

# COMPACTSERV 2



COMPACTSERV 2  
VOZÍKY S INTEGROVANOU  
TECHNOLOGIÍ

## PRAKTICKÉ ŘEŠENÍ ALL-IN-ONE

Ideální řešení pro distribuci  
jidel v režimech cook-serve,  
cook-chill and cook-freeze

 **SOCAMEL**  
UNITED KINGDOM • BY GUILLIN

#weprotectyourfood





## OPERATING PRINCIPLE

Jedním z SOCAMEL řešení distribuce jídla na podnosech jsou COMPACTSERV vozíky s integrovanou technologií. Jsou určeny pro udržování a ohřívání jídel v režimech cook-serve, cook-chill nebo cook-freeze.

Díky tepelné bariéře, integrované ve střední centrální přepážce se sníží spotřeba energie a vaše teplé a studené pokrmy zůstanou dokonale odděleny.

Toto řešení tedy umožňuje ohřev i udržování správné teploty vašich teplých a studených pokrmů umístěných na podnosech uvnitř unikátního vozíku a to před i během servisu.

COMPACTSERV vozíky perfektně regulují teploty a zaručují optimální fungování až do okolní teploty 36°C (bez ztráty výkonu).

## TECHNICKÝ POPIS

COMPACTSERV je vozík s integrovanou technologií pro distribuci jídla na podnosech. Přichází ve 3 modelech, které disponují kapacitou od 16 do 30 podnosů:

- Compactserv Mini: 16 podnosů
- Compactserv Junior: 20 nebo 24 podnosů
- Compactserv Senior: 26 nebo 30 podnosů

Tento vozík je vybaven 6 pozinkovanými nebo nerezovými koly, jejichž rychlé zastavení zajišťuje centrální brzda.

## CHARAKTERISTIKA

- Ocelová konstrukce pro využití v potravinářství
- Centrální přepážka fungující jako termální bariéra
- Ergonomická madla "soft touch"
- 6 koleček Easyroll pro jednoduchou manipulaci
- Centrální brzda
- Velká odkládací plocha na vrcholu vozíku
- Bez zadržování vody
- Jednoduchý kontrolní panel







# SUMMARY

## **CONVECTION | P.6**

Socamel Technologies Engineering

## **COOK-SERVE | P.7**

Typický postup

## **COOK-CHILL | P.8**

Typický postup

## **COOK-FREEZE | P.9**

Typický postup

## **COMPACTSERV® 2 | P.10**

Řešení all-in-one

## **MOŽNOSTI | P.16**

Pro vozíky Compactserv

## **i-SERV® | P.17**

Monitoring a sledovací software

## **SYNOPSIS | P.20**

Typical organization overview

## **POPIS PROCESU | P.22**

Z kuchyně k zákazníkovi

## **ROZMĚRY | P.24**

Pro vozíky Compactserv

## CONVECTION

### TECHNOLOGIE FORCED & DIRECTED CONVECTION OD SOCAMEL

Tato technologie je tradičně využívána v large-scale cateringu:

- Respektuje organoleptické vlastnosti pro širokou škálu pokrmů včetně náročnějších: hovězí burgery, pokrmy z listového těsta, gratinované pokrmy, obalovaná a smažená jídla...
- Umožňuje použití všech tvarů a typů nádobí, od porcelánu až po nádoby na jedno použití.
- Zaručuje dynamickou a cílenou cirkulaci proudu studeného a horkého vzduchu s bezkonkurenční homogenitou pro všechny tácy, což je prokázáno špičkovou tepelnou analýzou.

- Vysoce výkonná regulace teploty s dvojitým generátorem vzduchu.

#### Cook-serve

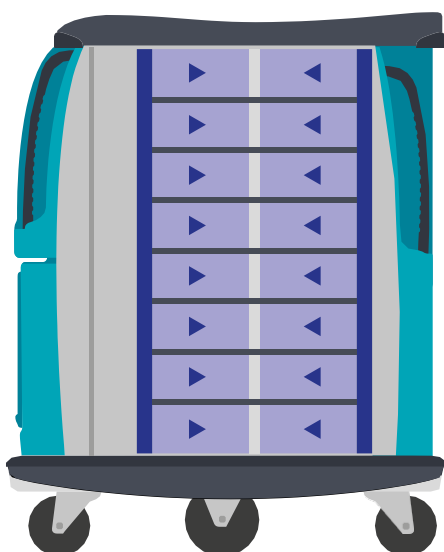
Udržování nízkých i vysokých teplot.

#### Cook-chill

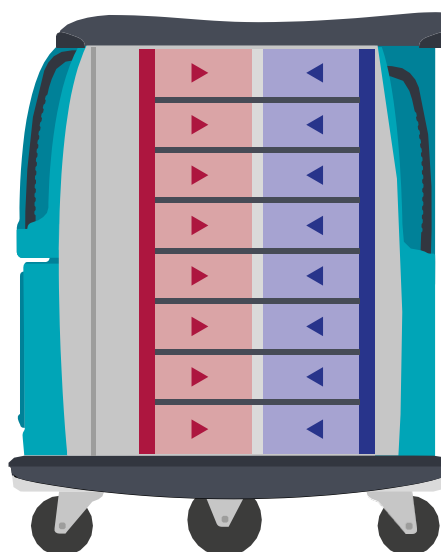
Cyklus začíná rychlým snížením teploty a následným udržováním teploty mezi 1 a 3 °C. V naprogramovaném čase se teplota studeného jídla udržuje, zatímco teplá jídla se regenerují.

#### Pohled z boku – svislý řez

##### Udržování nízké teploty

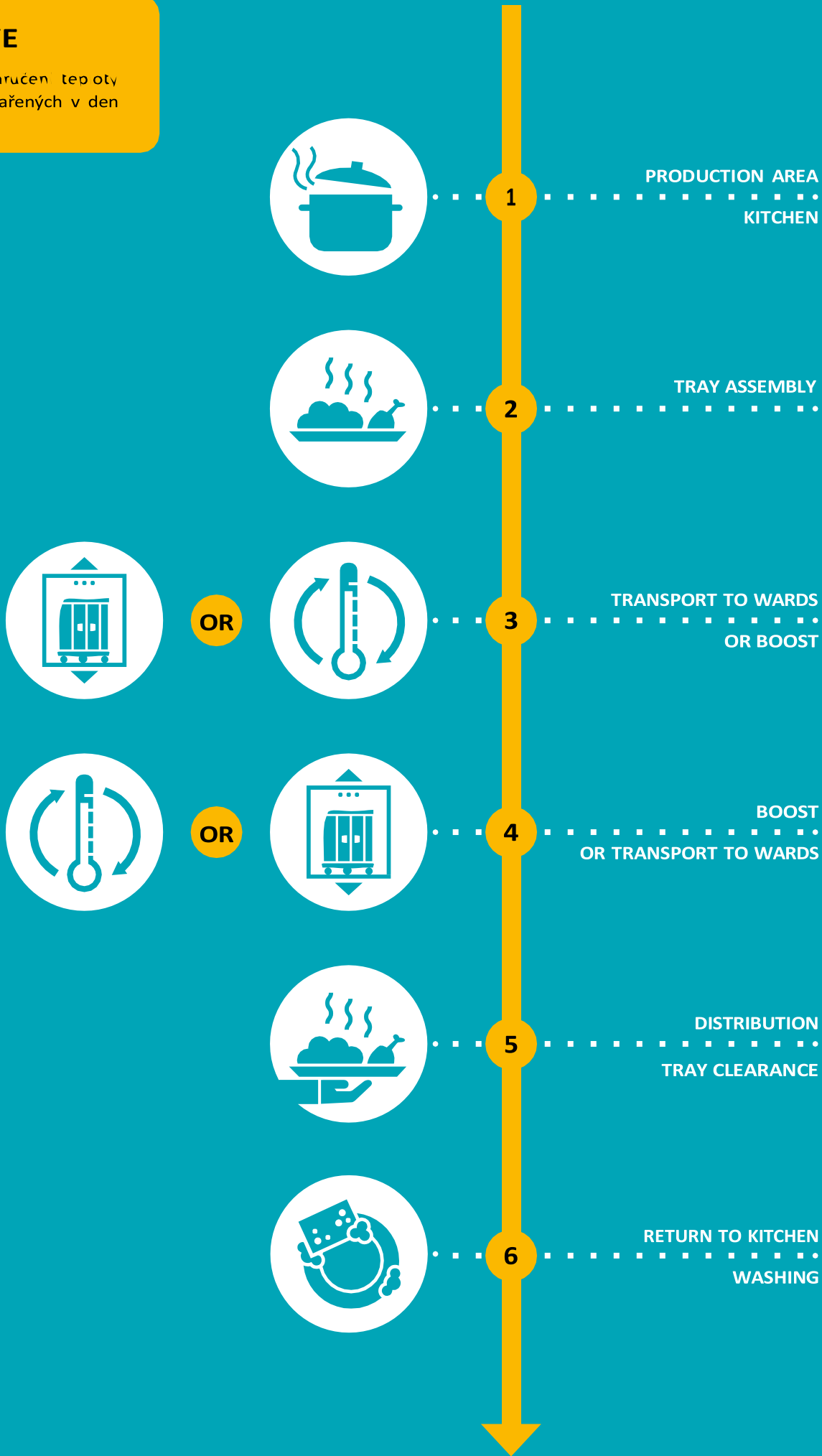


##### Znovuohřívání i nízké teploty současně



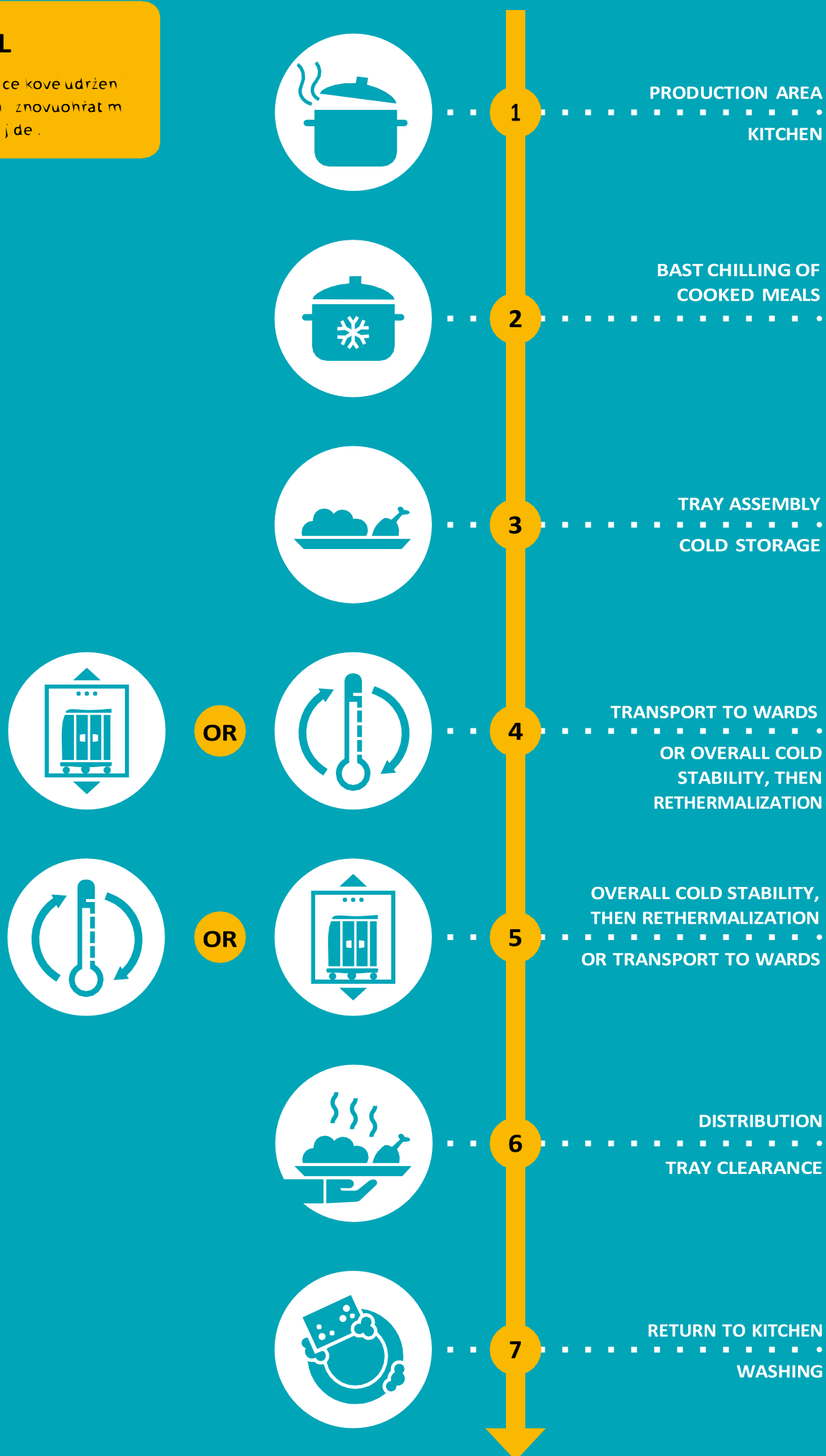
# COOK-SERVE

deafinitely se hod k zaručen tepoty  
podávaných jídel uvařených v den  
jejich doručení.



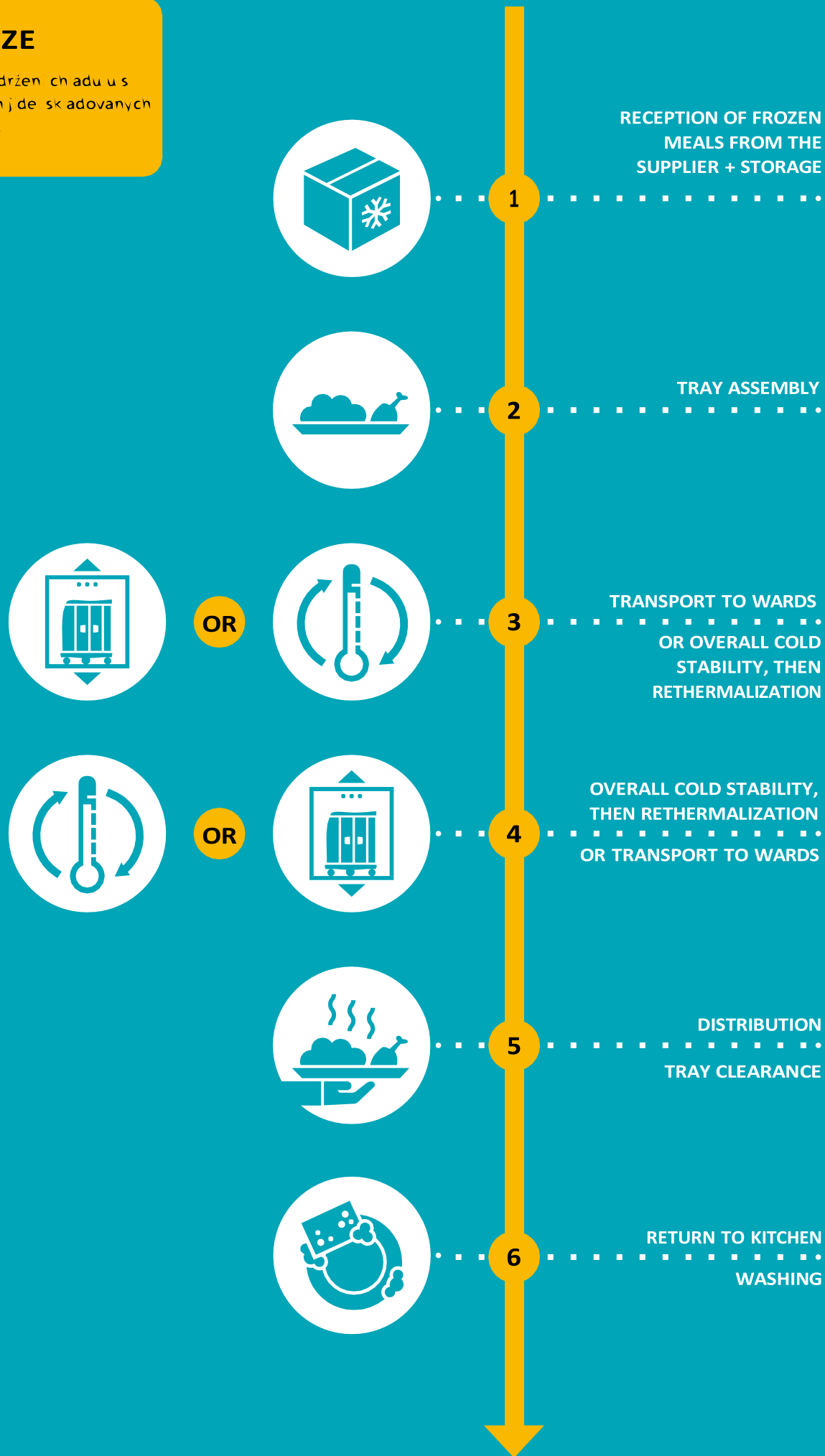
## COOK-CHILL

Perfektné sa hodí pre celkové udrženie chladu s následným znovuoohrátením predem pripravených jediel.



# COOK-FREEZE

idea n[í] pro celkové udržení chladu u s[í] následným ohříváním j[í]de skladovaných při nízkých teplotách.





## COMPACTSERV® 2



COMPACTSERV® MINI



COMPACTSERV® JUNIOR



COMPACTSERV® SENIOR

## PŘEDSTAVENÍ

Garance optimálního provozu bez ztráty účinnosti při pokojové teplotě do 36°C.

Výkon našich vozíků poskytuje zvýšenou bezpečnost potravin (HACCP) a umožňuje dosáhnout požadovaných teplot. Organoleptické a vizuální vlastnosti připravovaných pokrmů, a to i těch nejjemnějších, jsou tak respektovány a udržovány.

Z hlediska ekologie máme možnost tyto výkony upravit tak, aby nedocházelo k nadměrné spotřebě elektřiny.

## RESPEKT K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Díky středové centrální přepážce, která funguje jako tepelná bariéra, je umožněno výrazné snížení spotřeby energie spojené s používáním vozíku.



**Velká  
odkládací plocha**

**Přepážka proti sesunu podnosu  
z odkládací plochy**



## ERGONOMIE

Vozík Compactserv umožňuje propojení mezi kuchyní a různými hospitalizačními nebo stravovacími jednotkami. Těží z velké odkládací plochy v horní části, kam lze uložit příslušenství pro distribuci, dále obsahuje přepážku proti sesunutí podnosů a vyklápěcí stoleček. Jeho nesrovnatelná lehká manévrovatelnost na všech typech podlah díky 6 kolečkům a jeho rychlé zabrzdění zajištěné centrální brzdou umožňuje jednoznačně snadné použití. Dvě rukojeti na každé straně vozíku umožňují pevné a příjemné držení pro obsluhu.

## CYKLUS TEPLOT

Ohřívání potravin má za následek rychlý nárůst teploty s následnou stabilizací, aby se dosáhlo požadovaných teplot po dokončení cyklu. Pouze nucená a cílená konvekce SOCAMEL umožňuje doladit vytápění a dosáhnout požadovaných teplot.

Automatický přechod do udržovacího režimu po dokončení cyklu udržuje organoleptické vlastnosti potravin a správnou teplotu na horké i studené straně.

**Ergonomická madla**

**Vyklápěcí stoleček**

**Centrální brzda**

**6 koleček Easyroll**

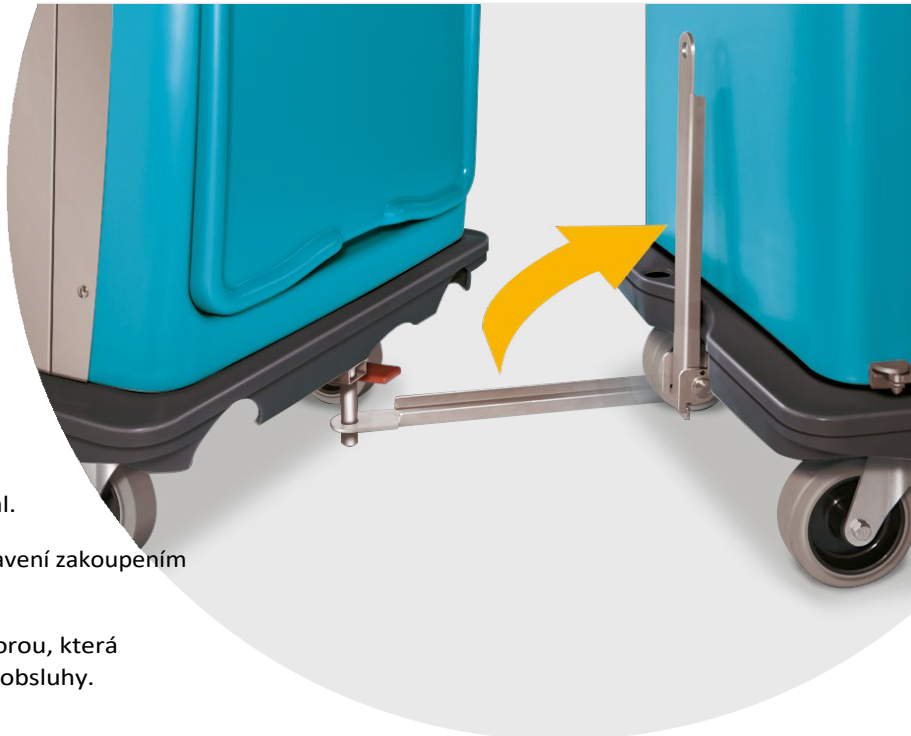


## TAŽNÁ PŘEPRAVA

Sklopné tažné zařízení kompatibilní s vozíky Compactserv umožňuje seskupovat vozíky a poskytuje tak další uživatelské pohodlí pro personál.

Máte-li sklopné tažné zařízení, můžete si doplnit vybavení zakoupením našeho řešení tažného zařízení bez námahy – Husky.

Compactserv je k dispozici také s elektrickou podporou, která umožňuje pohyb vozíku a zároveň snižuje námahu obsluhy.



## KVALITA A BEZPEČNOST

Vozík Compactserv je vyroben z kvalitních materiálů jako je například nerezová ocel. Použité materiály tak zajišťují vozíkům dlouhověkost a spolehlivost.

Ve fázi vývoje vozíků byl brán ohled také na bezpečnost personálu. Díky tomu jsou dnes všechna rizika spojená s používáním těchto vozíků minimalizována. Venkovní povrchové teploty vozíku byly monitorovány, aby se předešlo nebezpečí popálení personálu. všechny povrchy jsou hladké, takže při používání nedochází k pořezání ani jinému poranění.

Všechny 4 rukojeti jsou ergonomické a usnadňují ovladatelnost vozíku. Všechny oblasti vnitřku nádrží jsou snadno přístupné. Přístup ke kondenzační jednotce byl také usnadněn.



## NÁKLADY

### **A Socamel purchase = a peaceful purchase**

Naše komplexní nabídka služeb, kombinující vysokou úroveň kvality a ohleduplnosti k životnímu prostředí, nám umožňuje zaručit vám nejlepší celkovou hodnotu na trhu.

Naše efektivní řešení vám zajistí snadnou a sníženou údržbu.

## ČIŠTĚNÍ

Tento vozík je navržen pro jednoduché a efektivní čištění. Jeho konstrukce umožňuje optimální odvod vody díky hladkému povrchu se zaoblenými rohy nebo hladkým jednodílným nárazníkům.

Držáky podnosů jsou odnímatelné a zaměnitelné bez nutnosti použití nářadí.

Vnitřek vozíku lze čistit houbou, kartáčem nebo sprchou a sešlápnutím pedálu odtéká voda po umytí pryč.



**SPONGE WASH**



**BRUSH WASH**



**JET WASH**



**Odnímatelné držáky  
podnosů**

**Centrální přepážka  
(teplotní bariéra)**

**Pedál pro vypuštění vody**





## MOŽNOSTI VOZÍKŮ COMPACTSERV

### COMPACTSERV INSERT

Compactserv Insert je vozík se zabudovanou kazetou pro distribuci podnosů s jídlem. K dispozici jsou 2 modely:

- Junior, s kapacitou 24 podnosů Gastronorm
- Senior, s kapacitou 30 podnosů Gastronorm

Koncept je speciálně navržen pro optimální uživatelský komfort. Za tímto účelem byly fáze přihřívání a distribuce rozděleny. Toto řešení je součástí našeho přístupu ke zlepšení ergonomie, manipulace a nabízí organizační flexibilitu tím, že umožňuje snížit prostor zejména pro skladování v kuchyni. Nabízí také finanční výhodu: náklady na výměnu kazety jsou nižší než náklady na výměnu celého systému.



COMPACTSERV® INSERT

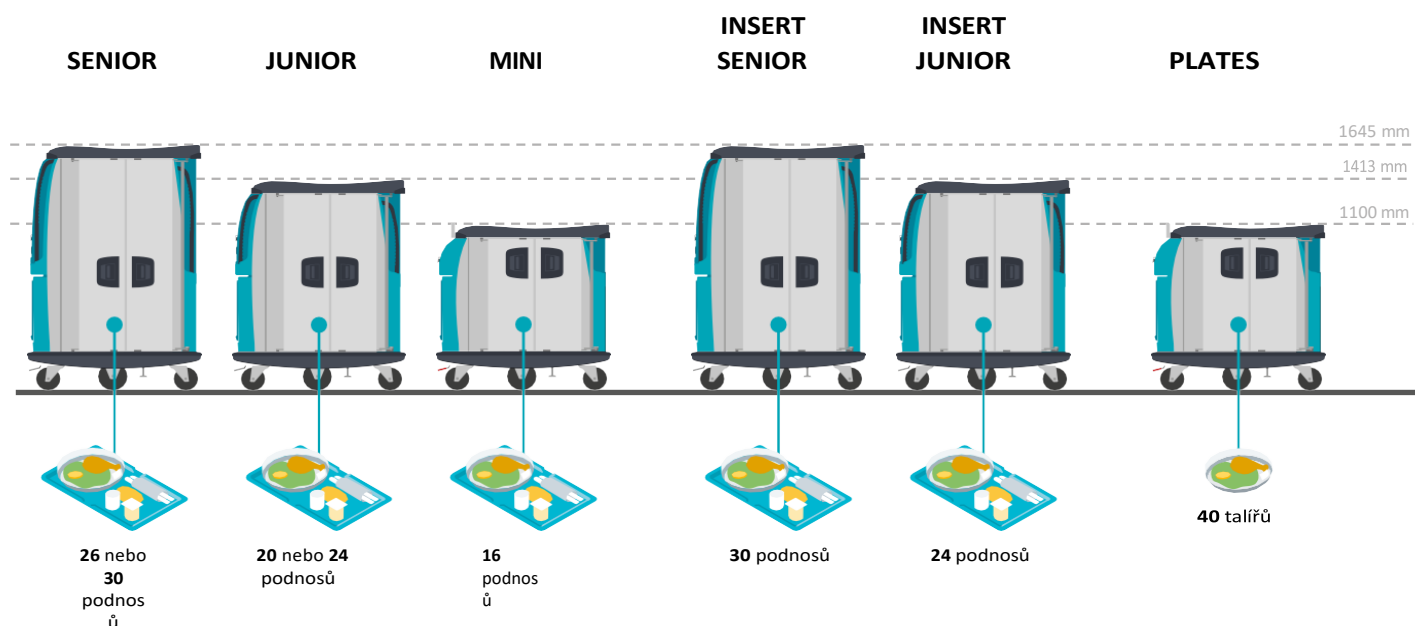


COMPACTSERV® PLATES

### COMPACTSERV PLATES

Vozík Compactserv Plates má zabudované mřížky pro lepší distribuci již připraveného jídla na talířích v jídelnách. Dodává se v modelu Mini s kapacitou 40 mřížek. Je ideálním řešením pro domovy důchodců.

## COMPATIBILNÍ PODNOSY



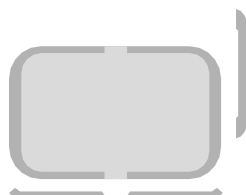
| COMPACTSERV MODEL | PRODUCT CODE | POČET PATER | POČET PODNOSŮ | TYP PODNOSŮ  | ROZTEČ MEZI ÚROVNĚMI | UŽITNÁ ROZTEČ MEZI PODNOSY |
|-------------------|--------------|-------------|---------------|--------------|----------------------|----------------------------|
| MINI              | 4600016      | 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                         |
|                   |              | 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                         |
|                   |              | 2x15        | 30            | Gastronorm + | 78                   | 74                         |
| INSERT JUNIOR     | 4600070      | 2x12        | 24            | Gastronorm   | 78                   | 74                         |
| INSERT SENIOR     | 460 0071     | 2x15        | 30            | Gastronorm   | 78                   | 74                         |
| PLATES            | 4600040      | 8           | 40 talířů     | /            | 85                   | 80                         |

## PODNOŠY

**FLAT GASTRONORM V1**  
530 x 325 mm



**FLAT GASTRONORM V2**  
530 x 325 mm



**2 COMPARTMENTS GASTRONORM**  
530 x 325 mm



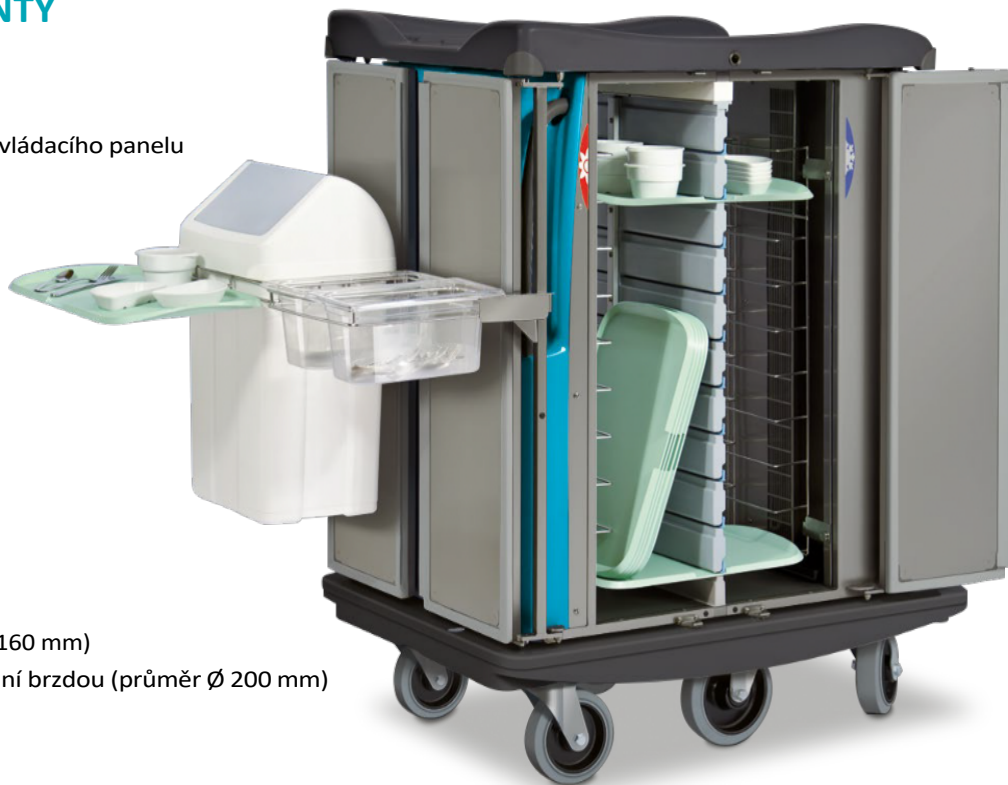
**GASTRONORM +**  
570 x 325 mm



## MOŽNOSTI NASTAVENÍ

### HLAVNÍ KOMPONENTY

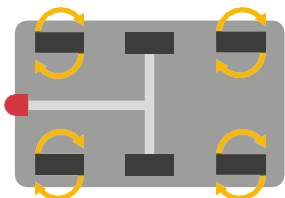
- Vyklápěcí stoleček
- Přídavná galerie na straně ovládacího panelu
- Zámek
- Odbavovací sada
- Sklopné tažné zařízení
- Identifikační štítek



### KOLEČKA

#### 6 nerezových koleček s centrální brzdou

- 4 otočná kolečka (průměr Ø 160 mm)
- 2 kolečka na pevno s centrální brzdou (průměr Ø 200 mm)



## OBRAZOVKY

Vozík je vybaven dvěma jednoduchými a velkými obrazovkami, které umožňují dvě různá použití.

### Obrazovka 1: « technická » obrazovka

Tato středně velká obrazovka je určena pro vedoucího stravování nebo technickou službu. Zobrazuje:

- Upozornění (seznam alarmů)
- Program preventivní údržby (prováděná údržba a plánovaná období údržby)
- Programování provozního režimu, ruční nebo automatický a jejich úpravy

### Obrazovka 2: « uživatelská » obrazovka

Tato velká obrazovka slouží k dennímu používání obsluhou. Zobrazuje:

- Teploty pro teplou a studenou část vozíku
- Doba trvání cyklu (odpočet cyklu)
- Kontrolka provozu
- Zvukový indikátor

## BEZPEČNÉ ULOŽENÍ POTRAVIN

### Sběr dat: v reálném čase, automatické nebo manuální

- Sledování teplot uvnitř a vně vozíku
- Historie provozu
- Rychlý a snadný přehled vozíků díky systému světelných indikátorů

### Technická podpora

- Správa vozového parku
- Vzdálené spuštění/zastavení cyklů
- Zpětná vazba díky alermu
- Připomenutí údržby
- Sledování teplot v souladu s HACCP



Technická obrazovka

Uživatelská obrazovka



## SBĚR DAT PŘES STANDARD USB A MOŽNÉ NASTAVENÍ SLEDOVÁNÍ V REÁLNÉM ČASE

Dva způsoby sběru dat za účelem monitorování událostí a sledování křivek teplot..

### Přenos dat přes USB

Export a ukládání dat ve formátu pdf:

- Vnitřní teplota
- Okolní teplota komponentů
- Historie procesů
- Ohřívací program

### Sledování v reálném čase

- Vzdálené programování
- Dohled nad vozovým parkem a jeho analýza
- Konzultace historie procesů



## DVĚ ÚROVNĚ MONITORINGU

### Standard

Standardně vozík po zapnutí zaznamenává teplotu okolí komor. Tato nabídka zahrnuje možnost instalace softwaru v síti pro správu více lokalit.

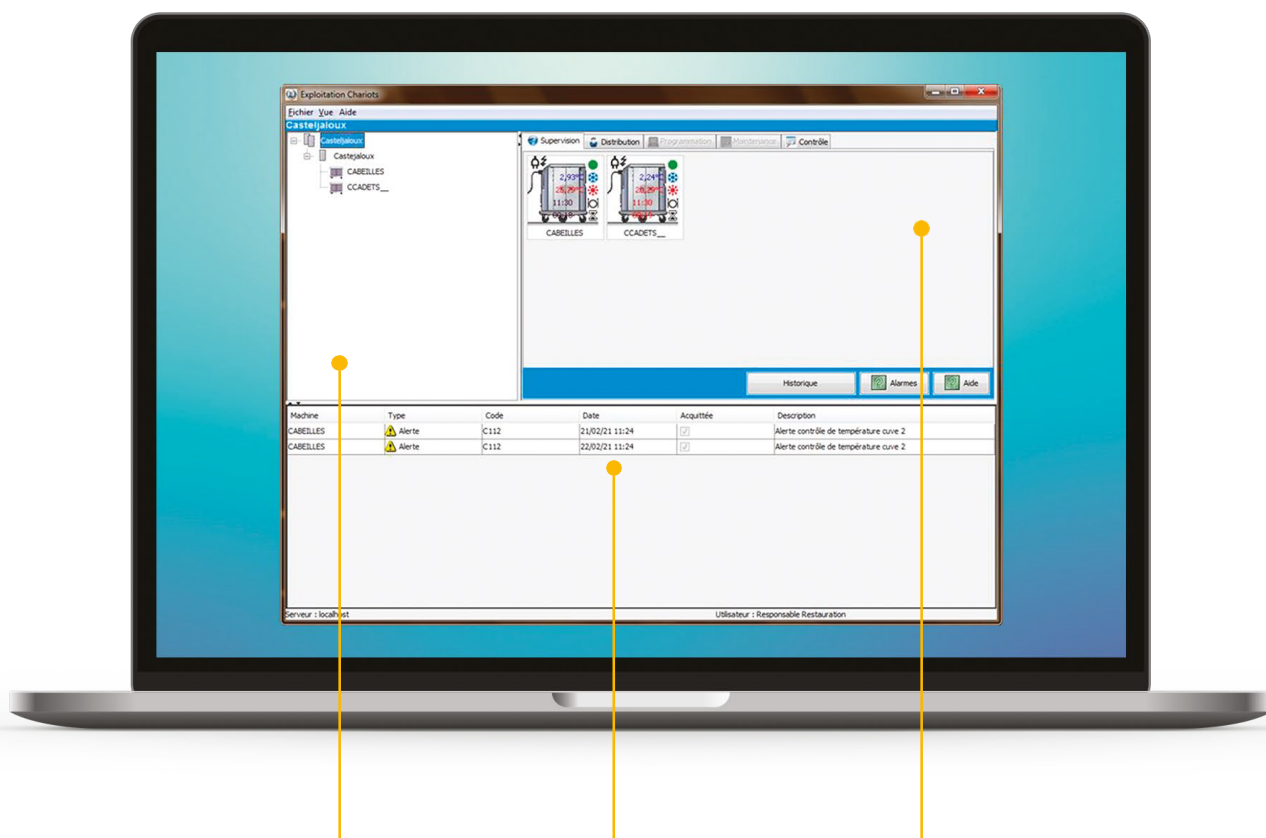
### Rozšířený

Rozšířený systém sledovatelnosti, kdy je každý vozík Compactserv vybaven moduly pro záznam dat, umožňuje uživatelům řídit všechny fáze distribuce jídel, od sestavování podnosu, během přepravy, doby ohřívání až po výdej jídel.

### Infrastruktura

Tento balíček sledovatelnosti, nejpokročilejší na trhu, umožňuje připojení v reálném čase ke všem zařízením Socamel prostřednictvím softwaru I-serv Vision nainstalovaného na vyhrazeném PC nebo na serveru klienta.

Software umožňuje několik úrovní připojení pro přístup k datům a není omezen počtem uživatelů.



I-SERV Software

Monitoring v  
reálném čase

Vozový park

# MONITORING BEZPEČNÉ CESTY JÍDLA

Cesta vozíků zahrnuje četné operace, některé s riziky pro bezpečnost potravin. i-Serv využívá systém kritických bodů HACCP pro zajištění bezpečné cesty.



1

## PLNĚNÍ VOZÍKU

Od tohoto okamžiku budou všechna jídla monitorována pomocí rozšířené sledovatelnosti i-Serv®'s. Vedoucí kuchyně může řídit archivaci a sledovatelnost na dálku pomocí i-Serv® Vision.

Plnění vozíků Compactserv®



Kuchyně



Naplněné vozíky čekající na odjezd



Monitoring teplot před přepravou



Transport

4

## ČIŠTĚNÍ VOZÍKŮ

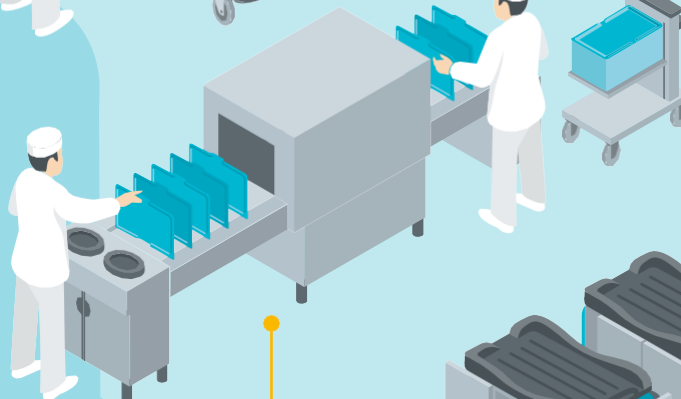
Během tohoto procesu je zaznamenána vyšší teplota uvnitř vozíku díky použití teplé vody na mytí.



Čisté vozíky

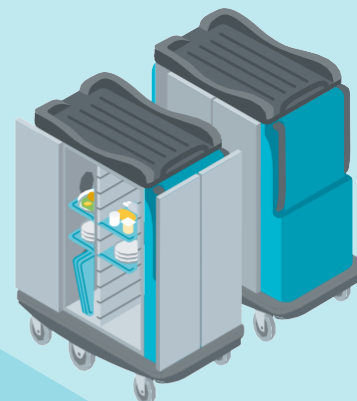


Čištění pomocí houby, kartáče či sprchou



Mytí podnosů

Vrácené vozíky Compactserv k čištění



3

## MONITORING V REÁLNÉM ČASE

S pomocí i-Serv Vision je možné:

- Spustit/zastavit cyklus
- Naprogramovat daný počet vozíků
- Sledovat/Identifikovat chyby (trvalý a automatický přenos informací v reálném čase)



Jednoduchá obsluha

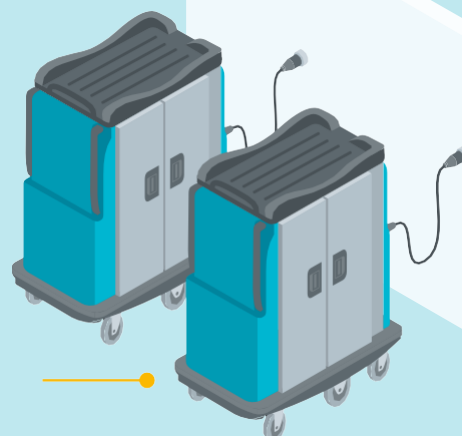


Vyčištění podnosů

2

## ZNOVUOHŘÍVÁNÍ A UDRŽOVÁNÍ POŽADOVANÝCH TEPLOT

V požadovaném čase (oběd nebo večeře), když je vozík naložený, elektronika spustí cyklus ohřevu. Na konci ohřívání vozík zajistí udržení teplot až do výdeje jídel.



Cílová destinace pro vozíky



## THE SOCAMEL DIFFERENCE

### PRO PACIENTY/ZÁKAZNÍKY

- Jídla ve vysoké kvalitě v různých úpravách - smažené nebo gratinované úpravy pro rozšíření gastronomického požitku
- Luxusní prezentace jídel na předem připravených talířích a usnadnění distribuce jídel správnému pacientovi
- Jednoduché vyndávání a sbírání podnosů pro obsluhující personál, což šetří čas pro komunikaci na pacienty

### PRO OBSLUHUJÍCÍ PERSONÁL

- Lehce ovladatelné, tiché a ergonomické vozíky
- Volitelná motorizovaná pomoc pro pohyb vozíku
- Ušetření času při jednoduché manipulaci během výdeje jídel

### PRO PERSONÁL KUCHYNĚ

- Perfektní organoleptické vlastnosti jídel
- Easy to clean design: Všechny části jsou přístupné a odnímatelné bez nářadí
- Jednoduchá obsluha

### PRO MANAGEMENT

- Návratnost investice díky spolehlivému vybavení a výběru vysoce kvalitních materiálů
- Elegantní design pro prezentování
- Spolehlivost našich výrobků umožňuje kontrolovat náklady na údržbu po celou dobu jejich životnosti.



## PRO PERSONÁL ÚDRŽBY

- Integrovaný nástroj pro údržbu
- Vysoce kvalitní a osvědčené komponenty vyráběné a montované ve Francii
- Rychlý přístup k jednotlivým komponentům, kondenzační jednotce, elektronické desce...

## PRO PREZENTOVÁNÍ

- Vylepšení image firmy (elegance a jednoduchost)
- Ekologicky odpovědný přístup
- Zlepšení pracovních podmínek zaměstnanců

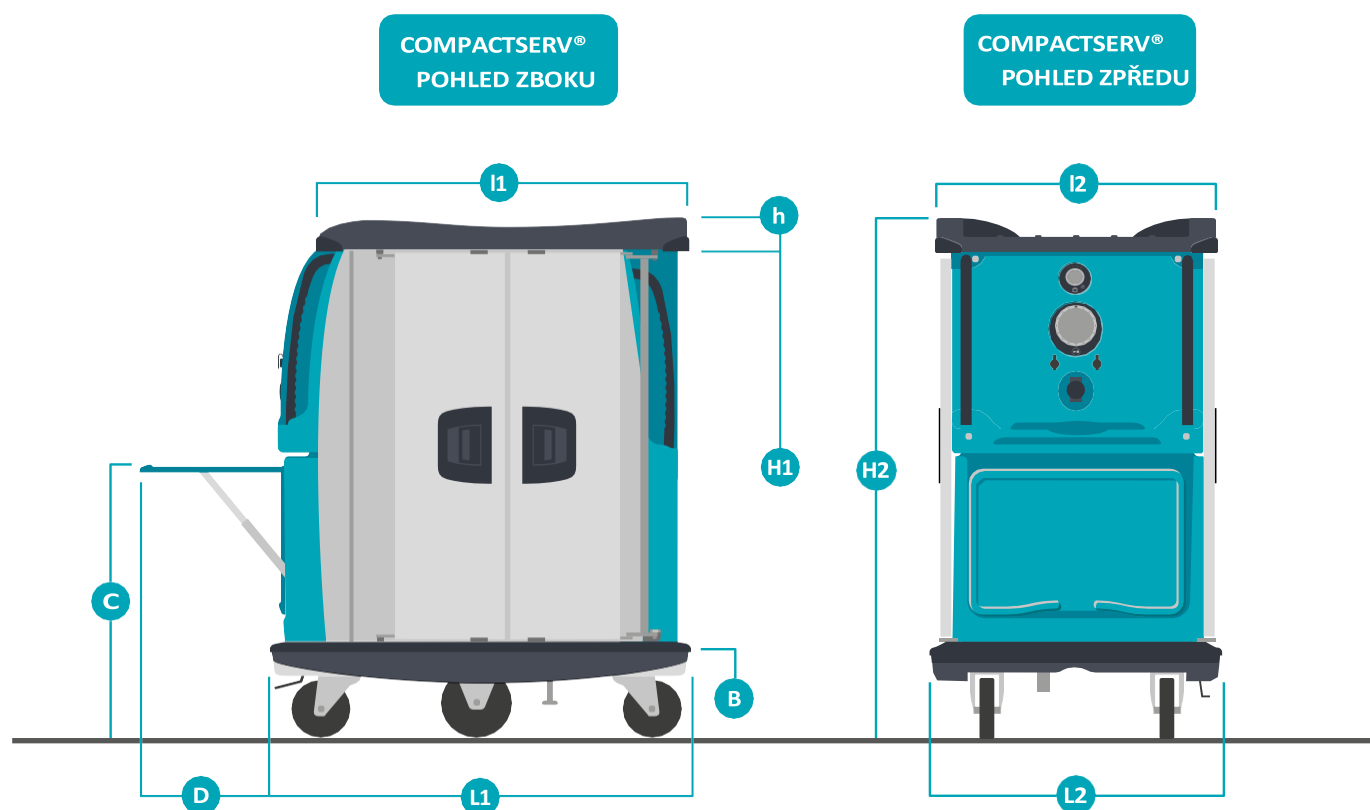
## VOZÍKY SE VZHLEDEM NA MÍRU

Možnost zajistit vnější vzhled dle požadavků zákazníka.





# ROZMĚRY



| ROZMĚRY/v mm                            | MINI              | JUNIOR            | SENIOR            | INSERT SENIOR     | INSERT JUNIOR     | PLATES            |
|-----------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>H1</b> Výška vozíku                  | 1050              | 1363              | 1595              | 1560              | 1319              | 1050              |
| <b>H2</b> Výška vozíku s odklád.plochou | 1100              | 1413              | 1645              | 1616              | 1375              | 1100              |
| <b>h</b> Výška odkládací plochy         | 50                | 50                | 50                | 56                | 56                | 50                |
| <b>L1</b> Délka                         | 1135              | 1135              | 1135              | 770               | 770               | 1135              |
| <b>L2</b> Šířka                         | 775               | 775               | 775               | 573               | 573               | 775               |
| <b>l1</b> Délka odkládací plochy        | 885               | 885               | 885               | 885               | 885               | 885               |
| <b>l2</b> Šířka odkládací plochy        | 660               | 660               | 660               | 600               | 600               | 660               |
| <b>A</b> Šířka otevřených dveří         | 1110              | 1110              | 1110              | –                 | –                 | 1110              |
| <b>B</b> Výška spodního nárazníku       | 255               | 255               | 255               | 321               | 321               | 255               |
| <b>C</b> Stoleček ve výšce              | 745               | 745               | 745               | 745               | 745               | 745               |
| <b>D</b> Šířka stolečku                 | 330               | 330               | 330               | 330               | 330               | 330               |
| Váha vozíku v kg                        | 193               | 229               | 248               | 66                | 73                | 190               |
| Rozměry                                 | 1200x850<br>x1300 | 1200x850<br>x1600 | 1200x850<br>x1800 | 1000x850<br>x1520 | 1000x850<br>x1720 | 1200x850<br>x1300 |





**#weprotectyourfood**

**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 is a Guillin's Group company**

