

COMPACTSERV 2



CARRINHOS DE TECNOLOGIA
INTEGRADA PARA A DISTRIBUIÇÃO
DE REFEIÇÕES EM BANDEJAS

UMA SOLUÇÃO COMPLETA

Ideal para facilitar suas
distribuições cook-serve,
cook-chill e cook-freeze





PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

A solução de distribuição de refeições em bandejas com tecnologia integrada SOCAMEL, o carrinho COMPACTSERV, foi projetada para manter e reaquecer seus pratos cook-serve, cook-chill ou cook-freeze.

Graças à barreira térmica integrada à parede central, seu consumo de energia é reduzido e suas refeições quentes e frias são perfeitamente separadas uma da outra.

Assim, essa solução permite reaquecer e manter na temperatura adequada suas preparações quentes e frias colocadas em bandejas dentro de um só carrinho, antes e durante o serviço.

O carrinho COMPACTSERV atende perfeitamente o serviço de refeições no quarto e garante um funcionamento ideal até uma temperatura ambiente de 36° C, sem perda de desempenho.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

O Compactserv é um carrinho de distribuição de refeições em bandejas com tecnologia integrada.

Ele vem em três modelos, permitindo fácil distribuição de 16 a 30 bandejas Gastronorm:

- Compactserv Mini: 16 bandejas de refeições
- Compactserv Junior: 20 ou 24 bandejas de refeições
- Compactserv Senior: 26 ou 30 bandejas de refeições

Esse carrinho é equipado com seis rodas em aço galvanizado ou inox, com imobilização rápida assegurada por freio centralizado

CARACTERÍSTICAS

- Projetado em aço inoxidável de grau alimentício
- A parede central funciona como barreira térmica
- Cabos ergonômicos macios ao toque
- Seis rodízios Easyroll para manobrabilidade incomparável
- Freio central
- Área de apoio sobre o carrinho
- Sem retenção de água
- Pannel de controle simples e intuitivo







SUMÁRIO

CONVECÇÃO | P.6

Socamel Technologies

COOK-SERVE | P.7

A sequência típica

COOK-CHILL | P.8

A sequência típica

COOK-FREEZE | P.9

A sequência típica

COMPACTSERV® 2 | P.10

A solução completa

OPCIONAIS | P.16

Para o carrinho Compactserv

i-SERV® | P.17

Software de supervisão e rastreabilidade

SINOPSE | P.20

Visão geral da organização

DIFERENCIAIS | P.22

Da cozinha ao hóspede

DIMENSÕES | P.24

Para o carrinho Compactserv

CONVECÇÃO

TECNOLOGIA SOCAMEL DE CONVECÇÃO FORÇADA E DIRIGIDA

Tradicionalmente utilizada em catering de larga escala, essa tecnologia:

- Respeita as qualidades organolépticas de uma ampla gama de cardápios, incluindo os mais delicados: hambúrgueres de carne, pratos de massa folhada, gratinados, preparações empanadas e alimentos fritos.
- Compatível com todas as formas e tipos de louça, desde porcelana e melamina até utensílios descartáveis
- Circulação dinâmica e orientada de fluxos de ar frio e quente com homogeneidade inigualável para todas as bandejas a partir de estudos aeráulicos e térmicos de alto nível
- Regulação de temperatura de alto desempenho

Cook-serve

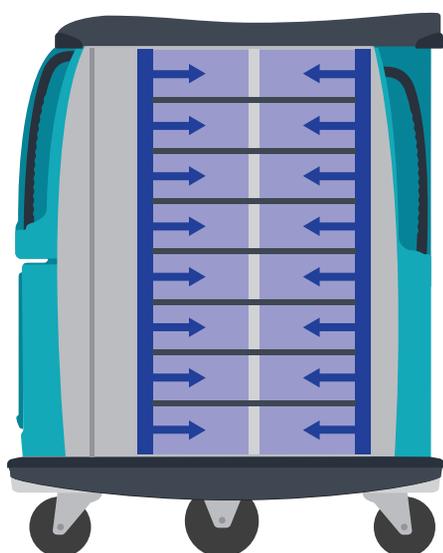
Boost para a manutenção da temperatura de alimentos quentes e frios.

Cook-chill/Cook-freeze

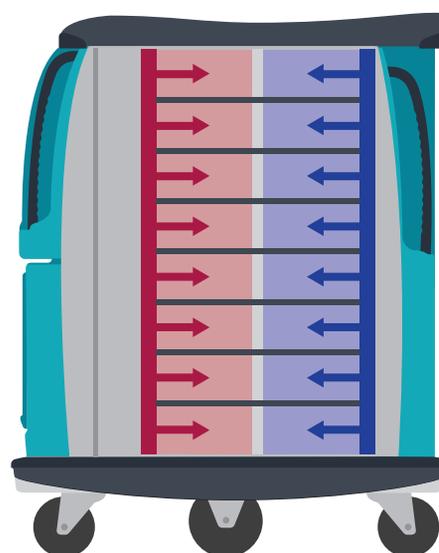
Início do ciclo com redução rápida de temperaturas frias seguida de manutenção geral a 3°C. No tempo programado, continuação da manutenção a frio para preparações frias e a retermalização dos pratos servidos quentes.

Vista inferior - seção transversal vertical

Manutenção a frio geral

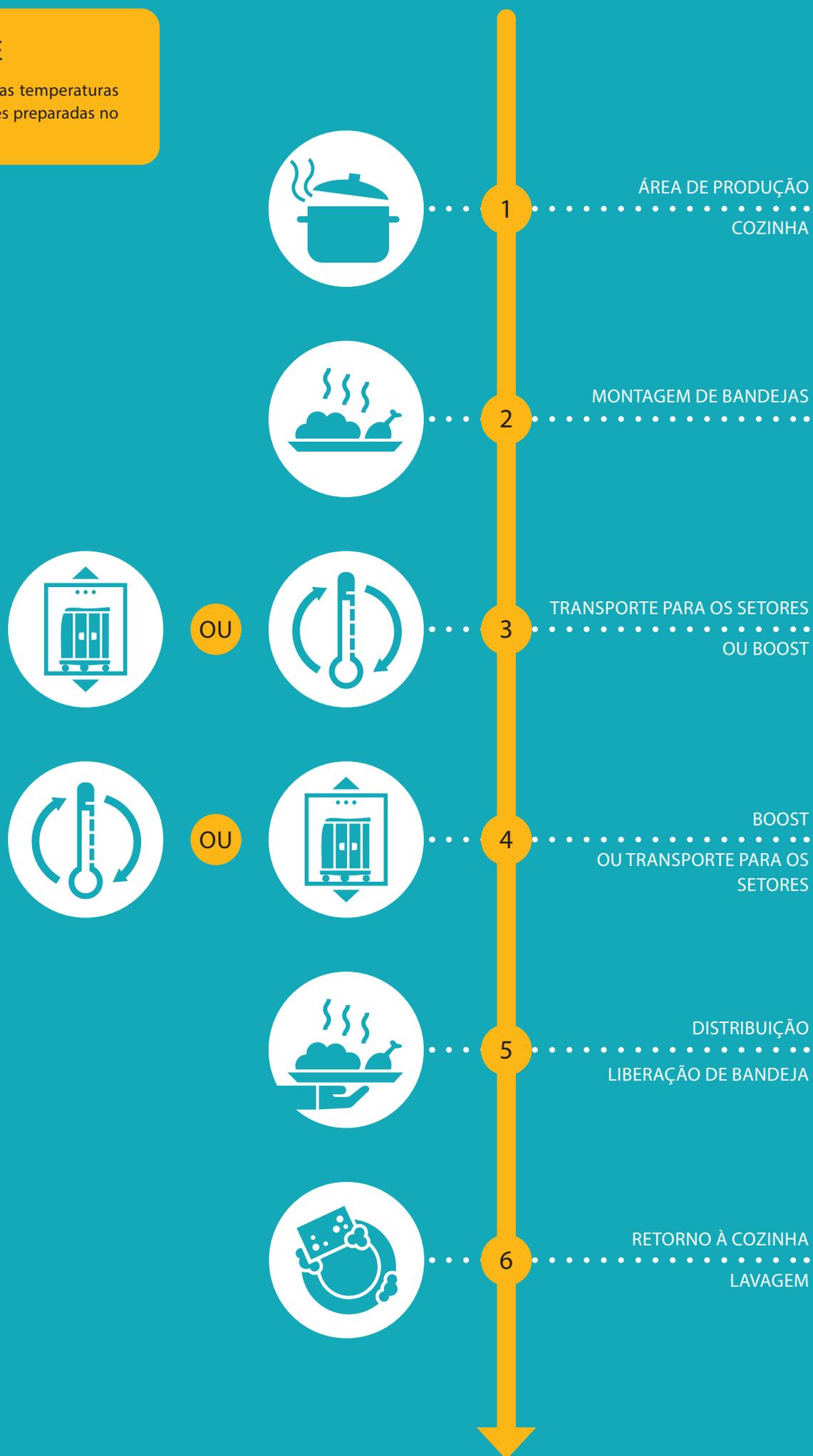


Manutenção a frio com retermalização



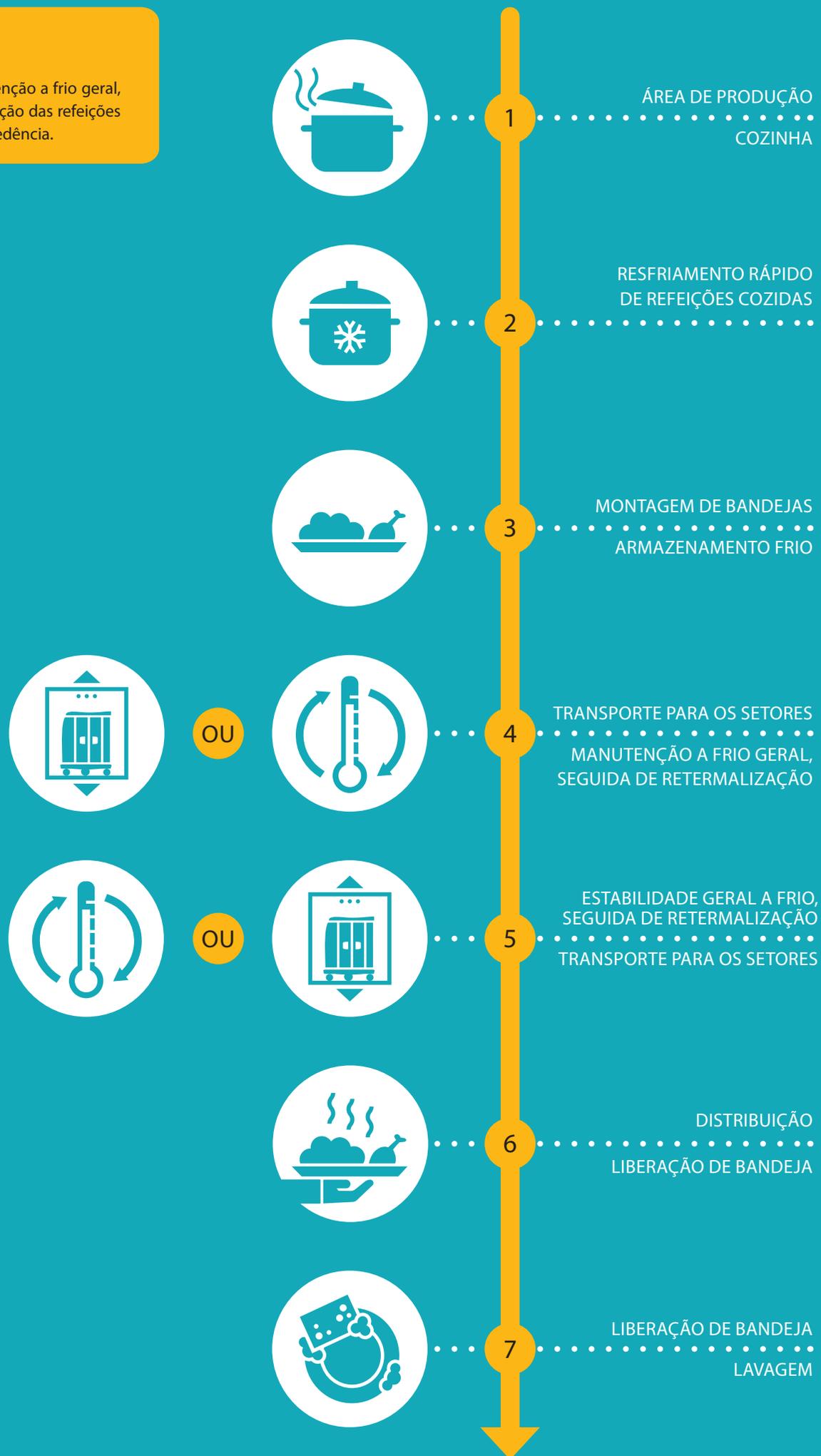
COOK-SERVE

Perfeito para garantir as temperaturas de serviço das refeições preparadas no mesmo dia



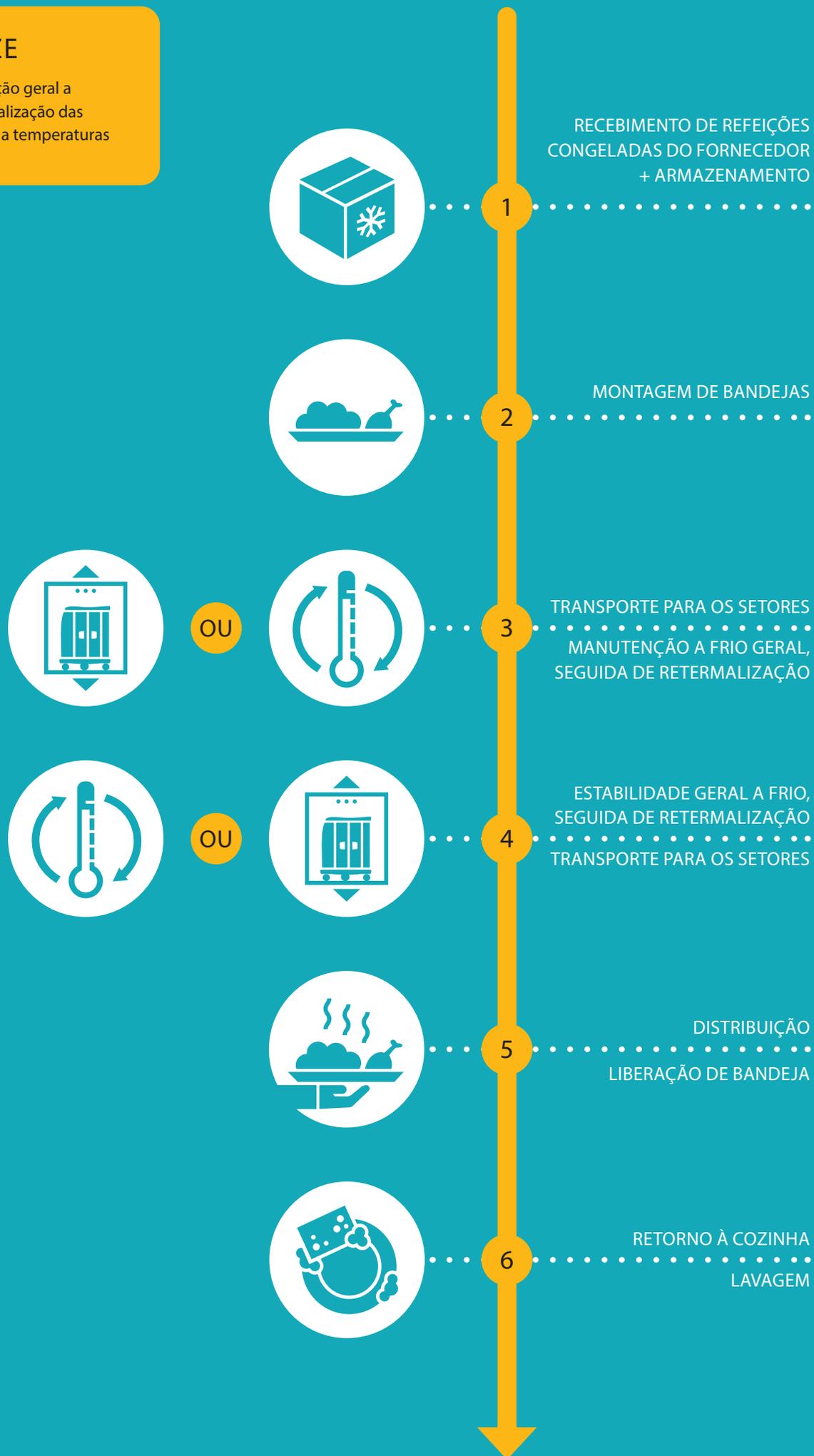
COOK-CHILL

Perfeito para a manutenção a frio geral, seguida de retermalização das refeições preparadas com antecedência.



COOK-FREEZE

Perfeita para manutenção geral a frio, seguido de retermalização das refeições armazenadas a temperaturas negativas.



COMPACTSERV® 2



DESEMPENHO

Garantia de operação ótima a temperaturas ambiente de até 36°C sem perda de eficiência.

O desempenho de nossos carrinhos proporciona segurança alimentar reforçada, e permite alcançar as temperaturas desejadas. Assim, as qualidades organolépticas e visuais dos pratos preparados, mesmo os mais delicados, são respeitadas.

Em relação a ecologia, podemos ajustar esses desempenhos para evitar consumo excessivo de eletricidade.

RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

Redução considerável no consumo de energia associada ao uso do carrinho graças à parede central que atua como barreira térmica.



Área de apoio

Grade anti queda



ERGONOMIA

O carrinho Compactserv faz a ligação entre a cozinha e as diversas unidades de hospitalização ou catering. Ela se beneficia de uma grande área de armazenamento na parte superior para receber os acessórios de distribuição e recolhimento, grade anti queda e prateleira dobrável. Sua manobrabilidade em todos os tipos de pisos garantida por seis rodízios e a rápida imobilização por freio central proporciona facilidade de uso. As duas alças em cada lado do carrinho permitem uma boa pegada para todos os operadores.

CONCLUSÃO DO CICLO

O reaquecimento dos alimentos resulta em um rápido aumento da temperatura seguido de estabilização, para alcançar as temperaturas desejadas na conclusão do ciclo. Só a convecção forçada e dirigida SOCAMEL permite o ajuste fino do aquecimento para atingir as temperaturas desejadas.

A mudança automática para o modo de espera após a conclusão do ciclo mantém a qualidade organoléptica dos alimentos na temperatura certa, tanto no lado quente como no lado frio.

Alças ergonômicas

Prateleira dobrável

Freio central

6 Rodízios Easyroll





TRANSPORTE REBOCADO

O dispositivo de reboque compatível com o Compactserv, a barra de reboque basculante, permite agrupar o movimento dos carrinhos, proporcionando assim conveniência adicional para os usuários e a equipe.

Se você tiver uma barra de reboque basculante, pode completar seu equipamento comprando a Husky, nossa solução de reboque sem esforço.

O Compactserv também está disponível com assistência elétrica, para mover o carrinho com menos esforço do operador.



QUALIDADE, VIDA ÚTIL E MANUTENÇÃO

O carrinho Compactserv foi projetado com materiais de qualidade, robustos e bem pensados, como o aço inoxidável de qualidade alimentar, que garantem uma boa vida útil.

A segurança do pessoal também foi totalmente integrada durante a fase de desenvolvimento. De fato, todos os riscos associados ao uso geral do Compactserv são controlados: as temperaturas externas da superfície do carrinho foram monitoradas para evitar riscos de queimadura, todas as superfícies são lisas, fluidas, sem rugosidade, de modo a impedir cortes ou beliscões durante o uso do equipamento.

As quatro alças são ergonômicas, facilitando a manobrabilidade do carrinho. Todas as áreas do interior dos tanques são de fácil acesso. O acesso à unidade condensadora também foi facilitado.

CUSTO

Uma compra Socamel = uma compra tranquila

Nossa oferta de serviços abrangente, combinando alto nível de qualidade e respeito ao meio ambiente, nos permite garantir a você o melhor valor total do mercado. Nossas soluções eficientes asseguram a você uma manutenção fácil e reduzida.





LIMPEZA E HIGIENE

Esse carrinho foi projetado para uma limpeza simples e eficiente. Seu projeto otimiza o escoamento da água graças a tanques lisos com cantos arredondados ou para-choques lisos em uma só peça.

As barreiras de ar são removíveis e intercambiáveis, sem necessidade de ferramentas.

O interior dos tanques pode ser limpo com esponja, escova ou chuveiro e basta pisar em um pedal para drenar a água de lavagem.



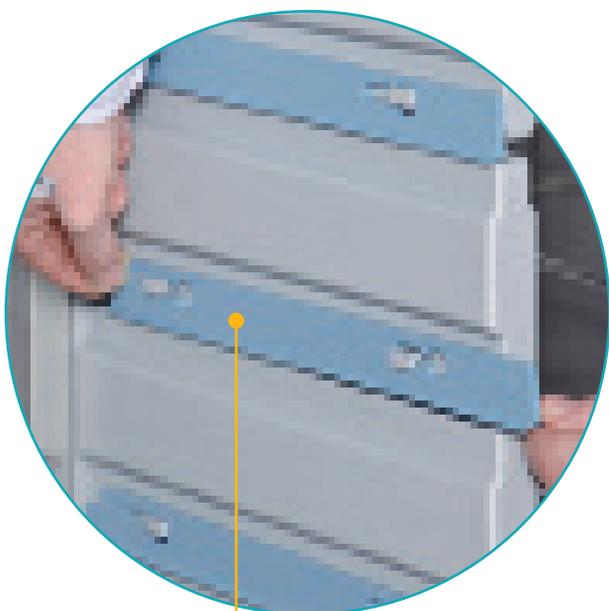
LAVAGEM COM ESPONJA



LAVAGEM COM ESCOVA



LAVAGEM COM JATO



Barreiras de ar removíveis

Barreira térmica

Pedal de drenagem de alimentos



LINHA COMPACTSERV

COMPACTSERV INSERT

O Compactserv Insert é um carrinho dissociado e compartimento para distribuição de bandejas de refeição para os diferentes setores.

Há dois modelos disponíveis:

- Junior, com capacidade de 24 bandejas Gastronorm
- Sênior, com capacidade de 30 bandejas Gastronorm

O conceito foi projetado especialmente para otimizar o conforto do usuário. Para isso, as fases de aquecimento e distribuição foram divididas. Essa solução é parte de nossa abordagem para melhorar a ergonomia, o manuseio e oferecer flexibilidade organizacional, permitindo a redução da área ocupada especialmente para armazenamento na cozinha. Ela também oferece uma vantagem financeira: o custo de substituição do Insert é menor do que o custo de substituição de todo o sistema.



COMPACTSERV® INSERT



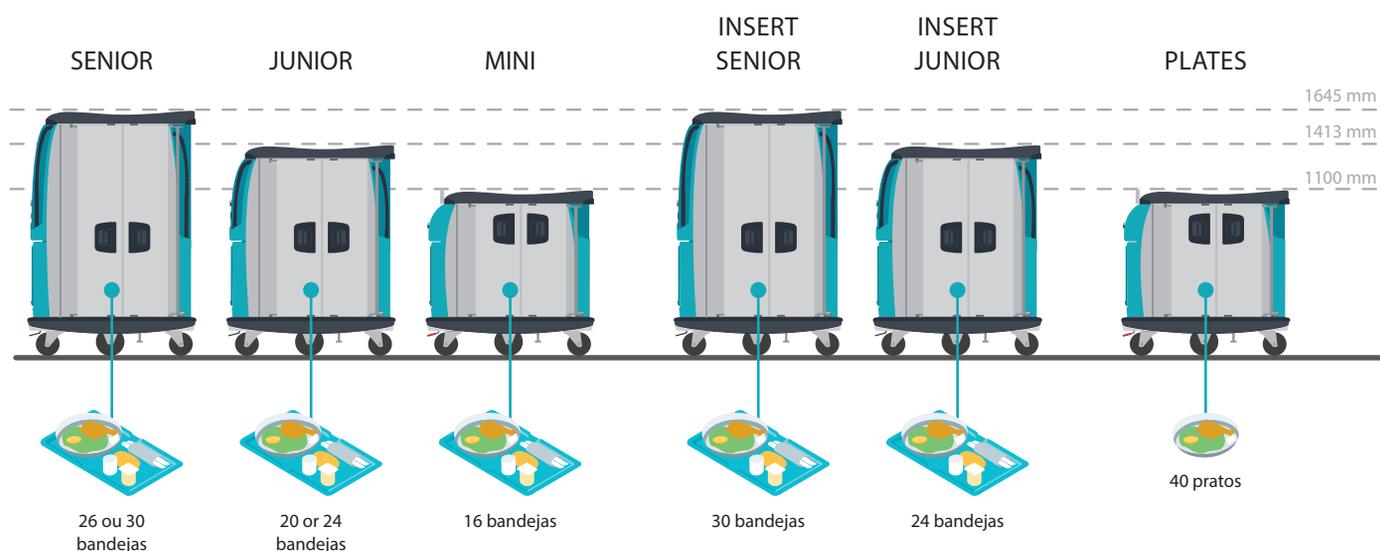
COMPACTSERV® PLATES

COMPACTSERV PLATES

O Compactserv Plates é um carrinho de tecnologia embarcada para a distribuição de pratos já preparados dentro das salas de jantar. Ele vem em um modelo Mini, com capacidade para até 40 pratos.

Solução ideal para lares de idosos, esse carrinho oferece um serviço de alta qualidade e cria um ambiente amigável, permitindo que os residentes compartilhem suas refeições.

BANDEJAS COMPATÍVEIS



MODELO COMPACTSERV	CÓDIGO DO PRODUTO	NÚMERO DE NÍVEIS	CAPACIDADE DE BANDEJAS	TIPO DE BANDEJA	ESPAÇO ENTRE NÍVEIS	PASSAGEM 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	24	Gastronorm	78	74
INSERT SENIOR	460 0071	2x15	30	Gastronorm	78	74
PRATOS	4600040	8	40 pratos	/	85	80

BANDEJAS

FLAT GASTRONORM V1
530 x 325 mm



FLAT GASTRONORM V2
530 x 325 mm



GASTRONORM 2 COMPARTIMENTOS
530 x 325 mm



GASTRONORM +
570 x 325 mm

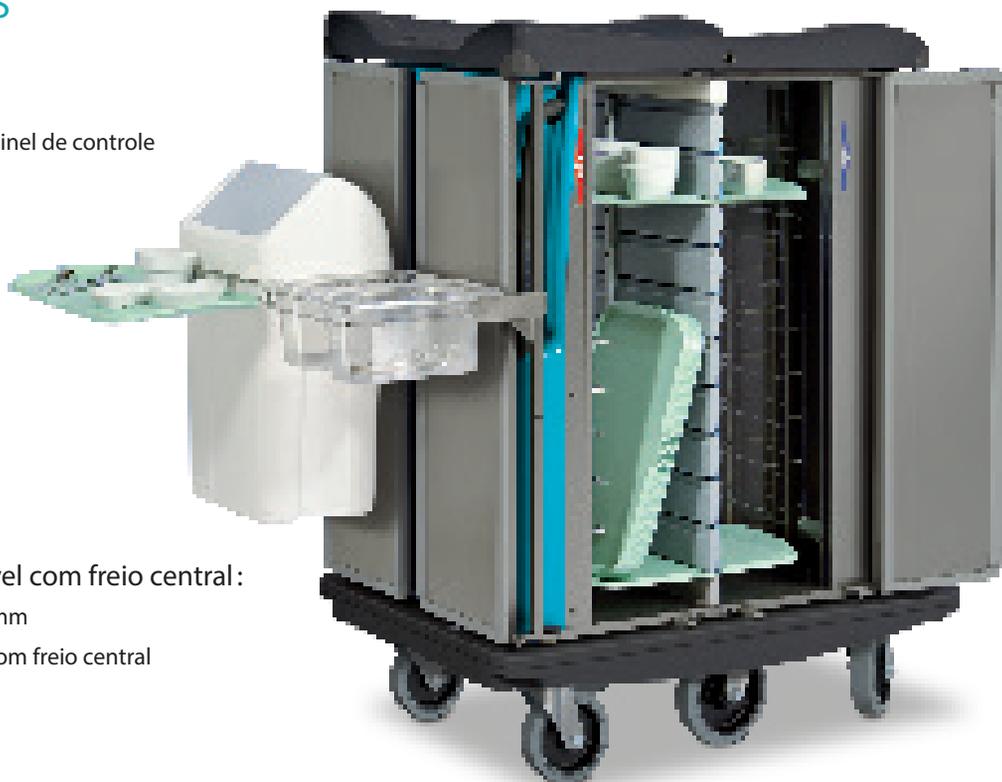




OPCIONAIS

PRINCIPAIS OPÇÕES

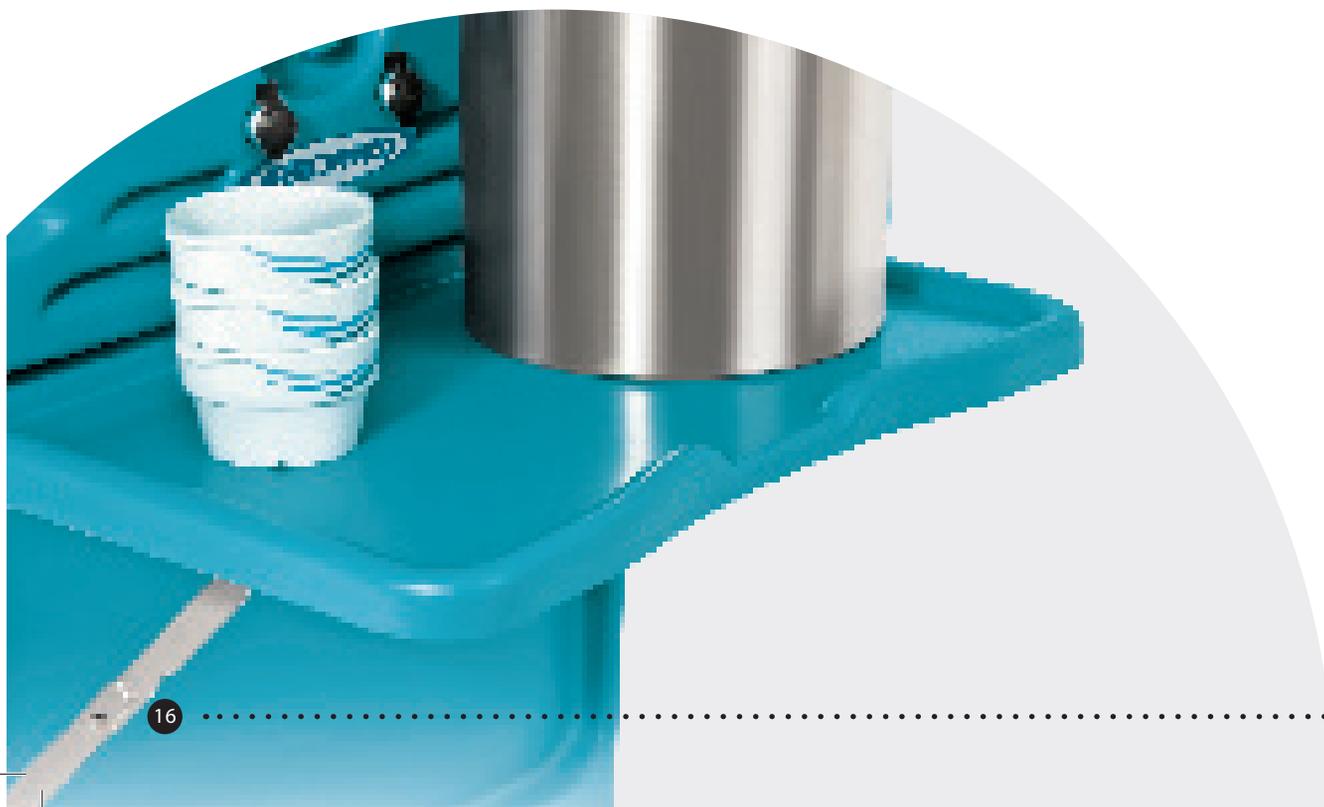
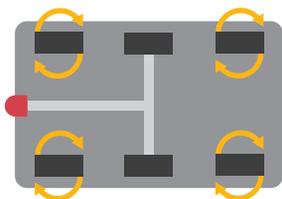
- Prateleira dobrável
- Galeria adicional ao lado do painel de controle
- Fechadura com chave
- Kit de liberação
- Barra de reboque basculante
- Placa de identificação



RODÍZIOS

Seis rodízios de aço inoxidável com freio central:

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



I-SERV®

MONITORES

O carrinho é equipado com duas telas simples e grandes para dois usos distintos.

Tela 1: painel «técnico»

Essa tela de tamanho médio é destinada ao gerente de catering ou ao serviço técnico. Ela reúne:

- A lista de alarmes
- O programa de manutenção preventiva (manutenção a ser realizada e períodos planejados)
- A programação do modo de operação, manual ou automática, e ajuste dos programas

Tela 2: painel de «usuários»

Essa tela grande e confortável facilita o uso diário do carrinho. Ela reúne:

- Mostrador de temperatura dos compartimentos quente e frio
- Duração do ciclo (contagem regressiva do ciclo)
- Luzes indicadoras de funcionamento
- Indicador sonoro

SEGURANÇA ALIMENTAR

Coleta de dados em tempo real, automática ou manual

- Rastreabilidade de temperatura central e ambiente
- Histórico de funcionamento
- Supervisão rápida e fácil do status da frota de carrinhos por sinal luminoso

Supervisão técnica

- Gestão de frotas
- Partida / parada remota de ciclos
- Coleta de alarmes / alertas
- Lembrete de ações de manutenção
- Monitoramento e registro de temperaturas



Painel técnico

Painel do usuário



USB NA CONFIGURAÇÃO PADRÃO E MONITORAMENTO OPCIONAL EM TEMPO REAL

Duas maneiras de coletar os dados para monitorar, controlar e registrar incidentes e curvas de temperatura.

Com chave USB

Exporta e salva relatórios de rastreabilidade em formato PDF:

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

Em tempo real

Monitoramento em tempo real e controle contínuo:

- Programação
- Supervisão das condições operacionais da frota de equipamentos com auxílio para análise
- Programação remota
- Consulta do histórico de operação da frota de equipamentos



DOIS NÍVEIS DE RASTREABILIDADE

Rastreabilidade padrão

Como padrão, uma vez alimentado, o carrinho registra as temperaturas ambientes dos tanques.

Esta oferta inclui a possibilidade de instalar software em rede para o gestão a partir de vários locais.

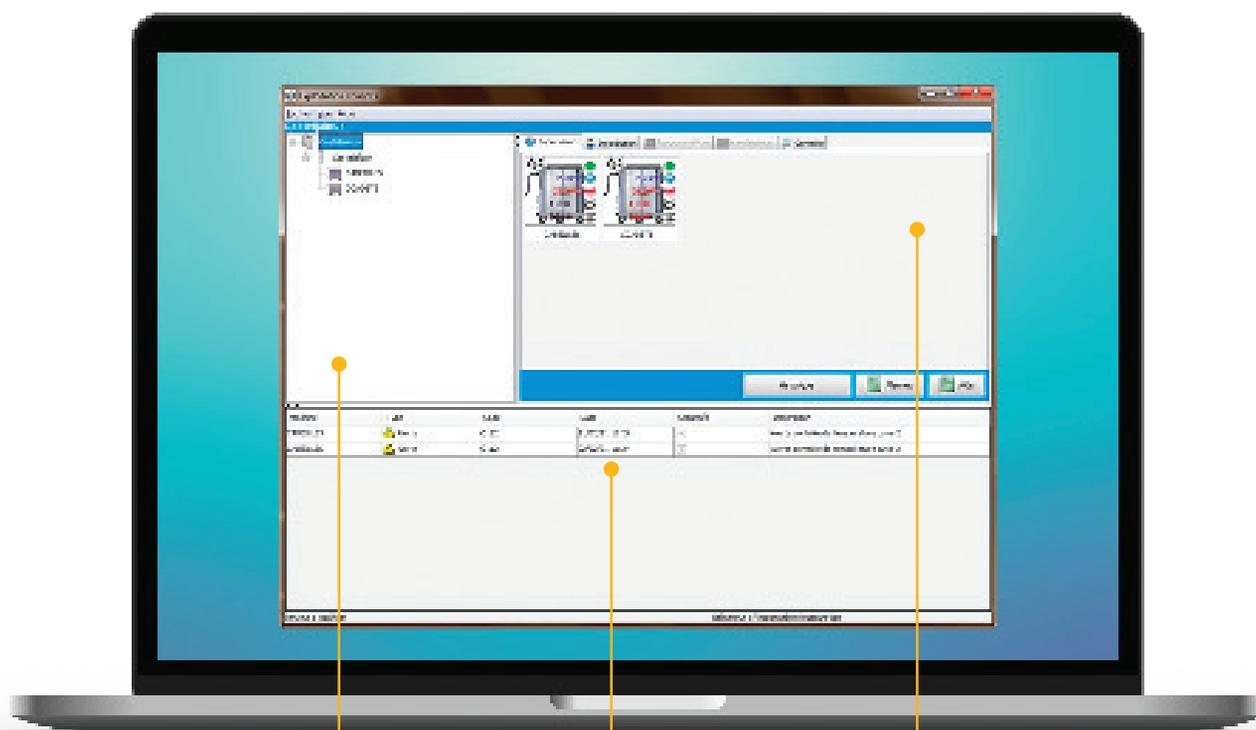
Rastreabilidade ampliada

O sistema de rastreabilidade estendida, que consiste em equipar cada Compactserv com módulos de registro de dados, permite aos usuários controlar 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 a todos os equipamentos Socamel através do software I-serv Vision instalado em PC dedicado ou 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

Monitoramento em tempo real

Frota de equipamentos

MONITORAR, CONTROLAR E REGISTRAR DE MANEIRA MUITO SIMPLES

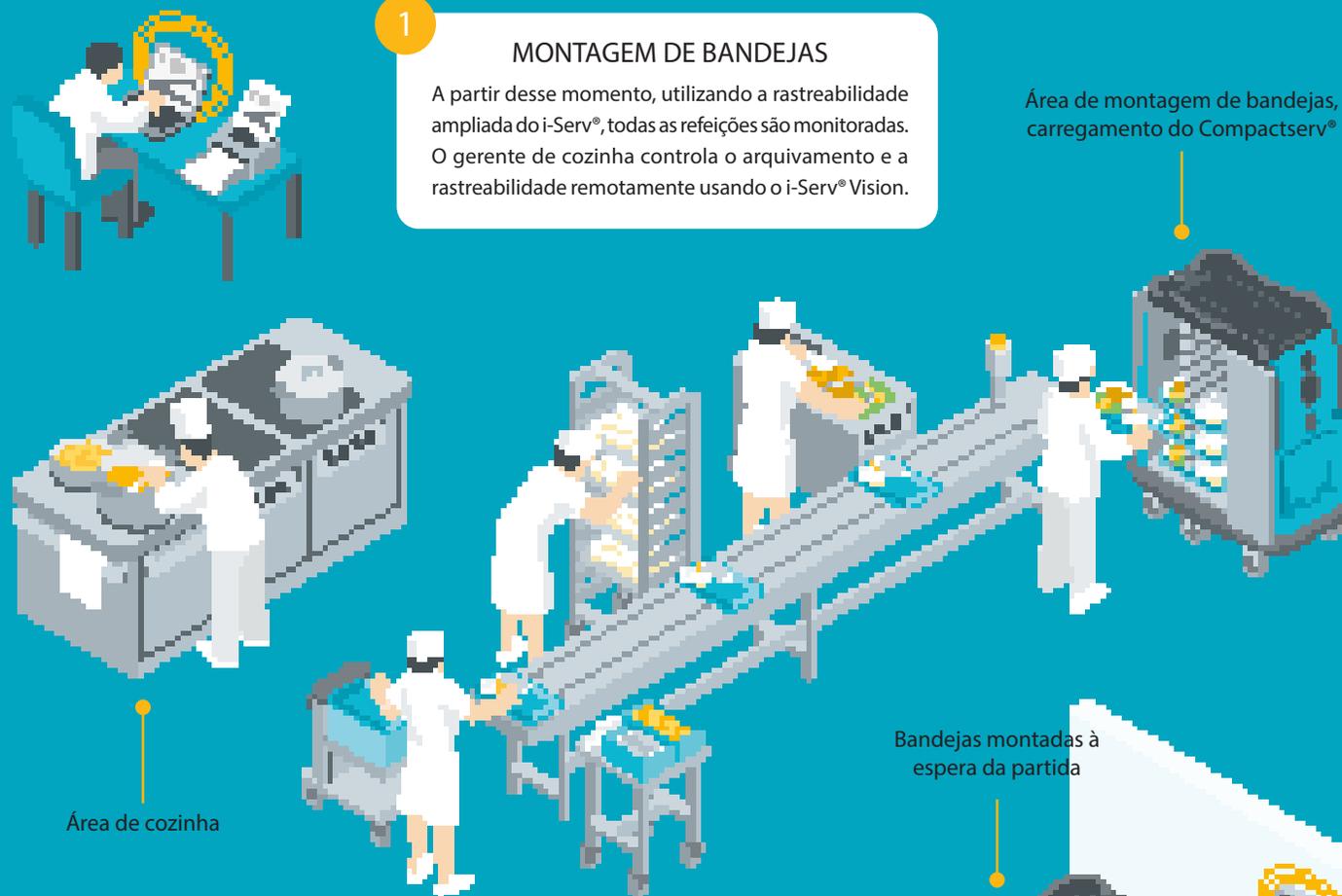
Uma trilha de carrinho inclui várias operações, algumas com riscos para a segurança alimentar.

1

MONTAGEM DE BANDEJAS

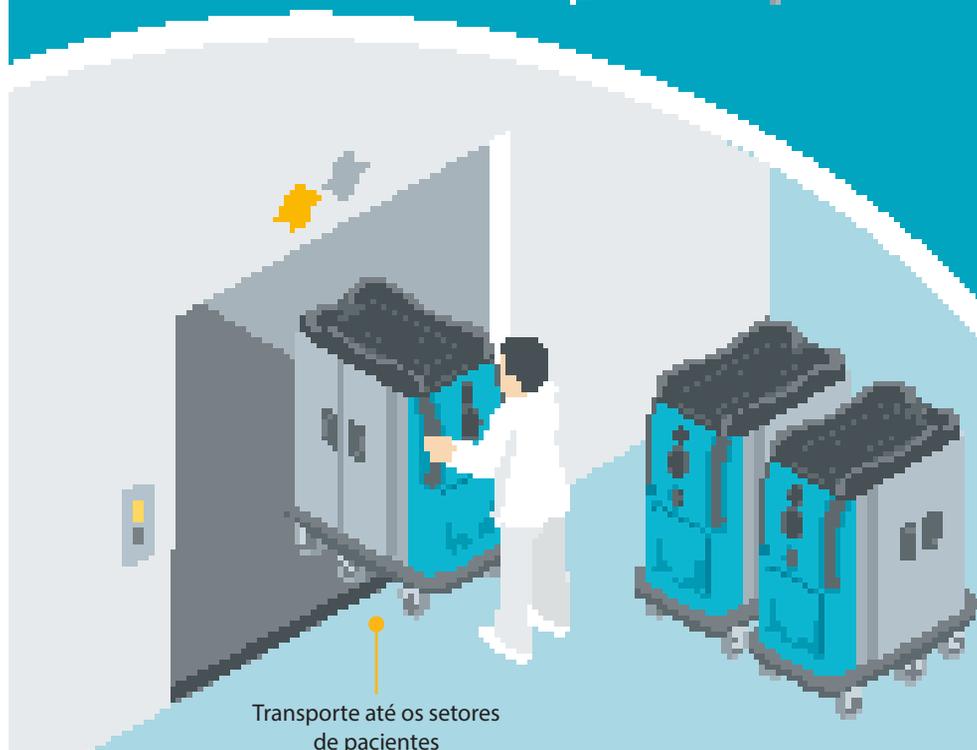
A partir desse momento, utilizando a rastreabilidade ampliada do i-Serv®, todas as refeições são monitoradas. O gerente de cozinha controla o arquivamento e a rastreabilidade remotamente usando o i-Serv® Vision.

Área de montagem de bandejas, carregamento do Compactserv®



Área de cozinha

Bandejas montadas à espera da partida



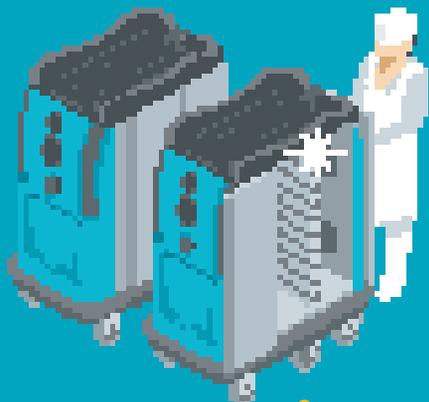
Transporte até os setores de pacientes

Rastreabilidade das temperaturas antes do transporte

4

LAVAGEM DE CARRINHOS

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



Carrinhos limpos

3

RASTREABILIDADE ESTENDIDA 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 frota
- Monitorar, identificar eventos (transferência permanente de informações e automática WiFi)



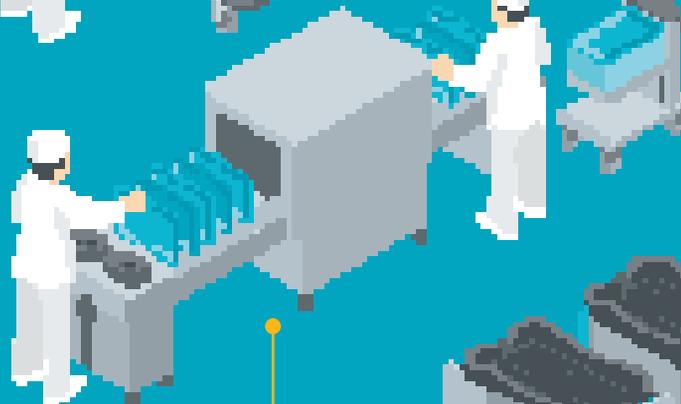
2

BOOST/RETERMALIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA

Na hora da refeição (almoço ou jantar), quando o carrinho é carregado, a eletrônica inicia o ciclo de aquecimento. Ao final do boost/retermalização, o carrinho assegura a manutenção das temperaturas até a distribuição das refeições.



Lavagem com jato de água, escova ou esponja

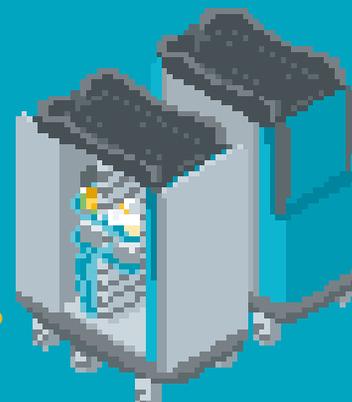


Área de lavagem de bandejas/louça

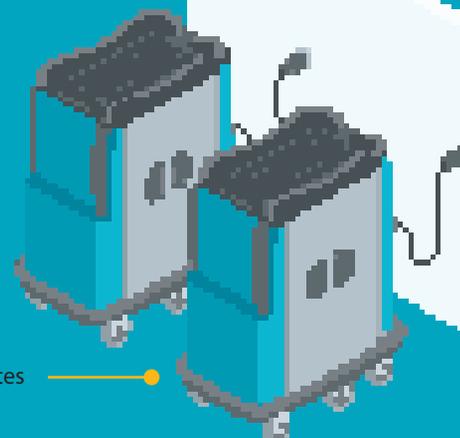
Compactserv retornando da distribuição antes da lavagem



Serviço no fluxo do movimento dentro dos corredores



Liberação de bandejas sujas



Setor de pacientes

DIFERENCIAIS

PARA O PACIENTE/RESIDENTE

- Seleção de cardápios com pratos delicados, preparações fritas ou gratinadas ampliando o prazer gastronômico
- Serviço de hotelaria com bandejas planas com apresentação superior de pratos pré-endereçados, facilitando a distribuição do prato certo para o paciente certo
- Sem estresse para o pessoal de atendimento na entrega e recolhimento de bandejas, liberando algum tempo para maior interação com os hóspedes

PARA EQUIPE DE SERVIÇO

- Carrinhos especialmente manobráveis, silenciosos e ergonômicos
- Desenho elegante com imagem gratificante
- Assistência motorizada opcional para eliminar qualquer esforço na movimentação do carrinho

PARA A EQUIPE DE CATERING

- Restituição organoléptica perfeita para uma ampla variedade de cardápios
- Projetado para facilitar a limpeza: acesso total a todas as áreas, componentes removíveis sem ferramentas.
- Operação autônoma, quando não automática

PARA A ADMINISTRAÇÃO

- Retorno do investimento com equipamento confiável e escolha de materiais de alta qualidade
- Design elegante, contribuindo para a imagem da instalação
- A confiabilidade de nossos produtos permite controlar os custos de manutenção ao longo da sua vida útil.





PARA A EQUIPE DE MANUTENÇÃO

- Ferramenta de manutenção integrada
- Componentes técnicos de alta qualidade, fabricados e montados principalmente na França
- Acesso rápido aos elementos técnicos, unidade condensadora, placa eletrônica...

FOR THE FACILITY'S IMAGE

- Carrinhos de distribuição que melhoram a imagem do estabelecimento (elegância e sobriedade)
- Abordagem ambiental e responsabilidade social

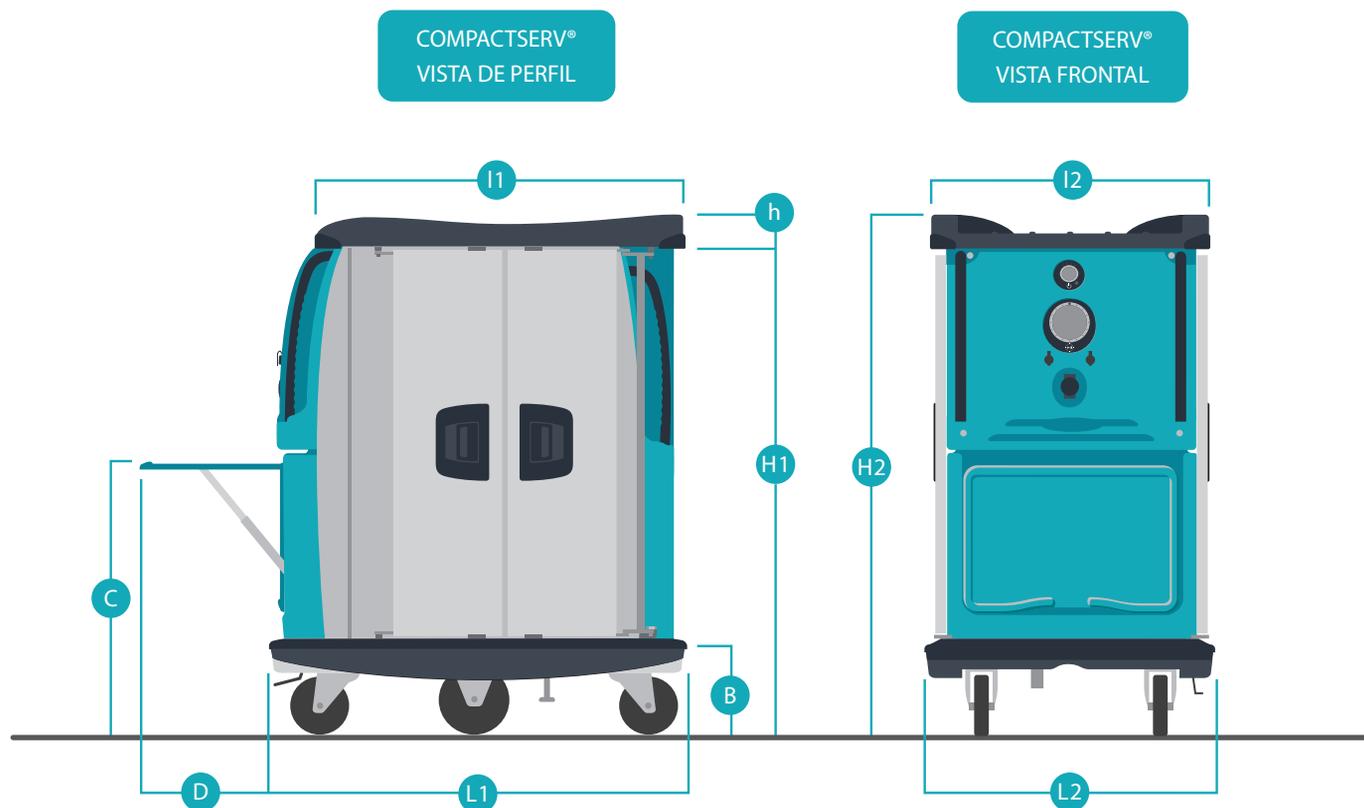


TROLLEYS TO SUIT YOU

Possibilidade de personalizar os carrinhos para dar um toque de originalidade



DIMENSÕES



DIMENSÕES TOTAIS/MM	MINI	JUNIOR	SENIOR	INSERT SENIOR	INSERT JUNIOR	PRATOS	
H1	Altura sem prateleiras	1050	1363	1595	1560	1319	1050
H2	Altura com prateleiras	1100	1413	1645	1616	1375	1100
h	Altura das prateleiras	50	50	50	56	56	50
L1	Comprimento	1135	1135	1135	770	770	1135
L2	Largura	775	775	775	573	573	775
l1	Comprimento da placa superior	885	885	885	885	885	885
l2	Largura da placa superior	660	660	660	600	600	660
A	Vão de abertura de portas	1110	1110	1110	-	-	1110
B	Altura do para-choques inferior	255	255	255	321	321	255
C	Altura da prateleira dobrável	745	745	745	745	745	745
D	Largura da prateleira dobrável	330	330	330	330	330	330
	Peso vazio em kg	193	229	248	66	73	190
	Dimensões	1200x850 x1300	1200x850 x1600	1200x850 x1800	1000x850 x1520	1000x850 x1720	1200x850 x1300





Aços Macom Indústria e Comércio Ltda.

Av. Julia Gaiolli, 474 - Guarulhos – 07251-500

Tel: +55 (11) 2085-7064



SOCAMEL TECHNOLOGIES

BP 7 - 38148 RIVES Cedex - FRANCE

+33 (0)4 76 91 21 21

socamel@socamel.com


MADE IN FRANCE