

# COMPACTSERV 2



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**  
ESPAÑA • BY GUILLIN

#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.6**

Ingeniería Socamel Technologies

## **LÍNEA CALIENTE | P.7**

Desarrollo tipo

## **LÍNEA FRÍA | P.8**

Desarrollo tipo

## **LÍNEA CONGELADA | P.9**

Desarrollo tipo

## **COMPACTSERV® 2 | P.10**

La solución todo en uno

## **OPCIONES | P.16**

Para el carro Compactserv

## **i-SERV® | 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

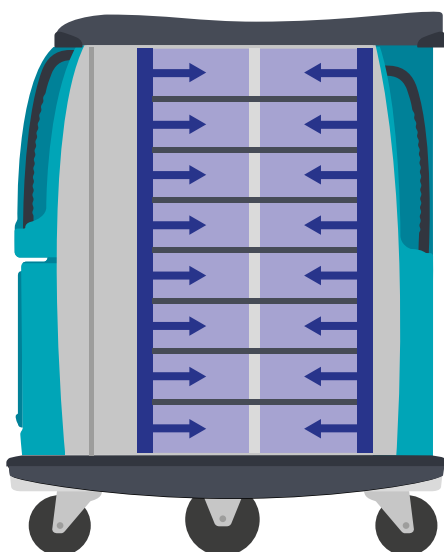
Mantenimiento a temperaturas calientes y frías.

### Línea fría / Línea congelada

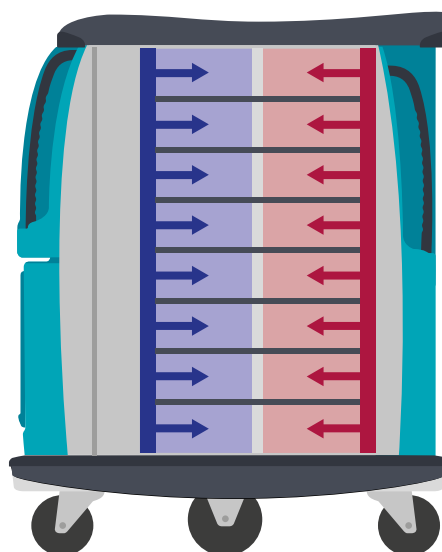
El ciclo comienza con una rápida bajada de temperatura, seguido de un mantenimiento global a 3°C. A la hora programada, los platos fríos se siguen manteniendo a baja temperatura, y los platos calientes se regeneran.

### Vista desde abajo - corte vertical

#### Mantenimiento global en frío

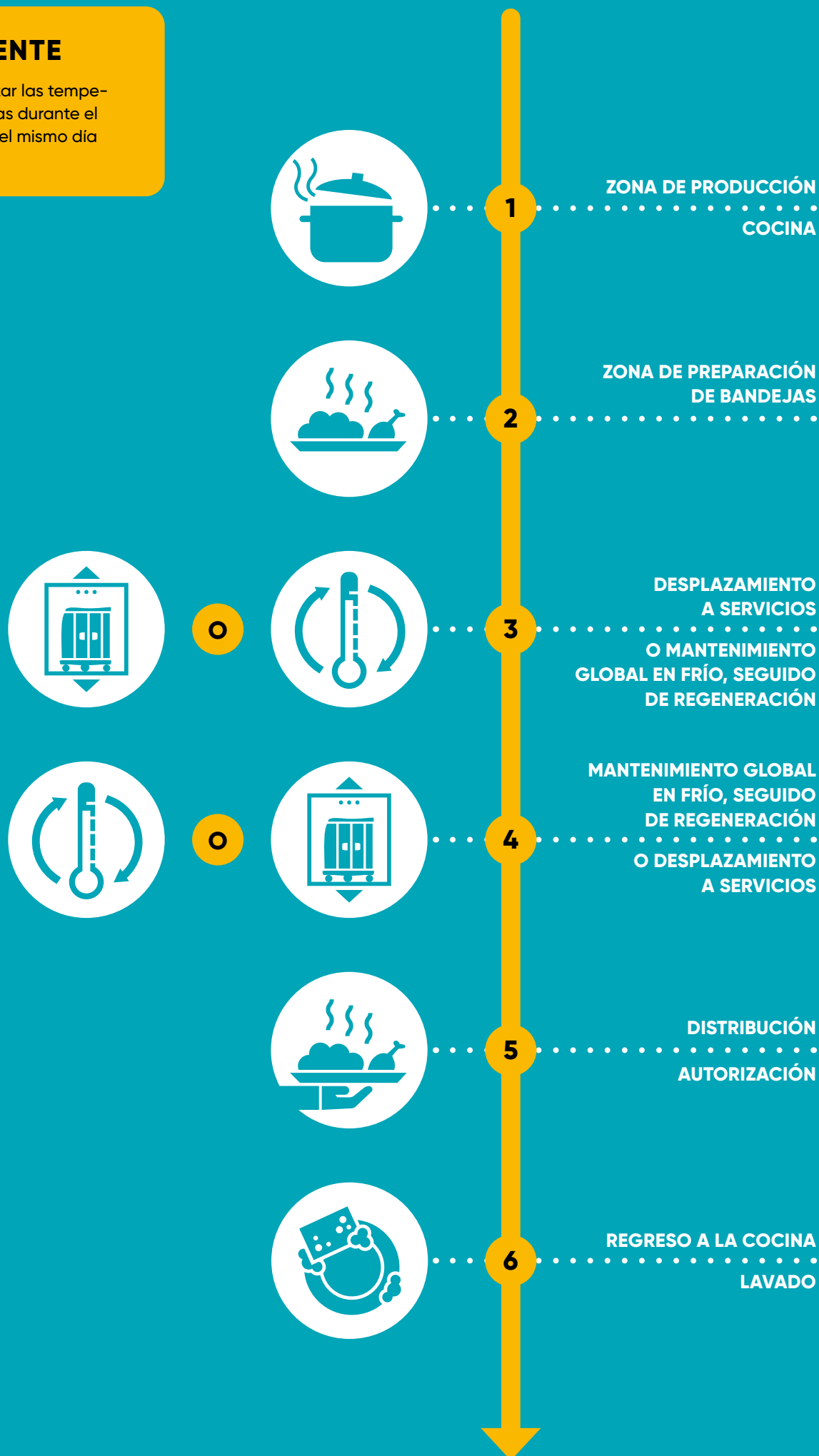


#### Mantenimiento en frío con regeneración de temperatura



## LÍNEA CALIENTE

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



## LÍNEA FRÍA

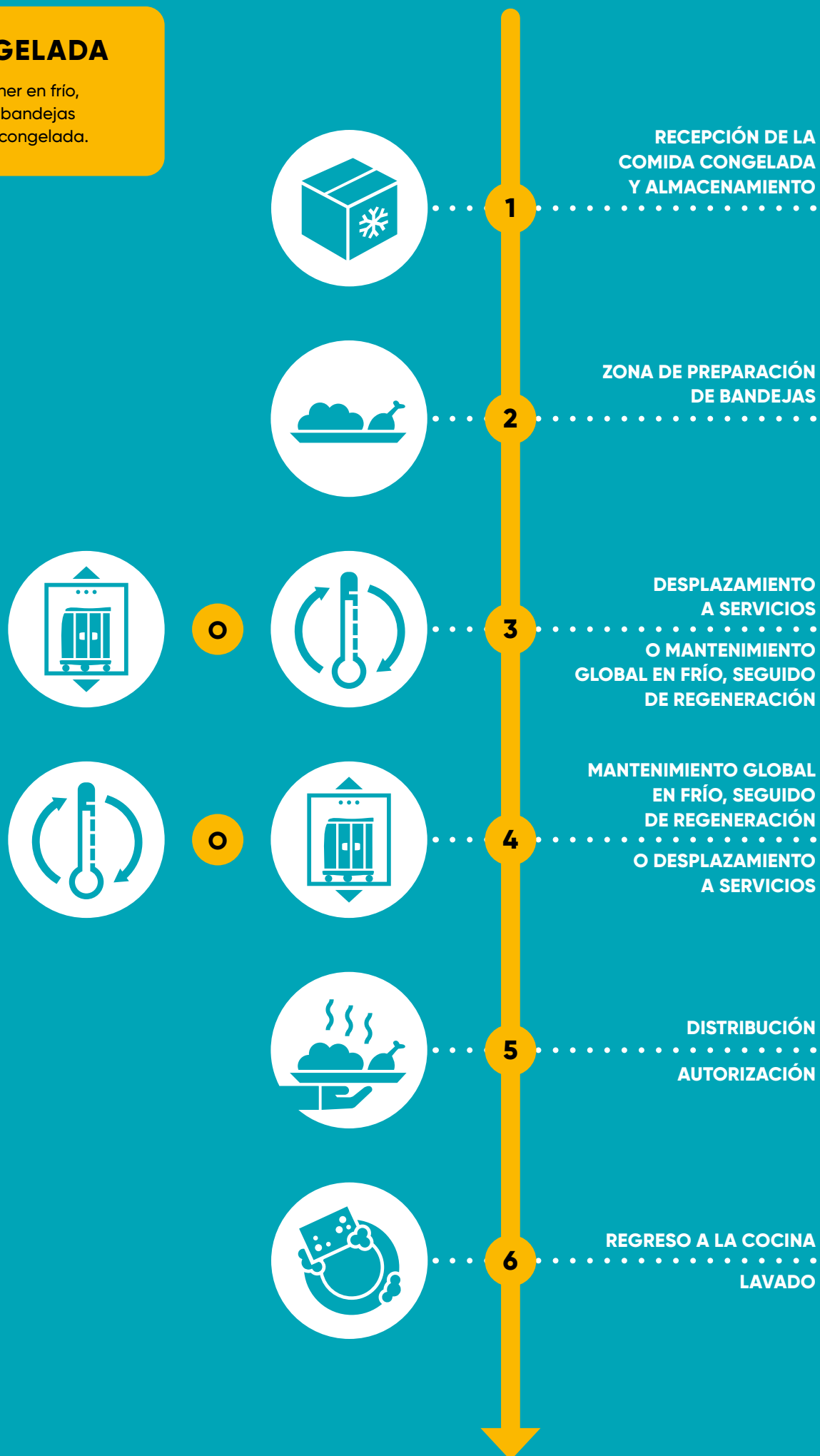
Perfecto para mantener en frío,  
regenerar y distribuir bandejas  
de comida de línea fría.





## 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.

## RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

Reducción considerable del consumo de energía vinculado al 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.

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.

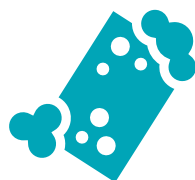


## LIMPIEZA E HIGIENE

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 EN LA DUCHA**



**Guillotinas de sellado móviles**

**Barrera térmica**

**Pedal de evacuación agua de lavado**



## LA GAMA COMPACTSERV

### COMPACTSERV INSERT

El Compactserv Insert es un carro separado para la distribución de bandejas de comida en las diferentes unidades asistenciales. Hay 2 modelos:

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

Este carro ha sido especialmente diseñado para la óptima comodidad del usuario. Para hacer esto, las fases de recuperación y la distribución se han separado. Esta solución es parte de nuestro enfoque para mejorar la ergonomía, manejo y ofrece flexibilidad organizacional, al permitir, en particular, la reducción de la huella para almacenamiento de cocina. También es una ventaja financiera: cuando necesita reemplazar el insert, el coste es menor que cuando se debe cambiar todo el carro.



**COMPACTSERV® INSERT**



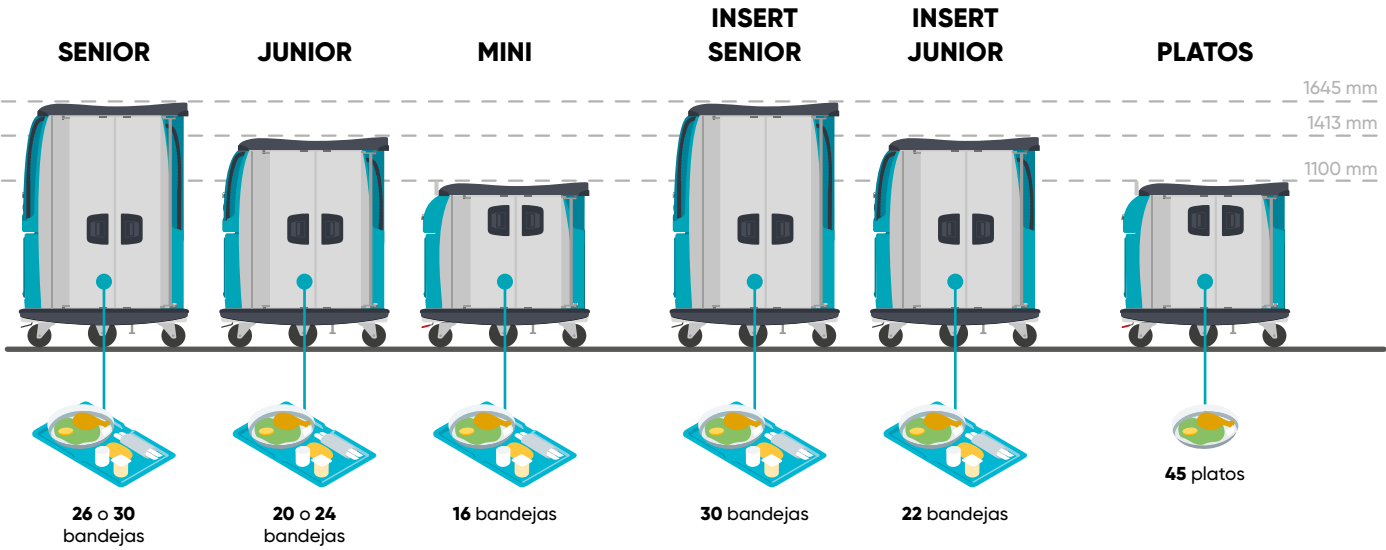
**COMPACTSERV® PLATOS**

### 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.

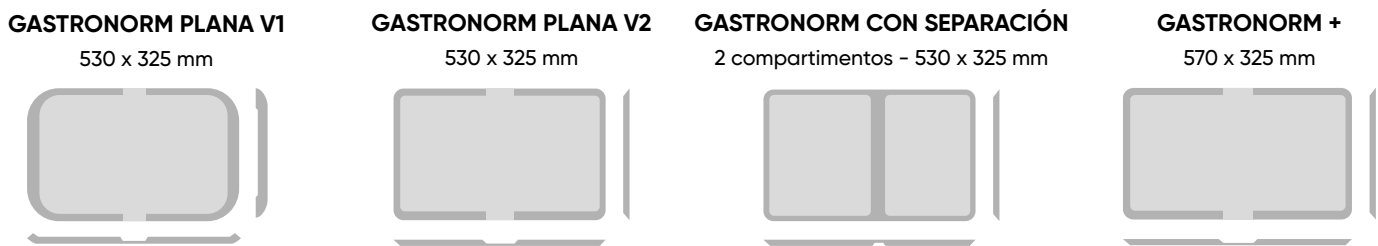
Solución ideal para residencias de ancianos, este carro ofrece servicio de alta gama, y crea una atmósfera amigable al permitir que los residentes compartan su comida.

# 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



## OPCIONES

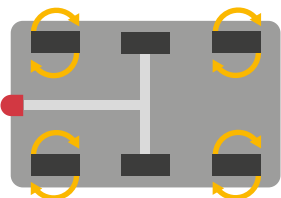
### OPCIONES PRINCIPALES

- 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 dos pantallas simples y legible que avalan dos usos diferente

### Pantalla 1: el tablero « técnico »

Esta pantalla reducida está destinada al responsable de catering o al servicio técnico. Comprende lo siguiente:

- Historial de funcionamiento del dispositivo
- La lista de eventos y alarmas
- El programa de mantenimiento preventivo (mantenimiento a realizar y periodos planificados)
- La programación determina el modo de funcionamiento, manual o automático, y el ajuste de programas de retermalización

### Pantalla 2: el panel de « usuarios »

Esta pantalla grande y cómoda facilita el uso diario del carro. Comprende lo siguiente:

- Una pantalla de temperatura para los compartimentos caliente y fría
- Una pantalla de duración (ciclo de cuenta atrás)
- Luces indicadoras de funcionamiento
- Un indicador de sonido

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

### Retroalimentación de datos en tiempo real, automático o manual

- Trazabilidad de la temperatura central y ambiental
- Historial configurable según la zona geográfico
- Seguimiento rápido y sencillo del estado del parque gracias a en un semáforo

### Supervisión técnica

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



Panel técnico

Panel usuarios

## ESTÁNDAR Y SEGUIMIENTO USB EN 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

### En tiempo real

Monitoreo en tiempo real y control continuo:

- Programación
- Supervisión del estado operativo del parque con una ayuda de análisis
- Control de temperatura ambiente y central
- Programación remota
- Consultar el historial operativo del parque de carros



# DOS 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.

Esta oferta incluye la posibilidad de instalar el software en una red para la gestión de múltiples banderas.

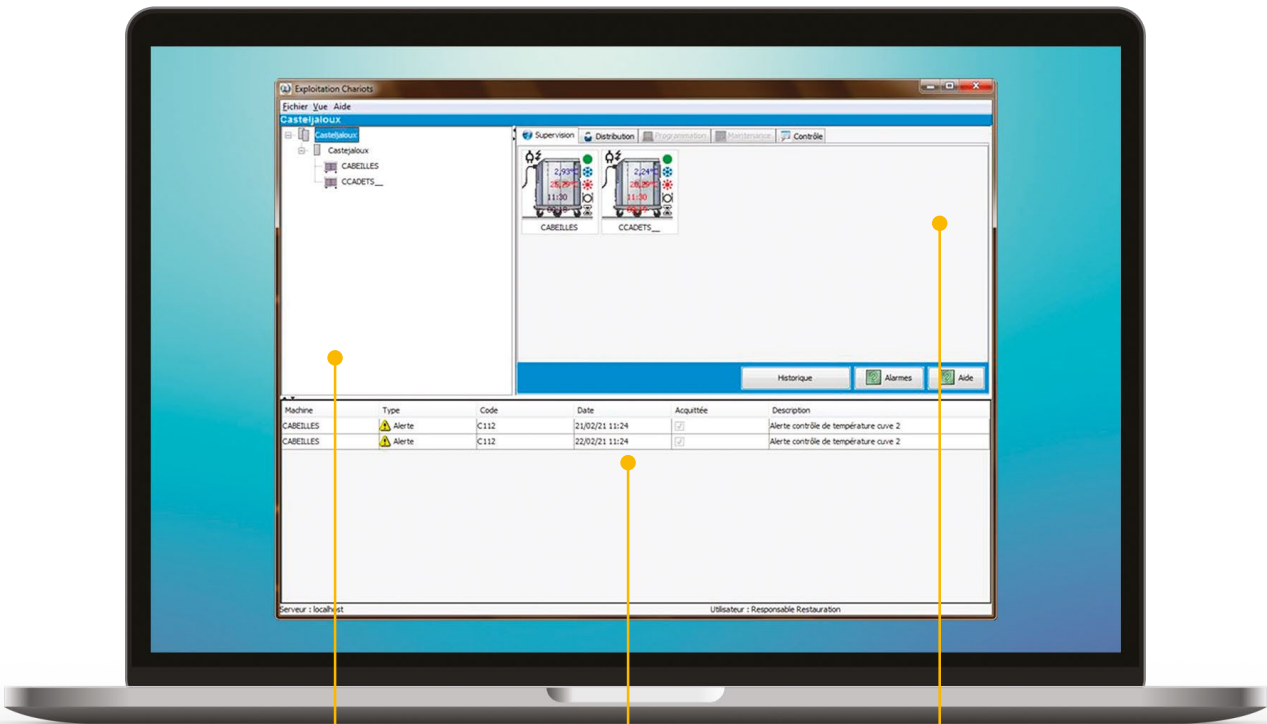
## Trazabilidad ampliada

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

## Infraestructura

Este pack de trazabilidad, el más completo del mercado, permite estar conectado en tiempo real a todos los equipos Socamel del software I-serv Vision instalado en una PC dedicada suministrada o en el servidor del cliente.

El software tiene varios niveles de conexión para el acceso a los datos, y no está limitado en el número de usuarios.



Software I-SERV

Supervisión en tiempo real

Parque de máquinas

# INSPECCIONAR, ACTUAR, REGISTRAR CON TOTAL FACILIDAD

El circuito de un carro abarca numerosas operaciones con riesgo. I-Serv garantiza los pasos APPCC.



1

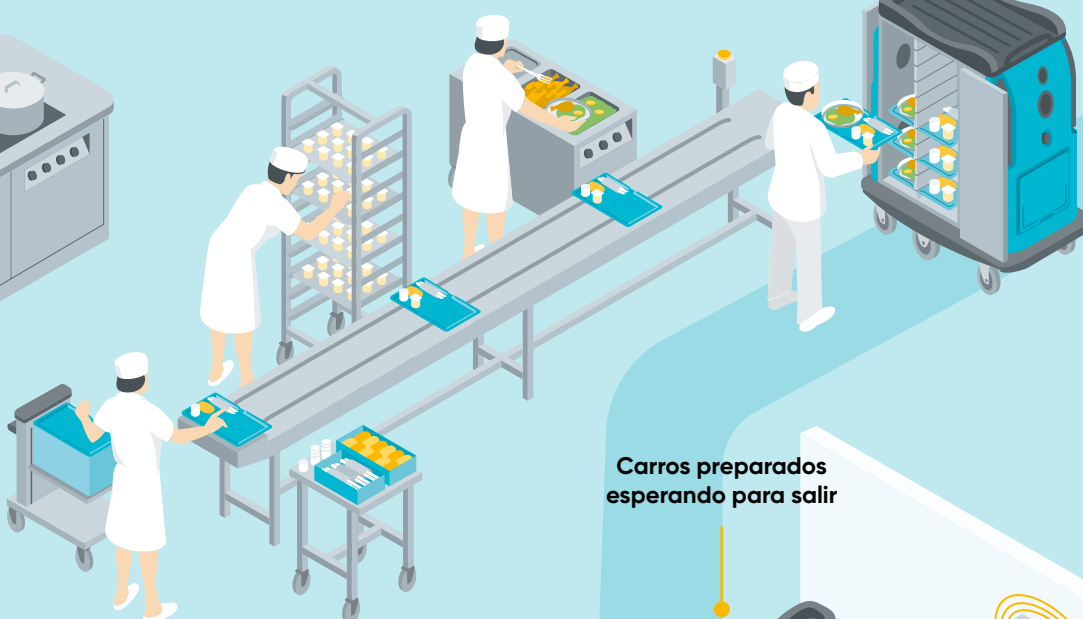
## DISTRIBUCION

A partir de este momento, con la trazabilidad ampliada de i-Serv, las preparaciones están bajo vigilancia. El responsable de cocina controla a distancia la trazabilidad con i-Serv Vision.

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

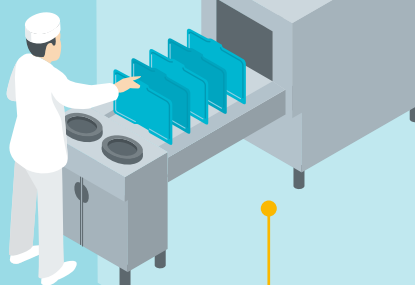
Durante la operación, la trazabilidad ampliada tiene en cuenta la puesta en temperatura del carro (uso de agua caliente).



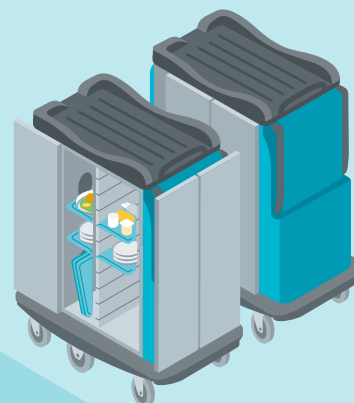
Carros limpios



Lavado con ducha, cepillo o esponja



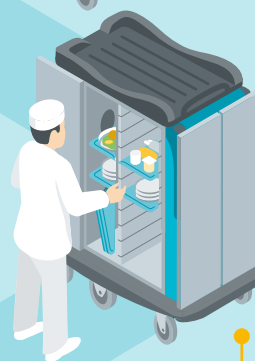
Zona de lavado de bandejas, vajilla



Compactserv de regreso de la distribución antes de lavarios



Servicio en el sentido de circulación de los pasillos



Recogida

3

## TRAZABILIDAD AMPLIADA Y TIEMPO REAL

Con i-Serv Vision y control remoto o en tiempo real, el responsable de catering y dietética puede:

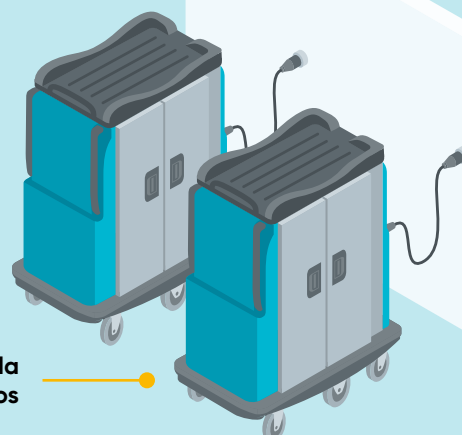
- Iniciar y detener ciclos
- Programa un parque completo
- Monitorear, identificar eventos (transferencia de información permanente y automático en wifi)



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

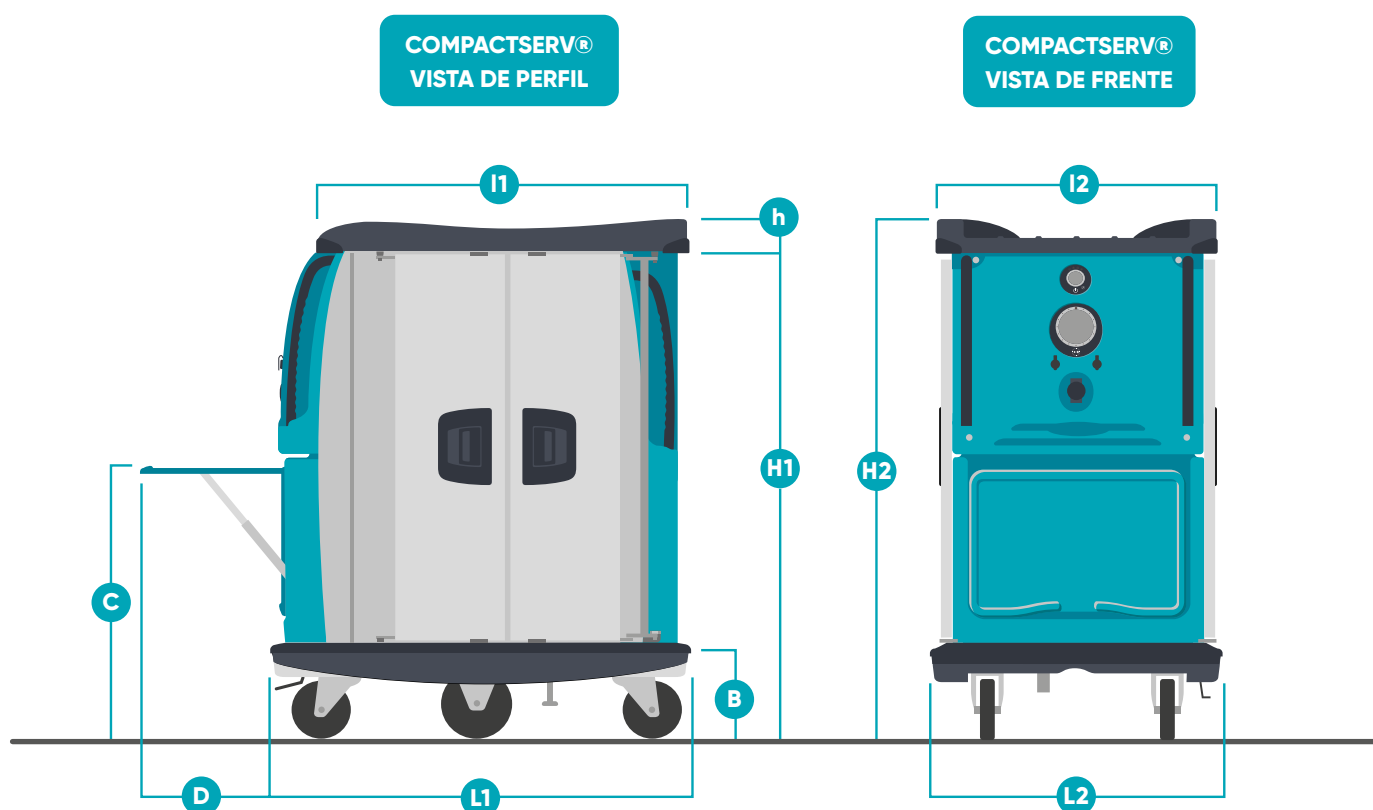


## CARROS QUE SE VEAN COMO USTED DESEA

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



## DIMENSIONES



|    | DIMENSIONES TOTALES /en mm      | MINI              | JUNIOR            | SENIOR            | INSERT SENIOR     | INSERT JUNIOR     | PLATOS            |
|----|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| H1 | Altura sin baca                 | 1050              | 1363              | 1595              | 1560              | 1319              | 1050              |
| H2 | Altura con baca                 | 1100              | 1413              | 1645              | 1616              | 1375              | 1100              |
| h  | Altura de la baca               | 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    | 660               | 660               | 660               | 600               | 600               | 660               |
| A  | Espacio libre de puerta abierta | 1110              | 1110              | 1110              | -                 | -                 | 1110              |
| B  | Altura parachoques              | 255               | 255               | 255               | 321               | 321               | 255               |
| C  | Altura del estante plegable     | 745               | 745               | 745               | 745               | 745               | 745               |
| D  | Anchura del estante plegable    | 330               | 330               | 330               | 330               | 330               | 330               |
|    | Peso en vacío en kg             | 193               | 229               | 248               | 66                | 73                | 190               |
|    | Dimensiones                     | 1200x850<br>x1300 | 1200x850<br>x1600 | 1200x850<br>x1800 | 1000x850<br>x1520 | 1000x850<br>x1720 | 1200x850<br>x1300 |

**NOTAS**









#weprotectyourfood

Esta solución  
está certificada



SOCAMEL TECHNOLOGIES  
BP 7 - 38148 RIVES Cedex - FRANCE  
+33 (0)4 76 91 21 21  
[socamel@socamel.com](mailto:socamel@socamel.com)  
[www.socamel.fr](http://www.socamel.fr)

Socamel es una sociedad del grupo Guillin

