

DOUBLE FLOW ERGOSERV 4



UNA TECNOLOGÍA DISOCIADA PARA
GARANTIZAR UNA DISTRIBUCIÓN
OPTIMIZADA DE SUS COMIDAS

¡LA SOLUCIÓN LÍDER DEL MERCADO!

Última generación de
terminal Double Flow® y
de carro Ergoserv® para
distribuir comidas en
bandejas

SOCAMEL
ESPAÑA • BY GUILLIN

#weprotectyourfood

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El concepto dissociado de SOCAMEL

Consiste en un carro de transporte Ergoserv® y un terminal Double Flow®. Están diseñados para distribuir bandejas de comidas ofreciendo múltiples ventajas en cada etapa del servicio.



El carro ERGOSERV® 4

Práctico y compacto, el carro Ergoserv® recibe las bandejas de comida preparadas en la línea de acondicionamiento, y permite separar los platos calientes de los fríos gracias a una pared aislante que lo divide en dos secciones. Los obturadores de abertura automáticos garantizan la estanqueidad entre las dos secciones y permiten, de este modo, respetar las temperaturas conforme a la normativa.

El terminal Double Flow® 4

Verdadero generador de aire pulsado caliente y frío, el terminal DOUBLE FLOW® garantiza que al conectar el carro ERGOSERV® se mantienen o regeneran los platos calientes, y que se conservan fríos los platos fríos. El terminal DOUBLE FLOW®, instalado en la cocina, o en el office, según la configuración del centro y la organización escogida, permite conservar perfectamente la calidad de las comidas elaboradas por el equipo de cocina.

HISTORIA DE LA TECNOLOGÍA DISOCIADA



2001 - Version 2

El feed-back de nuestros clientes nos ha permitido realizar mejoras técnicas. La segunda versión del Double Flow® Ergoserv® integra una multiprogramación y mejora la ergonomía en el trabajo.



1990 - Version 1

Socamel Technologies innova usando un concepto revolucionario para el mercado de la salud: el Double Flow® Ergoserv® V1. Este sistema renueva y optimiza con éxito la organización de la distribución de comidas en comedores.



2008 - Version 3

Esta 3a generación ofrece mejores prestaciones tecnológicas, gracias a su nuevo aerólico, a su potencia para frío, a sus prestaciones isotérmicas, y a su sistema de trazabilidad, el más evolucionado del mercado



2015 - Version 4

Actualizado para dar el mejor servicio posible en el día a día, la última generación responde a unas expectativas en cuanto a ahorro energético, a optimización del mantenimiento y de la limpieza. El concepto Double Flow Ergoserv® 4 es respetuoso con el medio ambiente, con los usuarios y cumple con la última normativa en vigor además de incorporar la trazabilidad de serie.

RESUMEN

LA TERMOCONVECCIÓN | P.6

Ingeniería Socamel Technologies

LÍNEA CALIENTE | P.8

Desarrollo tipo

LÍNEA FRÍA | P.9

Desarrollo tipo

LÍNEA CONGELADA | P.10

Desarrollo tipo

DOUBLE FLOW® 4 | P.11

Terminal técnico móvil

ERGOSERV® 4 | P.13

Carro para bandejas

OPCIONES | P.17

Para el terminal Double Flow® y el carro Ergoserv®

i-SERV® | P.20

Supervisión y trazabilidad

CUADRO SINÓPTICO | P.22

Organización global tipo

SATISFACCIÓN | P.24

De la cocina al consumidor

LAS DIMENSIONES | P.26

Para el terminal Double Flow® y el carro Ergoserv®

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, con una homogeneidad incomparable en todas las bandejas, gracias a exhaustivos estudios aerólicos y térmicos
- Regular la temperatura con un doble generador de aire

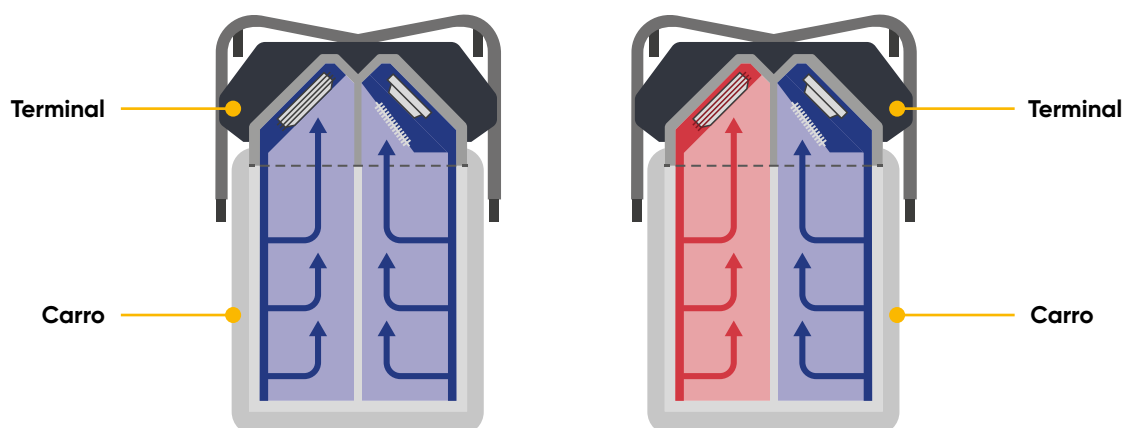
Línea caliente

Mantenimiento a temperaturas calientes y frías. Los ciclos cortos permiten asignar varios carros por terminal.

Línea fría/Línea congelada

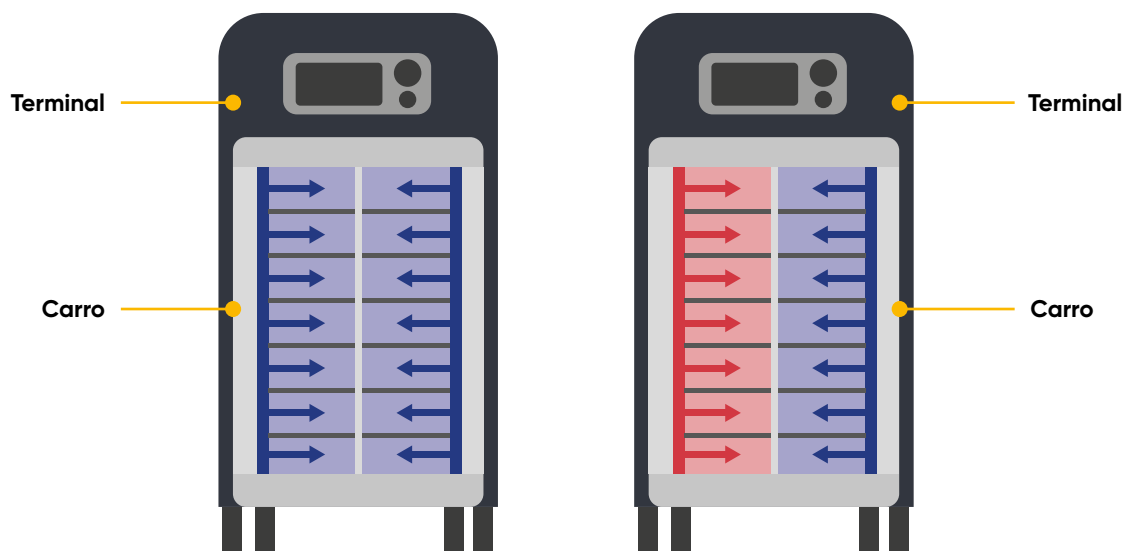
El ciclo comienza con una rápida bajada de temperatura, seguido de un mantenimiento global a 3°C. A la hora programada, los platos fríos se siguen manteniendo a baja temperatura, y los platos calientes se regeneran.

Vistas desde abajo – cortes horizontales



Mantenimiento global en frío

Vista desde abajo – corte vertical



Mantenimiento en frío con regeneración de temperatura

INGENIERÍA SOCAMEL TECHNOLOGIES

Socamel Technologies pone a su disposición su saber hacer para proponer la forma de generar frío que mejor se adapte al centro, permitiendo de esta manera:

Fiabilizar su instalación

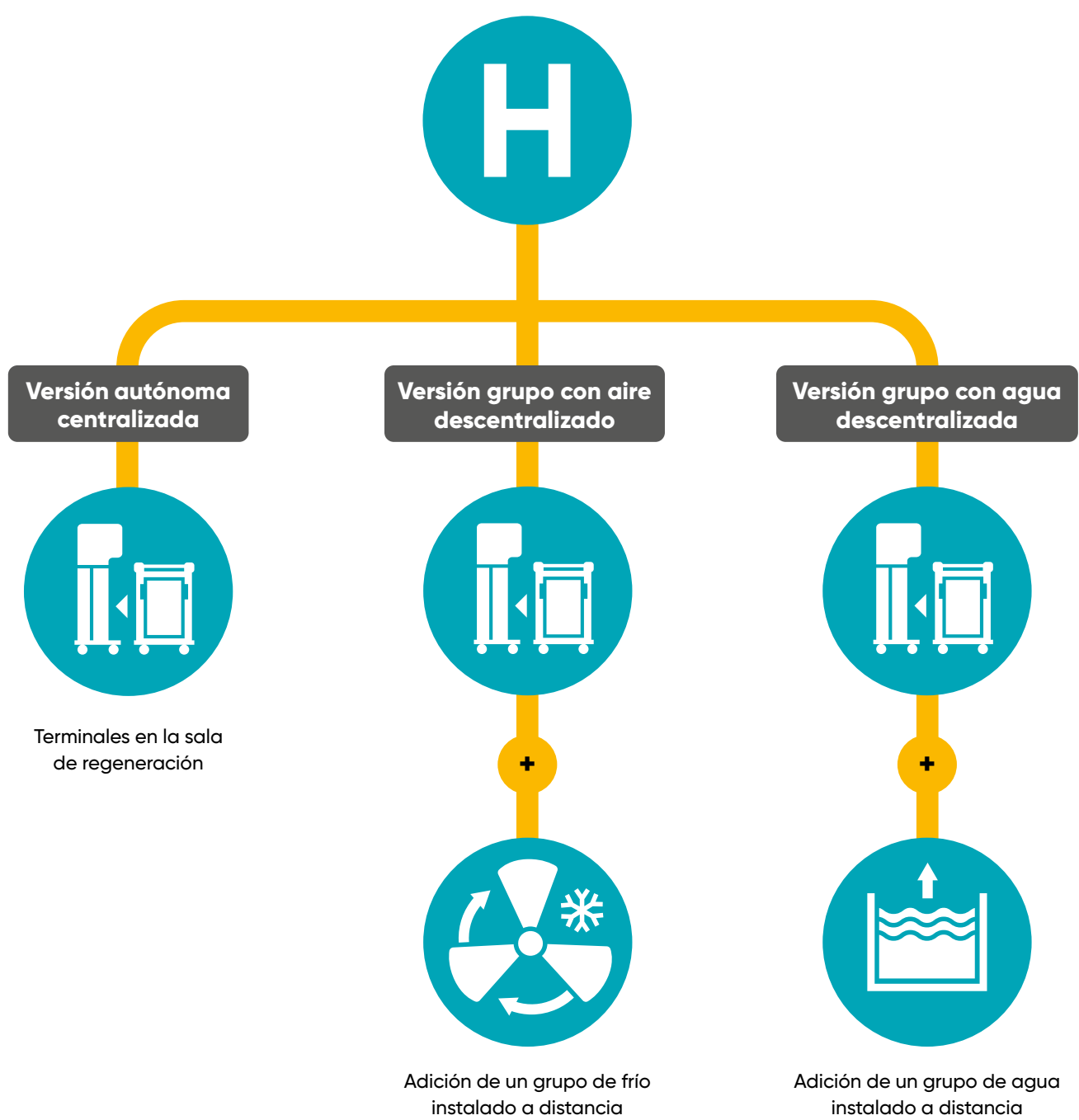
+

Controlar los costes

+

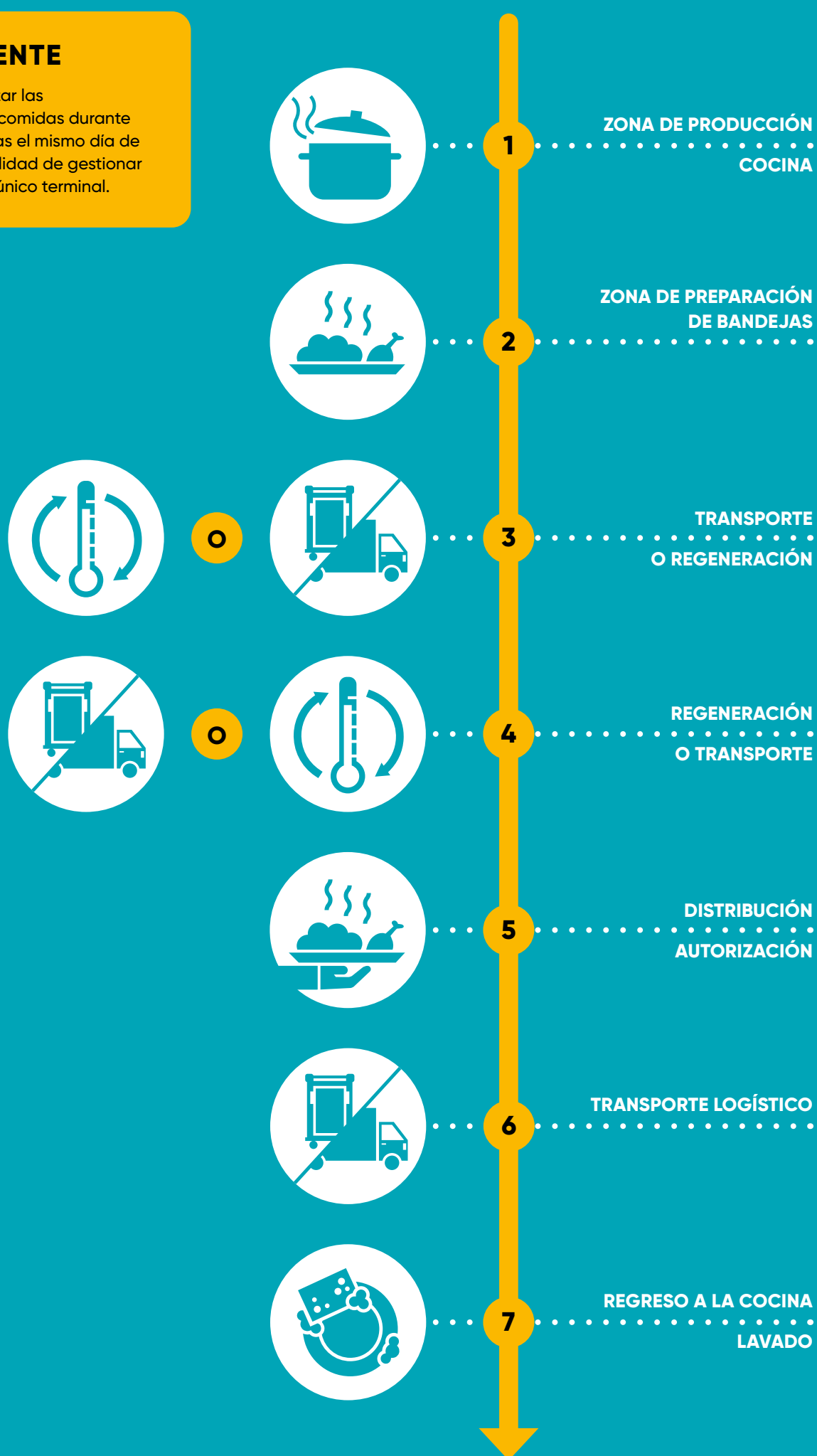
Centralizar el mantenimiento

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO



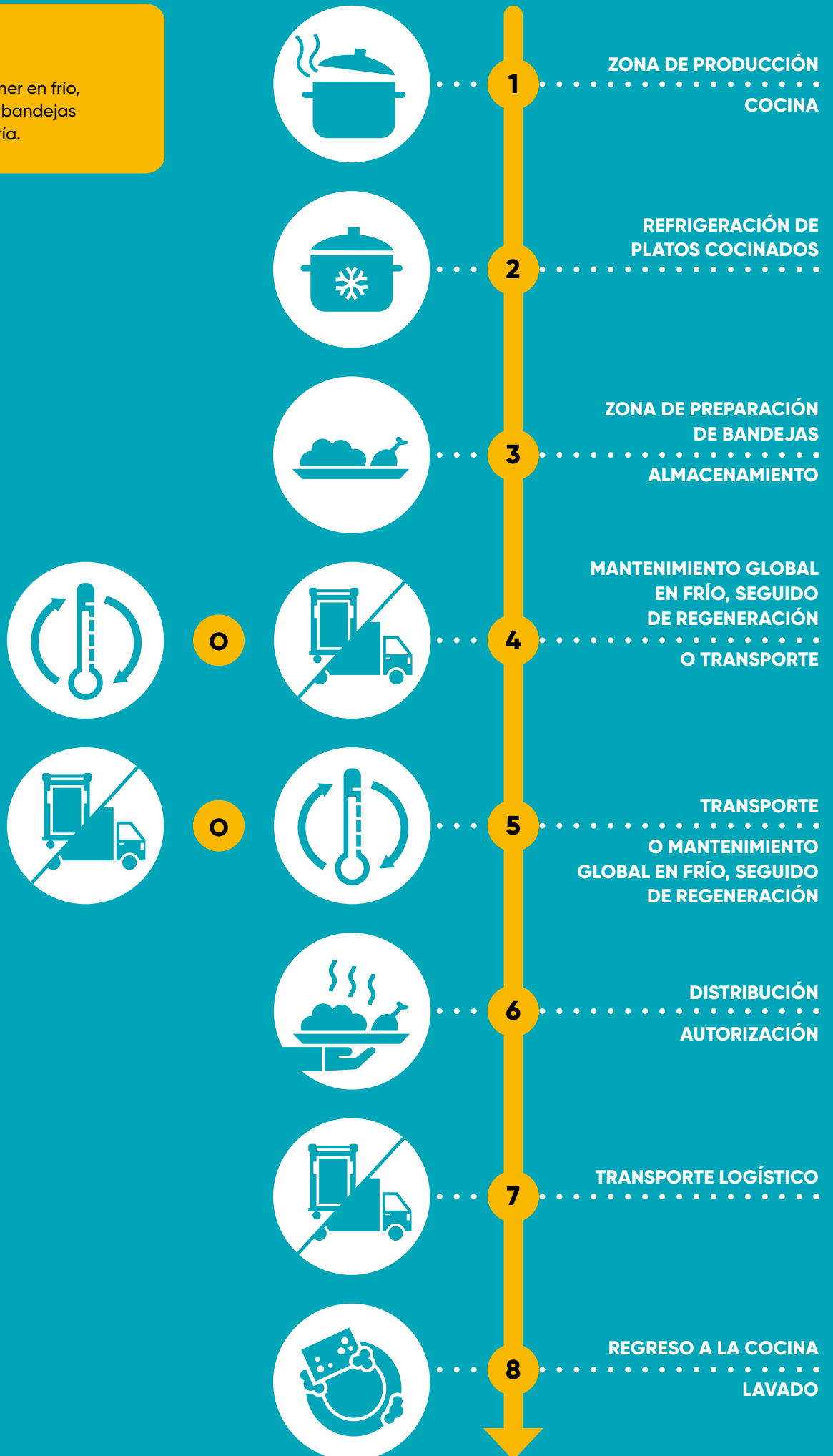
LÍNEA CALIENTE

Idóneo para garantizar las temperaturas de las comidas durante el servicio, preparadas el mismo día de la distribución. Posibilidad de gestionar varios carros con un único terminal.



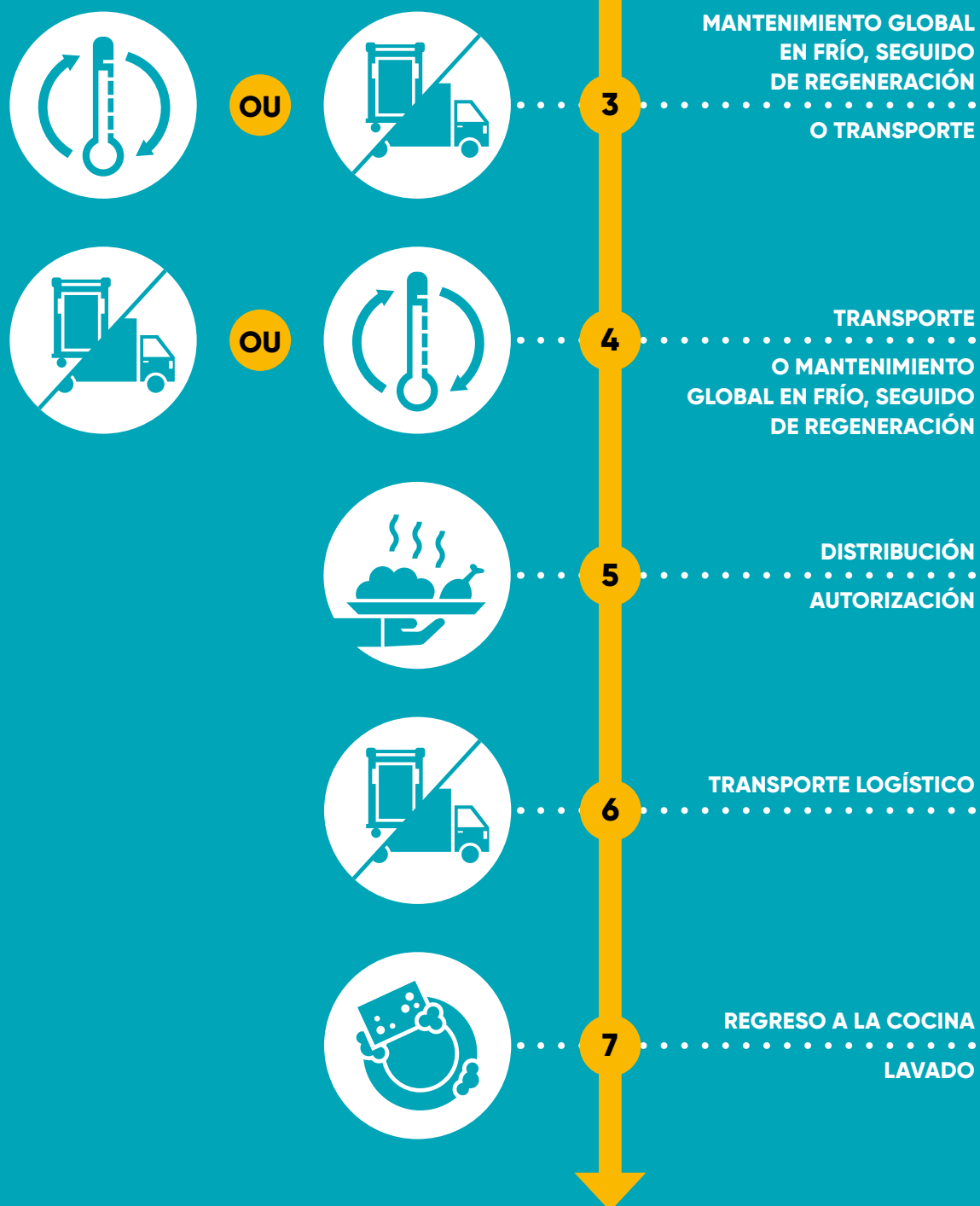
LÍNEA FRÍA

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.



LA GAMA DOUBLE FLOW®



DOUBLE FLOW® MINI



DOUBLE FLOW® JUNIOR



DOUBLE FLOW® SENIOR

CONEXIÓN DOUBLE FLOW® / ERGOSERV® 4

Terminal móvil compacto

- Instalación y desplazamientos simplificados
- Volumen reducido en el office, lo que facilita su accesibilidad y mantenimiento
- Permite ganar espacio gracias a que solo ocupa un espacio limitado en el suelo

Conexión automatizada a los carros, sin ningún esfuerzo

- Auto-centrado y posicionamiento con estanqueidad óptima de los compartimentos caliente y frío
- Arranque inmediato del ciclo programado

MOVILIDAD

El equipo estándar lleva 4 ruedas con patín para permitir la limpieza del terminal por detrás y por debajo, para llevarlo a un taller o para sustituirlo.



PANTALLA

Funcionalidades digitales

- Uso simplificado e información continua sobre el desarrollo de los ciclos, con visualización instantánea de datos en el frontal
- Trazabilidad integrada
- Funciones de diagnóstico, ayuda al mantenimiento
- Función Regeneración

Cuadro de mandos - Ergonomía

Permite:

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

Características

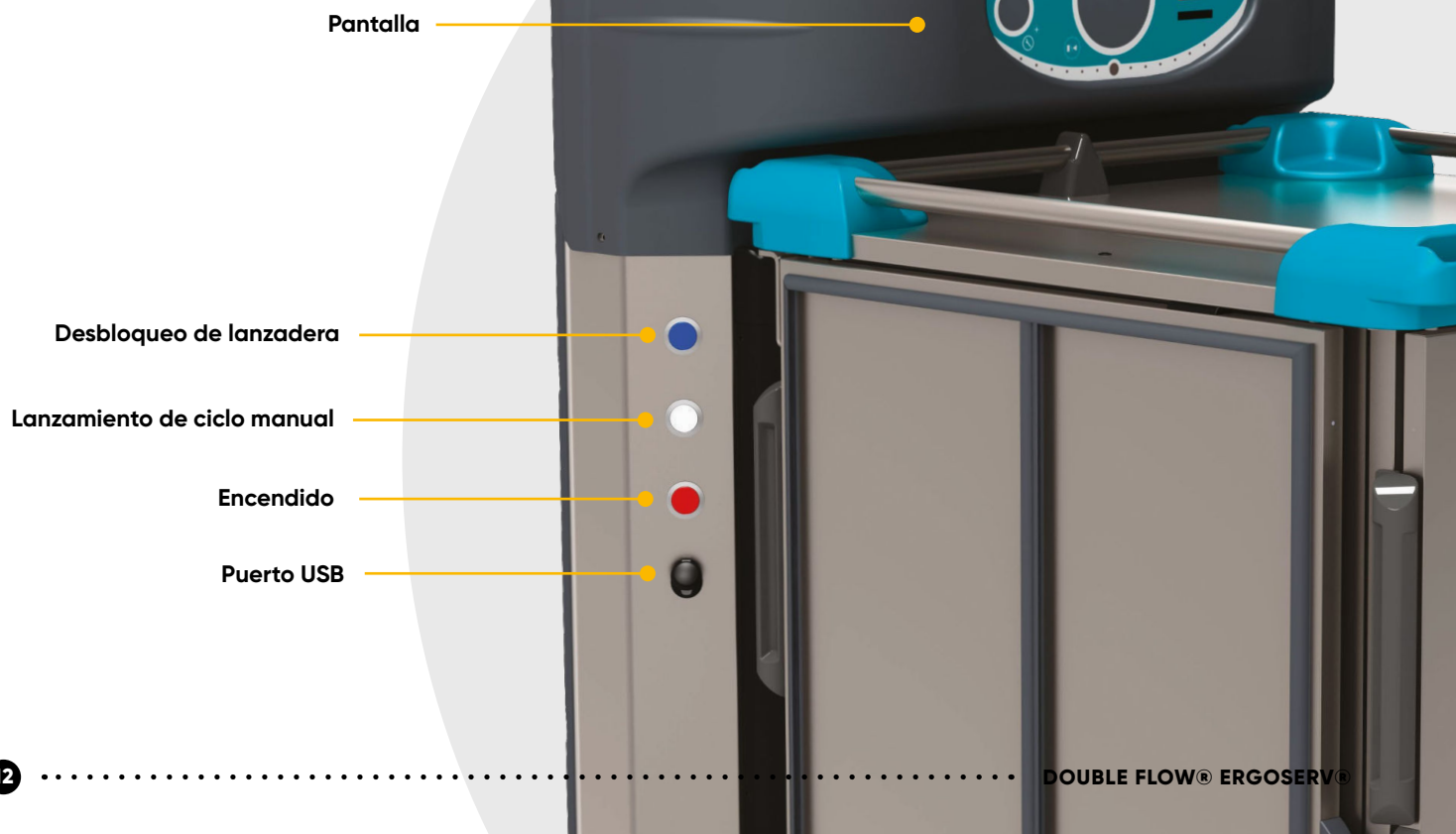
- 3 modos para iniciar los ciclos:
Automático/Manual/Repetitivo
- Programación: 5 programas para dar 4 servicios al día
- Trazabilidad:
 - Estándar, 60 ciclos. La tensión se mide en 80 puntos
 - Historial estándar, los 100 últimos sucesos registrados con fecha y hora, con seguimiento según el tipo
 - Opción ampliada. Se hacen mediciones en 2.880 puntos al día, tanto con tensión como sin ella

DESARROLLO DE UN CICLO

La regeneración de los productos consiste en un aumento y afinado 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. El mantenimiento, que está en modo automático, permite conservar la propiedad organoléptica de los productos, tanto calientes como fríos, a la temperatura correcta.

SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

Certificado IPx4 por APAVE, el terminal Double Flow® se ha diseñado especialmente para gestionar con total garantía las posibles aspersiones de agua. En la estructura del Double Flow® los componentes electrónicos están completamente resguardados, y se puede acceder con facilidad a los compartimentos técnicos para realizar mantenimientos.





ERGOSERV® MINI



ERGOSERV® JUNIOR



ERGOSERV® SENIOR

CARACTERÍSTICAS

- No incorpora ninguna tecnología. No tiene elemento calefactor ni regulador
- Carro diáfano. Se accede fácilmente a las bandejas tanto por un lado como por otro
- Disponible con 2 ó 3 compartimentos
- Componentes de calidad, totalmente inoxidables
- Excelente aislamiento
- 2 ó 4 puertas que se abren 270°, y quedan retenidas abiertas, detrás del parachoques
- Pared medianera de la cuba "alto aislamiento" con obturadores automáticos de aberturas desmontables sin herramientas
- Topes en ángulo para obtener una buena sujeción durante el transporte
- Baca tubular anti-caídas
- Parachoques rotomoldeado en una sola pieza, con formas fluidas, sin rastro
- Ruedas que permiten que el carro gire sobre sí mismo: 2 fijas Ø 200 mm y 2 pivotantes con frenos Ø160 mm

USO Y ERGONOMÍA

El carro Ergoserv® garantiza la comunicación entre la cocina y las diferentes unidades de hospitalización o de restauración. Especialmente compacto, ligero y móvil, permite un desplazamiento fácil y discreto sobre cualquier tipo de revestimiento de suelo.

Está diseñado para un servicio simple y no restrictivo, en el sentido de movimiento de los pasillos con distribución por 2 operadores simultáneamente. Resuelve el problema del transporte y la recogida de bandejas en condiciones óptimas.



LA GAMA ERGOSERV

Ofrecemos una amplia gama de carros Ergoserv que responde a todas las necesidades del mercado y permite así alojar bandejas de distintos tamaños.

LOS ESTÁNDARES

Ergoserv Gastronorme

Estos carros son compatibles con las bandejas Gastronorme cuyas dimensiones son ideales para acomodar una comida completa (entrante, plato y postre) a la vez que optimizan el espacio dentro de los carros y en los estantes de los pacientes.

LAS GRANDES CAPACIDADES

Ergoserv Confort y Ergoserv GN+

Los carros Ergoserv son idénticos al 100% al carro de formato Gastronorme, siendo así compatibles con los formatos de las bandejas de gran capacidad de almacenamiento Confort y GN+. Estas bandejas ofrecen una gran capacidad de almacenamiento que permite alojar envases de gran tamaño.

LAS PEQUEÑAS CAPACIDADES

Cuando se necesita optimizar el tamaño de las bandejas y reducir su peso, así como la distancia entre ejes de los carros para mejorar la manipulación, proponemos dos tipos de bandejas: la XS y la Optimum.



ERGOSERV® XS 24

ERGOSERV® XS 36

Ergoserv XS

Un carro de tamaño más pequeño que acomoda bandejas que son más cortas y menos anchas que la bandeja estándar, con aproximadamente un 30% menos de distancia entre ejes en el suelo!

El carro Ergoserv XS es ideal para optimizar el espacio en camiones, offices y cámaras frigoríficas. Compacto, fácil de manejar y ligero, permite al personal reducir esfuerzos físicos. Las bandejas XS, igualmente reducidas, permiten reducir espacio en los estantes abatibles de los pacientes. Por lo tanto, esta solución es ecológica en su fabricación y su uso, además de económica, pues conlleva menos costes de construcción, de operación y de logística, además de ser socialmente valiosa.

Ergoserv Optimum

Un carro idéntico al Gastronorme, pero que permite recibir bandejas no tan grandes.



ERGOSERV® INSERT

EL ERGOSERV INSERT

El carro Ergoserv Insert garantiza los enlaces entre la cocina y las diferentes unidades de hospitalización o de catering. Ha sido especialmente diseñado para una óptima comodidad del usuario. Para lograrlo, se han separado las fases de preparación de bandejas, de transporte y de regeneración. Por lo tanto, esta solución ofrece más flexibilidad, un manejo más fácil, además de optimizar la preparación de bandejas y la distribución de comidas y de ganar espacio.

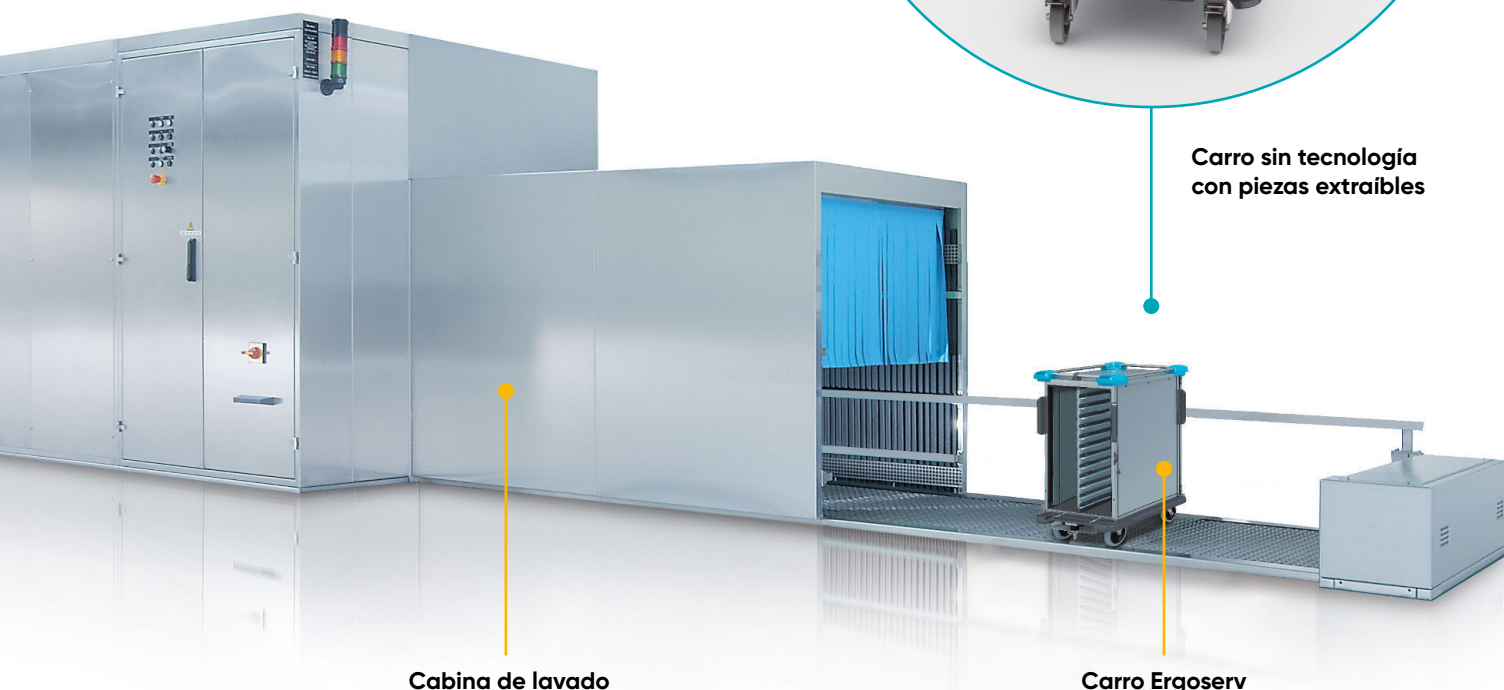
LIMPIEZA

El carro no incorpora ninguna tecnología, ni mecánica ni eléctrica. Esto permite al cliente elegir el tipo de lavado que desea: cabina rotativa de lavado, túnel de lavado, con abundante agua, toallita, con vapor...

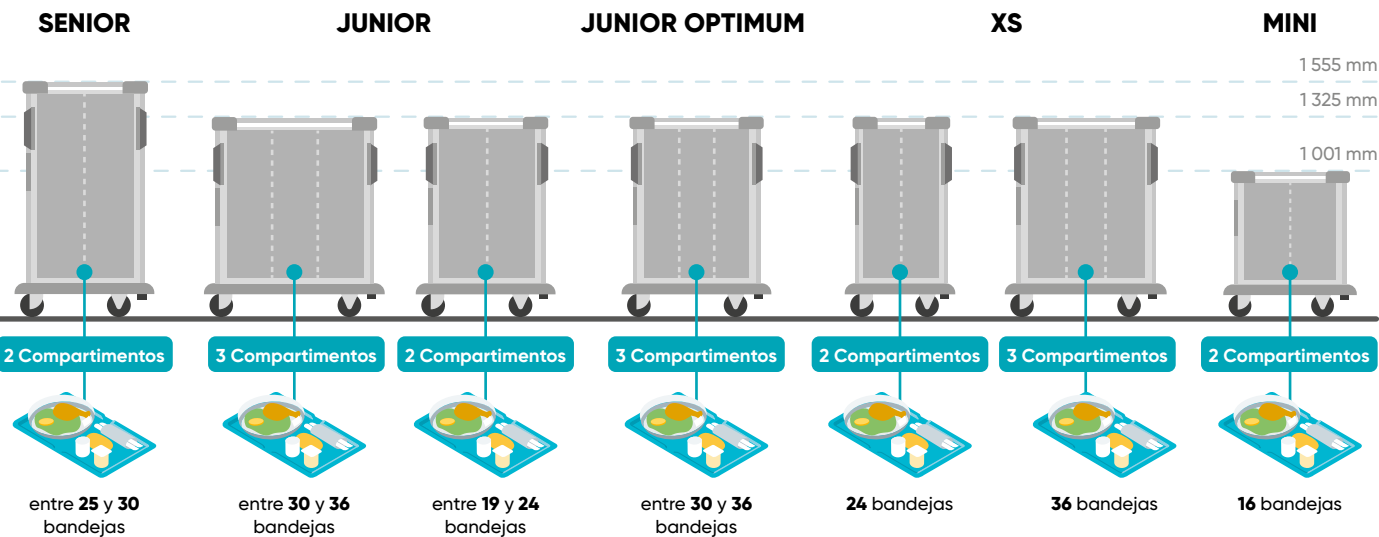
- Diseñado y desarrollado para pasar por la cabina de lavado, limpiarlo con chorro...
- Guías desmontables sin herramientas y pabellones pivotantes, para tener acceso total e inmediato
- Juntas intercambiables por segmentos
- Angulares con guías
- Paredes y parachoques lisos, sin asperezas
- No tiene zonas que retengan agua. Las superficies interiores no necesitan acabado manual.



Carro sin tecnología con piezas extraíbles

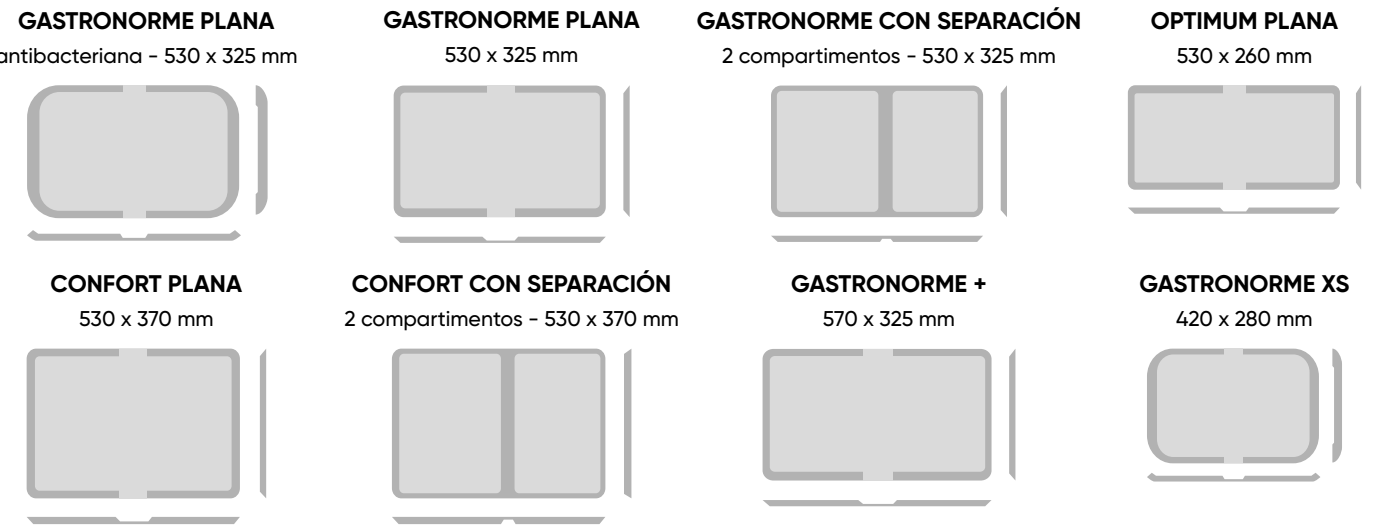


EQUIVALENCIA BANDEJAS



MODELO CARRO ERGOSERV®	CÓDIGO DEL PRODUCTO	NÚM. DE NIVELES	NÚM. MÁX. DE BANDEJAS	TIPOLOGÍA DE LAS BANDEJAS	LA BRECHA ENTRE LOS NIVELES	DISTANCIA ÚTIL ENTRE BANDEJAS
XS	0479.04.24	2 x 12	24	GASTRONORME XS	78	74
	0479.04.36	3 x 12	36	GASTRONORME XS	78	74
MINI	0479.00.16	2 x 8	16	GASTRONORME	78	74
JUNIOR	0479.00.20	2 x 10	20	GASTRONORME	90	86
	0479.00.24	2 x 12	24	GASTRONORME	78	74
	0479.01.30	3 x 10	30	GASTRONORME	95	91
	0479.01.36	3 x 12	36	GASTRONORME	78	74
	0479.00.19	9 + 10	19	CONFORT	95	90
	0479.00.23	11 + 12	23	CONFORT	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	GASTRONORME	90	86
	0479.00.30	2 x 15	30	GASTRONORME	78	74
	0479.00.25	12 + 13	25	CONFORT	90	86
	0479.00.29	14 + 15	29	CONFORT	78	74

BANDEJAS

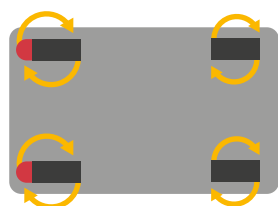


OPCIONES

PRINCIPALES OPCIONES INTERIORES

- Rejilla anti-caídas
- Mantenimiento de los pabellones abiertos para lavar el carro en cabina

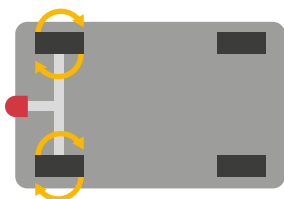
RUEDAS OPCIONALES



Ruedas direccionales:

4 ruedas pivotantes Ø 160 mm en acero inox. especial cabina de lavado:

- 2 ruedas con bloqueo direccional
- 2 ruedas con freno



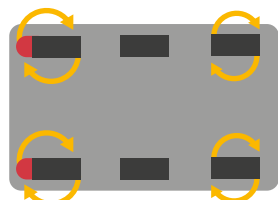
4 ruedas galvanizadas con freno centralizado:

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



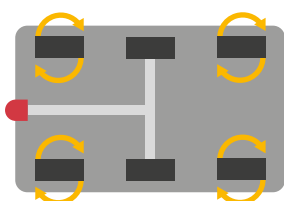
4 ruedas acero inoxidable:

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



6 ruedas galvanizadas:

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



6 ruedas galvanizadas o acero inoxidable con freno centralizado:

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



PRINCIPALES OPCIONES EXTERIORES

- Versión de 4 puertas para mantener la inercia de las cubas calientes y fría
- Cierre de la puerta con llave
- Mantenimiento de los pabellones abiertos para lavar el carro en cabina
- Placa de identificación
- Cinta protectora



LA LOGÍSTICA

Optimización del espacio

Todas nuestras soluciones integran las restricciones logísticas en su diseño. Respecto a la calidad de los materiales escogidos, hemos optado por no bajar la guardia con el fin de ofrecer la combinación terminal/carro más resistente del mercado. De esta manera nuestros carros tienen la capacidad de resistir la fuerte presión logística a la que son sometidos. Nuestras soluciones también responden a los requisitos en cuanto al espacio ocupado en el suelo y a la facilidad de uso. El peso y el tamaño de nuestros equipos están optimizados de modo que facilitan a los equipos logísticos una manipulación cómoda y ocupan perfectamente el espacio de los camiones de transporte.

Mantenimiento de la temperatura de las bandejas durante el transporte gracias a la nieve carbónica.

En caso de enfrentarse a grandes limitaciones logísticas, les proponemos una versión del carro Double Flow Ergoserv adaptado a la inyección de hielo seco: esta equipado con aberturas para alojar la pistola de inyección de CO₂ y una cuba para almacenar el hielo seco. Esto permite mantener sus platos durante mucho tiempo a la temperatura correcta y, de este modo, respetar la línea fría.



Pistola de CO₂

Carro Ergoserv

Puesto de CO₂

LOS TRANSPORTES REMOLCADOS

Enganche basculante



Enganche telescópico



Barras pivotantes

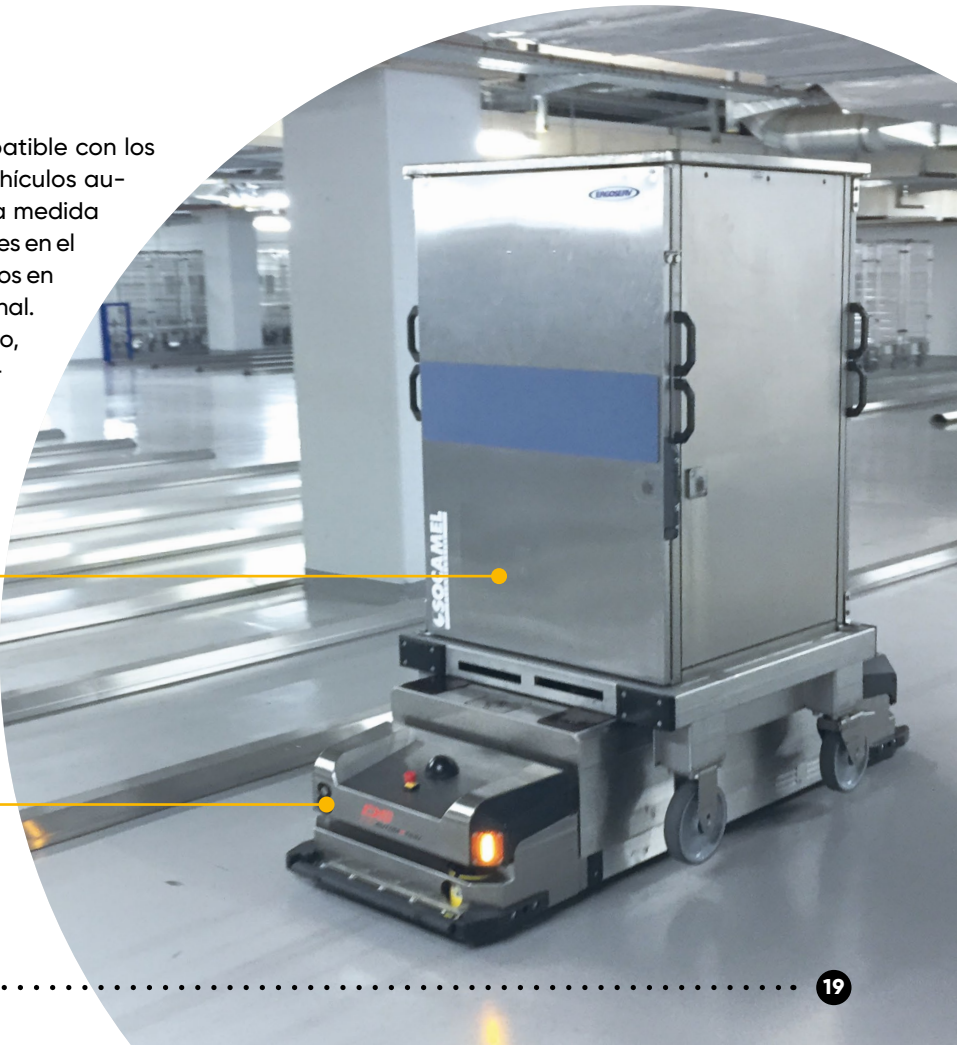


Vehículos AutoGuiados

Nuestra solución Doubleflow Ergoserv es compatible con los sistemas de transporte automatizado AGV (vehículos auto-guiados). Los carros Ergoserv tienen bases a medida adaptadas a los diferentes sistemas AGV existentes en el mercado. Estos últimos permiten desplazar equipos en el medio hospitalario, sin esfuerzos para el personal. Garantizan alta seguridad de aprovisionamiento, carga de trabajo reducida, y larga vida al material. Esta solución es beneficiosa desde todos los puntos de vista para su servicio logístico.

Carro Ergoserv

Vehículos AutoGuiados



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Visualización de datos en tiempo real, automático o manual

- Trazabilidad de las temperaturas a corazón, y ambientes
- Historial parametrizable en función de la zona geográfica
- Supervisión rápida y sencilla del estado del parque, gracias a un led tricolor

SUPERVISIÓN TÉCNICA

- Gestión del parque
- Inicio/Parada de los ciclos a distancia
- Obtención y visualización de alarmas/alertas
- Recordatorio de las tareas de mantenimiento

ESTÁNDAR USB Y ETHERNET

Se tiene acceso a dos niveles estándar de trazabilidad para vigilar, actuar y registrar incidentes y curvas de temperaturas.

Con un pen-drive

Exportación y archivado de los informes de trazabilidad en PDF:

- Temperatura a corazón de producto
- Temperatura ambiente de las cubas
- Historial de funcionamiento
- Programa de calefacción

En Ethernet

Seguimiento en tiempo real y control continuo:

- Programación
- Supervisión del estado de funcionamiento del parque con ayuda para realizar análisis
- Control de temperaturas ambientes y a corazón de producto
- Gestión de las alarmas con mensajes por SMS
- Programación a distancia
- Consultas del historial de funcionamiento de los carros



DOS NIVELES DE TRAZABILIDAD

Trazabilidad de serie

Un primer nivel de trazabilidad de serie permite registrar las temperaturas ambientales de las cubas cuando el carro está encendido o cuando está conectado.

Esta oferta incluye las siguientes prestaciones:

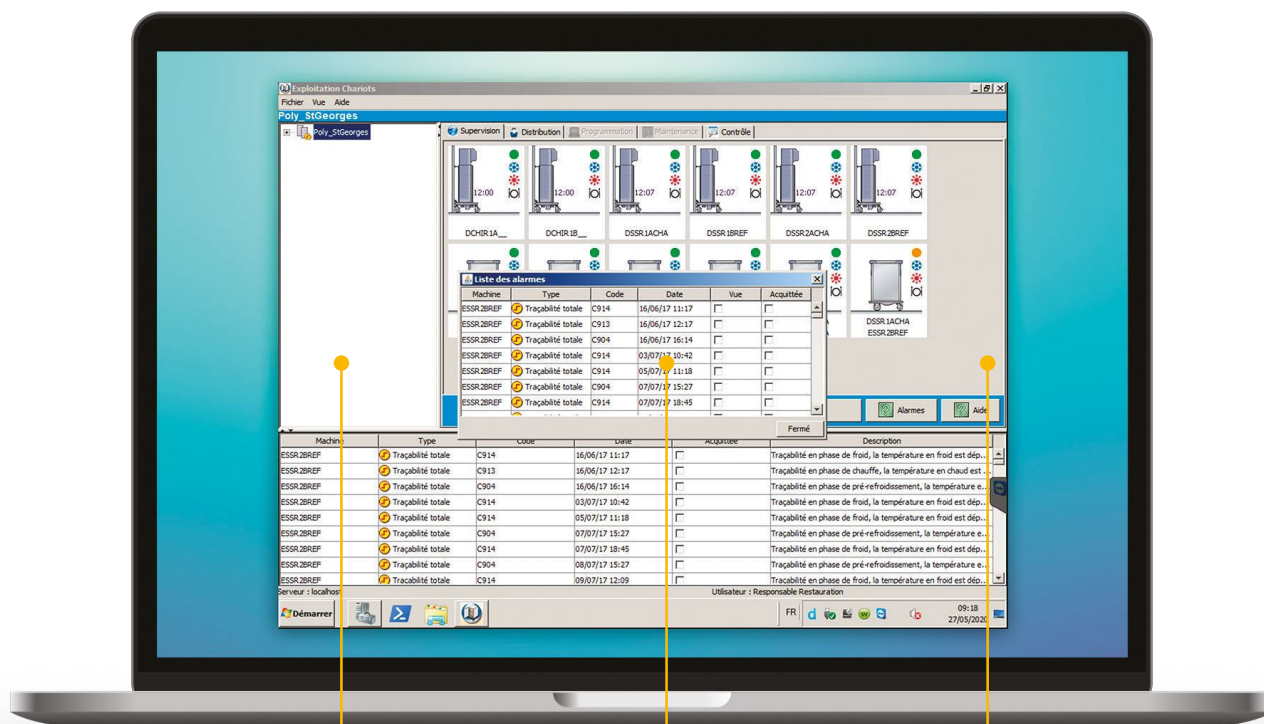
El software se puede instalar en red para una gestión multipabellones

Trazabilidad ampliado

El sistema de trazabilidad ampliado, que consiste en equipar cada Ergoserv® con módulos de grabación de datos, permite a los usuarios controlar todas las etapas de la distribución de comidas, desde la preparación de bandejas, el transporte y la regeneración, hasta el servicio.

Infraestructura

Este pack trazabilidad, el más completo del mercado, permite estar conectado en tiempo real a todos los equipos Socamel con el software i-Serv Vision instalado en un PC específico que se suministra, o en el servidor del cliente. El software tiene varios niveles de conexión para acceder a los datos, sin limitación del 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

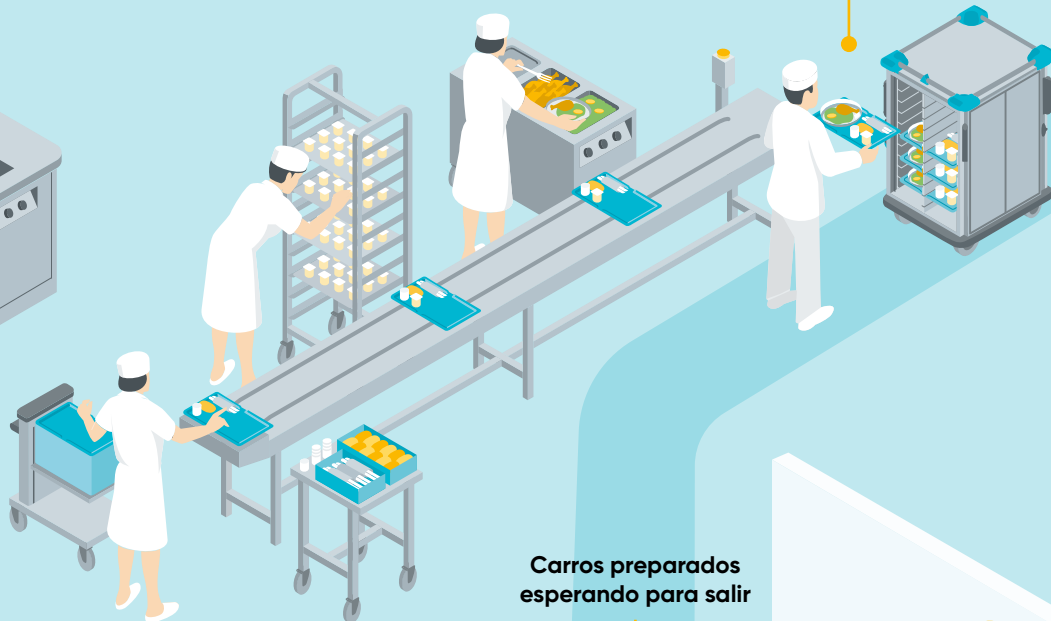
DISTRIBUCION

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

Preparación de bandejas,
cargado de los Ergoserv®



Producción de cocina



Carros preparados
esperando para salir

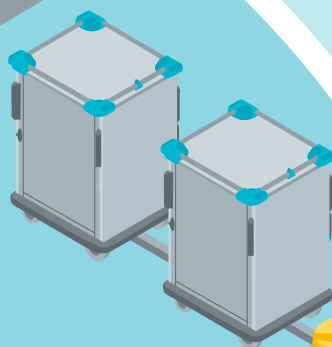


Trazabilidad de temperaturas
antes del transporte

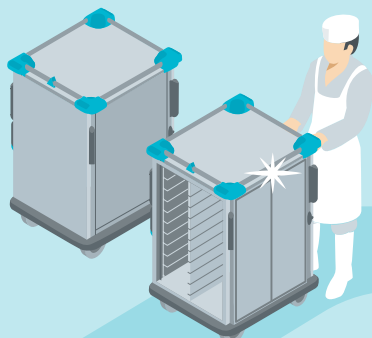
2

TRANSPORTE

Durante toda la logística, la trazabilidad ampliada de i-Serv® registra las temperaturas. Despacho de los carros Ergoserv® hacia las unidades de cuidados (transporte por carretera, traslado con remolque, montacargas).



Lavado automático de los
carros Ergoserv® en cabina



Carros limpios

4

TRAZABILIDAD AMPLIADA Y TIEMPO REAL

Programar el conjunto de un parque
Iniciar y detener los ciclos Vigilar, iden-
tificar los sucesos (transferencia de in-
formación permanente y automática).



3

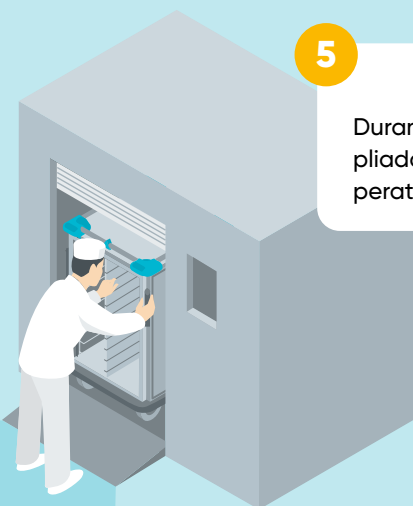
CONEXIÓN DOUBLE FLOW® ERGOSERV®

Al acercarse el carro, Double Flow® le conecta
automáticamente para iniciar el ciclo progra-
mado (mantenimiento o regeneración de las
bandejas). La opción Trazabilidad Ampliada
recarga automáticamente la alimentación
eléctrica.

5

LAVADO DE LOS CARROS

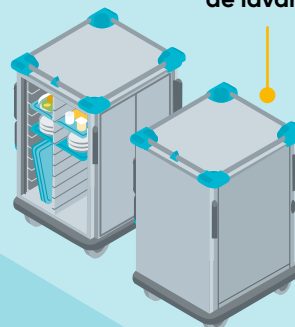
Durante la operación, la trazabilidad am-
pliada tiene en cuenta la puesta en tem-
peratura del carro (uso de agua caliente).



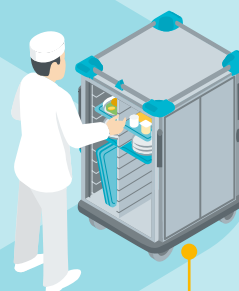
Zona de lavado de
bandejas, vajilla



Ergoserv® de regreso
de la distribución antes
de lavarlos



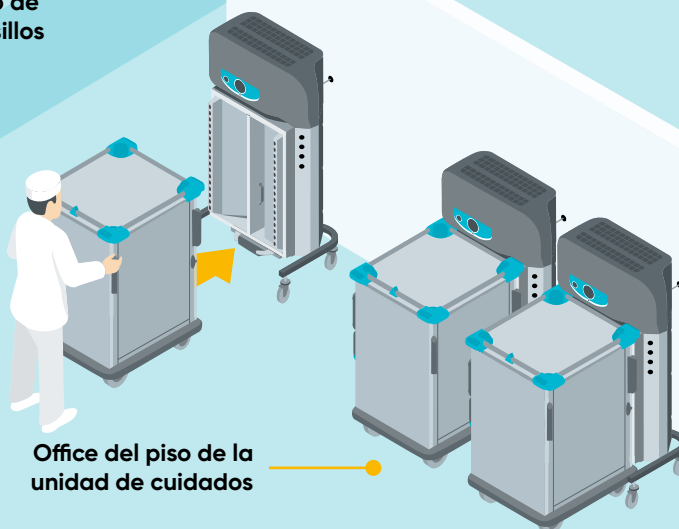
Recogida



Servicio en el sentido de
circulación de los pasillos



Office del piso de la
unidad de cuidados



LAS VENTAJAS DE SOCAMEL

PARA EL PACIENTE / EL RESIDENTE

- Menús a elegir entre gran variedad de platos exquisitos, tales como carnes, pescados, gratinados... para variar las comidas
- Prestación de servicios de tipo hotel en bandejas llanas con vajilla atractiva
- Personal de servicio menos estresado durante el servicio y la recogida

PARA EL PERSONAL DE SERVICIO

- Conexión automática a los terminales, sin esfuerzos, que se inicia inmediatamente sin ninguna manipulación
- Información permanente sobre el buen desarrollo de los ciclos
- Carros especialmente manipulables, silenciosos y ergonómicos
- Servicio sencillo y rápido, en el sentido de circulación de los pasillos, haciendo posible trabajar entre dos personas sin molestarse
- Diseño elegante y uso gratificante

PARA EL PERSONAL DE COCINA

- Tecnología garantizando la calidad, referencia en el mundo de la gran cocina tradicional
- Conservación total de las propiedades organolépticas y elección de menús incomparable
- Todo tipo de vajilla y alturas, platos llanos, con pies, de porcelana o de un solo uso
- Bandejas a medida gracias a sus distintos módulos
- Diseño para una limpieza fácil: Todas las partes accesibles o rápidamente desmontables, sin herramientas. Ninguna restricción al lavar los carros (central de desinfección, cabina, chorro, vapor...) y ningún acabado manual para las superficies interiores

PARA EL GESTOR

- Retorno sobre la inversión con material de calidad y 1 terminal para varios carros
- Carros móviles, robustos, bien protegidos, que no incorporan ninguna tecnología de calefacción ni regulación
- Hasta 3 terminales y 108 comidas por office
- Complemento o renovación de los parques (incluso antiguos) con costes ajustados



PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO

- Trazabilidad en el mantenimiento de serie
- Terminales técnicos móviles para tener acceso integral, cómodo y sin impedimentos
- Todos los componentes técnicos de alta calidad, se han fabricado y montado en Francia
- Acceso rápido a los elementos técnicos, grupo de frío, pequeño armario con cajones...

POR LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO

- Carros silenciosos, elegantes, sobrios y discretos en los pasillos
- Responsabilidad medioambiental conforme al SYNEG*

*SYNEG: Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines



CARROS ESPECIALMENTE PENSADOS PARA USTEDES

Carros personalizables. Se pueden adaptar a su imagen, dándoles un toque de originalidad que todos agradecerán



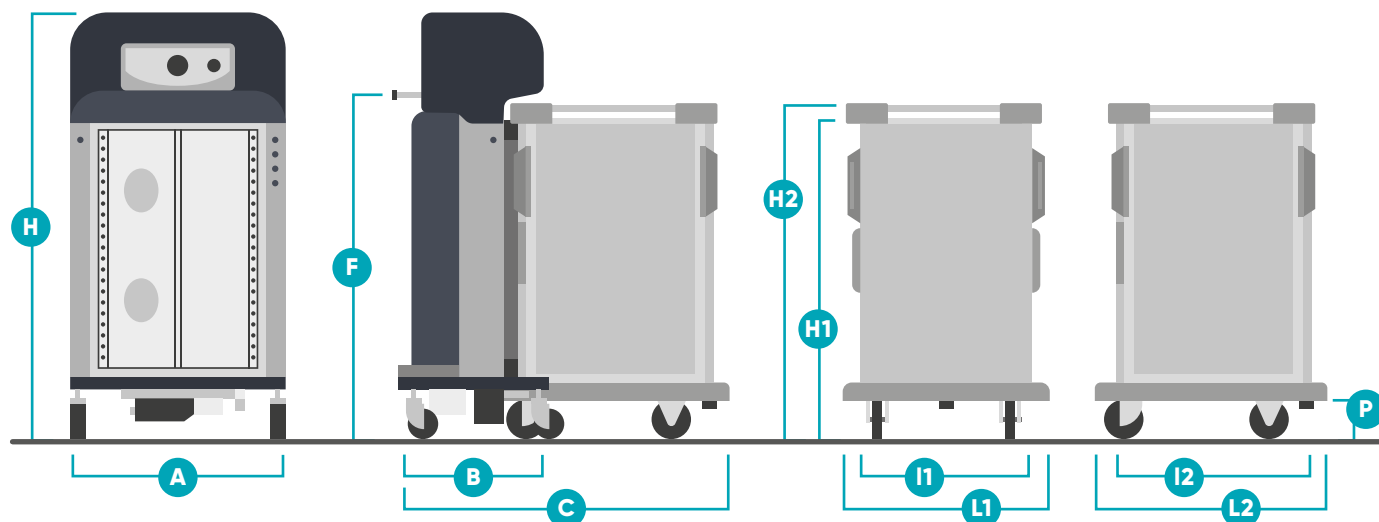
DIMENSIONES

DOUBLE FLOW®
VISTA DE FRENTE

DOUBLE FLOW® ERGOSERV®
VISTA DE PERFIL

ERGOSERV®
VISTA DE FRENTE

ERGOSERV®
VISTA DE PERFIL



DIMENSIONES DOUBLE FLOW® / en mm

XS

MINI

JUNIOR

SENIOR

H	Altura del terminal	1738	1425	1745	1980
A	Anchura del terminal	910	905	905	905
B	Profundidad del terminal	580	580	580	580
C	Longitud terminal + carro	1230 / 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
F	Altura topes	1400	1080	1400	1630
	Peso en vacío, en kg	/	136	152	163
	Dimensiones (B/A/H)	580/910 / 1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

DIMENSIONES ERGOSERV® / en mm

**XS
2 POZOS**

**XS
3 POZOS**

**MINI
2 POZOS**

**JUNIOR
2 POZOS**

**JUNIOR GASTRO
3 POZOS**

**OPTIMUM
3 POZOS**

**SENIOR
2 POZOS**

H1	Altura carro sin baca	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
H2	Altura carro con baca	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
P	Altura parachoques (ruedas estándar)	203	203	205	205	205	205	205
L1	Anchura carro	610	610	795	795	795	795	795
L2	Longitud carro	756	1106	920	920	1231	1036	920
C	Longitud terminal + carro	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
I1	Anchura de bacas	500	500	680	680	680	680	680
I2	Longitud de las bacas	613	961	745	745	865	1060	745
	Peso en vacío	/	/	110	140	197	168	161
	Dimensiones (L1/L2/H2)	756/610 / 1373	1106/610 / 1373	920/795 / 1056	920/795 / 380	1231/795/1380	1036/795 / 1380	920/795 / 1610

Esta solución
está certificada



#weprotectyourfood

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

Socamel es una sociedad del grupo Guillin


MADE IN FRANCE