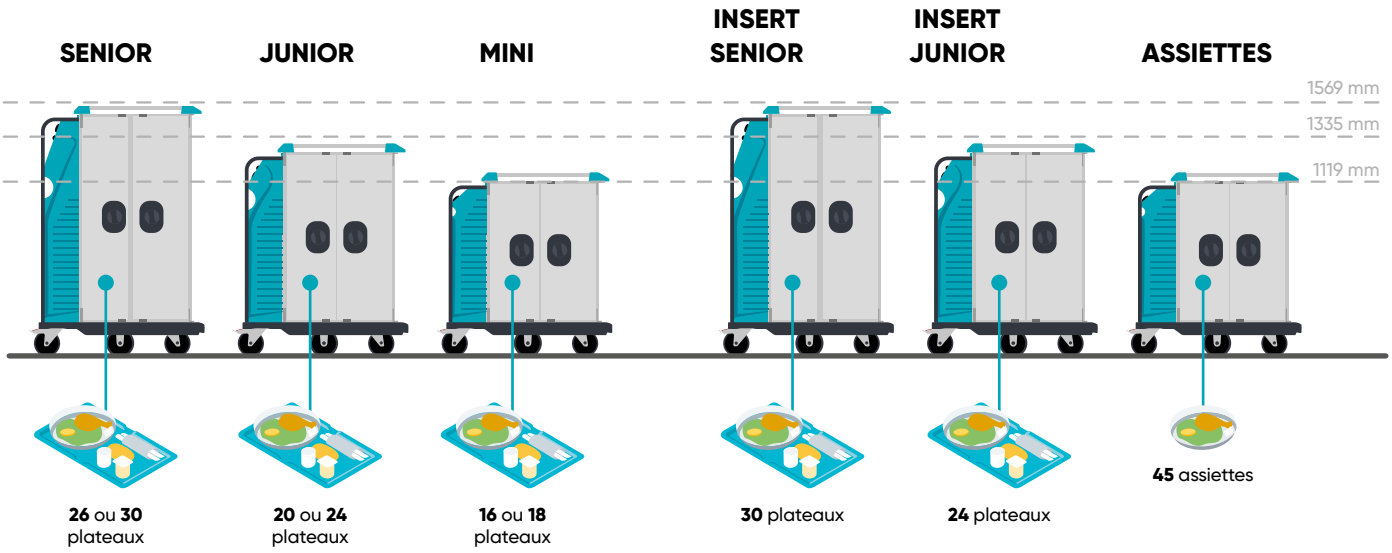
CARACTÉRISTIQUES

- Structure intérieure et extérieure en inox
- Insert monobloc avec portes pour sécuriser le contenu des plateaux durant les phases de logistique
- 2 portes en standard
- Transport de cagette 600x400 possible sur la partie basse de l'insert





CORRESPONDANCE PLATEAUX



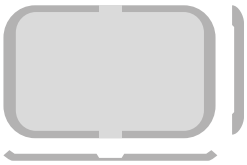
MODÈLE COMPACTSERV	TYPE DE CUVES	CODE PRODUIT	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE MAX DE PLATEAUX	PAS DES NIVEAUX	PASSAGE UTILE ENTRE PLATEAUX
MINI	FROID/MIXTE	4730116	2 x 8	16	90	86
	FROID/MIXTE	4730118	2 x 9	18	78	74
	FROID/CHAUD	4730216	2 x 8	16	90	86
	FROID/CHAUD	4730218	2 x 9	18	78	74
JUNIOR	FROID/MIXTE	4730120	2 x 10	20	90	86
	FROID/MIXTE	4730124	2 x 12	24	78	74
	FROID/CHAUD	4730220	2 x 10	20	90	86
	FROID/CHAUD	4730224	2 x 12	24	78	74
SENIOR	FROID/MIXTE	4730126	2x13	26	90	86
	FROID/MIXTE	4730130	2x15	30	78	74
	FROID/CHAUD	4730226	2x13	26	90	86
	FROID/CHAUD	4730230	2x15	30	78	74
INSERT JUNIOR	-	4600124	2x12	24	78	74
INSERT SENIOR	-	4600130	2x15	30	78	74
ASSIETTES	-	-	9	45 assiettes	87	80

LES PLATEAUX

GASTRONORME PLAT V1
530 x 325 mm



GASTRONORME PLAT V2
530 x 325 mm



GASTRONORME À BOSSE
2 compartiments - 530 x 325 mm



GASTRONORME +
570 x 325 mm



LES FONDAMENTAUX

ERGONOMIE

Le chariot COMPACTSERV est conçu pour une utilisation, un entretien et une maintenance facilités.

Le plus compact et le plus bas du marché, il se distingue aussi par sa légèreté et son système de roulage en 6 roues toujours au contact du sol, même en dévers ou sur sol irrégulier (option). Un concept unique pour sécuriser son déplacement et son freinage.

Il dispose d'une grande surface sur le dessus et d'une tablette rabattable pour un confort optimal durant chaque service. Des pare-chocs hauts et bas aux quatre coins assurent une protection efficace face aux impacts du quotidien. Les poignées à l'avant et à l'arrière, adaptées à toutes les hauteurs, facilitent la prise en main. Ses portes bénéficient d'une fermeture au claquage à une seule main. Le système de guillotine facilite l'insertion des plateaux à tous les niveaux. Une barre de LED avec interface ergonomique facilite l'information à distance.

QUALITÉ, DURABILITÉ ET MAINTENANCE

Le chariot COMPACTSERV est conçu avec des matériaux de qualité, robustes et bien pensés, tels que l'inox et aluminium, qui garantissent la meilleure longévité dans le temps. Ces matériaux proviennent des filières de recyclage et 70% seront à nouveau recyclables.

Il est également conçu pour assurer la sécurité du personnel. Les parois extérieures sont isolées pour éviter tout risque de brûlures.

Toutes les surfaces sont lisses, fluides et sans aspérité. Aucun risque de se couper et de se pincer en l'utilisant.

L'intérieur des cuves est accessible aisément et l'accès aux parties techniques est facilité.



NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Le chariot est conçu pour un nettoyage simple et efficace, grâce à sa protection IPX5. Sa conception permet un écoulement optimal des eaux de lavage grâce à des cuves lisses disposant d'angles rayonnés, ou encore un pare-choc monobloc lisse.

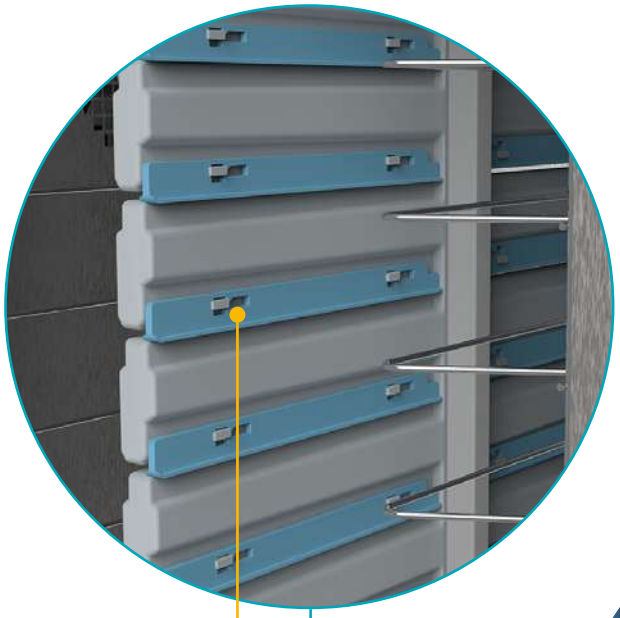
Les guillotines et obturateurs de fentes sont amovibles et interchangeables, sans outils.

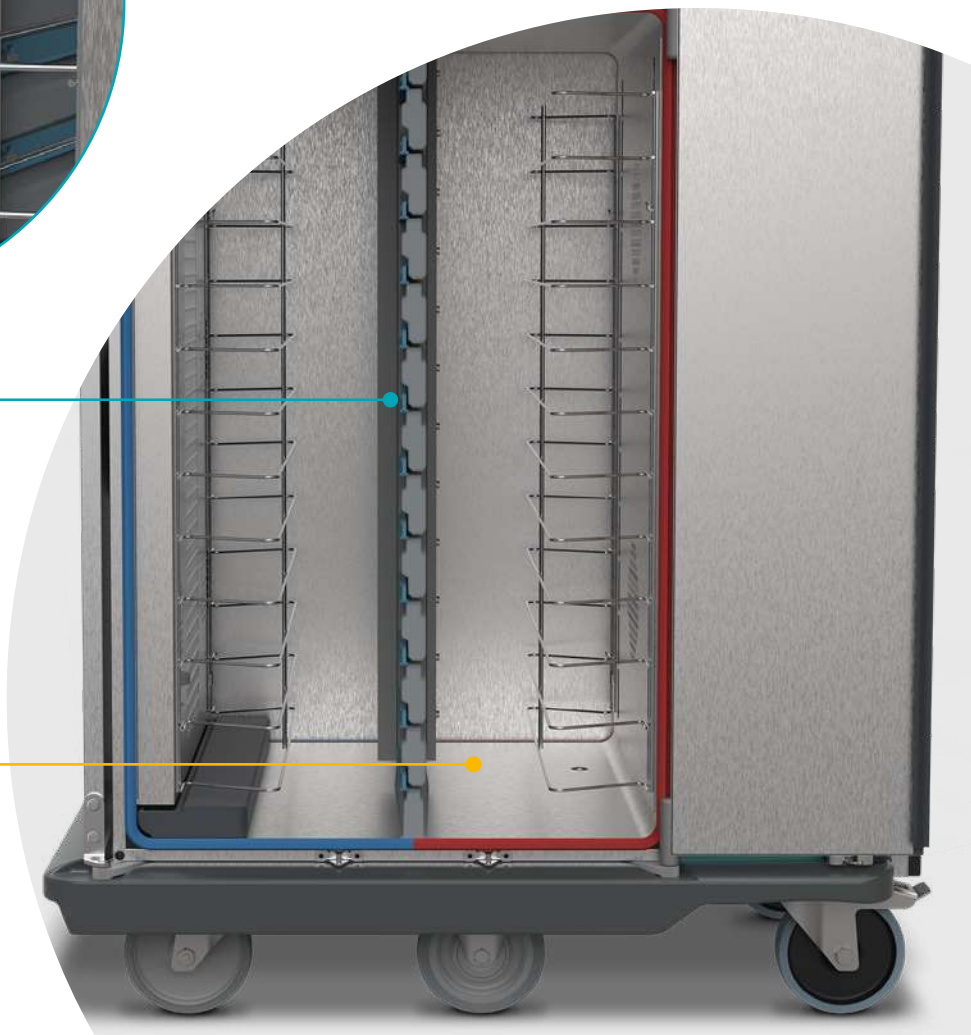
L'intérieur des cuves est nettoyable à l'éponge, à la brosse ou à la douchette. Le chariot dispose d'une pédale d'évacuation ou d'un bac de récupération des eaux de lavage et de condensat.

LAVAGE À L'ÉPONGE

LAVAGE À LA BROSSE

LAVAGE À LA DOUCHETTE





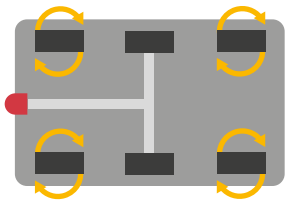
Guillotine

Barrière thermique

LES OPTIONS & ACCESSOIRES

OPTIONS

- Tablette rabattable avec support de sac poubelle intégré
- Fermeture de porte à clé pour plus de sécurité
- Pédale d'évacuation des eaux de lavage et de condensats
- Caméra utile sur le modèle Sénior
- Version 2 ou 4 portes
- Sortie câble en version standard, adaptation possible en sortie prise
- Système d'attelage basculant
- Assistance au déplacement avec poignées sensitives



6 roues inox avec freinage centralisé :

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

ACCESSOIRES

- Support de débarrassage
- Sonde à piquer détachable





Caméra





Version 2 portes



Version 4 portes



Sortie câble



Tablette rabattable

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 donne l'accès à la programmation.

Fonctionnalités digitales

- Programmation complète
- Départ et arrêt manuel de chauffe
- Mise en veille du chariot
- Maintien et boost manuel de chauffe
- Diagnostic, aide à la maintenance

Tableau de commande

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

Caractéristiques

- 3 modes de mise en route des cycles : Automatique / Manuel / Différé pour la gestion des chargements de plats en décalé
- Programmation : 5 programmes pour 4 services par jour
- Historique standard : plus d'un mois de stockage des évènements horodatés et ciblés par catégorie
- Traçabilité standard : stockage des températures visibles sous tension ou sur batterie pendant plus d'un mois (option).

Nouveautés iServ4

- Cybersécurité élevée conforme aux réglementations
- Connectable à SOCONNECT en Ethernet, en Wifi ou en 4G
- Maintenance optimisée avec la présence de nombreux capteurs, dont les pressions de gaz
- Ergonomie intuitive
- Optimisation de l'énergie pour les versions avec alimentation en monophasé





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 des compteurs

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

GESTION DES DONNÉES

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

1. Clé USB

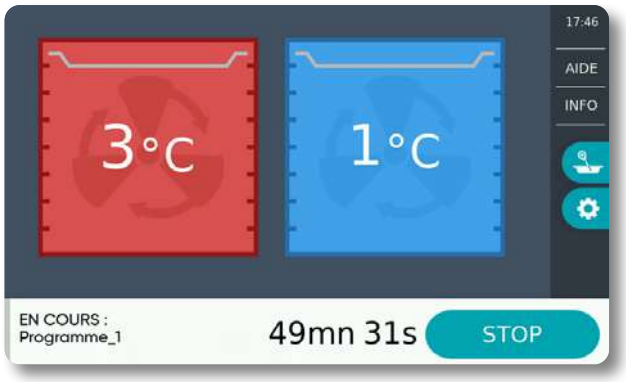
Exporte et archive les rapports de traçabilité en PDF :

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

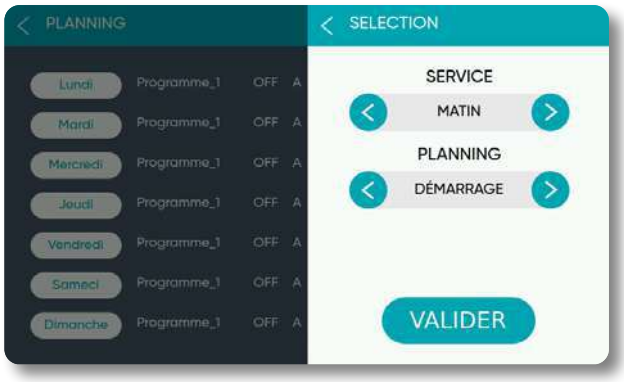
2. Temps réel

La plateforme SOCONNECT sur Cloud offre 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



Écran d'accueil



Écran de programmation

LA TRAÇABILITÉ

TROIS NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ

Traçabilité standard

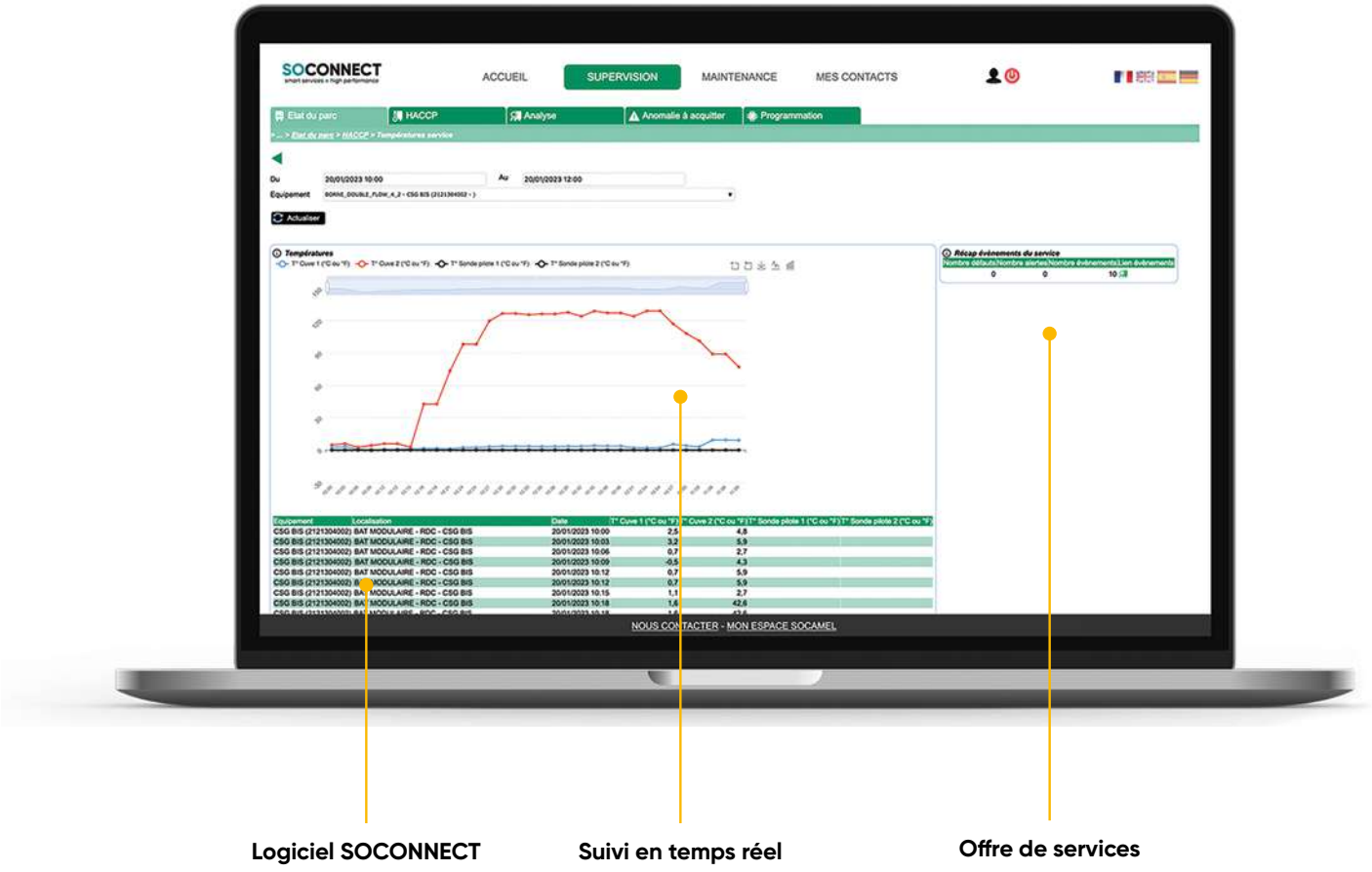
En standard, un premier niveau de traçabilité permet d'enregistrer les températures ambiantes des cuves quand le chariot est sous tension.

Traçabilité étendue

En option, une batterie supplémentaire 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, au service jusqu'au lavage.

Sonde à piquer

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

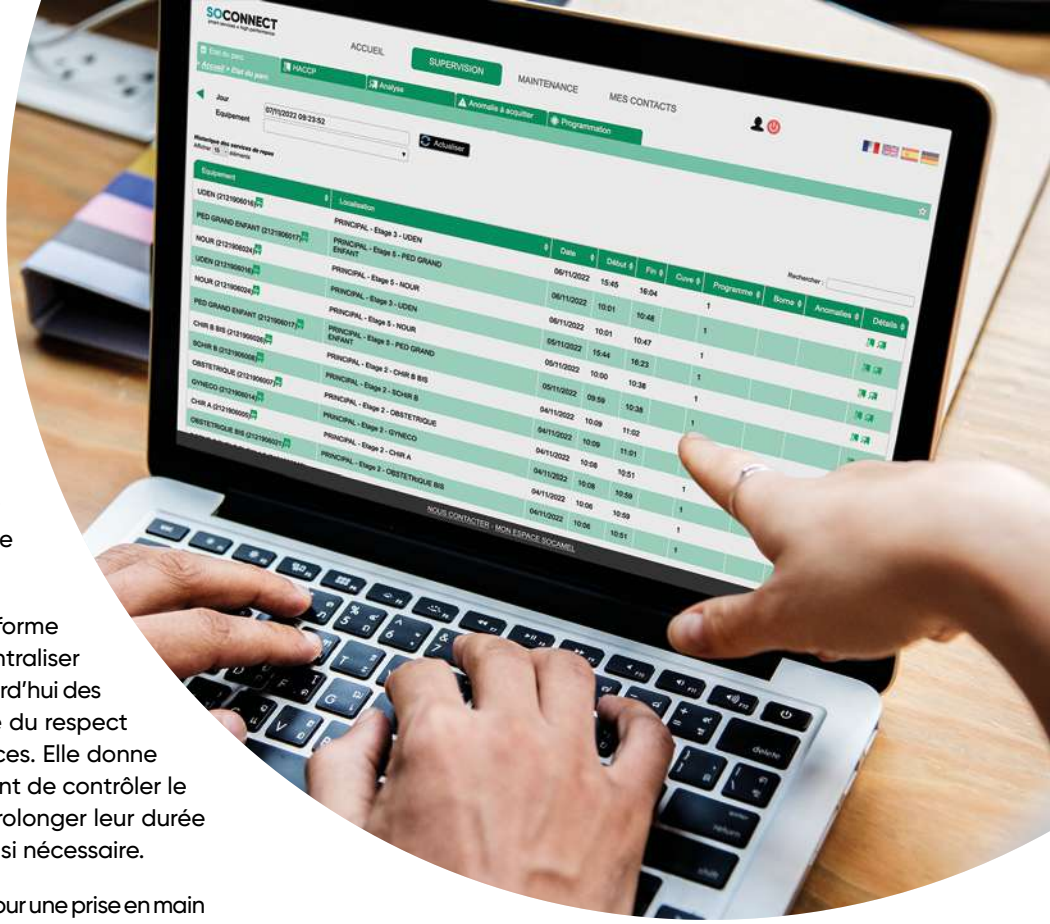


Logiciel SOCONNECT

Suivi en temps réel

Offre de services

SOCONNECT



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 accès à des indicateurs permettant de contrôler le bon entretien des équipements pour prolonger leur durée de vie et d'anticiper le renouvellement, si nécessaire.

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

Il peut être installé en réseau pour une gestion multipavillonnaire.

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 devient un outil de management.

GMAO (Gestion de Maintenance Assistée 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 gérées 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.

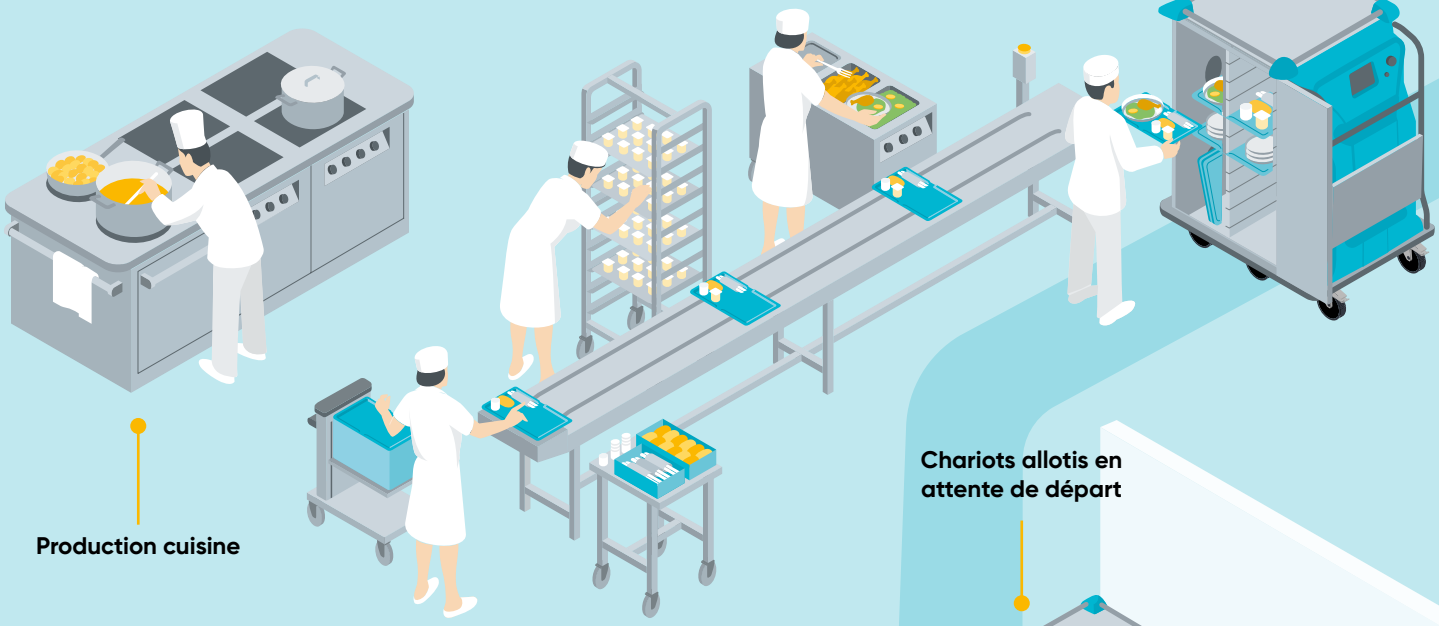


1

ALLOTISSEMENT

Dès cet instant, avec la traçabilité étendue d'i-Serv (option batterie), les préparations sont sous surveillance. Les températures sont enregistrées en permanence et controlées automatiquement sur SOCONNECT.

Allotissement des plateaux chargement des COMPACTSERV

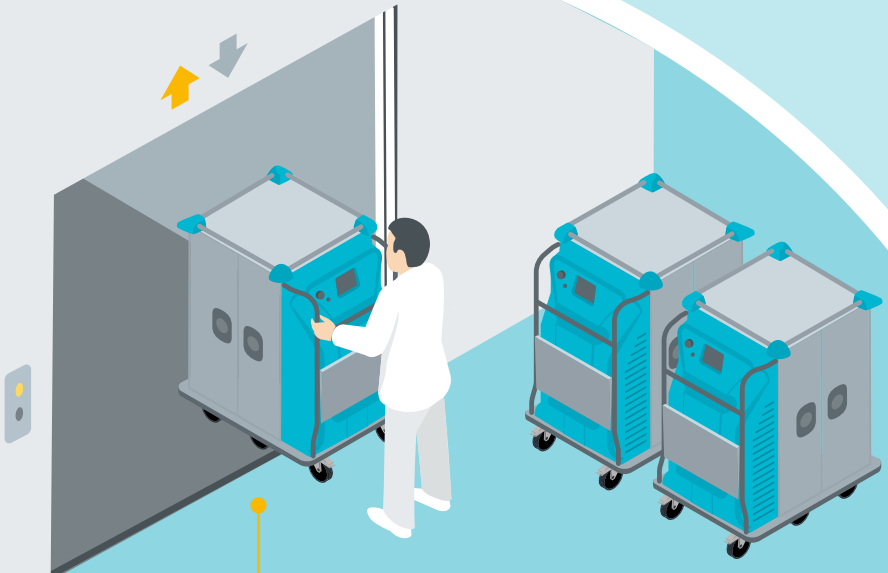


Production cuisine

Chariots allotis en attente de départ



Traçabilité des températures avant transport



Acheminement vers les services

4

LAVAGE DES CHARIOTS

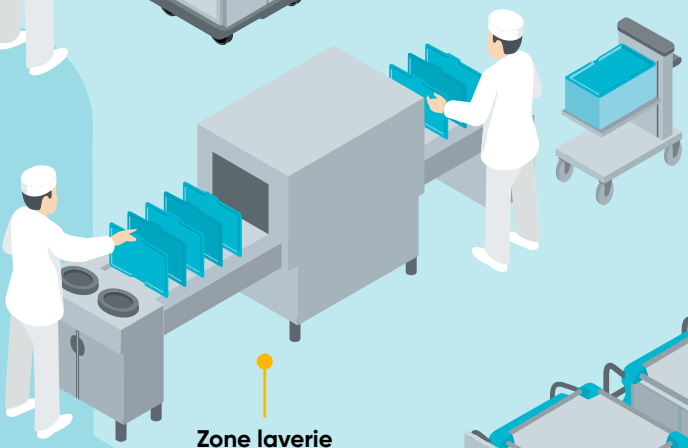
Durant l'opération, la traçabilité étendue prend en compte la montée en température du chariot sur batterie (option).



Chariots propres



Lavage à la douchette, à la brosse ou à l'éponge



Zone laverie plateaux et vaisselles

3

SOCONNECT & 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



COMPACTSERV en retour de distribution avant laverie





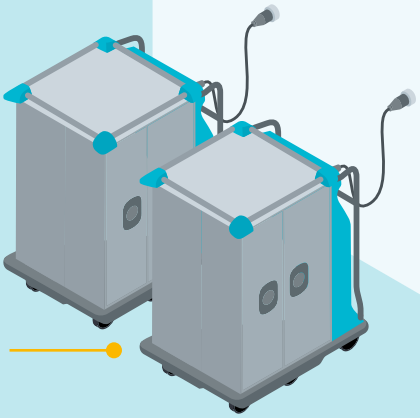
Débarrassage



2

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

À l'heure du repas (midi ou soir), lorsque le chariot est chargé, la programmation lance le démarrage du cycle pour la remise en température des plateaux. À la fin de la remise en température, le chariot assure le maintien aux bonnes températures jusqu'à la distribution des repas.



Office d'étage d'unité de soins

LES + SOCAMEL

POUR LE PATIENT/LE RÉSIDENT

- Choix de menus permettant des mets délicats, frits ou gratinés, pour varier le plaisir des repas
- Prestation hôtelière sur plateaux plats avec platerie valorisante, ou dans des assiettes bien dressées pour le chariot Compactserv Assiettes, facilitant la distribution du bon plat au bon patient
- Personnel de service libéré du stress de la distribution et du débarrassage, pour un contact disponible et souriant

POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

- Chariots particulièrement maniables, silencieux, ergonomiques (le plus compact et petit du marché)
- Design élégant pour une utilisation gratifiante
- En option, une assistance au déplacement qui permet de supprimer les efforts de manipulation lors des phases de déplacement du chariot

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Parfaite restitution organoleptique pour un choix de menus inégalé
- Conception facilitant le nettoyage : toutes parties accessibles ou démontables rapidement, sans outils.
- Fonctionnement autonome, voire automatique

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement avec matériel fiable et de qualité
- 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
- Matériel conçu et assemblé en France





POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

- Outil d'aide à la maintenance en standard
- Tous les composants techniques sont de haute qualité et majoritairement fabriqués en France
- Accès rapide aux éléments techniques, groupe froid, carte électronique...

POUR L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT

- Chariots de distribution valorisant l'image de l'établissement (élégance et sobriété)
- Approche environnementale et sociétale responsable

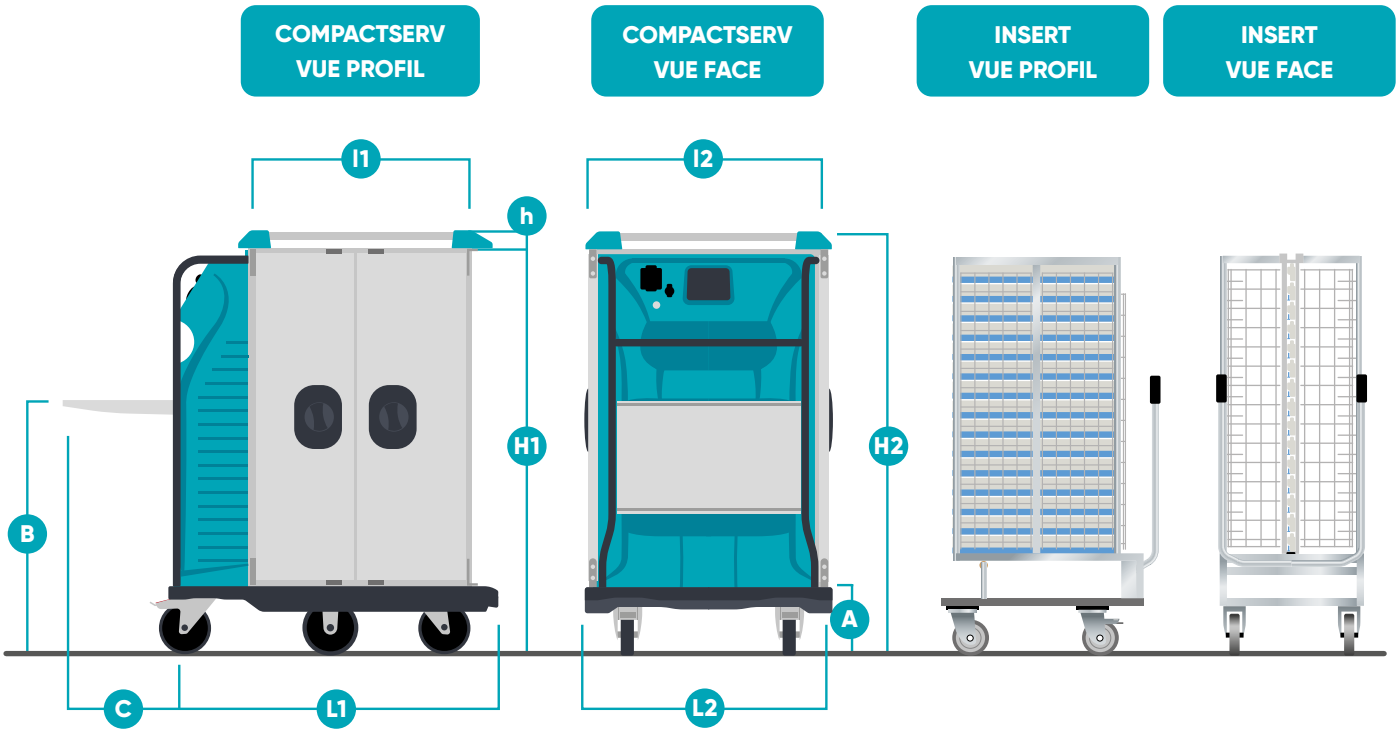
DES CHARIOTS QUI VOUS RESSEMBLENT

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





LES DIMENSIONS



	ENCOMBREMENTS en mm	MINI	JUNIOR	SENIOR	INSERT SENIOR	INSERT JUNIOR	ASSIETTES
H1	Hauteur hors galerie	1064	1280	1514	1514	1280	1064
H2	Hauteur avec galerie	1119	1335	1569	1569	1335	1119
h	Hauteur de la galerie	55	55	55	55	55	55
L1	Longueur	1040	1040	1040	1040	1040	1040
L2	Largeur	780	780	780	780	780	780
l1	Longueur plateau supérieur	657	657	657	657	657	657
l2	Largeur plateau supérieur	660	660	660	660	660	660
	Débattement 4 portes	1337	1337	1337	-	-	1337
	Débattement 2 portes	1500	1500	1500	-	-	1500
A	Hauteur pare-chocs	211	211	211	211	211	211
B	Hauteur tablette rabattable	790	790	790	-	-	790
C	Largeur tablette rabattable	336	336	336	-	-	336
	Poids à vide en kg	154	174	198	198	174	154

* Photos non contractuelles

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 - 0326