

COMPACTSERV



WAGEN MIT INTEGRIERTER
TECHNOLOGIE FÜR DIE VERTEILUNG
VON MAHLZEITEN AUF TABLETS

DIE PRAKTISCHE ALL-IN-ONE LÖSUNG

Ideal für das Cook-Serve,
Cook-Chill und das
Cook-Freeze Verfahren

 **SOCAMEL**
DEUTSCHLAND • BY GUILLIN

[#weprotectyourfood](#)



FUNKTIONSPRINZIP

Als ideale Lösung für die Verteilung von Mahlzeiten mit integrierter SOCAMEL-Technologie wurde der COMPACTSERV für die Temperaturhaltung und Regenerierung Ihrer Speisen nach dem Cook-Serve, Cook-Chill und Cook-Freeze Verfahren entwickelt.

Die thermische Barriere, die durch die mittlere Trennwand entsteht, sorgt für eine Senkung des Energieverbrauchs, und die warmen und kalten Abteile bleiben perfekt voneinander isoliert.

Somit können Sie Ihre warmen und kalten Menükomponenten vor dem Servieren auf einem Tablett im selben Wagen regenerieren und auf optimaler Temperatur halten.

Der COMPACTSERV ist ideal für das Servieren der Mahlzeiten auf dem Zimmer und garantiert ein optimales Funktionieren bis zu einer Umgebungstemperatur von 36°C ohne jeden Leistungsverlust.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Compactserv ist ein Wagen zur Verteilung von Mahlzeiten auf Tablett mit integrierter Technologie.

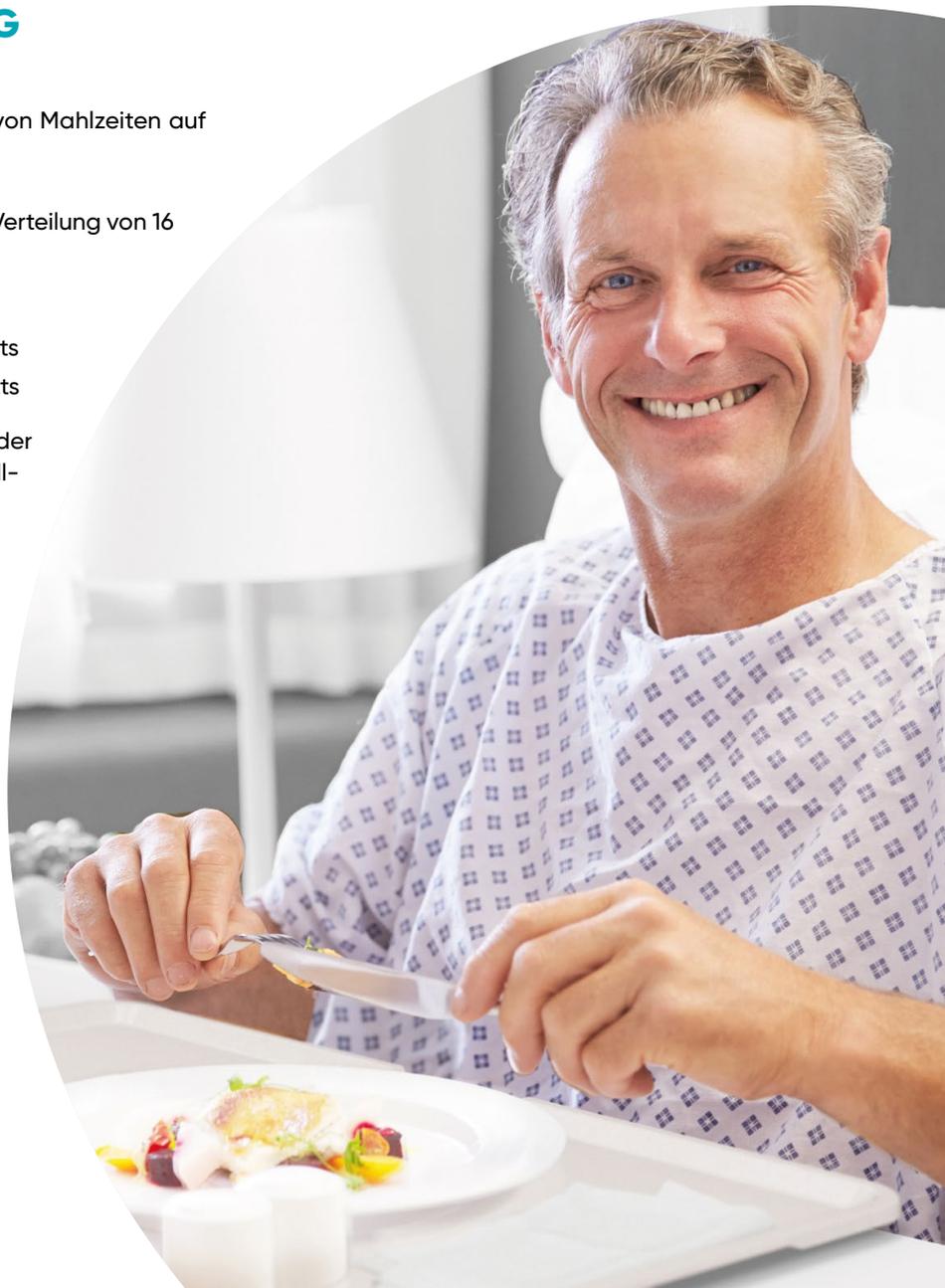
Es gibt ihn in 3 Ausführungen, die eine bequeme Verteilung von 16 bis 30 Gastronorm-Tabletts erlauben:

- Compactserv Mini: 16 Speisetabletts
- Compactserv Junior: 20 oder 24 Speisetabletts
- Compactserv Senior: 26 oder 30 Speisetabletts

Dieser Wagen ist mit 6 Rädern aus verzinktem oder rostfreiem Stahl ausgerüstet. Eine zentrale Feststellbremse sorgt für raschen Stillstand.

EIGENSCHAFTEN

- Aus lebensmittelechtem Edelstahl gebaut
- In die Mittelwand integrierte Thermobarriere
- Ergonomische Handgriffe „Soft Touch“
- 6 Easyroll-Räder sorgen für unvergleichliche Beweglichkeit
- Zentrale Feststellbremse
- Große Stellfläche auf der Wagenabdeckung
- Zuverlässiger Wasserablauf
- Einfaches und intuitives Steuerpult



DAS UMLUFTVERFAHREN | S.6

Von Socamel Technologies entwickelt

COOK-SERVE VERFAHREN | S.7

Typischer Ablauf

COOK-CHILL VERFAHREN | S.8

Typischer Ablauf

COOK-FREEZE VERFAHREN | S.9

Typischer Ablauf

COMPACTSERV | S.10

Die All-In-One Lösung

OPTIONEN | S.16

Für den Compactserv

i-SERV® | S.17

Überwachung und Rückverfolgbarkeit

ÜBERBLICK | S.20

Typischer Gesamtprozess

DIE VORTEILE VON SOCAMEL | S.22

Von der Küche zum Konsumenten

ABMESSUNGEN | S.24

Des Compactserv

DAS UMLUFTVERFAHREN

UMLUFTBETRIEB, VON SOCAMEL TECHNOLOGIES GESTEUERT

Aus der Tradition der Grande Cuisine heraus ermöglicht diese Technologie:

- Die sensorische Qualität der Speisen aufrecht zu erhalten, bei einer großen Vielfalt an Menüs, darunter auch so empfindliche Gerichte wie Blätterteigprodukte, Aufläufe, panierte und gebackene Produkte etc. Sie werden weder aufgeweicht noch ausgetrocknet.
- Die Verwendung aller Arten von Geschirr (Porzellan, Aluminium, Kunststoff, Einweggeschirr).
- Der dynamische zielgerichtete Kreislauf von kalten und heißen Luftströmen sorgt für eine unübertroffene Homogenität der Speisentemperaturen auf allen Tablettts. Dies wurde durch umfangreiche Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten im Bereich der Luftführungstechnik und Thermik erreicht.
- Effiziente Temperaturregelung für die 3 Anwendungen.

Cook-Serve Anwendung

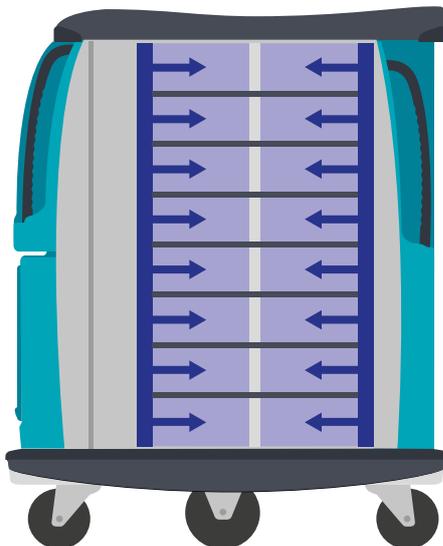
optimale Heißhaltung bzw. Kühllhaltung der Speisen.

Cook-Chill / Cook-Freeze Anwendung

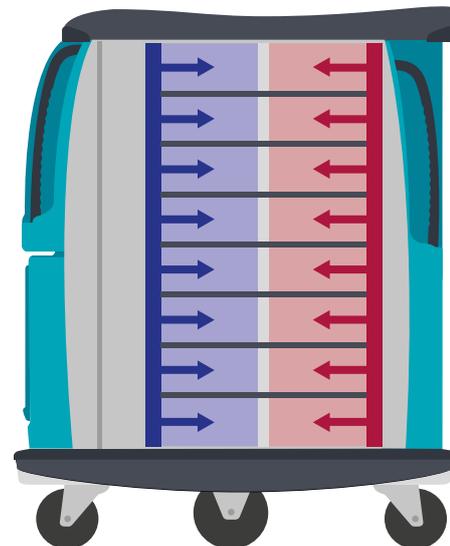
Zu den vorprogrammierten Regenerierzeiten kühlt die DoubleFlow® Andockstation die kalten Menükomponenten weiter und erhitzt gleichzeitig die heißen Speisen.

Vorderansicht - Vertikalschnitt

Allgemeine Kühllhaltung

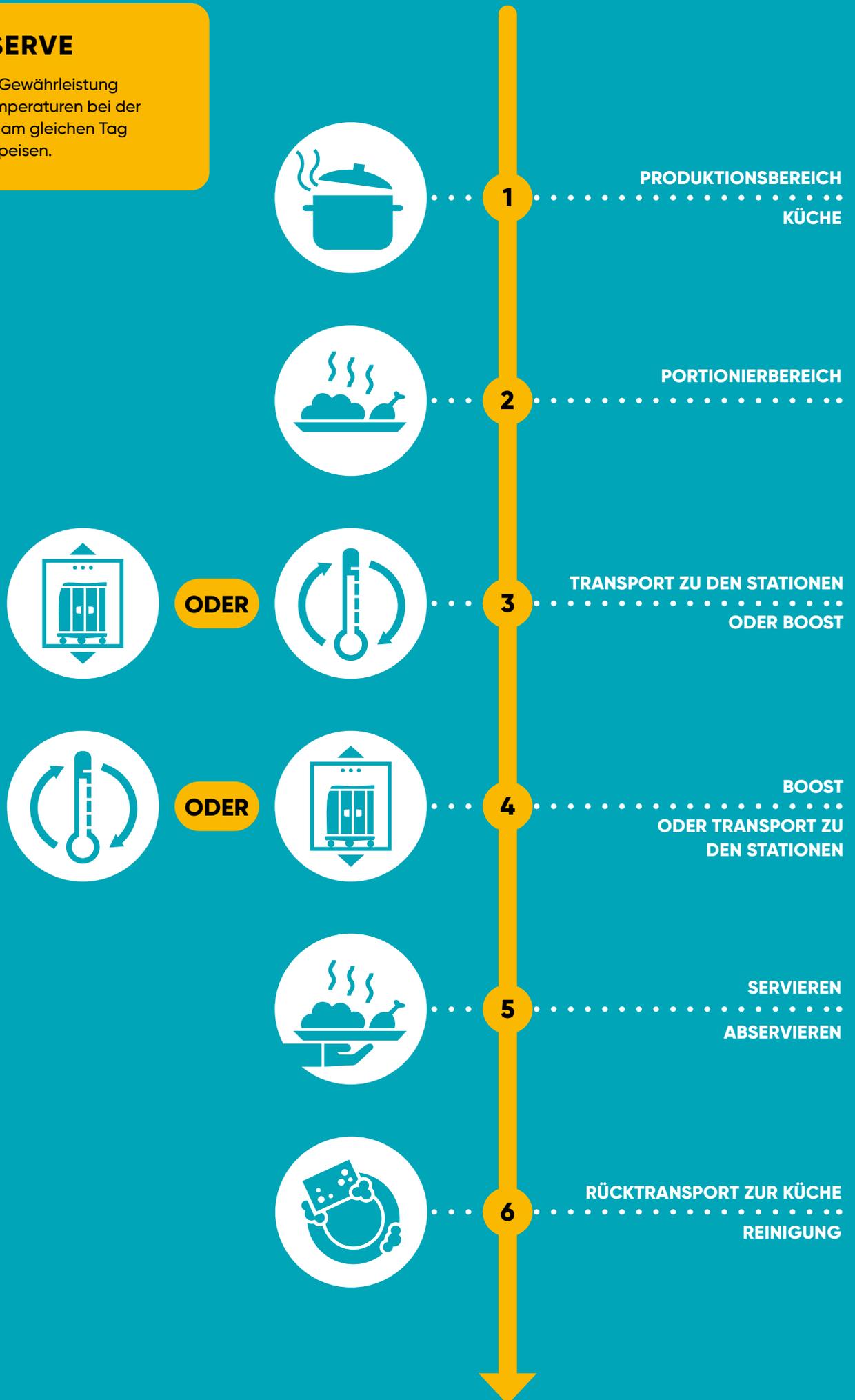


Kühllhaltung und Regenerierung



COOK-SERVE

Perfekt für die Gewährleistung der Speisentemperaturen bei der Verteilung von am gleichen Tag zubereiteten Speisen.



COOK-CHILL

Kalthaltung, Regenerierung und Verteilung von Menüs auf Tablett im Cook Chill Prozess.



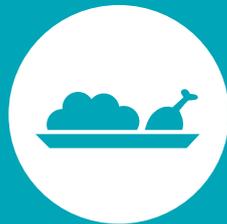
1

PRODUKTIONSBEREICH
KÜCHE



2

ABKÜHLUNG DER
ZUBEREITETEN GERICHTE

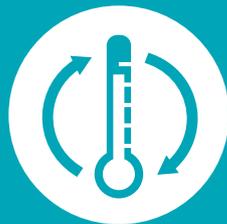


3

PORTIONIERBEREICH
LAGERUNG

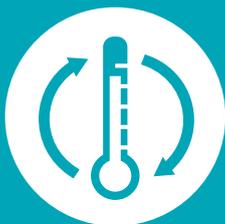


ODER



4

TRANSPORT ZU DEN STATIONEN
ODER KÜHLUNG BEIDER TABLETT-
BEREICHE MIT ANSCHLIESSEN-
DER REGENERIERUNG



ODER



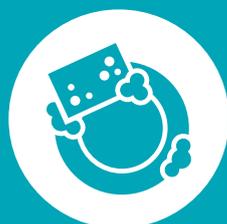
5

KÜHLUNG BEIDER TABLETTBE-
REICHE MIT ANSCHLIESSEN-
DER REGENERIERUNG
ODER TRANSPORT
ZU DEN STATIONEN



6

SERVIEREN
ABSERVIEREN

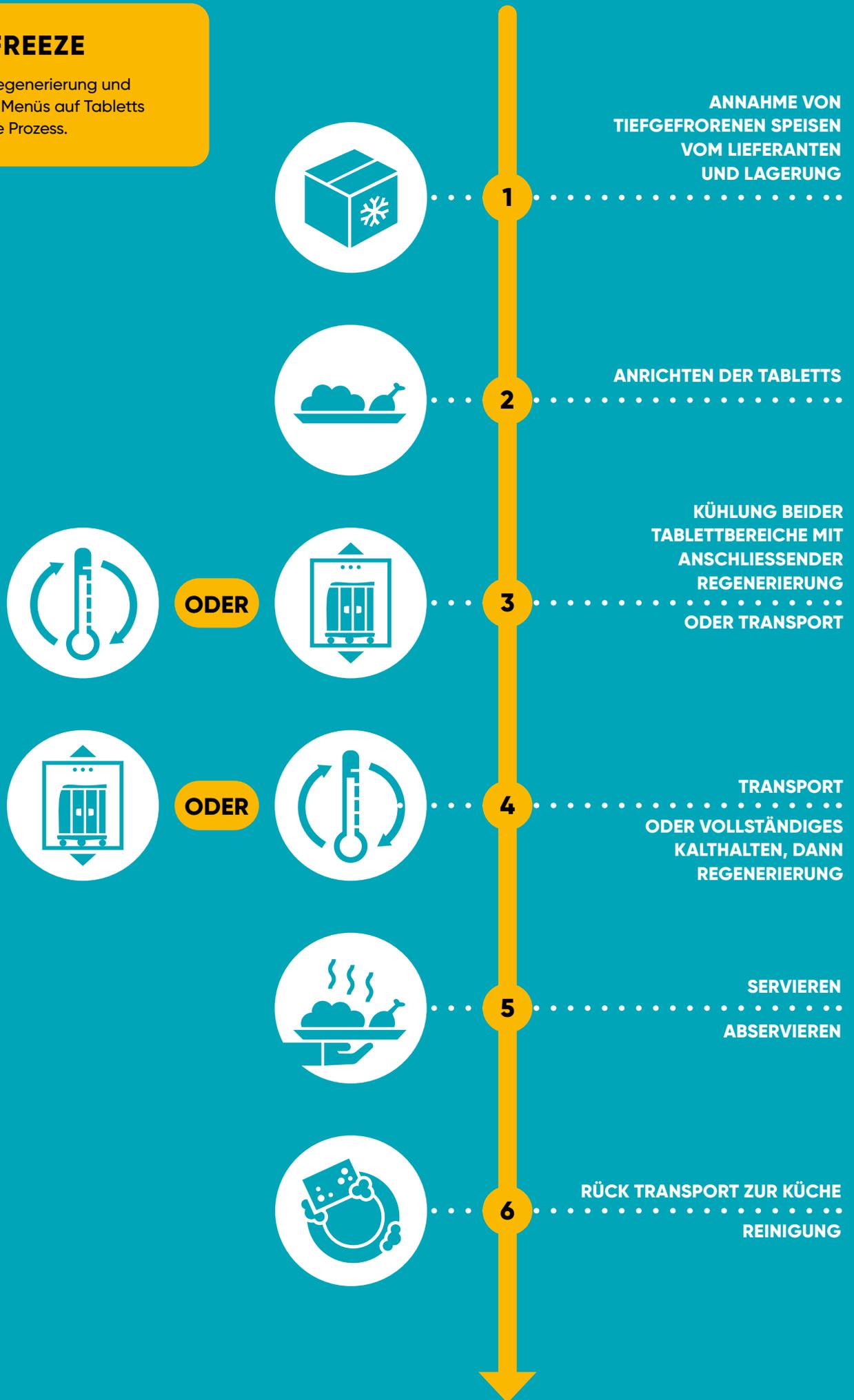


7

RÜCKTRANSPORT ZUR KÜCHE
REINIGUNG

COOK-FREEZE

Kalthaltung, Regenerierung und Verteilung von Menüs auf Tablettts im Cook Freeze Prozess.



COMPACTSERV



COMPACTSERV® MINI



COMPACTSERV® JUNIOR



COMPACTSERV® SENIOR

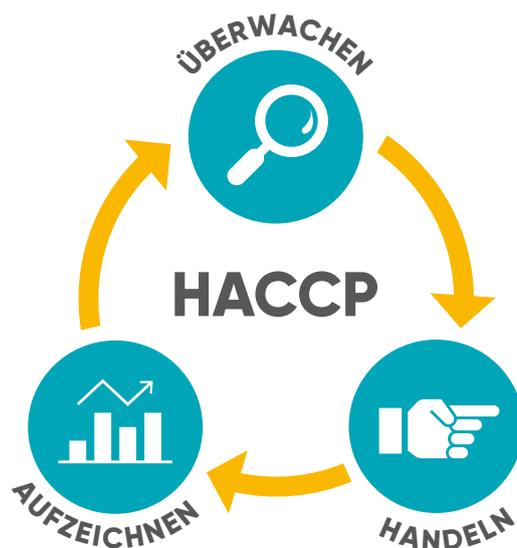
EFFIZIENZ

Bis zu einer Umgebungstemperatur von 36°C wird die optimale Funktion ohne Leistungsabfall gewährleistet.

Die Leistungsfähigkeit unserer Wagen garantiert eine Lebensmittelsicherheit nach strengsten Kriterien (HACCP), sowie die Erzielung der gewünschten Temperaturen. Die sensorische und visuelle Qualität der zubereiteten Speisen, selbst der empfindlichsten, bleibt erhalten.

UMWELTSCHUTZ

Die thermische Barriere, die durch die Mittelwand gebildet wird, bewirkt eine beträchtliche Reduktion des Energieverbrauchs beim Betrieb des Wagens.



Große Abstellfläche

Reling (optional)



ERGONOMIE

Der Compactserv stellt das Bindeglied zwischen der Küche und den verschiedenen Ausgabepunkten dar. Er verfügt über eine große Abstellfläche auf der oberen Abdeckung, um das Zubehör für die Verteilung aufzunehmen, sowie über einen abklappbaren Ablagebord (optional). Die 6 Räder, welche ihm eine unvergleichliche Wendigkeit auf allen Arten von Böden verleihen, sowie die rasche Blockierung durch eine zentrale Feststellbremse machen ihn sehr benutzerfreundlich. Mit 2 Handgriffen an jeder Seite des Wagens ist er sehr bequem handhabbar.

ABLAUF EINES ZYKLUS

Die Regenerierung der Produkte erfolgt durch einen raschen Temperaturanstieg mit anschließender Stabilisierung, um die gewünschte Temperatur zu erzielen. Währenddessen werden die kalten Speisenkomponenten weiter gekühlt.

Im automatischen Haltemodus bleibt sowohl auf der heißen, wie auf der kalten Seite die sensorische Qualität der Produkte bei Serviertemperatur erhalten.

Ergonomische Handgriffe

Abklappbarer Ablagebord

Zentrale Feststellbremse

6 Easyroll-Räder



TRANSPORT IM ZUGVERBAND

Mit einer mit Compactserv kompatiblen Zugvorrichtung, der klappbaren Deichsel, können die Wagen im Zugverband angeordnet werden, sodass sich ein zusätzlicher Benutzerkomfort ergibt.

Wenn Sie über eine klappbare Deichsel verfügen, können Sie Ihre Ausrüstung mit einem Husky, unserer Lösung für ein Ziehen ohne Kraftaufwand, ergänzen.

Es gibt auch eine Version des Compactserv, die mit einem Elektromotor ausgestattet ist, der den Wagen bewegt und somit den Arbeitsaufwand verringert.



QUALITÄT, LEBENSDAUER UND WARTUNG

Für den Compactserv kommen robuste, durchdachte Qualitätsmaterialien wie lebensmittelechter Edelstahl zum Einsatz, die die Langlebigkeit des Wagens garantieren.

Er ist auch auf die Sicherheit der Benutzer hin ausgelegt. Alle mit dem Einsatz des Compactserv verbundenen Risiken wurden minimiert: die Temperaturen an der äußeren Oberfläche des Wagens sind niedrig. Die Ecken sind gerundet, die Oberflächen sind glatt und weisen keine scharfen Kanten auf.

Die 4 ergonomisch geformten Handgriffe erleichtern die Handhabung des Wagens. Die Innenräume sind leicht zugänglich und auch der Zugang zu den technischen Komponenten wie dem Kälteaggregat wurde erleichtert.

KOSTEN

Bei Socamel kaufen = Ruhe kaufen!

Mit unserem kompletten Serviceangebot, das einen hohen Qualitätsstandard mit der Schonung der Umwelt verbindet, können wir Ihnen die niedrigsten Kosten am Markt garantieren. Unsere effizienten Lösungen zeichnen sich durch benutzerfreundliche Wartungseingriffe und geringen Wartungsbedarf aus.



REINIGUNG UND HYGIENE

Der Wagen ist für eine einfache und effiziente Reinigung konzipiert. Der fugenlose Innenraum mit abgerundeten Kanten, sowie der glattflächige Stoßschutz erlaubt einen optimalen Ablauf des Spülwassers.

Türdichtungen und Spaltenverschlussstege sind ohne Werkzeug abnehmbar.

Durch die seitliche Anbringung der Spaltenverschlussstege bleiben die Tablettführungen immer für die Reinigung zugänglich.

Der Innenbereich kann mit einem Schwamm, einer Bürste oder mit der Schlauchbrause gereinigt werden. Der Wagen verfügt auch über ein spezielles Pedal für den Ablauf des Spülwassers.



REINIGUNG MIT SCHWAMM



REINIGUNG MIT BÜRSTE



REINIGUNG MIT SCHLAUCHBRAUSE



Spaltenverschlusssteg

Thermische Barriere

Spülwasserablaufpedal



DIE COMPACTSERV PRODUKTPALETTE

COMPACTSERV INSERT

Der Compactserv Insert ist ein Wagen mit einem herausnehmbaren Einsatzgestell zur Aufnahme der Tablettts.

Es gibt davon 2 Ausführungen:

- Junior, mit einer Kapazität von 22 Gastronorm-Tabletts
- Senior, mit einer Kapazität von 30 Gastronorm-Tabletts

Dieser Wagen wurde speziell für die zeitlich entkoppelte Portionierung entwickelt. Einsatzgestelle mit fertig angerichteten Tablettts können im Kühlraum platzsparend gelagert werden, um vor der Regenerierung in den Compactserv geladen zu werden.



COMPACTSERV® INSERT



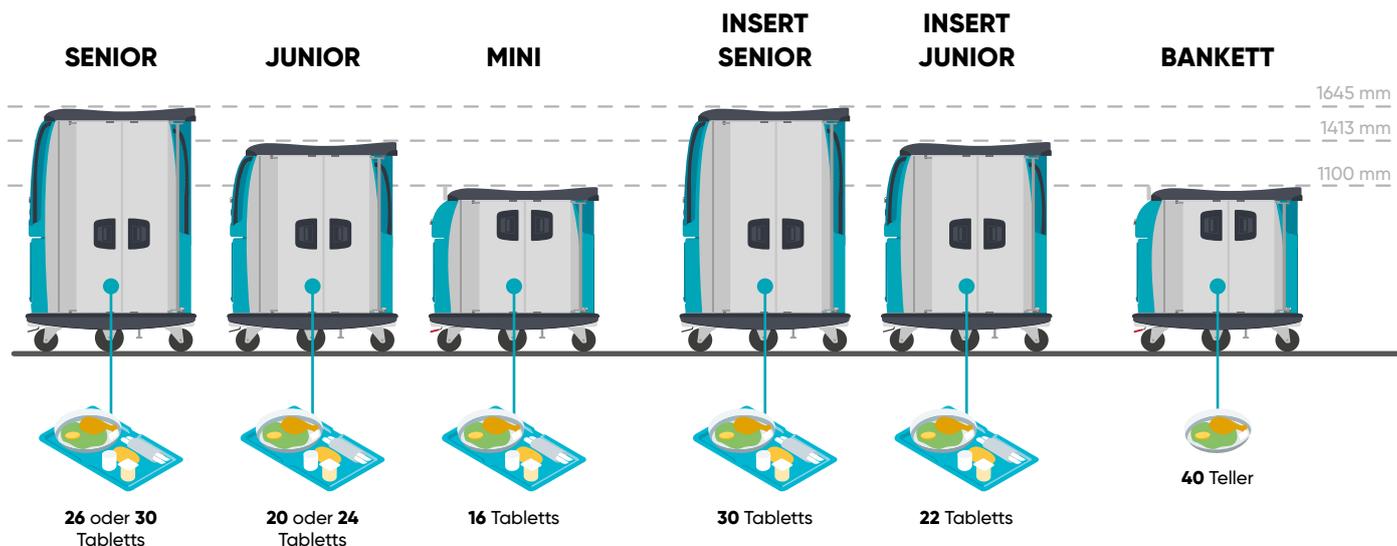
COMPACTSERV® BANKETT

COMPACTSERV BANKETT

Der Compactserv Bankett ist ein Wagen mit integrierter Technologie für das Servieren bereits angerichteter Teller im Speisesaal. Er ist als Mini-Ausführung erhältlich, mit einer maximalen Kapazität von 40 Tellern.

Das ist die ideale Lösung für Seniorenheime, weil dieser Wagen einen erstklassigen Service bietet und eine gemütliche Atmosphäre schafft, wenn die Heimbewohner ihre Mahlzeiten gemeinsam einnehmen.

KOMPATIBILITÄT DER TABLETTS



MODELL COMPACTSERV	PRODUKTCODE	ANZAHL DER EBENEN	MAX. ANZAHL DER TABLETTS	TABLETTTYPE	ABSTAND ZWISCHEN DEN EBENEN	NUTZBARE HÖHE ZWISCHEN DEN TABLETTS
MINI	4600016	2 x 8	16	Gastronorm	78	74
		2 x 8	16	Gastronorm +	78	74
JUNIOR	4600020	2 x 10	20	Gastronorm	90	86
		2 x 10	20	Gastronorm +	90	86
	4600024	2 x 12	24	Gastronorm	78	74
		2 x 12	24	Gastronorm +	78	74
SENIOR	4600026	2x13	26	Gastronorm	90	86
		2x13	26	Gastronorm +	90	86
	4600030	2x15	30	Gastronorm	78	74
		2x15	30	Gastronorm +	78	74
INSERT JUNIOR	4600070	2x12	22	Gastronorm	78	74
INSERT SENIOR	460 0071	2x15	30	Gastronorm	78	74
BANKETT	4600040	8	40 Teller	/	85	80

TABLETTS

GASTRONORM FLACH V1
530 x 325 mm



GASTRONORM FLACH V2
530 x 325 mm



GASTRONORM GETEILT
2 Abteilungen – 530 x 325 mm



GASTRONORM +
570 x 325 mm



OPTIONEN

WICHTIGE OPTIONEN

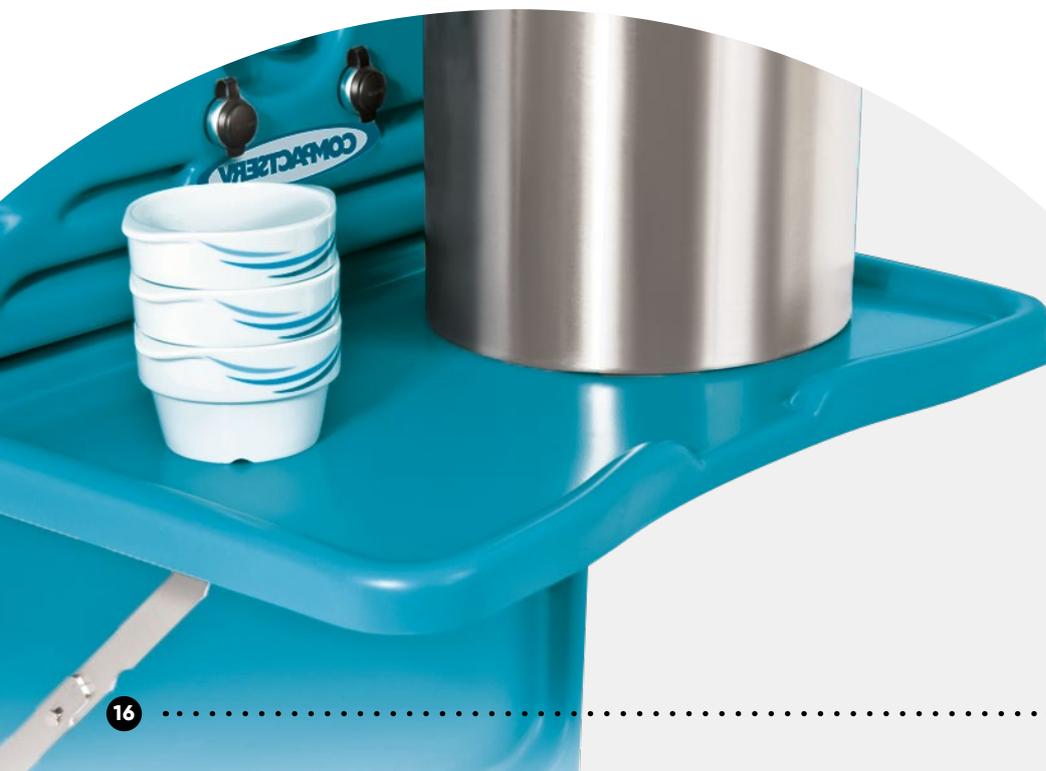
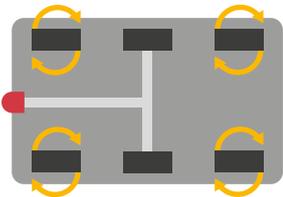
- Abklappbares Ablagebord
- Zusätzliche Reling auf der Displayseite
- Türverriegelung mit Schlüssel
- Abräumkit
- Klappbare Deichsel
- Stationsbeschriftung



RADOPTIONEN

6 Edelstahl-Räder mit zentraler Feststellbremse :

- 4 schwenkbare Räder Ø 160 mm
- 2 fixe Räder Ø 200 mm mit zentraler Feststellbremse



BEDIENFELDER

Der Wagen hat zwei einfache, gut lesbare Displays für zwei unterschiedliche Benutzerebenen.

Display 1: Das Bedienfeld « Technik »

mit reduziertem Bildschirm ist für das Management der Speisenverteilung und den technischen Dienst bestimmt. Es beinhaltet:

- Die Betriebshistorie des Geräts (einschließlich der Temperaturen in beiden Abteilen)
- Die Liste der Ereignisse
- Die Serviceintervallanzeige (durchzuführende präventive Wartung und vorgesehene Intervalle)
- Die Programmierung für den manuellen oder den automatischen Betriebsmodus sowie die Einstellung der Temperaturen

Display 2: Das Bedienfeld « Benutzer »

mit großem komfortablen Bildschirm für die tägliche Nutzung des Wagens ; beinhaltet :

- Eine Anzeige der aktuellen Temperaturen in den beiden Wagenabteilen „heiß“ und „kalt“
- Eine Anzeige der Restlaufzeit des Durcherhitzungszyklus
- LED-Kontrollleuchten (grün, gelb, rot) zur Kontrolle des ordnungsgemäß durchgeführten Durcherhitzungszyklus
- Ein Tonsignal

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Automatische Datenerfassung

- Rückverfolgbarkeit der Kern- und Umgebungstemperaturen
- Rasche und einfache Überwachung des Zustands des Gerätes durch LED Anzeige in den Ampelfarben

Technische Überwachung

- Management des Geräteparks
- Erfassung von Warnmeldungen
- Erinnerung an Wartungseingriffe



Bedienfeld Technik

Bedienfeld Benutzer

SERIENMÄSSIGE USB UND OPTIONALE WLAN SCHNITTSTELLE

Zwei Kommunikations-Schnittstellen, um das Überwachen und das Handeln zu ermöglichen, sowie um die Ereignisse und Temperaturkurven aufzuzeichnen.

Mit einem USB-Stick (serienmäßig)

Exportiert und archiviert die Verlaufsberichte im PDF-Format:

- Temperaturverlauf der beiden Innenräume (heiße und kalte Menükomponente)
- Betriebsereignisse
- Temperaturprogramm

Mit WLAN (optional) und der Software i-Serv Vision (optional)

- Programmierung
- Überwachung des Betriebszustandes und Fernwartung des Geräteparks
- Temperaturmonitoring in Echtzeit
- Erfassung von Warnmeldungen
- Fernsteuerung
- Historie der Betriebszustände



TEMPERATURÜBERWACHUNG DER INNENRÄUME

Standard-Temperaturüberwachung

Die Standard-Temperaturüberwachung ermöglicht die Aufzeichnung der Raumtemperaturen beider Tablettbereiche, während der Tablettwagen mit dem Stromnetz verbunden ist. Die i-Serv Vision Software kann auf einem PC oder Server im Netzwerk installiert werden, um den Gerätepark in mehreren Gebäuden zu überwachen.

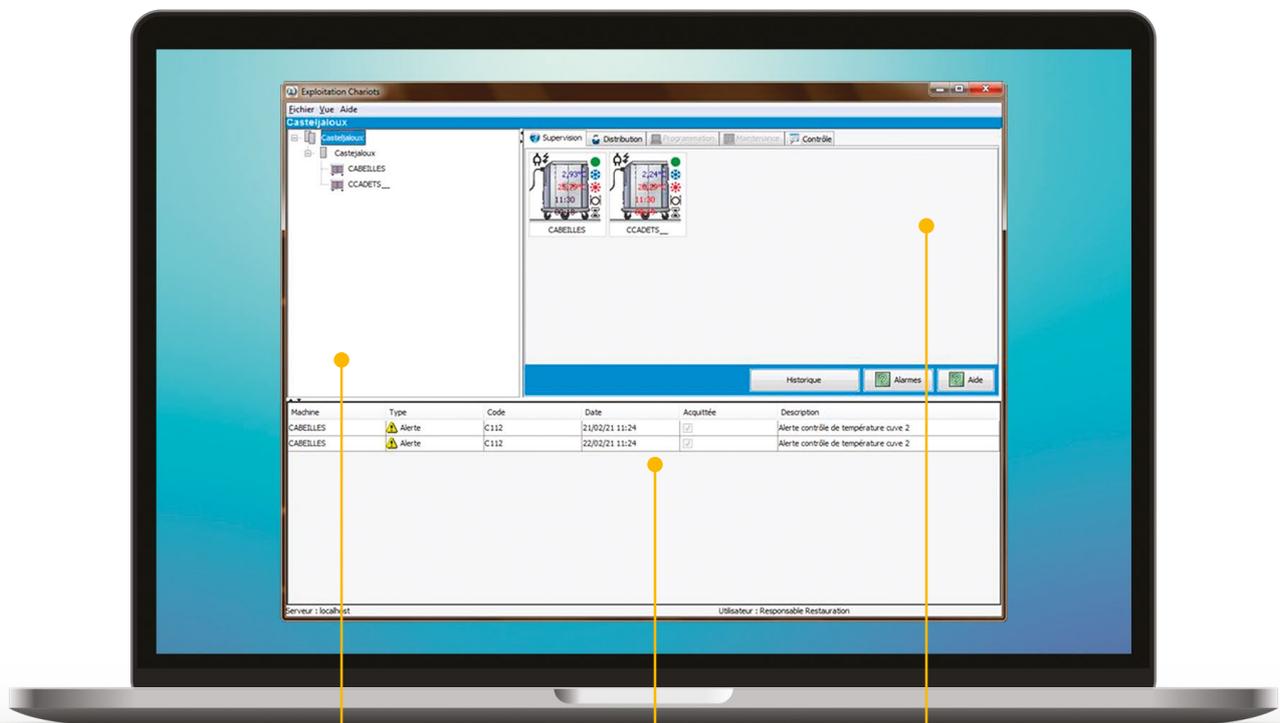
Erweiterte Temperaturüberwachung

Diese Option ermöglicht es, die Temperaturen im Tablettwagen während des gesamten Logistikprozesses aufzuzeichnen. Ein netzstromunabhängiges Datenerfassungs-Modul erlaubt die Kontrolle jedes Prozess-Schrittes: Anrichten der Tablett, Transport, Kühlung/Regenerierung, Verteilung und Reinigung.

i-Serv Vision Software

Die i-Serv Vision Temperaturmonitoring-Software ist die umfassendste auf dem Markt. Sie erlaubt die Echtzeitverbindung zu den Socamel Geräten (Option WLAN erforderlich).

Die PC- bzw. Serversoftware verfügt über alle oben genannten Funktionen, bietet eine ansprechende graphische Benutzeroberfläche und erlaubt eine unbegrenzte Benutzeranzahl. Die Verwaltung der Datenzugriffsrechte erfolgt durch verschiedene Benutzeroberfläche.



Software I-SERV®

Verfolgung in Echtzeit

Gerätepark

MIT LEICHTIGKEIT ÜBERWACHEN, HANDELN UND AUFZEICHNEN

Der Umlauf eines Wagens besteht aus vielen Arbeitsgängen. i-Serv® hilft Ihnen dabei, Ihr eigenes HACCP-Konzept umzusetzen.

1

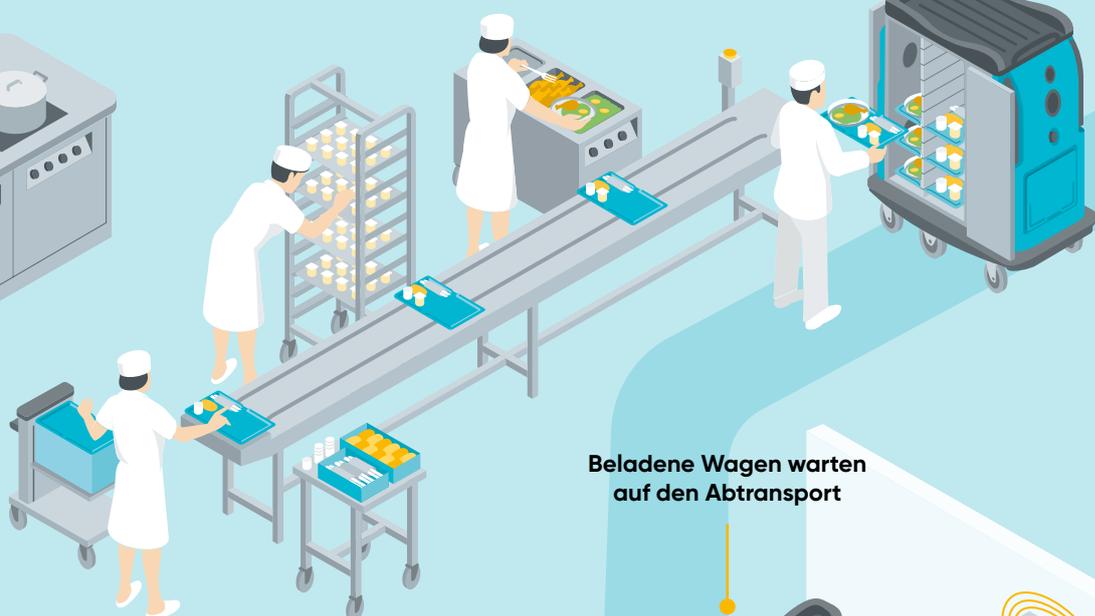
PORTIONIERUNG

Mit der erweiterten Temperaturüberwachung von i-Serv® werden die Speisen schon ab dem Portionieren und Anrichten der Tablettts überwacht. Der Küchenleiter verfolgt die Archivierung und Temperaturüberwachung mit i-Serv® Vision am PC/Server im Netzwerk.

Portionieren und Anrichten der Tablettts, Beladen des Compactserv



Produktion
in der Küche



Beladene Wagen warten
auf den Abtransport



Temperaturüberwachung
vor dem Transport



Transport zu den
Stationen

4

REINIGUNG DER TABLETTWAGEN

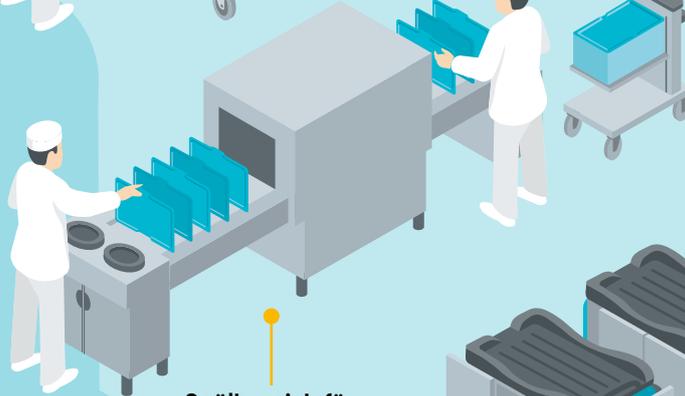
Die erweiterte Temperaturüberwachung registriert den Temperaturanstieg während des Reinigungsvorganges (Waschen mit heißem Wasser).



Die Wagen sind sauber



Waschen mit Schlauchbrause, Bürste oder Schwamm



Spülbereich für Tablettts und Geschirr



Compactserv auf dem Weg zur Reinigung



Mühelese Integration in die Versorgungsabläufe



Abräumen

3

ERWEITERTE TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG IN ECHTZEIT

Die Software i-Serv® Vision mit Fernzugriff und Echtzeitüberwachung bietet Küchenleitern und Ernährungsverantwortlichen folgende Funktionen:

- Programmierung des gesamten Geräteparks
- Start und Stopp der Programme
- Kontrolle der Temperaturen in Echtzeit
- Dokumentation der Temperaturen
- Automatische Datenübertragung (optional)



2

REGENERIERUNG UND HEISSHALTUNG

Ist der Wagen befüllt, startet die Programmierung zu den Essenszeiten (Mittag oder Abend) den Durcherhitzungszyklus der Mahlzeiten. Nach Beendigung der Regenerierung hält der Wagen die Temperaturen, sowohl für die heißen und auch für die kalten Speisenkomponenten, bis zum Servieren der Mahlzeiten aufrecht.



Stationsküche

DIE PLUSPUNKTE VON SOCAMEL

FÜR DIE PATIENTEN/BEWOHNER

- Menüs mit empfindlichen Speisen, einschließlich gebackener oder gegrillter Produkte, oder Aufläufe, für abwechslungsreiche Mahlzeiten
- Speisenpräsentation auf barrierefreien Tablett, mit hochwertigen Porzellanteilen und transparenten Abdeckungen
- Stressfreies Servieren und Abräumen durch das Serviceteam, das so mehr Zeit für die Patienten hat

FÜR DAS SERVICETEAM

- Die Wagen sind besonders beweglich, leise und ergonomisch
- Elegantes Design schafft Zufriedenheit bei der Verwendung
- Die viertürige Ausführung bietet den Vorteil, einzelne kalte oder heiße Menükomponenten ohne Temperaturverlust hinzufügen oder entnehmen zu können.

FÜR DAS KÜCHENTEAM

- Bewahrt die spezifischen Eigenschaften der Speisen für eine Menüauswahl, die seinesgleichen sucht
- Die Konstruktion erleichtert die Reinigung. Alle Teile sind zugänglich, bzw. rasch und ohne Werkzeug abnehmbar
- Autonomer, bis hin zu automatischem Betrieb

FÜR DAS MANAGEMENT

- Das elegante Design verbessert das Prestige der Einrichtung
- Lange Lebensdauer durch den Einsatz von hochwertigen Qualitätskomponenten
- Durch die Zuverlässigkeit unserer Produkte bleiben während der gesamten Produktlebensdauer die Wartungskosten überschaubar.



FÜR DAS WARTUNGSTEAM

- Rückverfolgbarkeit der Ereignisse für Wartungszwecke serienmäßig
- Verwendung hochwertigster europäischer Komponenten. Die komplette Montage erfolgt in Rives, in den französischen Alpen nahe der Stadt Grenoble
- Einfacher Zugang zu technischen Komponenten und Kühleinheit

FÜR DAS IMAGE DER EINRICHTUNG

- Die Speisenverteilwagen werten die Einrichtung auf (Eleganz und Funktion)
- Umweltschutz und gesellschaftliche Verantwortung werden ernst genommen



SPEISENVERTEILWAGEN, DIE ZU IHNEN PASSEN

Originalität und Corporate Identity dank der Möglichkeit, die Geräte zu personalisieren.



ABMESSUNGEN



ABMESSUNGEN / in mm	MINI	JUNIOR	SENIOR	INSERT SENIOR	INSERT JUNIOR	BANKETT
H1 Höhe ohne Galerie	1050	1363	1595	1560	1319	1050
H2 Höhe mit Galerie	1100	1413	1645	1616	1375	1100
h Höhe der Galerie	50	50	50	56	56	50
L1 Länge	1135	1135	1135	770	770	1135
L2 Breite	775	775	775	573	573	775
I1 Länge Stellfläche	885	885	885	885	885	885
I2 Breite Stellfläche	660	660	660	600	600	660
A Türauslenkung	1110	1110	1110	-	-	1110
B Höhe Stoßschutz	255	255	255	321	321	255
C Höhe abklappbares Bord	745	745	745	745	745	745
D Breite abklappbares Bord	330	330	330	330	330	330
Abmessungen	1200x850 x1300	1200x850 x1600	1200x850 x1800	1000x850 x1520	1000x850 x1720	1200x850 x1300

HUPFER Schweiz AG

Industriestrasse 15

CH-6203 Sempach Station

Telefon: +41 41 462 72 52

Telefax: +41 41 462 72 55

info@hupfer-schweiz.ch

www.hupfer-schweiz.ch