

DOUBLE FLOW ERGOSERV 4



SOLUÇÃO DESCENTRALIZADA PARA
GARANTIR A ENTREGA DE SUAS
REFEIÇÕES COM SEGURANÇA

A SOLUÇÃO LÍDER DE MERCADO!

A última geração de estações
Double Flow® e carrinhos
Ergoserv® para serviço de
distribuição em bandejas.

#PROTEGEMOSSUAREFEICAO





PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO



Conceito de dissociação SOCAMEL

Composto por um carrinho de transporte isotérmico Ergoserv® e uma estação base Double Flow®, ele foi projetado para serviço de catering em bandejas com inúmeras vantagens em cada etapa da entrega das refeições.



Carrinho de transporte Ergoserv® 4

O prático e compacto carrinho Ergoserv® foi projetado para acomodar bandejas de refeições com componentes quentes separados dos frios na linha de bandejas graças a seu painel de isolamento que divide o carrinho em dois compartimentos. A barreira de ar automática garante a vedação entre as duas câmaras, assegurando o cumprimento da regulamentação de segurança alimentar.

Estação base Double Flow® 4

A estação base Double Flow® utiliza tecnologia de convecção forçada para gerar ar quente e frio, garantindo a manutenção ou retermalização da temperatura dos pratos quentes, preservando a temperatura dos pratos frios assim que é conectada ao carrinho Ergoserv®. A estação base Double Flow® pode ser instalada em diversos locais, como cozinhas e despensas. Dependendo da configuração e organização de suas instalações, otimiza o serviço de refeições preparadas pela equipe da cozinha.

HISTÓRIA DA TECNOLOGIA DISSOCIADA SOCAMEL



2001 - Versão 2

O feedback dos nossos clientes nos permite trazer melhorias técnicas. A segunda versão do Double Flow® Ergoserv® inclui multiprogramação e ergonomia aprimorada para o local de trabalho.



1990 - Versão 1

A Socamel Technologies inova com um conceito revolucionário para o mercado da saúde: o Double Flow® Ergoserv® V1. O sistema otimiza a distribuição de refeições.



2008 - Versão 3

Esta terceira geração oferece desempenho tecnológico superior graças à sua nova aerúlica, potência de geração de frio, qualidades isotérmicas e ao sofisticado sistema de rastreabilidade.



2015 - Versão 4

Para o uso ideal no dia a dia, a última geração foi projetada com uma abordagem de otimização de consumo de energia, manutenção e limpeza. Respeitando o meio ambiente e os usuários, o conceito Double Flow® Ergoserv® V4 também inclui a rastreabilidade em seus modelos padrão.





SUMÁRIO

CONVECÇÃO A AR | P.6

Socamel Technologies

COOK-SERVE | P.8

A sequência típica

COOK-CHILL | P.9

A sequência típica

COOK-FREEZE | P.10

A sequência típica

DOUBLE FLOW® V4 | P.11

Estação Base

ERGOSERV® V4 | P.13

Carro de distribuição de bandeja

OPCIONAIS | P.17

Para a estação base Double Flow e o carrinho de bandejas Ergoserv

DIFERENCIAIS | P.20

Software de supervisão e rastreabilidade

SINOPSE | P.22

Visão geral típica da organização

DEPOIMENTO | P.24

Desde a cozinha até o consumidor

DIMENSÕES | P.26

Para estação Double Flow e carrinho Ergoserv

CONVECÇÃO DE AR

TECNOLOGIA DE CONVECÇÃO DE AR FORÇADO E DIRIGIDO DA SOCAMEL

Tradicionalmente utilizada em catering de larga escala, esta tecnologia:

- Respeita as qualidades organolépticas em uma ampla gama de cardápios, incluindo os mais complexos: hambúrgueres de carne, pratos de massa folhada, gratinados, empanados e alimentos fritos.
- Permite o uso de todas as formas e tipos de louça, desde porcelana e melamina, até utensílios descartáveis.
- Garante a circulação dinâmica e direcionada de fluxos de ar frio e quente com homogeneidade inigualável para todas as bandejas, o que é comprovado pela análise aerólucica e térmica de alto nível.
- Controle de temperatura de alto desempenho com gerador de ar duplo.

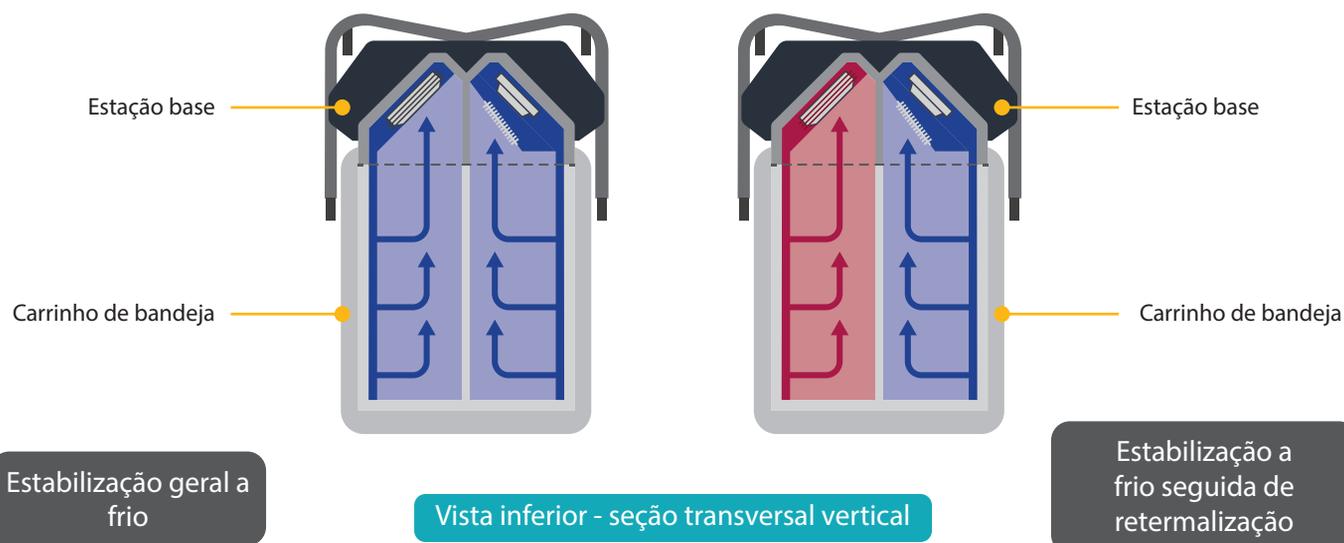
Cook-serve

Manutenção de temperatura fria e quente. Seus ciclos curtos permitem que vários carrinhos de bandeja sejam conectados a uma única estação base.

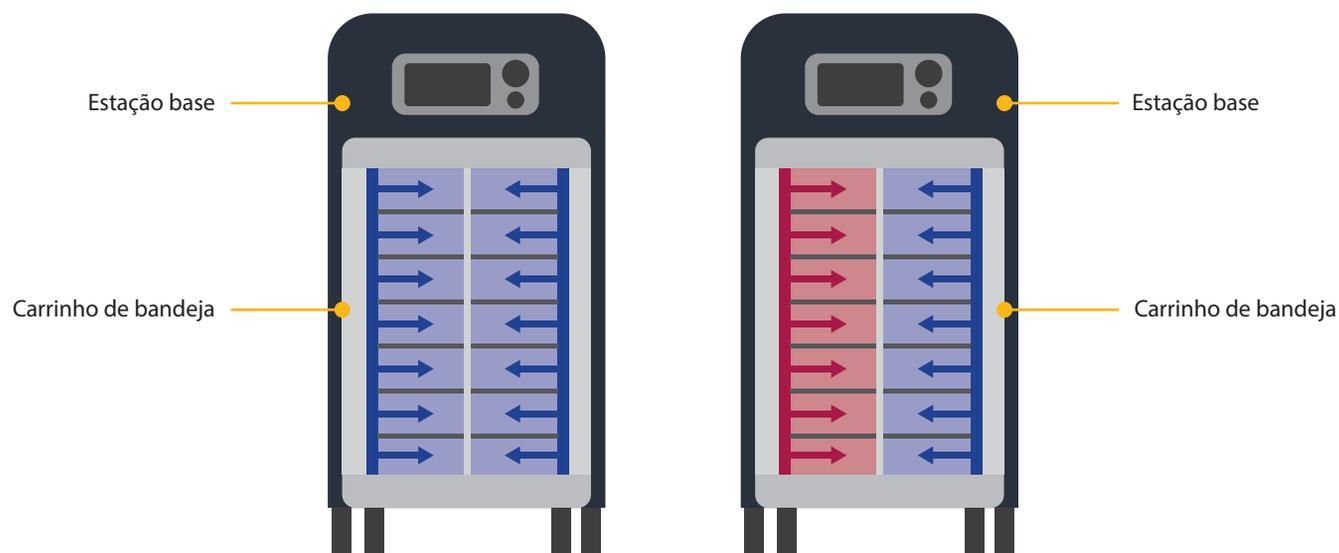
Cook-chill

O ciclo começa com a redução rápida da temperatura e depois mantém a temperatura global entre 1 e 3°C. A temperatura dos alimentos frios é mantida enquanto as refeições quentes são regeneradas, no tempo programado.

Vista superior - seção horizontal



Vista inferior - seção transversal vertical



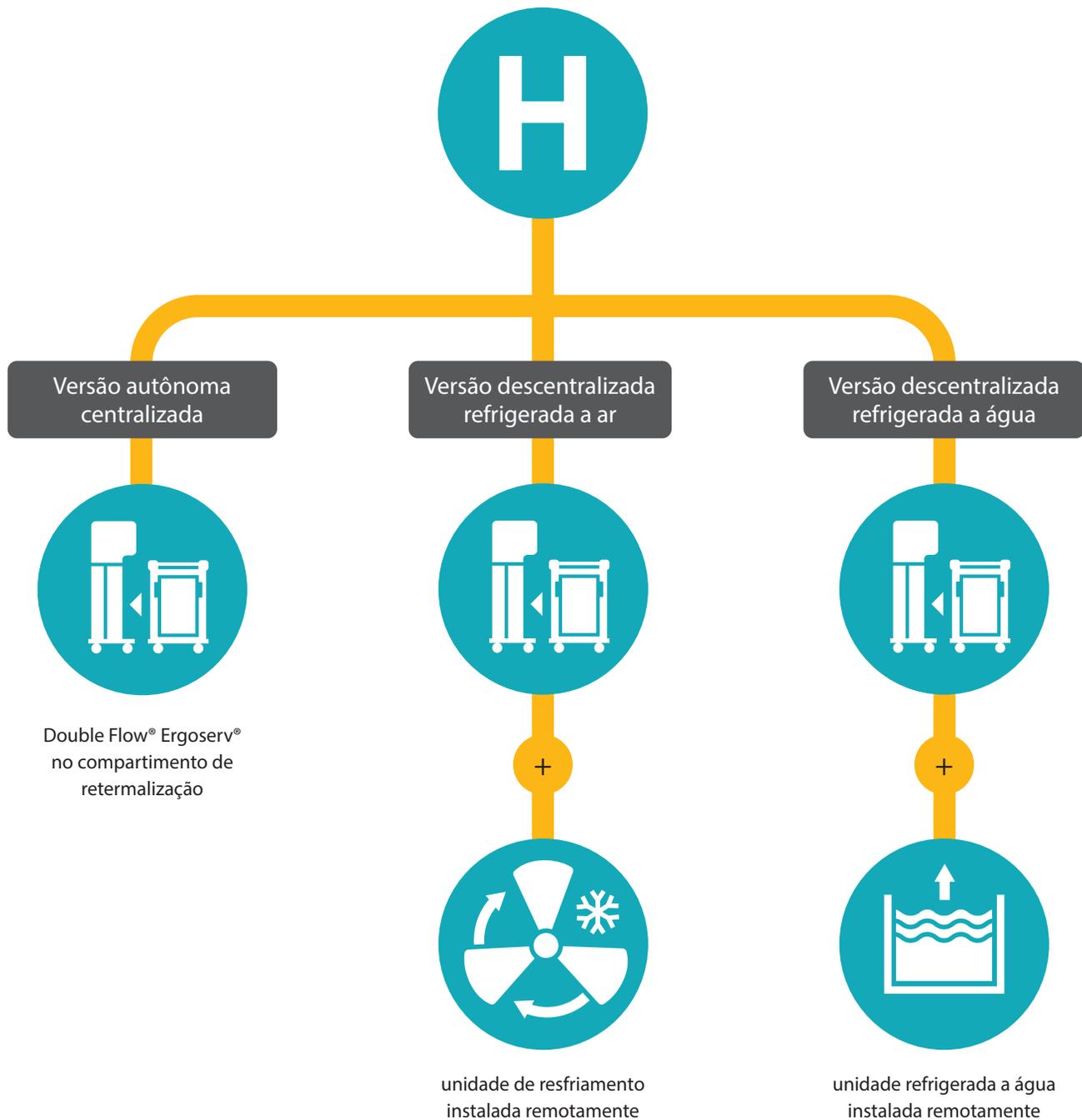


ENGENHARIA DE TECNOLOGIA SOCAMEL

O know-how da Socamel Technologies permite propor aos clientes uma solução otimizada para produção a frio totalmente adaptada às instalações:

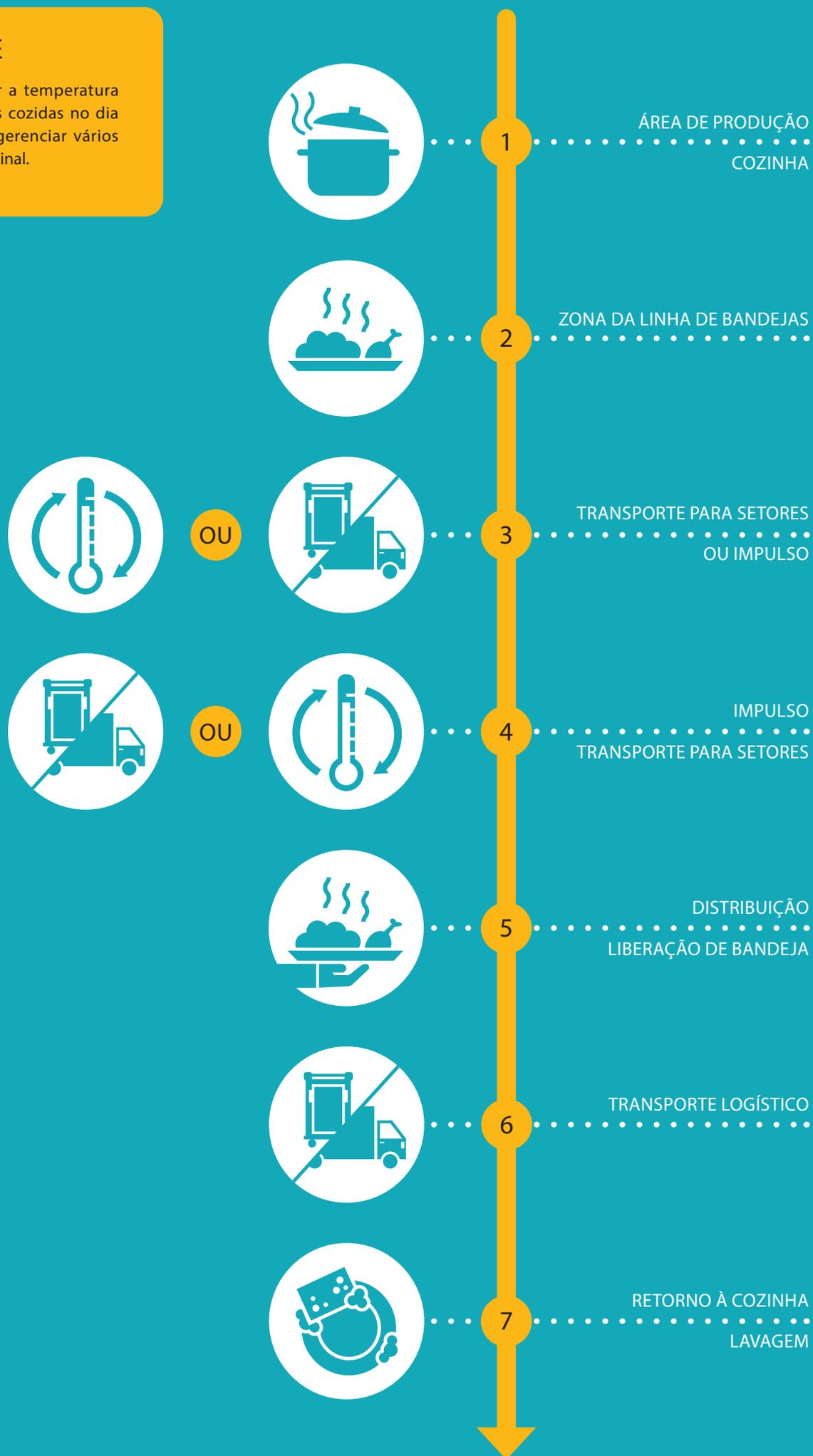


PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO



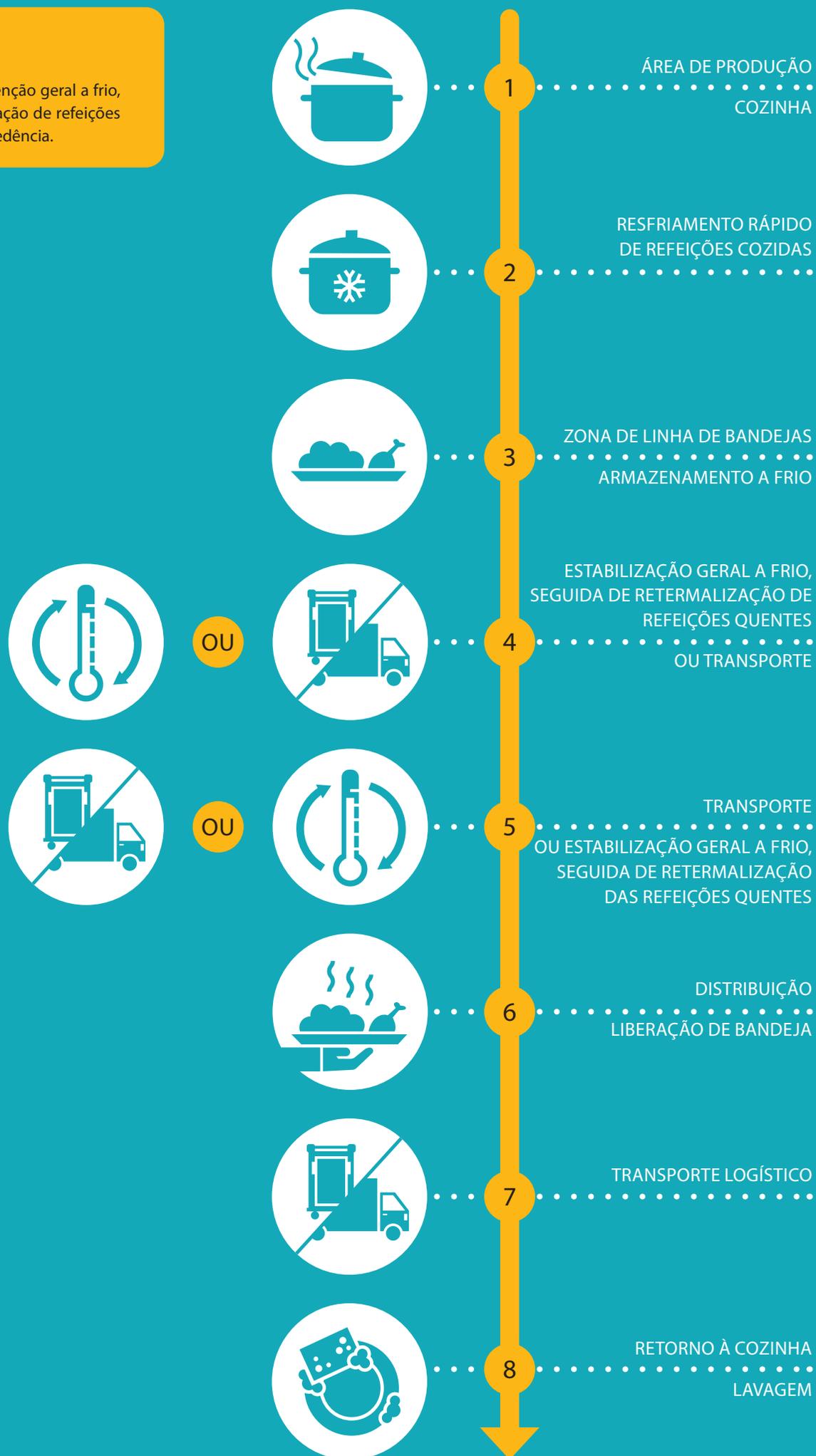
COOK-SERVE

Perfeito para garantir a temperatura das refeições servidas cozidas no dia da entrega. Permite gerenciar vários carrinhos com um terminal.



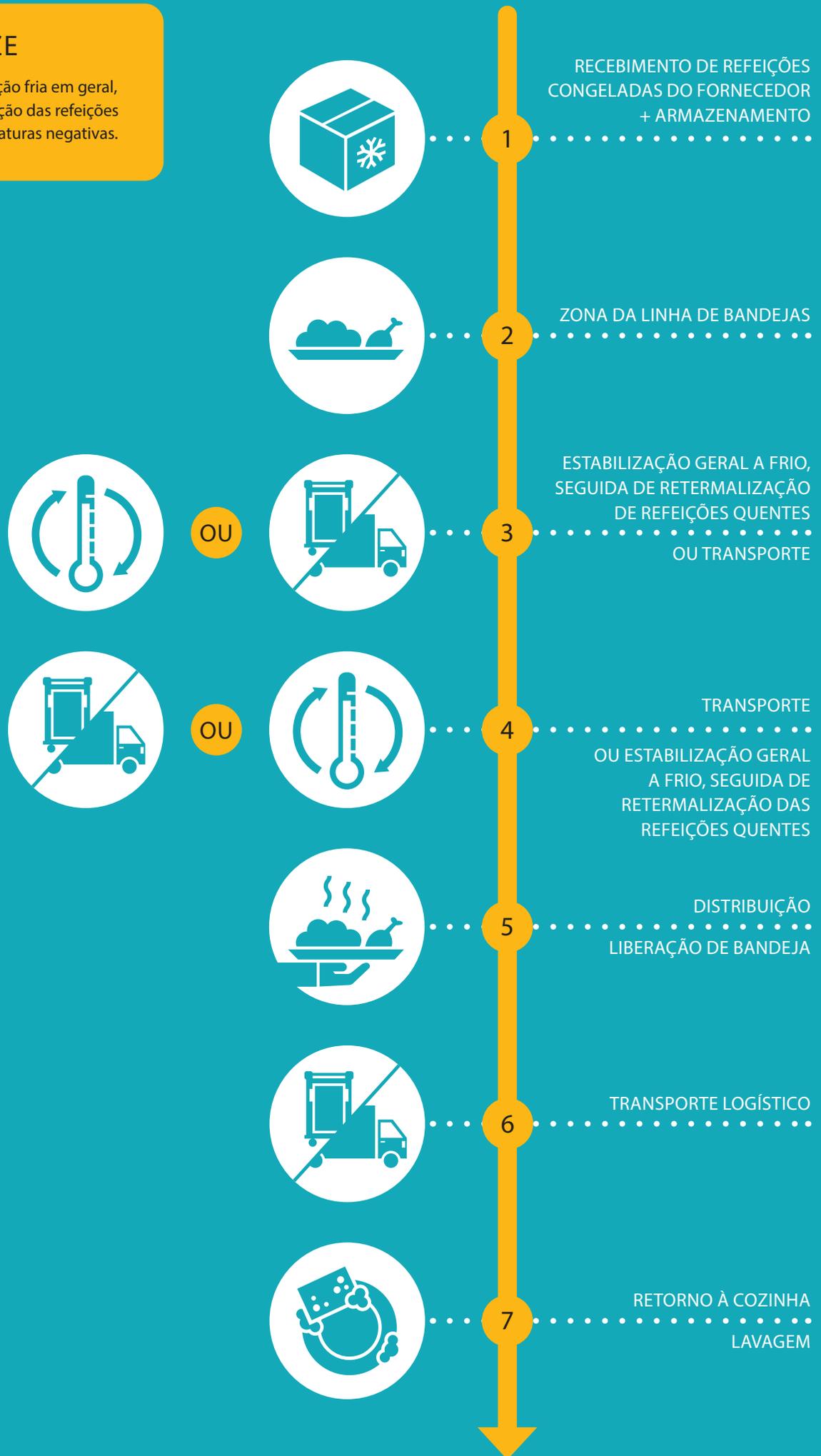
COOK-CHILL

Perfeito para a manutenção geral a frio, seguido da retermalização de refeições preparadas com antecedência.



COOK-FREEZE

Perfeito para manutenção fria em geral, seguida de retermalização das refeições armazenadas a temperaturas negativas.



DOUBLE FLOW® 4

LINHA DOUBLEFLOW®



DOUBLE FLOW® MINI

DOUBLE FLOW® JUNIOR

DOUBLE FLOW® SENIOR

CONEXÃO DOUBLEFLOW®/ERGOSERV® V4

Estação base móvel compacta

- Instalação e mobilidade simplificadas para facilitar a manutenção
- Economia de espaço na despensa para fácil acesso e inspeção técnica
- Economiza espaço graças à área ocupada limitada

Conexão automática e sem esforço com carrinhos de bandeja

- Autocentralização e alinhamento com vedação de ar nos compartimentos quentes e frios
- Início imediato do ciclo programado

MOBILIDADE

Quatro rodízios padrão com deslizador para permitir a limpeza atrás e abaixo da estação base, transporte até a área técnica ou substituição.



TELA

Características digitais

- Uso simplificado e informações contínuas sobre o bom andamento dos ciclos e exibição instantânea da tela frontal
- Rastreabilidade integrada
- Diagnóstico, assistência de manutenção
- Função "Boost"

Painel de controle - ergonomia

Permitindo:

- Ciclos de programação (horários, programas, etc.)
- Exibição em tempo real das temperaturas e tempo restante até o serviço
- Exibição do andamento dos ciclos com luz indicadora em três cores
- Acesso ao histórico de temperaturas e incidentes

Características

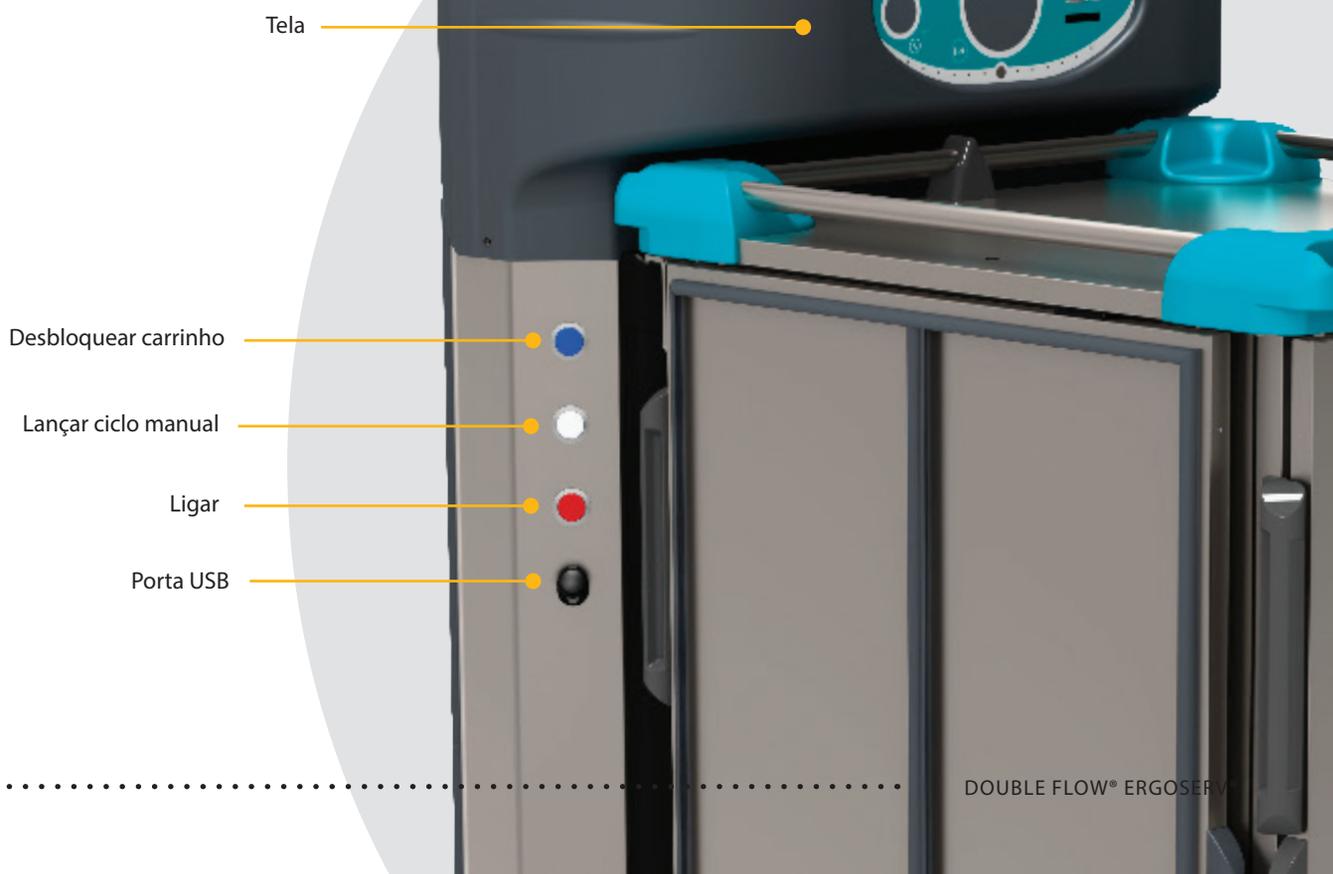
- Três modos de partida para ciclos : Automático/Manual/Repetitivo
- Programação : 5 programas para 4 serviços por dia
- Rastreabilidade :
 - Padrão, 60 ciclos de 80 pontos de medição durante a energização
 - Histórico padrão, últimos 100 eventos com carimbo de data/hora e direcionados por tipo
 - Opção de rastreabilidade ampliada, 2880 pontos de medição por dia e até mesmo com queda de energia

PROGRESSO DE CICLO

A retermalização dos alimentos envolve um aumento da temperatura e depois a estabilização para atingir a temperatura desejada. A tecnologia de convecção de ar SOCAMEL assegura a temperatura desejada e a uniformidade de temperatura. No modo automático, a estabilização da temperatura no final do ciclo dura pelo menos 30 minutos, o que permite manter a qualidade organoléptica do alimento na temperatura certa, tanto na câmara quente quanto na fria.

SEGURANÇA E MANUTENÇÃO

Com certificado APAVE IPx4, a estação base Double Flow foi especialmente projetada para tratar com segurança qualquer pulverização de água. Sua estrutura de resistência à água proporciona proteção total dos componentes elétricos e fácil acesso aos compartimentos técnicos para manutenção.





ERGOSERV® 4

LINHA ERGOSERV®



ERGOSERV® MINI



ERGOSERV® JUNIOR



ERGOSERV® SENIOR

CARACTERÍSTICAS

- Sem tecnologia embarcada, sem resistência de aquecimento ou regulagem
- Carrinho de bandeja de entrada dupla para acesso confortável às bandejas de ambos os lados
- Disponível com 2 ou 3 compartimentos
- Componentes de alta qualidade, totalmente em aço inoxidável
- Isolamento de alto desempenho
- Duas ou quatro portas com 270° de abertura, bloqueadas quando abertas atrás dos para-choques
- PAINEL medial de alta isolamento com barreiras automáticas de ar com fendas que podem ser removidas facilmente sem ferramentas
- Para-choques de quina para proteção boa, sólida e segura durante o transporte
- Estrutura tubular anti-queda
- Para-choques em peça única, moldados por rotação, com formas fluidas, sem marcas
- Rodízios que permitem girar no mesmo lugar: Dois rodízios fixos com diâmetro de 200 mm e dois rodízios pivotantes com diâmetro de 160 mm com freios

USO E ERGONOMIA

O carrinho Ergoserv® funciona como uma solução logística que permite o transporte de alimentos entre a cozinha e as diferentes unidades hospitalares ou restaurantes. Especialmente compacto, leve e móvel, ele garante movimentação fácil e discreta em qualquer superfície de piso.

É projetado para garantir um serviço simples, caminhando na direção da circulação dos corredores com distribuição de refeições por 2 operadores simultaneamente. Soluções para transporte e limpeza de bandejas em condições ideais.



LINHA ERGOSERV®

Temos uma ampla linha de modelos de carrinhos Ergoserv que atendem a todas as necessidades do mercado e, portanto, acomodam diferentes tamanhos de bandejas.

MODELO PADRÃO

Ergoserv Gastronorm GN1/1 530x325mm

Esses carrinhos são compatíveis com bandejas Gastronorm padrão, cujas dimensões são ideais para acomodar uma refeição completa (entrada, prato principal e sobremesa), otimizando ao mesmo tempo o espaço interno dos carrinhos e o da mesa dos pacientes

MODELOS DE GRANDE CAPACIDADE

Ergoserv Confort e Ergoserv GN+

Esses dois modelos Ergoserv são idênticos externamente ao modelo padrão Gastronorm e compatíveis com bandejas de grande capacidade Confort no formato GN+. Essas bandejas oferecem superfície maior, que pode acomodar recipientes grandes.

MODELOS DE PEQUENA CAPACIDADE

Os modelos XS e Optimum são adaptados a uma bandeja de pequena capacidade, já que a ergonomia é a primeira consideração. O projeto economiza espaço e facilita o manuseio.



ERGOSERV® XS 24

ERGOSERV® XS 36

Ergoserv XS

O modelo Ergoserv XS atende às exigências de melhoria das condições de trabalho e otimização logística. Sua área ocupada é 35% menor em comparação aos modelos padrão. O carrinho Ergoserv XS é ideal para otimizar o espaço dentro de caminhões, despensas e câmaras frigoríficas. Compacto, manobrável e leve, requer menos esforço físico do pessoal. As bandejas XS, que também são menores, deixam espaço extra na mesa dos pacientes sobre a cama. Essa solução também é ambientalmente correta em termos de fabricação e uso, e econômica, pois ajuda o cliente a reduzir custos de construção, operação e logística, além de oferecer valor social agregado.

Ergoserv Optimum

Externamente idêntico ao carrinho Gastronorm, ele é capaz de acomodar bandejas menores.



ERGOSERV® INSERT

THE ERGOSERV INSERT

O carrinho Ergoserv Insert liga a cozinha às diversas unidades dos hospitais ou catering. Ele foi especialmente projetado para otimizar o conforto do usuário. Esta solução desacoplada permite separar a regeneração e a entrega das refeições. Portanto, ela oferece maior flexibilidade, fácil manuseio e reduz o esforço físico

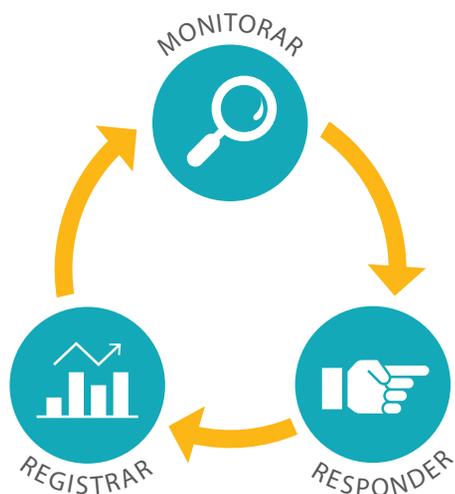


Limpeza a jato

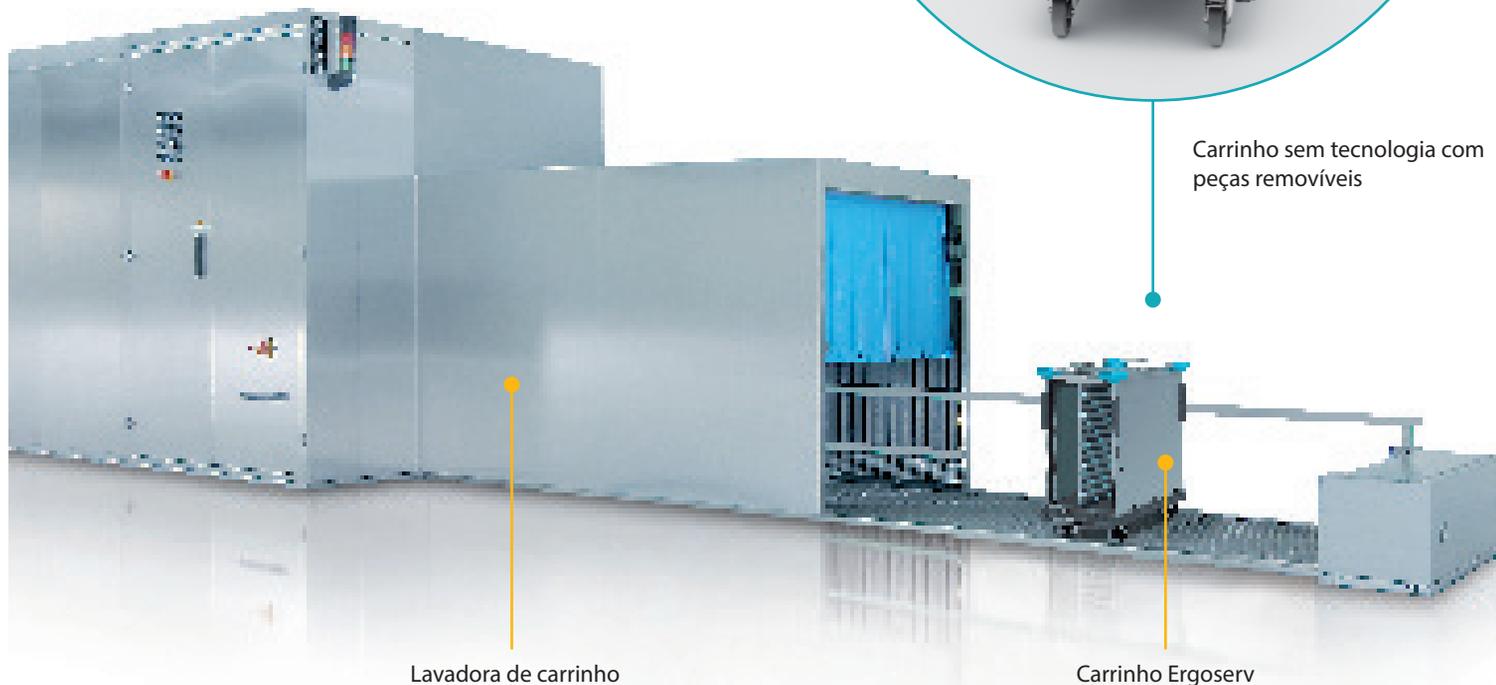
LIMPEZA

Sem qualquer tecnologia mecânica ou elétrica embarcada, nosso carrinho de bandejas pode ser lavado por lavadora de carrinho, unidade central de limpeza ou gerador de vapor.

- Projetado e desenvolvido para ser usado em lavadora de carrinho e limpeza com jato de água.
- As prateleiras podem ser removidas sem ferramentas para acesso imediato
- Vedações intercambiáveis segmentadas
- Cantos arredondados
- Painel e para-choques lisos, sem rugosidade
- Sem zonas de retenção de água, graças ao fundo arredondado e liso da câmara



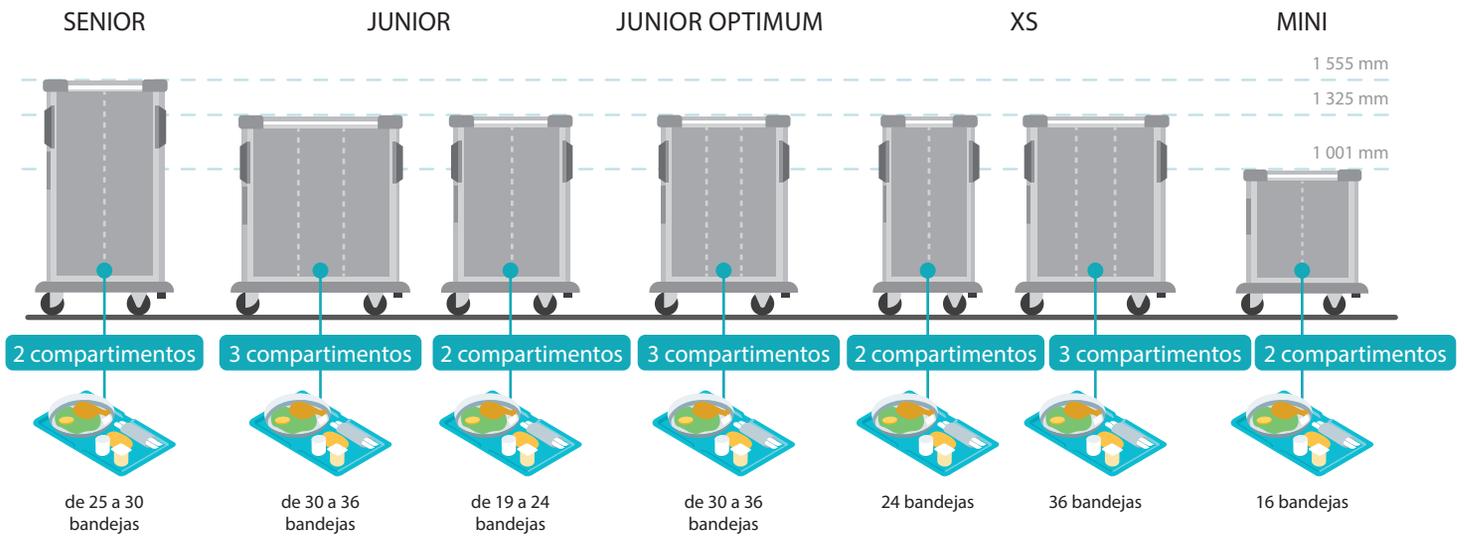
Carrinho sem tecnologia com peças removíveis



Lavadora de carrinho

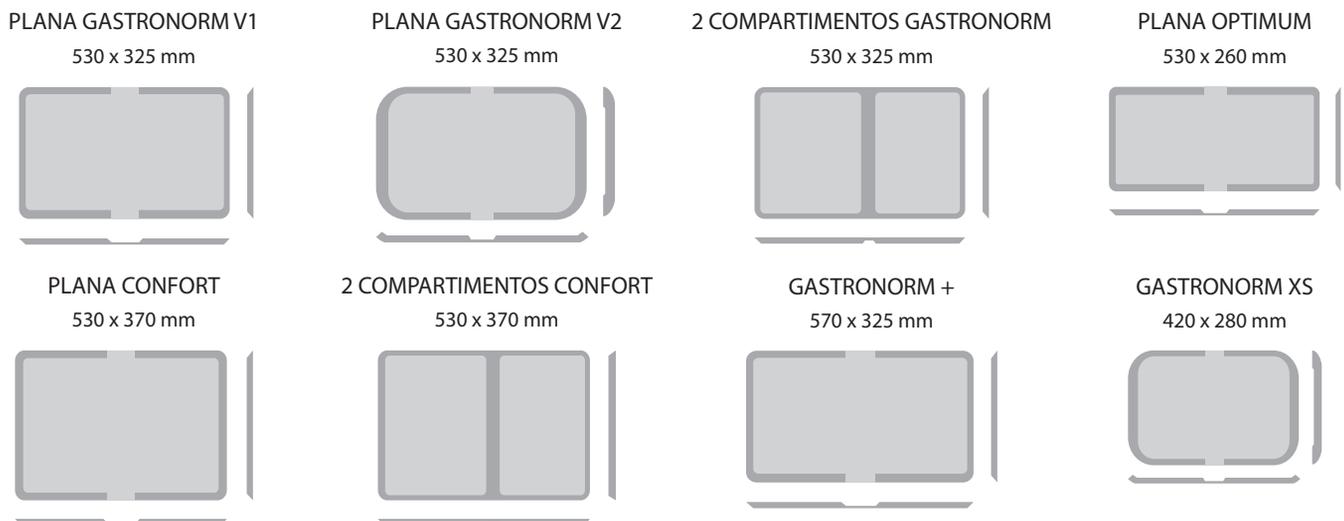
Carrinho Ergoserv

BANDEJAS COMPATÍVEIS



CARRINHO MODELO ERGOSERV®	CÓDIGO DO PRODUTO	NÚMERO DE NÍVEIS	CAPACIDADE DE BANDEJAS	TIPOS DE BANDEJA	INCLINAÇÃO ENTRE NÍVEIS	ESPAÇO ÚTIL ENTRE BANDEJAS
XS	0479.04.24	2 x 12	24	GASTRONORM XS	78	74
	0479.04.36	3 x 12	36	GASTRONORM XS	78	74
MINI	0479.00.16	2 x 8	16	GASTRONORM	78	74
JUNIOR	0479.00.20	2 x 10	20	GASTRONORM	90	86
	0479.00.24	2 x 12	24	GASTRONORM	78	74
	0479.01.30	3 x 10	30	GASTRONORM	95	91
	0479.01.36	3 x 12	36	GASTRONORM	78	74
	0479.00.19	9 + 10	19	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	GASTRONORM	90	86
	0479.00.30	2 x 15	30	GASTRONORM	78	74
	0479.00.25	12 + 13	25	CONFORT	90	86
	0479.00.29	14 + 15	29	CONFORT	78	74

BANDEJAS

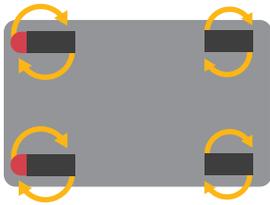


OPCIONAIS

PRINCIPAIS OPÇÕES INTERNAS

- Grades anti-queda
- Suporte de porta para lavagem na lavadora de carrinhos

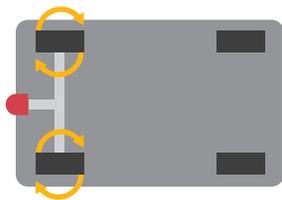
RODÍZIOS



Rodízios direcionais:

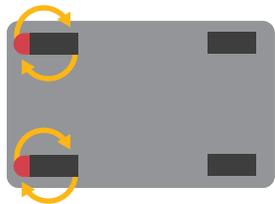
4 rodízios em aço inox com Ø 160mm para carro de lavagem:

- 2 rodízios com travamento direcional
- 2 rodízios com freios



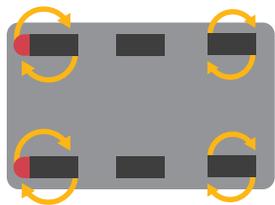
4 rodízios galvanizados com freio central:

- 2 rodízios fixos Ø de 200 mm
- 2 rodízios giratórios Ø de 160 mm com freio central



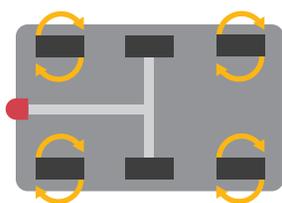
4 rodízios de aço inoxidável:

- 2 rodízios fixos Ø 200 mm
- 2 rodízios giratórios Ø de 160 mm com freio



6 rodízios galvanizados:

- 2 rodízios giratórios Ø de 160 mm
- 2 rodízios giratórios Ø de 160 mm com freio
- 2 rodízios fixos Ø de 200 mm



6 rodízios galvanizados ou rodízios de aço inoxidável com freio central:

- 4 rodízios giratórios Ø de 160 mm
- 2 rodízios fixos Ø de 200 mm com freio central



PRINCIPAIS OPÇÕES EXTERNAS

- Versão com 4 portas para manter a inércia das divisórias quentes e frias
- Porta com chave
- Dispositivo porta entreaberta
- Placa de identificação
- Fita protetora



LOGÍSTICA

Otimização do espaço

O conceito de nossas soluções considera restrições logísticas. Não fazemos concessões em relação à qualidade do material, o que torna nossa solução de dissociação a mais robusta do mercado. Nossos carrinhos são resistentes às restrições logísticas. As dimensões do carrinho e a facilidade de uso são também as vantagens aproveitadas em nosso design. O peso e o tamanho de nosso carrinho são otimizados para oferecer mais conforto e melhorar as condições de trabalho das equipes de logística.

Manutenção da temperatura da bandeja durante o transporte utilizando gelo seco

Se você se deparar com restrições logísticas importantes, oferecemos uma versão do carrinho Ergoserv projetada para a inserção de gelo seco. Ele é equipado com conectores para a pistola de injeção de CO₂ e compartimento para armazenar gelo seco, permitindo manter os componentes a uma temperatura adequada por mais tempo e assim manter a cadeia de frio. As cargas de CO₂ são calculadas de acordo com as restrições logísticas. O cálculo é automatizado graças aos sensores infravermelhos integrados à pistola.



Pistola de CO₂

Carrinho Ergoserv

Estação de CO₂



TRANSPORTE REBOCADO



Barra de reboque



Barra de reboque telescópica



Barra de reboque

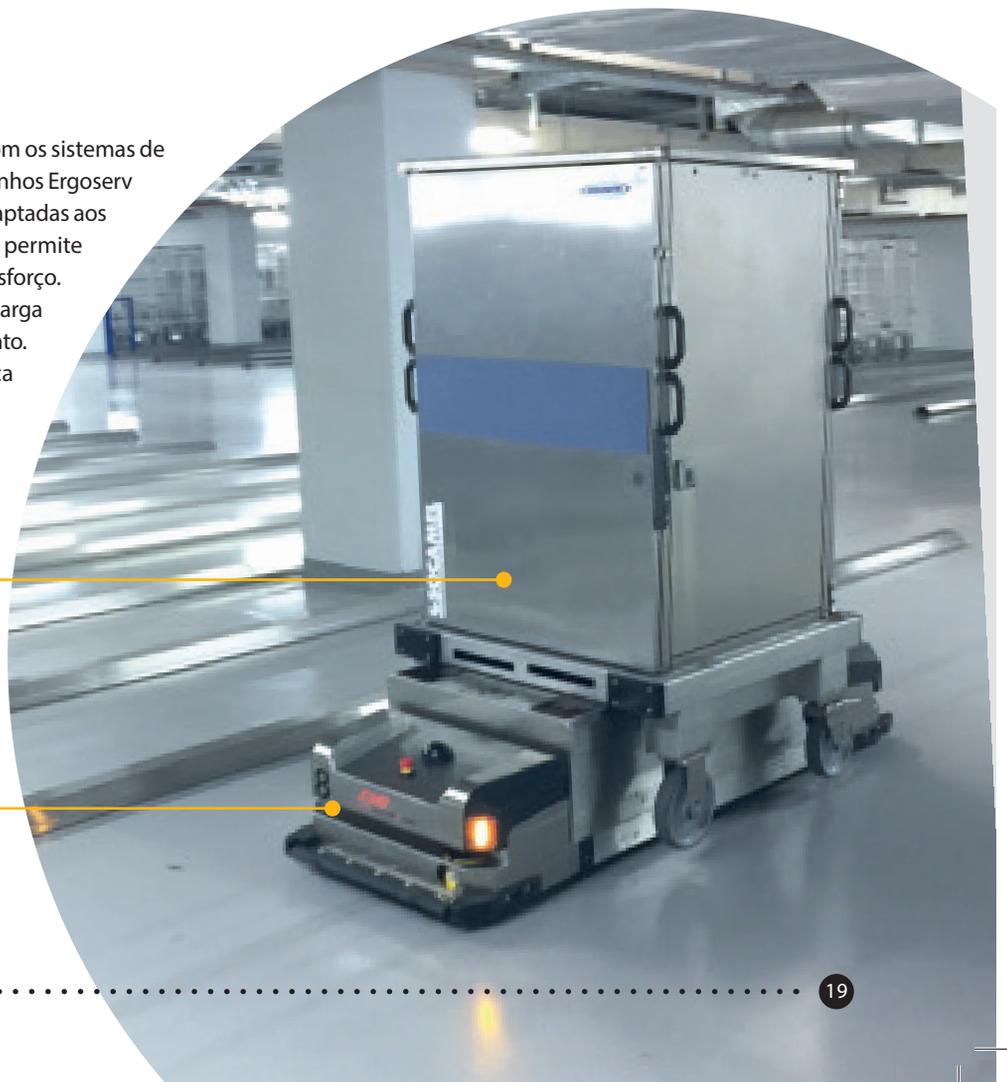


Veículos Guiados Automatizados

Nossa solução Double Flow Ergoserv é compatível com os sistemas de transporte AGV (Automated Guided Vehicles). Os carrinhos Ergoserv são equipados com placas de base personalizadas adaptadas aos diferentes sistemas AGV no mercado. O sistema AGV permite que os carrinhos se movimentem pelo hospital sem esforço. Eles garantem grande segurança logística, reduzem a carga de trabalho e aumentam a durabilidade do equipamento. Essa solução é benéfica para seu serviço de logística em todos os aspectos.

Carrinho Ergoserv

Veículos Guiados Automatizados



DIFERENCIAIS

SEGURANÇA ALIMENTAR

Carregamento de dados em tempo real, automático ou manual

- Rastreabilidade das temperaturas central e ambiente
- Histórico configurável, dependendo da área geográfica
- Supervisão rápida e fácil do estado da frota de carrinhos graças a um sistema de iluminação com indicador em três cores
- Programação remota em PC dedicado (ciclo e tempo final do ciclo)

Supervisão técnica

- Visualização remota da frota de carrinhos
- Início/parada remota dos ciclos
- Alarme/alerta de feedback
- Diagnóstico remoto
- Lembretes de manutenção

ETHERNET E USB PADRÃO

Duas maneiras de coletar os dados a fim de monitorar, reagir e registrar incidentes e curvas de temperatura.

Com chave USB

Exporta e salva relatórios de rastreabilidade em formato PDF:

- Temperatura interna
- Temperatura ambiente dos compartimentos
- Histórico operacional
- Programa de aquecimento

Via Ethernet

Rastreamento em tempo real e monitoramento contínuo ao vivo :

- Programação
- Supervisão das condições de operação da frota de tróleys com assistência de análise
- Controle das temperaturas ambiente e núcleo
- Programação remota
- Consulta do histórico de operação da frota de tróleys



DOIS NÍVEIS DE RASTREABILIDADE

Rastreabilidade padrão

Como padrão, uma vez alimentado, o carrinho registra as temperaturas ambientes das câmaras.

Essa opção inclui a possibilidade de instalar o software em rede para o gestão de vários locais

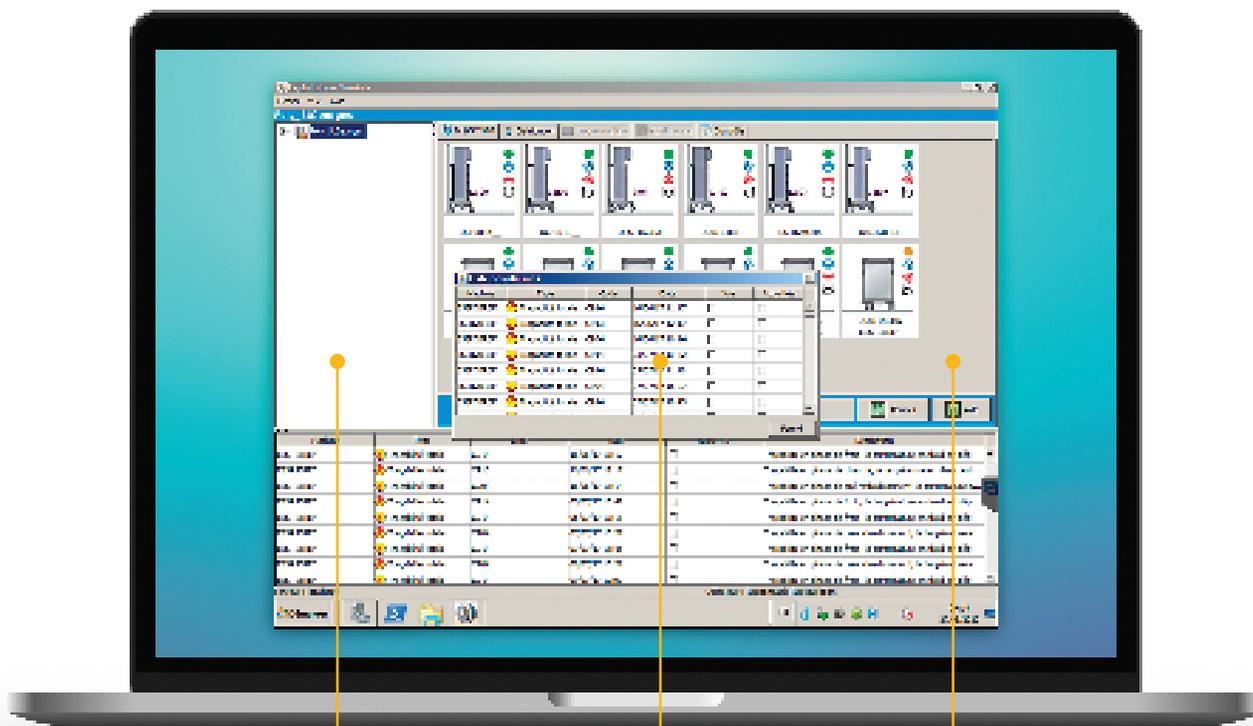
Rastreabilidade ampliada

O sistema de rastreabilidade ampliada, com cada Ergoserv® equipado com módulos de registro de dados, permite aos usuários acompanhar todas as etapas da distribuição de refeições desde a montagem da bandeja, passando pelo transporte, reaquecimento e até a entrega de refeições

Infraestrutura

Este pacote de rastreabilidade, o mais avançado do mercado, permite conexão em tempo real com todos os equipamentos Socamel através do software I-serv Vision instalado em PC dedicado ou no servidor do cliente.

O software permite vários níveis de conexão para acesso aos dados e não é limitado em número de usuários.



I-SERV® Software

Rastreamento em tempo

Frota de carrinhos

MONITORAR, REAGIR E REGISTRAR DE MANEIRA MUITO SIMPLES

O i-Serv® garante a segurança da operação



1

MONTAGEM DE BANDEJAS

A partir desse momento, utilizando a rastreabilidade ampliada do i-Serv®, todas as refeições serão monitoradas. O gerente de cozinha pode controlar o arquivamento e a rastreabilidade remotamente usando o i-Serv® Vision.

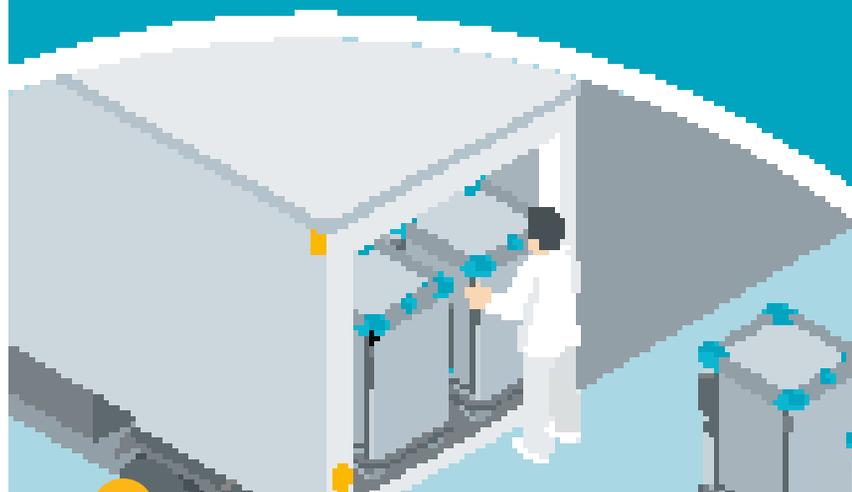
Área de montagem de bandejas, carregamento de Ergoserv®



Área de cozimento



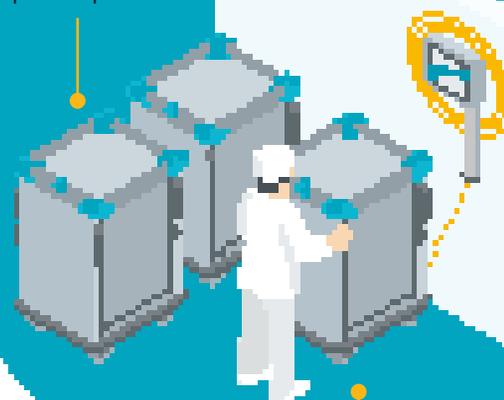
Bandejas montadas à espera da partida



2

TRANSPORTE

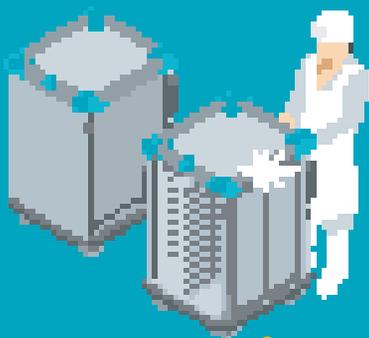
Durante todas as operações logísticas, a rastreabilidade estendida do i-Serv® registra as temperaturas de cada câmara. Os carrinhos Ergoserv® podem ser facilmente transportados para diferentes unidades hospitalares via (transporte por caminhão, barra de reboque e elevador de carga, AGV).



Rastreabilidade das temperaturas antes do transporte



Limpeza automática do Ergoserv na lavadora de carrinhos



Carrinhos limpos

4

RASTREABILIDADE AMPLIADA E MONITORAMENTO EM TEMPO REAL

Com o i-Serv Vision e controle remoto ou em tempo real, o gerente de catering e nutrição pode:

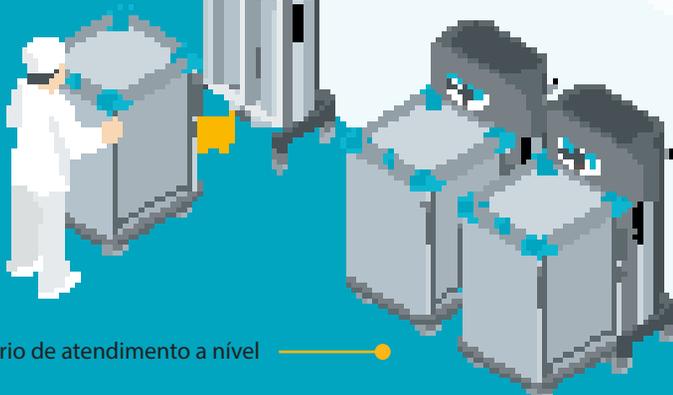
- Iniciar e interromper ciclos
- Programar toda a frota
- Fazer a vigilância, identificar incidentes (transferência permanente, automática de informações em tempo real)



3

ERGOSERV® & DOUBLE FLOW® CONNECTION

À medida que o carrinho se aproxima (5cm), o Double Flow® o conectará automaticamente para iniciar o ciclo programado (manutenção ou reaquecimento da temperatura). De acordo com a opção de rastreabilidade estendida, o módulo irá automaticamente recarregar a fonte de alimentação.



Escritório de atendimento a nível

5

LAVAGEM DE CARRINHOS

Durante a operação, a rastreabilidade prolongada registra o curto aumento de temperatura dentro do carrinho (uso de água quente).

Bandeja/área de lavagem de louça

Ergoserv® retornando da distribuição antes da lavagem

Liberação de bandejas sujas

Serviço no fluxo do movimento dentro dos corredores

A DIFERENÇA SOCAMEL

PARA O PACIENTE/HÓSPEDE

- Seleção de cardápios ampliando o prazer gastronômico de pratos delicados, fritos ou gratinados
- Serviço de hotelaria em bandejas planas com apresentação em pratos pré-endereçados, facilitando a distribuição do prato certo para o paciente certo
- Sem estresse para a equipe e atendimento ao entregar e recolher bandejas, liberando tempo para maior interação com os hóspedes

PARA A EQUIPE DE SERVIÇO

- Conexão sem esforço às estações de acoplamento automático, com partida imediata e automática
- Informações permanentes sobre o funcionamento do ciclo, seu estado operacional e mau funcionamento
- Ergonomia e facilidade de uso para distribuição de refeições
- Serviço simples e rápido, andando na direção dos corredores, o carrinho permite recolher bandejas sem passar para o outro lado..
- Assegurar um serviço eficiente com possibilidade de trabalhar com duas pessoas sem nenhum inconveniente

PARA A EQUIPE DE CATERING

- Tecnologia de qualidade garantida utilizada nas cozinhas profissionais de grande porte;
- Recuperação organoléptica perfeita para uma ampla variedade de cardápios
- Compatível com todos os tipos de louça, desde porcelana até utensílios descartáveis
- As bandejas permitem a montagem "sob medida"
- Design fácil de limpar: Permite acesso e remoção de todas as peças sem ferramentas. Sem restrições de limpeza do carrinho (unidade de desinfecção, lavador de carrinho, jato de água, vapor, etc.) e as superfícies internas não precisam de acabamento manual

PARA A ADMINISTRAÇÃO

- Retorno do investimento, com equipamentos de alta qualidade e confiabilidade
- Possibilidade de conectar três carrinhos a uma estação base quando se trata de sistema de linha direta
- Carrinhos de bandeja móveis, robustos e bem protegidos, sem tecnologia de aquecimento ou regulação a bordo
- Complemento ou renovação das frotas (mesmo as antigas) a um custo controlado
- A confiabilidade de nossos produtos permite que os custos de manutenção sejam controlados durante todo o seu ciclo de vida





PARA O PESSOAL DE MANUTENÇÃO

- Rastreabilidade de manutenção padrão
- A estação base móvel Double-Flow permite acesso completo e irrestrito
- Componentes técnicos de alta qualidade e comprovada fabricação e montagem na França
- Acesso rápido aos elementos técnicos

PARA A IMAGEM DA INSTALAÇÃO

- O carrinho melhora a imagem da instalação (elegância e sobriedade)
- Abordagem ambiental e socialmente responsável
- Nossas soluções são projetadas para melhorar as condições de trabalho dos funcionários

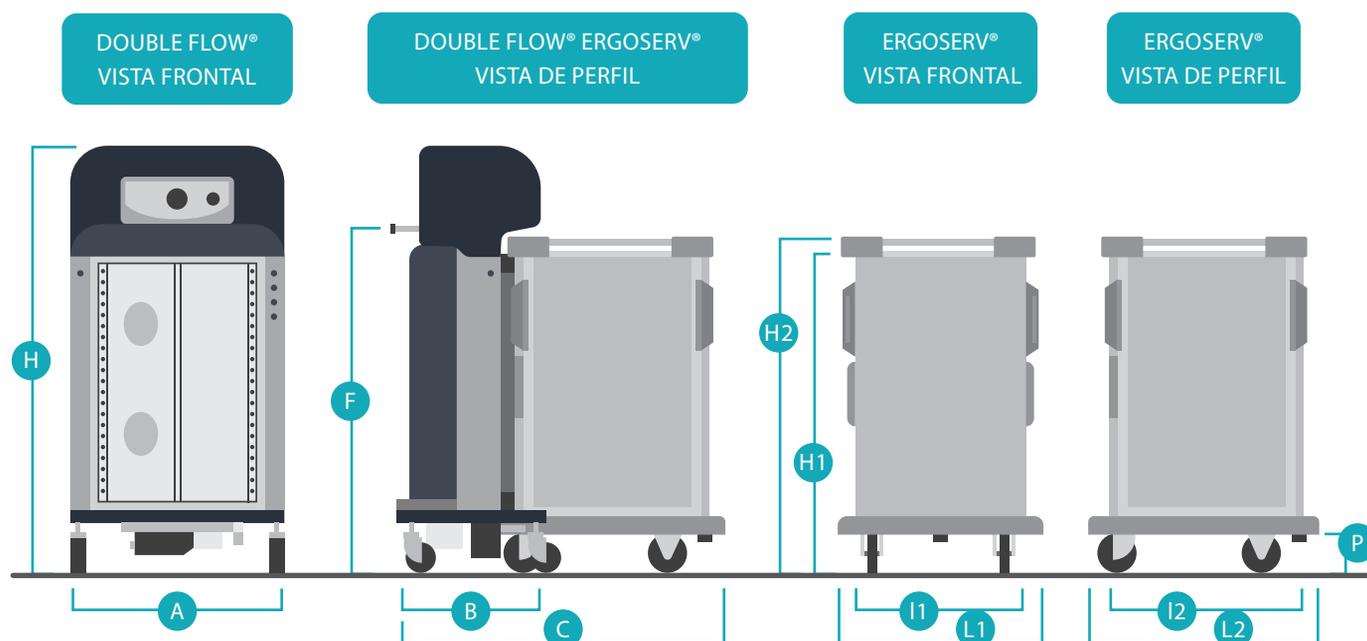


CARRINHOS PERSONALIZADOS

Possibilidade de personalizar os carrinhos para dar um toque de originalidade



DIMENSÕES



DIMENSÕES DOUBLE FLOW® / em mm	XS	MINI	JUNIOR	SENIOR	
H	Altura da estação	1738	1425	1745	1980
A	Largura da estação	910	905	905	905
B	Profundidade da estação	580	580	580	580
C	Comprimento da estação + carrinho	1230 / 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
F	Altura do amortecedor	1400	1080	1400	1630
	Peso vazio em kg	/	136	152	163
	Dimensões (B/A/H)	580/910/ 1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

ERGOSERV® DIMENSÕES / EM MM	XS 2 COMPARTIMENTOS	XS 3 COMPARTIMENTOS	MINI 2 COMPARTIMENTOS	JUNIOR 2 COMPARTIMENTOS	JUNIOR GASTRO 3 COMPARTIMENTOS	OPTIMUM 3 COMPARTIMENTOS	SENIOR 2 COMPARTIMENTOS	
H1	Altura do carrinho sem prateleiras	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
H2	Altura do carrinho com prateleiras	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
	Altura da faixa de contato	203	203	205	205	205	205	205
P	Largura do carrinho	610	610	795	795	795	795	795
L1	Comprimento do carrinho	756	1106	920	920	1231	1036	920
L2	Comprimento da estação base + carrinho	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
C	Largura das prateleiras	500	500	680	680	680	680	680
I1	Comprimento das prateleiras	613	961	745	745	865	1060	745
I2	Peso vazio em kg	/	/	110	140	197	168	161
	Dimensões (L1/L2/H2)	756/610/ 1373	1106/610/ 1373	920/795/ 1056	920/795/ 380	1231/795/1380	1036/795/ 1380	920/795/ 1610





Aços Macom Indústria e Comércio Ltda.
Av. Julia Gaiolli, 474 - Guarulhos - 07251-500
Tel: +55 (11) 2085-7064
www.acosmacom.com.br



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

Socamel is a Guillin's Group company

