

COMPACTSERV 4s



WAGEN MIT INTEGRIERTER
TECHNOLOGIE FÜR DIE
VERTEILUNG VON MAHLZEITEN
AUF TABLETTS

DIE PRAKTISCHE ALL-IN-ONE-LÖSUNG

Ideal für Ihre Speisenverteilung,
ob als Cook-Serve, Cook-Chill
oder Cook-Freeze

SOCAMEL
BY GUILLIN

#weprotectyourfood



FUNKTIONSPRINZIP

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

Dank der durch die mittlere Trennwand gebildeten Wärmebarriere und unserer Kompetenz im Bereich der Lufttechnik ist Ihr Energieverbrauch gering und die warmen und kalten Abteile bleiben perfekt voneinander isoliert.

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

Der COMPACTSERV ist ideal für den Zimmerservice sowie für die Speisenverteilung an dezentralen Standorten.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der COMPACTSERV ist ein Wagen zur Verteilung von Mahlzeiten auf Tablettts mit integrierter Technologie.

Es gibt ihn in 3 Ausführungen, die eine bequeme Verteilung von 18 bis 30 Gastronorm-Tabletts erlauben:

- Compactserv Mini: 18 Speisetabletts
- Compactserv Junior: 20 oder 24 Speisetabletts
- Compactserv Senior: 26 oder 30 Speisetabletts

EIGENSCHAFTEN

- Betriebstemperatur 0 °C bis +139 °C
- Innen- und Außenstruktur aus Edelstahl
- Edelstahl-Abdeckung mit umlaufender Reling
- Ergonomische Handgriffe zum Greifen in jeder Höhe
- Um 180° oder 270° aufklappbare Türen
- Türen mit einhändig bedienbarem Schnappverschluss
- Kondensat-Auffangschale
- Strahlwassergeschützt gemäß IPX5
- Niedrigstes Modell auf dem Markt



INHALT

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

DIE COMPACTSERV PRODUKTPALETTE | P.10

Einzel-Speisenverteilwagen und deren Handhabung

KERNEIGENSCHAFTEN | S.14

Auf Langlebigkeit ausgelegt, für die Nutzung konzipiert

OPTIONEN UND ZUBEHÖR | S.16

Ergänzend zur COMPACTSERV Produktpalette

i-SERV4 UND SOCONNECT | S.18

Überwachung und Rückverfolgbarkeit

ÜBERBLICK | S.22

Typischer Gesamtprozess

DIE VORTEILE VON SOCAMEL | S.24

Von der Küche zum Konsumenten

ABMESSUNGEN | S.26

Des COMPACTSERV

DAS UMLUFTVERFAHREN

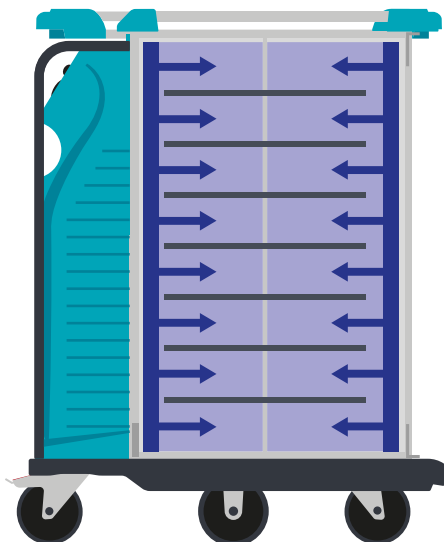
UMLUFTBETRIEB, VON SOCAMEL TECHNOLOGIES GESTEUERT

Aus der Tradition der Grande Cuisine heraus ermöglicht diese Technologie:

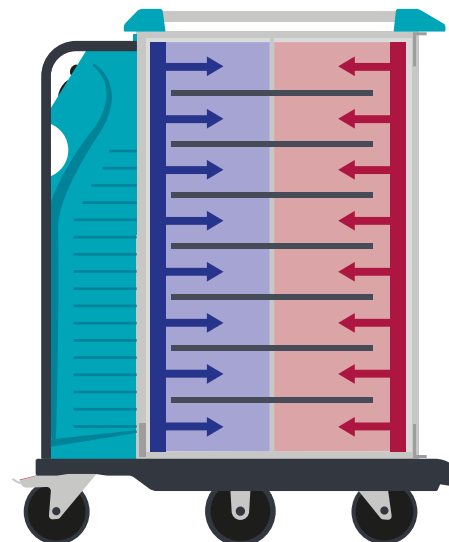
- Eine dynamische und gezielte Kalt- und Warmluftzirkulation, die auf Basis thermo- und strömungstechnischer Analysen entwickelt wurde
- Eine effiziente Temperaturregelung sowohl im Cook-Serve, als auch im Cook-Chill und Cook-Freeze Verfahren
- Die Verwendung aller Arten von Behältern (Gastronorm-Edelstahlbehälter, Schalen, Geschirr)
- Die Wahrung der organoleptischen Eigenschaften für eine große Menüauswahl, bis hin zu empfindlichen Speisen wie Blätterteiggebäck, Gratins, Paniertes, Frittiertes... ohne dass die Speisen weich werden oder austrocknen

Vorderansicht - vertikaler Schnitt

Kühlhaltung eines oder zweier Abteile

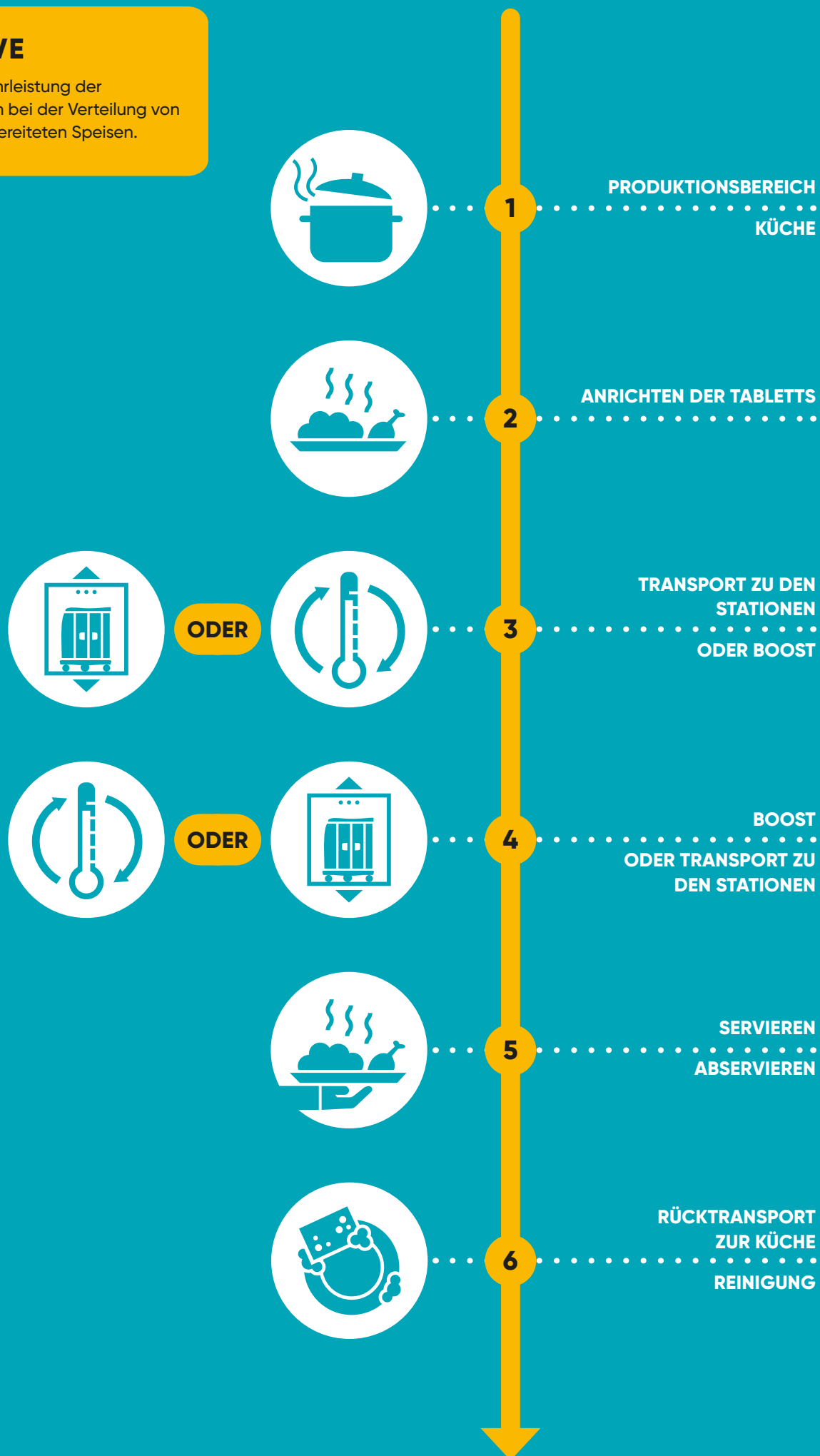


Kühlhaltung und Durcherhitzung



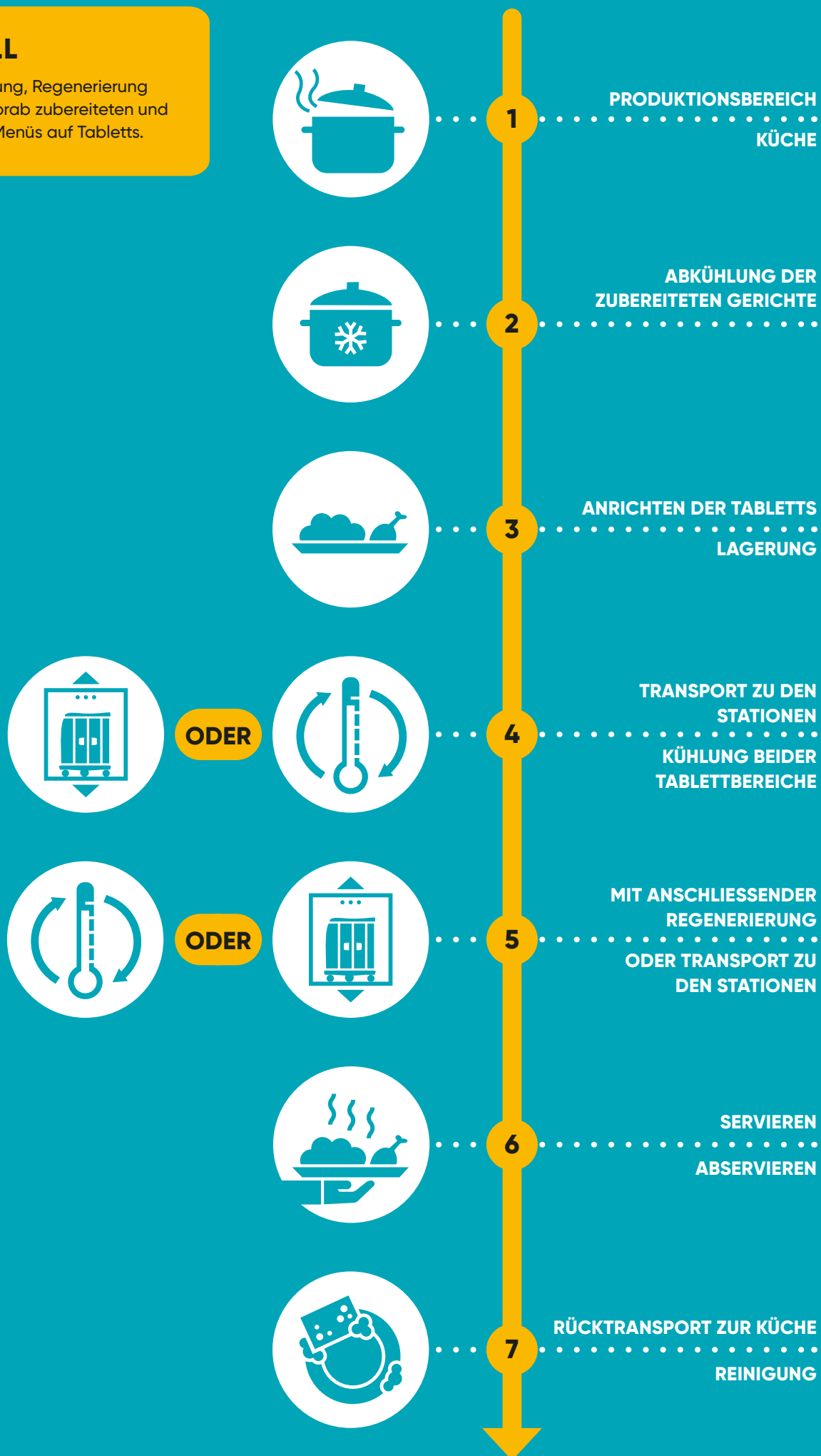
COOK-SERVE

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



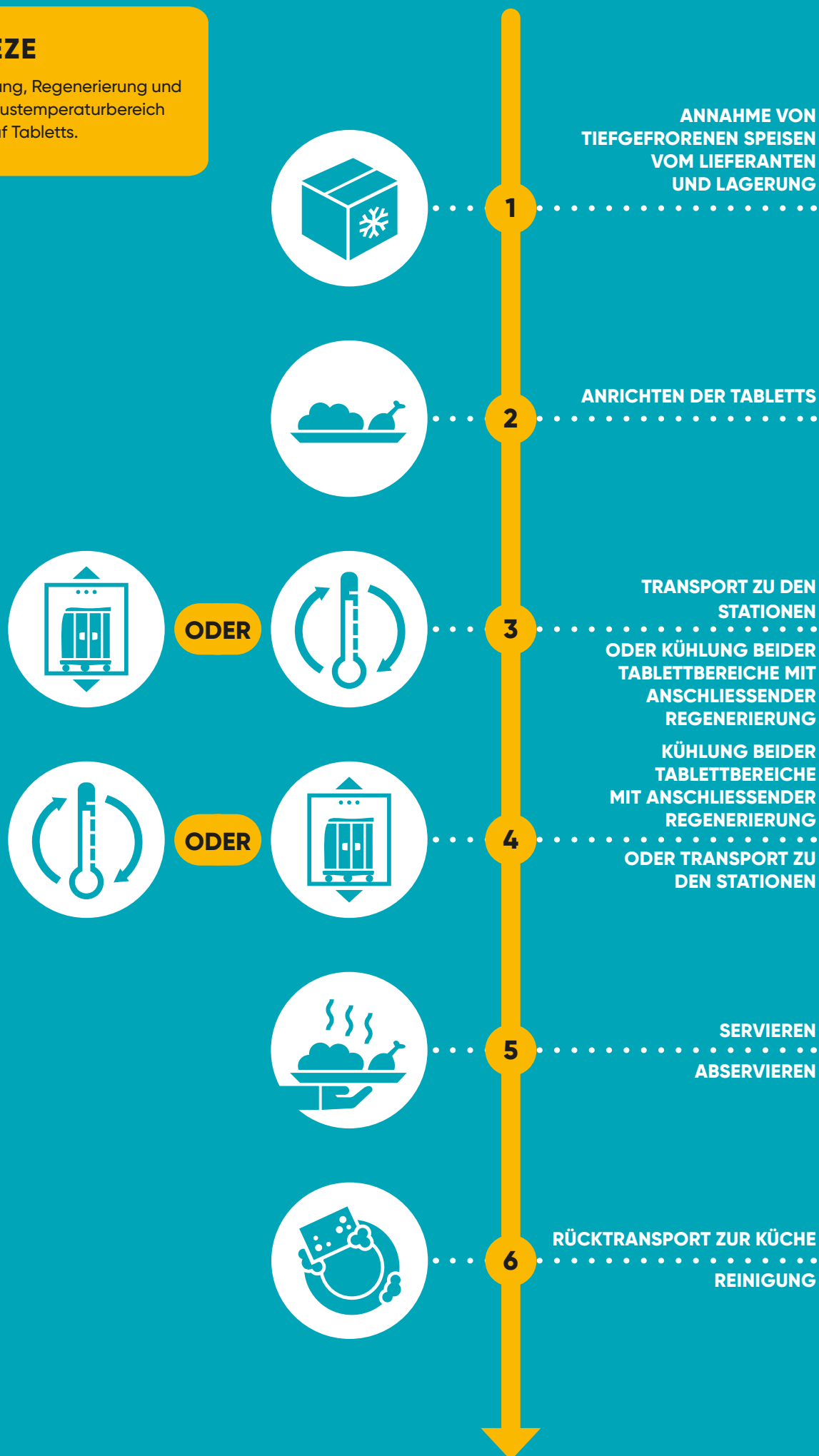
COOK-CHILL

Ideal für die Kalthaltung, Regenerierung und Verteilung von vorab zubereiteten und bei 3 °C gelagerten Menüs auf Tablets.



COOK-FREEZE

Ideal für die Kalthaltung, Regenerierung und Verteilung von im Minustemperaturbereich gelagerten Menüs auf Tablett.



DIE COMPACTSERV 4s PRODUKTPALETTE

DIE SERIE UMFASST MEHRERE MODELLE:



COMPACTSERV MINI



COMPACTSERV JUNIOR



COMPACTSERV SENIOR

FUNKTIONSWEISE

Der COMPACTSERV vereint Leistung, Hygiene und Langlebigkeit.

Sein Touch-Bedienfeld erlaubt eine einfache Bedienung mit der Wahlmöglichkeit zwischen manuellem oder automatischem Betrieb für reibungslose Abläufe.

Dank seiner Multi-Service-Programmierung antizipiert er die Kühl- und Heizphasen und startet die Zyklen nach dem Einschalten völlig autonom.

Konzipiert für die Erfüllung der HACCP-Anforderungen, garantiert er eine gleichmäßige Temperaturhaltung sowie Erwärmung der Speisen unter vollständiger Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

ABLAUF EINES ZYKLUS

Beim Cook-Chill oder Cook-Freeze beinhaltet das Durcherhitzung eine Phase der Kerntemperatur-Homogenisierung, um eine gleichmäßige und vorschriftsmäßige Erwärmung sicherzustellen. Beim Cook-Serve gewährleistet die fortschrittliche Luftführung unserer Technologie eine Leistungsgarantie für einen zuverlässigen und kontrollierten Service.

Die automatische Warmhalte- bzw. Kaltphase vor der Speisenverteilung bewahrt die organoleptische Qualität der Produkte sowie die gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen, sowohl auf der heißen als auch auf der kalten Seite.

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 45 Tellern.

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



COMPACTSERV BANKETT



AUSFÜHRUNG MIT ELEKTROANTRIEB

Das Antriebssystem sorgt für eine ergonomische Entlastung im Arbeitsalltag. Es erleichtert das Manövrieren, reduziert die körperliche Belastung und verbessert die Ergonomie am Arbeitsplatz. Die Manövrierfähigkeit wird dank drucksensitiver Handgriffe optimiert, die eine intuitive Führung und einfachste Handhabung ermöglichen.

Optional ermöglicht die speziell für den Transport im Zugverband entwickelte Version „Wheel up“ das automatische Anheben und Absenken des Systems.



COMPACTSERV MIT ELEKTROANTRIEB

OPTION INSERT

Der Insert für den COMPACTSERV wurde speziell für die zeitlich entkoppelte Verteilung von Menüs auf Tablettts sowie für den Transport per LKW entwickelt. Dieser leichte und ergonomische Einsatz lässt sich mühelos von der COMPACTSERV-Struktur lösen und trägt so zur Gewichtsreduzierung und besseren Manövrierbarkeit beim Service bei. Dank seiner kompakten Größe im Vergleich zu einem Standard-COMPACTSERV nimmt er auch beim Transport per LKW und bei der Lagerung in der Küche weniger Platz in Anspruch. Der Insert lässt sich leicht mit der Schlauchbrause reinigen.

Es gibt ihn in 2 Ausführungen:

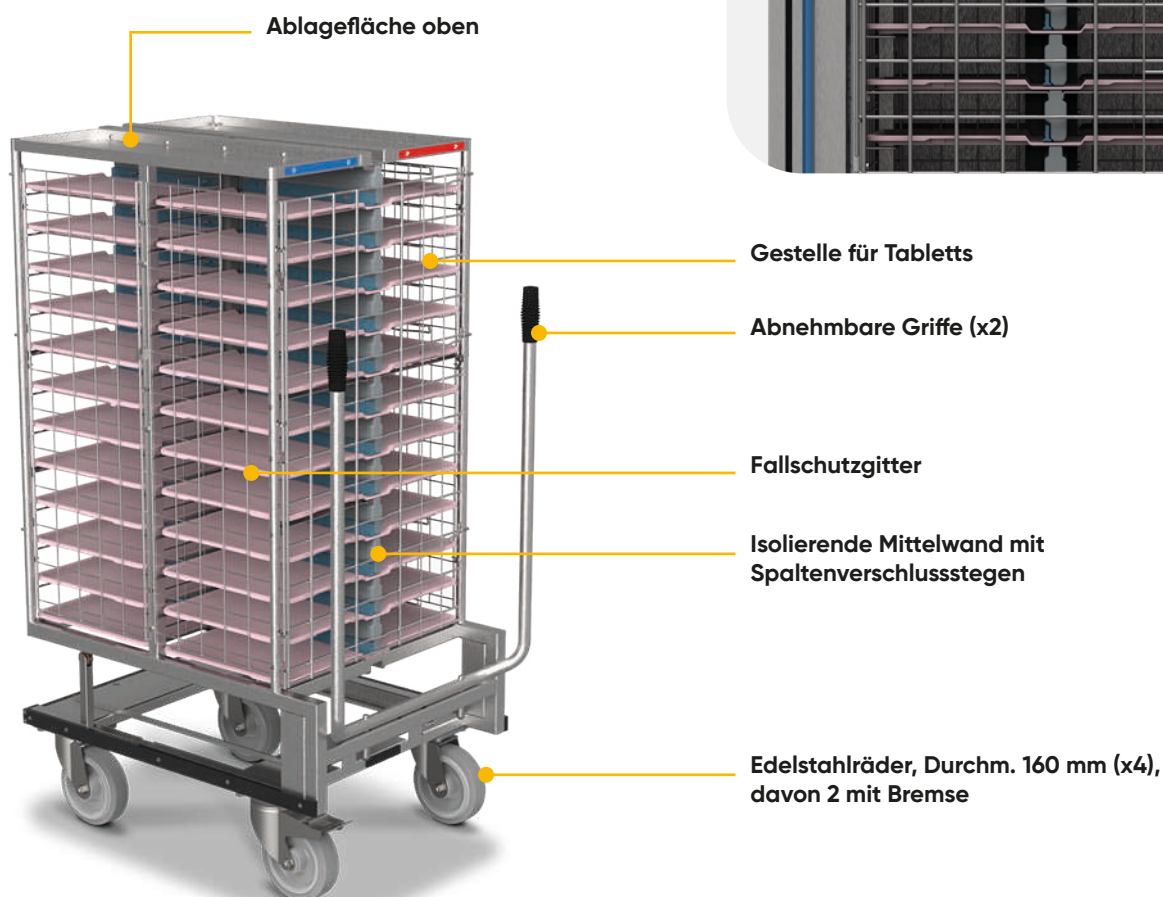
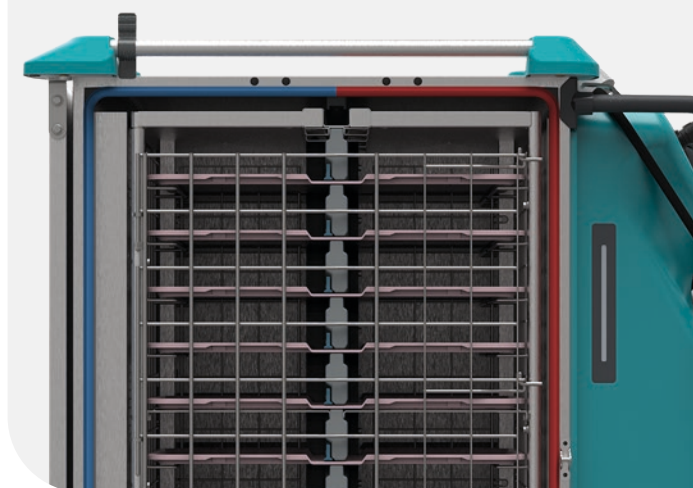
- Junior für bis zu 24 Speisetabletts
- Senior für bis zu 30 Speisetabletts

EIGENSCHAFTEN

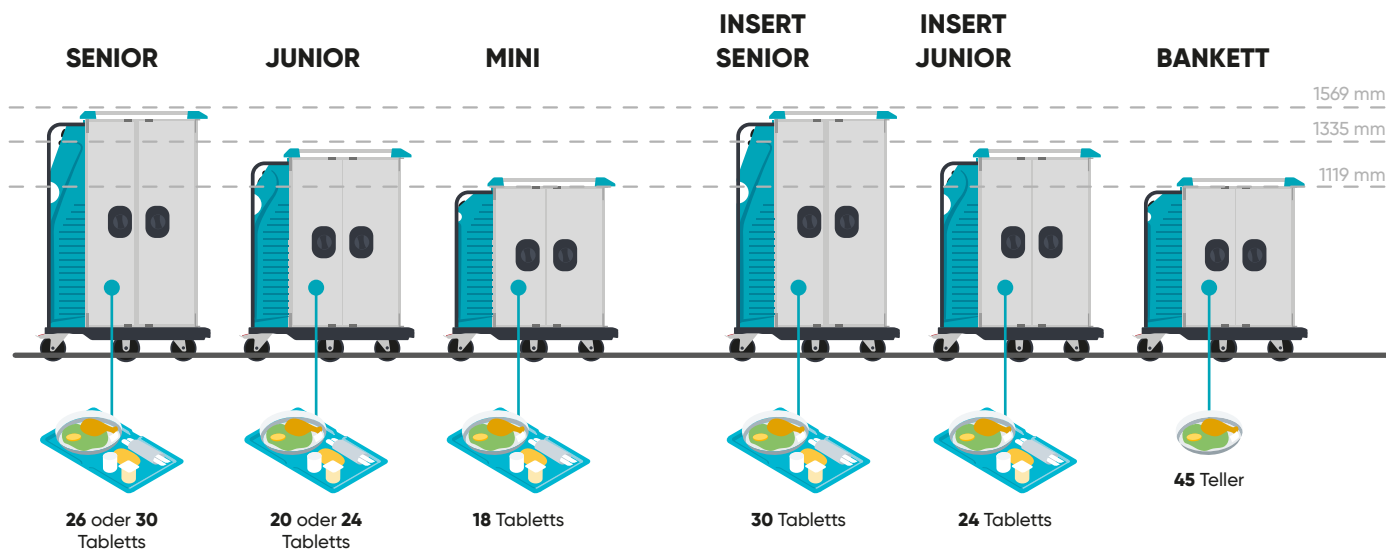
- Innen- und Außenstruktur aus Edelstahl
- Einteiliger Insert mit Türen zur Sicherung der bestückten Tablettts während des Transports
- 2 Gittertüren serienmäßig
- Möglichkeit des Transports einer 600 x 400 mm großen Kiste auf dem unteren Teil des Inserts



COMPACTSERV INSERT



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	90	86
		2 x 8	16	Gastronorm +	90	86
		2 x 9	18	Gastronorm	78	74
		2 x 9	18	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	2 x 13	26	Gastronorm	90	86
		2 x 13	26	Gastronorm +	90	86
	4600030	2 x 15	30	Gastronorm	78	74
		2 x 15	30	Gastronorm +	78	74
INSERT JUNIOR	4600070	2 x 12	24	Gastronorm	78	74
INSERT SENIOR	460 0071	2 x 15	30	Gastronorm	78	74
BANKETT	4600040	9	45 Teller	/	87	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



KERNEIGENSCHAFTEN

ERGONOMIE

Der COMPACTSERV Wagen ist für eine einfache Bedienung, Reinigung und Wartung konzipiert.

Als kompaktestes und niedrigstes Modell am Markt besticht er zudem durch sein geringes Eigengewicht sowie sein 6-Rollen-Fahrwerk. Dieses gewährleistet permanenten Bodenkontakt – selbst bei Gefälle oder unebenen Untergründen (optional erhältlich). Ein einzigartiges Konzept für sicheres Manövrieren und Bremsen.

Er verfügt über eine große Abstellfläche auf der oberen Abdeckung sowie ein abklappbares Ablagebord für optimalen Komfort während der Speisenverteilung. Allseitige Stoßschutzecken oben und unten bieten einen effizienten Aufprallschutz im täglichen Einsatz. Mit seinen langen Handgriffen vorne und hinten zum Greifen in jeder Höhe ist er sehr bequem zu handhaben. Seine Türen verfügen über einen einhändig bedienbaren Schnappverschluss. Der Spaltenverschlusssteg erleichtert das Einschieben der Tablets auf allen Ebenen. Eine LED-Statusleiste mit intuitivem Bedienfeld ermöglicht die Informationsabfrage aus der Distanz.

QUALITÄT, LANGLEBIGKEIT UND WARTUNG

Der COMPACTSERV ist aus hochwertigen, robusten und ausgewählten Materialien wie Edelstahl und Aluminium gefertigt, die höchste Langlebigkeit garantieren. Die verwendeten Materialien stammen aus Recycling-Quellen und sind zu 70 % erneut recycelbar.

Er ist so konzipiert, dass die Sicherheit des Personals zu jedem Zeitpunkt gewährleistet ist. Die Außenwände sind isoliert, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Die Innenräume sind leicht zugänglich und auch der Zugang zu den technischen Komponenten wurde erleichtert.

Reling mit 4 Stoßschutzecken

Ergonomische Handgriffe

Abklappbares Ablagebord

Stoßschutz

6 Leichtlaufrollen

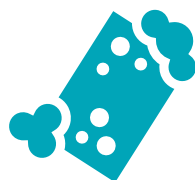


REINIGUNG UND HYGIENE

Dank der Schutzart IPX5 ist der Wagen für eine einfache und effiziente Reinigung konzipiert. Der fugenlose Innenraum mit abgerundeten Kanten sowie der glattflächige Stoßschutz erlauben einen optimalen Ablauf des Spülwassers.

Türdichtungen und Spaltenverschlussstege sind ohne Werkzeug abnehmbar.

Der Innenbereich kann mit einem Schwamm, einer Bürste oder mit der Schlauchbrause gereinigt werden. Der Wagen verfügt außerdem über ein spezielles Pedal für den Ablauf des Spül- und Kondenswassers.



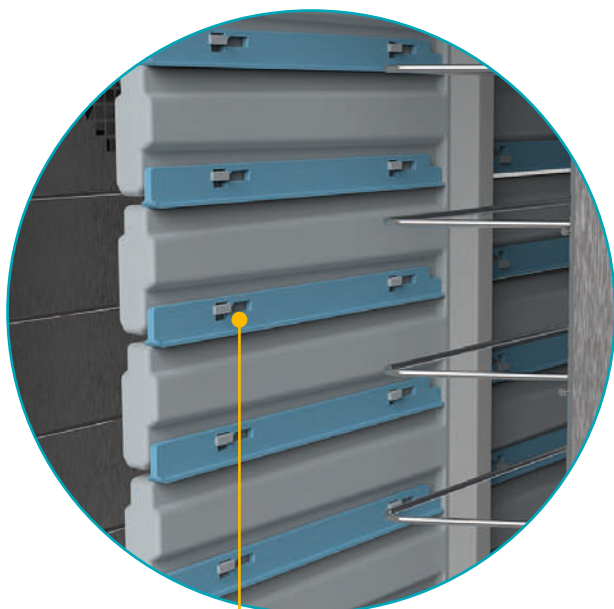
REINIGUNG MIT SCHWAMM



REINIGUNG MIT BÜRSTE

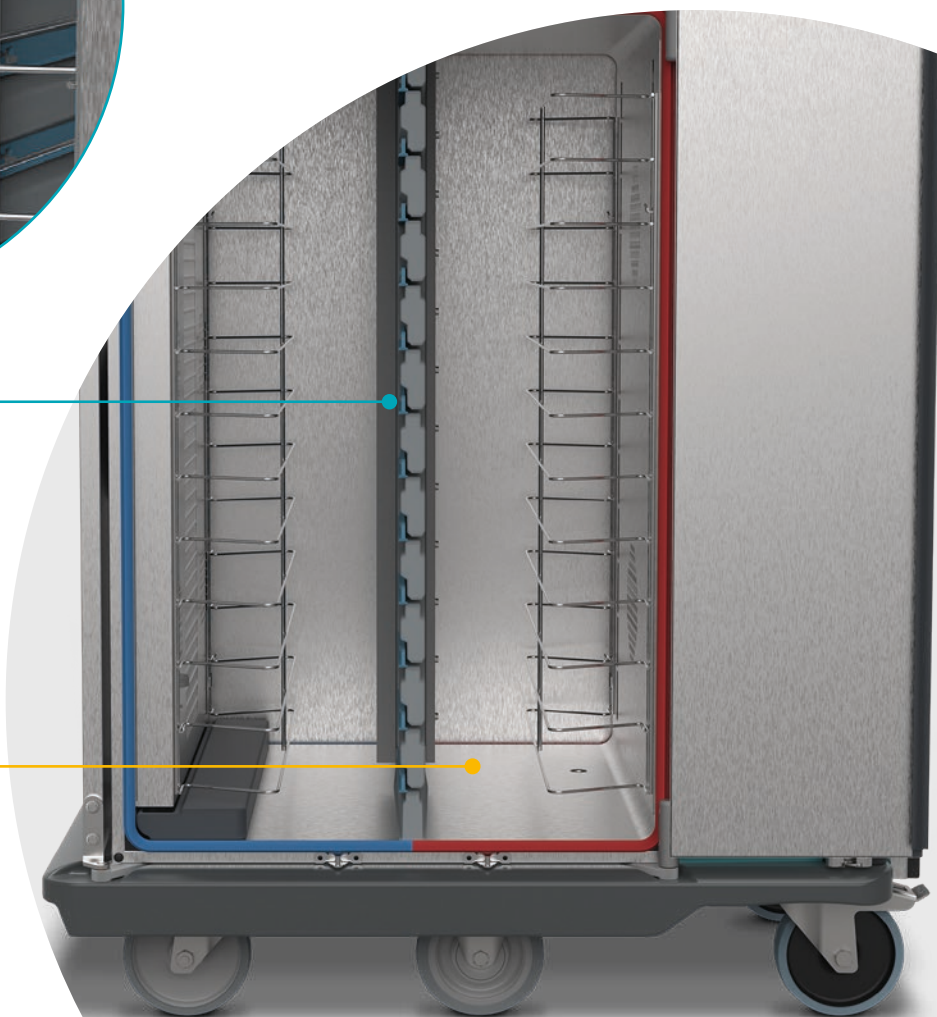


**REINIGUNG MIT
SCHLAUCHBRAUSE**



Spaltenverschlusssteg

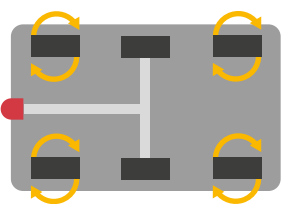
Thermische Barriere



OPTIONEN UND ZUBEHÖR

OPTIONEN

- Abklappbares Ablagebord mit integrierter Mülleimerhalterung
- Türverriegelung mit Schlüssel für zusätzliche Sicherheit
- Ablaufpedal für Spül- und Kondenswasser
- Integrierte Kamera beim Modell Senior
- Ausführung mit 2 oder 4 Türen
- Standardmäßig mit festem Kabelanschluss, optional als Steckervariante lieferbar
- Klappbares Deichselsystem
- Elektroantrieb mit drucksensitiven Handgriffen



6 Edelstahl-Räder mit zentraler Feststellbremse:

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

ZUBEHÖR

- Abräumstation
- Abnehmbarer Kerntemperaturfühler



Abräumstation



Kamera



Ausführung 2 Türen



Ausführung 4 Türen



Externer Kabelanschluss



Abklappbares Ablagebrett



BILDSCHIRM

Der Wagen ist mit einem 7-Zoll-Farb-Touchscreen ausgestattet, der allen Komfort beim Ablesen und Programmieren bietet.

Digitale Funktionen

- Vollständige Programmierung
- Manueller Start und Stopp der Durcherhitzung
- Umschaltung auf Standby-Modus
- Manuelle Aktivierung von Temperaturhaltung und Boost
- Diagnose und Wartungsunterstützung

Bedienfeld

Es bietet folgende Funktionen:

- Zyklussteuerung (Uhrzeiten, Programme...)
- Echtzeit-Anzeige der Temperaturen und der Restlaufzeit bis zur Ausgabe
- Optische Kontrolle des Zyklusstatus über die dreifarbige LED-Leiste
- Abruf der Temperaturverläufe und eventueller Ereignisprotokolle

Eigenschaften

- 3 Startmodi für Zyklen: Automatisch / Manuell / Steuerung gestaffelter Garvorgänge
- Programmierung: 5 Programme für bis zu 4 Mahlzeiten pro Tag
- Standard-Historie: Speicherung von ereignisbezogenen und kategorisierten Daten mit Zeitstempel für über einen Monat
- Standard-Rückverfolgbarkeit: Speicherung der Temperaturdaten (einsehbar im Netz- oder Akkubetrieb option) für über einen Monat.

Die Neuheiten von iServ4

- Erhöhte Cybersicherheit gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften
- Vernetzbar mit SOCONNECT über Ethernet, WLAN oder 4G
- Optimiertes Wartungsmanagement durch zahlreiche Sensoren wie etwa zur Überwachung des Kältemittel-Druck
- Einfache und benutzerfreundliche Bedienung
- Optimiertes Energiemanagement bei 230-Volt-Ausführung (Wechselstrom)



LEBENSMITTELSI- CHERHEIT

Datenerfassung in Echtzeit, automatisch oder manuell

- Aufzeichnung von Kern- und Innenraumtemperaturen
- Schnelle und einfache Überwachung des Servicestatus mittels Zähler

Technische Überwachung

- Fernüberwachung des gesamten Geräteparks
- Fernstart/-stopp von Zyklen
- Erfassung von Warnmeldungen
- Erinnerung an Wartungsmaßnahmen
- Unterstützung bei der technischen Fernanalyse



DATENMANAGEMENT

Standardmäßig zwei Möglichkeiten der Datenerfassung zur Überwachung, Reaktion und Aufzeichnung von Vorfällen und Temperaturverläufen.

1. USB-Stick

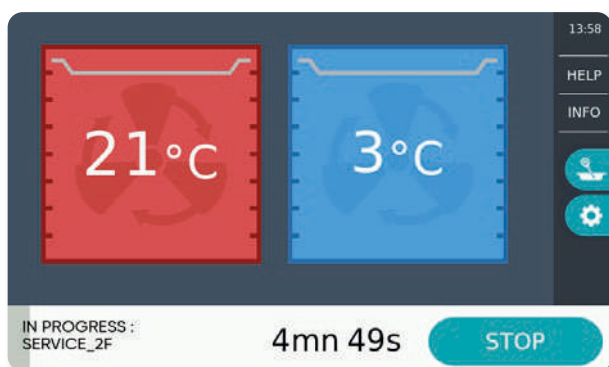
Exportiert und speichert Rückverfolgbarkeitsberichte im PDF-Format:

- Kerntemperaturen (optional)
- Innenraumtemperaturen
- Betriebshistorie
- Durcherhitzungsprogramme

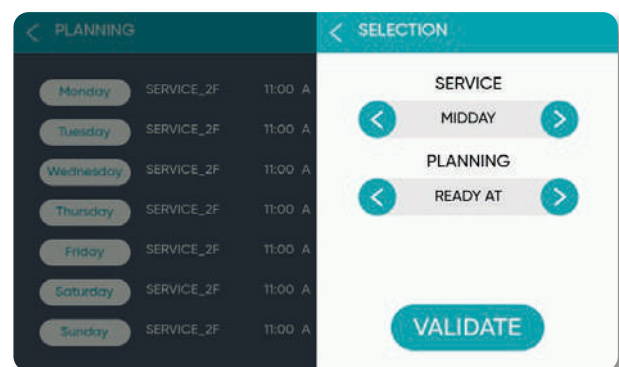
2. Echtzeit

Die cloudbasierte SOCONNECT-Plattform bietet zahlreiche Dienste:

- Überwachung des Betriebszustands des Geräteparks mit Analyseunterstützung
- Überwachung der Innenraum- und Kerntemperaturen
- Fernprogrammierung
- Abfrage der Betriebshistorie der Wagen



Betrieb



Programmierung

RÜCKVERFOLGBARKEIT

DREI EBENEN DER RÜCKVERFOLGBARKEIT

Standard-Temperaturüberwachung

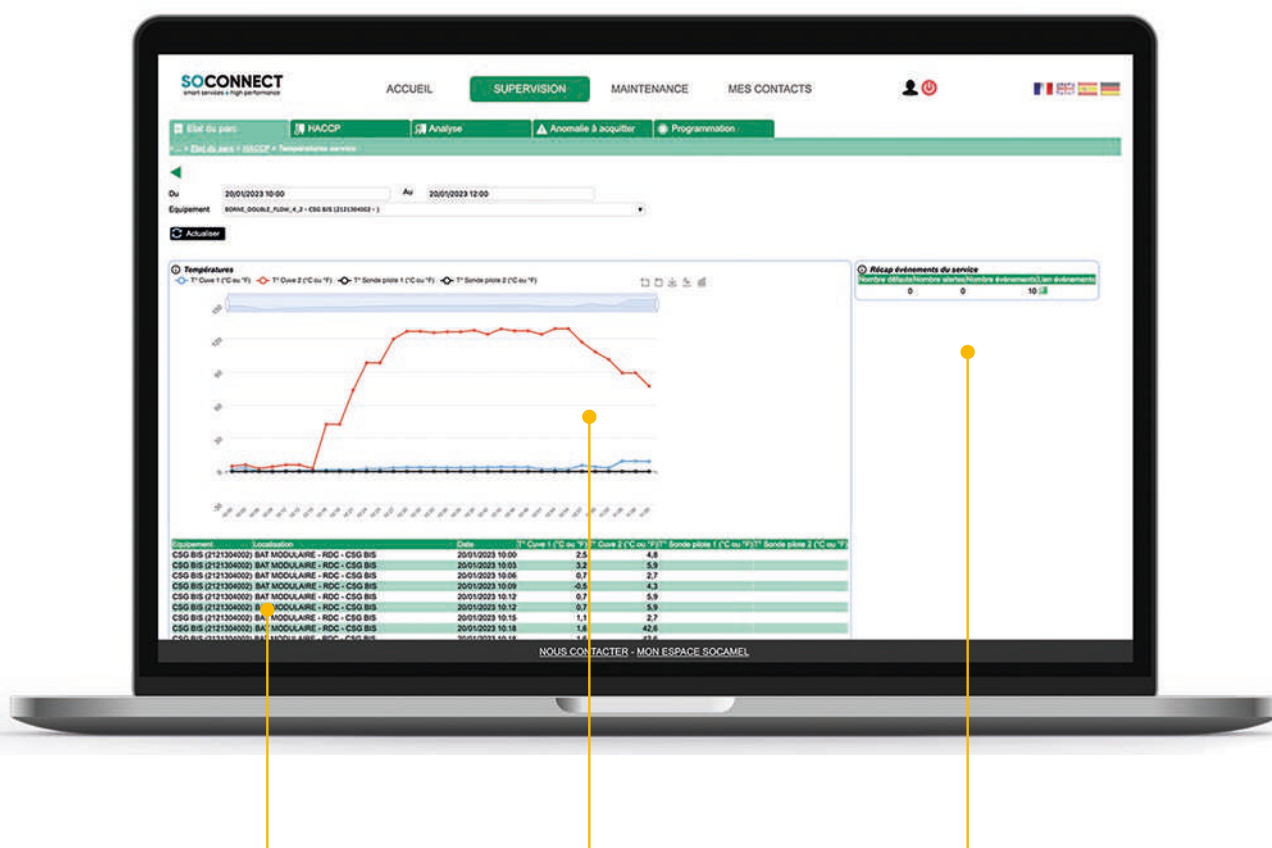
Eine erste Stufe der Rückverfolgbarkeit erfasst standardmäßig die Innenraumtemperaturen, wenn der Wagen mit dem Stromnetz verbunden ist.

Erweiterte Temperaturüberwachung

Diese Option ermöglicht es, die Temperaturen während des gesamten Logistikprozesses aufzuzeichnen. Ein netzstromunabhängiges Datenerfassungsmodul erlaubt die ununterbrochene Kontrolle aller Prozessschritte: Anrichten der Tablett, Transport, Kühlung/Regenerierung, Verteilung und Reinigung.

Kerntemperaturfühler

Sie können Ihre Ausstattung mit einem Kerntemperaturfühler ergänzen; dieser ermöglicht das Einspielen der Menüdaten sowie die Aufzeichnung der Kerntemperaturen der Speisen.



Software
SOCONNECT

Verfolgung
in Echtzeit

Gerätepark

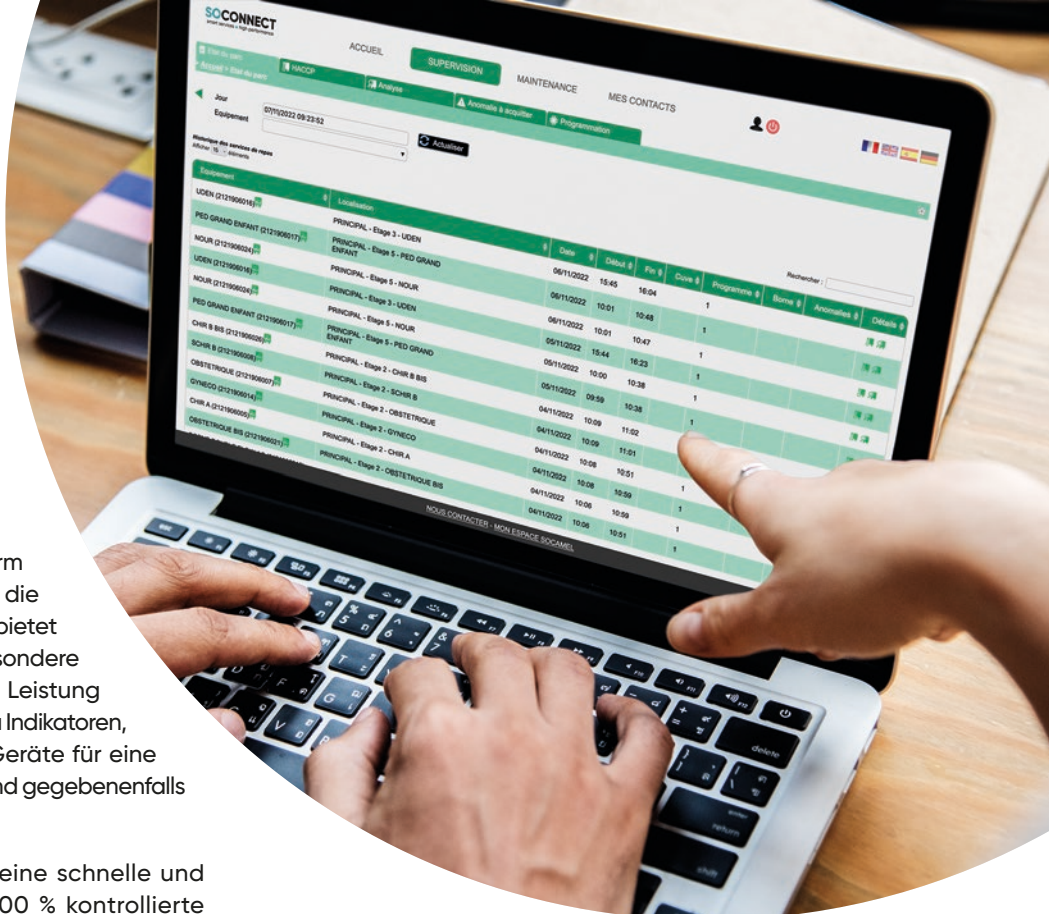
SOCONNECT

SOCONNECT ist unsere neue Software-Plattform. Diese neuartige 360°-Lösung wurde entwickelt, um die Essensausgabe und die Verwaltung des Geräteparks zu optimieren.

Diese in die Cloud ausgelagerte Plattform erleichtert die Wartung und ermöglicht die Zentralisierung der Daten. SOCONNECT bietet heute Dienstleistungen an, welche insbesondere die Einhaltung der Vorschriften und die Leistung garantieren. Sie bietet nun auch Zugang zu Indikatoren, die es ermöglichen, die Wartung der Geräte für eine maximale Lebensdauer zu überwachen und gegebenenfalls deren Erneuerung zu antizipieren.

SOCONNECT, eine Plattform, die für eine schnelle und effiziente Einarbeitung und eine zu 100 % kontrollierte Leistung optimiert wurde.

Sie kann für ein standortübergreifendes Management vernetzt werden.



SOCONNECT
smart services • high performance

MEHRERE DIENSTE



Nutzung

Die Softwareplattform von SOCONNECT ist so konzipiert, dass sie schnell und effizient erlernt werden kann. Alles beruht auf Meldungen in Form von Kennzahlen mit einer regelmäßigen Berichterstattung über den Zustand des Geräteparks.



Vorschriften

SOCONNECT bietet ein automatisches Temperaturmonitoring, um die Mahlzeiten zuverlässig kühl zu halten beziehungsweise zu regenerieren. Es handelt sich dabei nicht um Stichproben, sondern um eine ständige unparteiische Kontrolle aller Mahlzeiten. Eventuelle Anomalien werden sofort per SMS oder E-Mail gemeldet. Die Verwendung des Kerntemperaturfühlers ist natürlich weiterhin möglich.



Leistung

Die Heiz- und Kälteleistung der Geräte wird für alle gelieferten Mahlzeiten überprüft. So wird gewährleistet, dass die Geräte im Laufe der Zeit nicht an Leistung verlieren. Mangelhafte Wartung, Verschleiß, aber auch fehlerhafte Nutzung können Ursachen sein. SOCONNECT ist somit auch ein Managementinstrument.



CMMS (Computerized Maintenance Management System)

In gleicher Weise wie Socamel verfügen die technischen Abteilungen der Kunden über Informationen zu allen Wartungsarbeiten an ihren Geräten. SOCONNECT ist ein echtes computergestütztes Wartungsmanagement-Tool, das für eine vollständige Transparenz und eine umfassende Betreuung entwickelt wurde.



Gerätepark

Mithilfe von Indikatoren können Sie die Notwendigkeit einer Erneuerung von Geräten vorhersehen und entscheiden, ob Sie Geräte schrittweise austauschen oder Wartungsarbeiten einleiten möchten, wobei Sie das Budget und die Gesamtbetriebskosten (TCO) im Auge behalten.



Sicherheit

Auf funktionaler Ebene bietet Socamel eine 99 %ige Servicegarantie mit ausgelagerter Software in einer Cloud. Die Wartung und Verwaltung wird vom Hersteller gewährleistet, der sich mit einer ausgelagerten Risikoanalyse und der Überwachung und Aktualisierung der neuesten Sicherheitspatches für einen verantwortungsvollen Sicherheitsansatz einsetzt.

MIT LEICHTIGKEIT ÜBERWACHEN, HANDELN UND AUFZEICHNEN

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



1

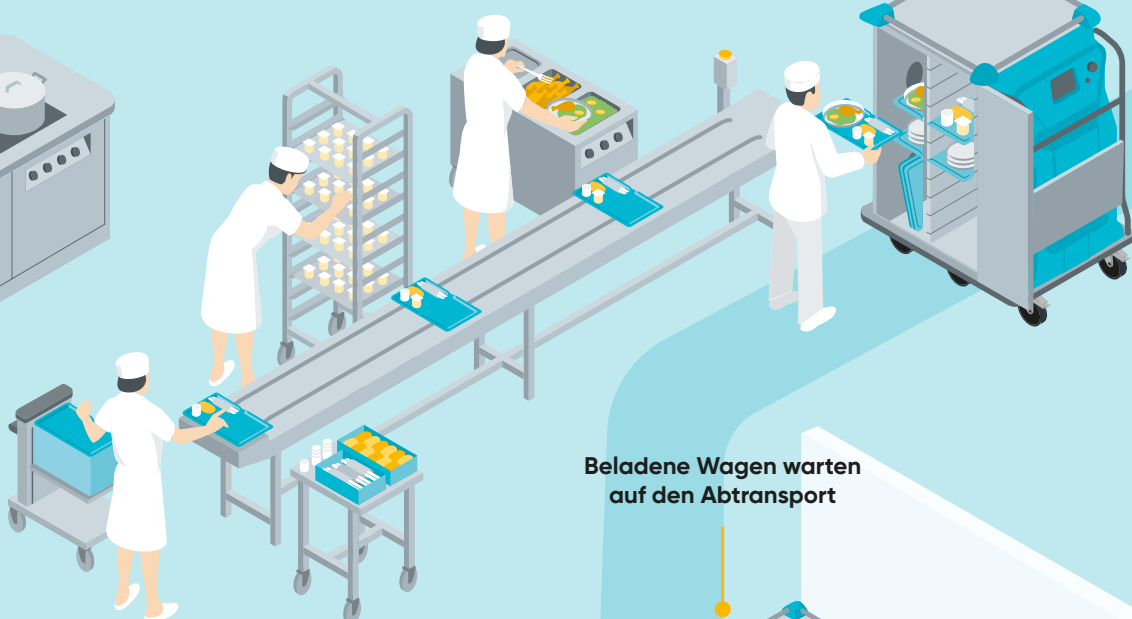
PORTIONIERUNG

Mit der erweiterten Rückverfolgbarkeit von i-Serv werden die Speisen von diesem Moment an überwacht. Die Temperaturen werden permanent aufgezeichnet und automatisch via SOCONNECT kontrolliert.

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

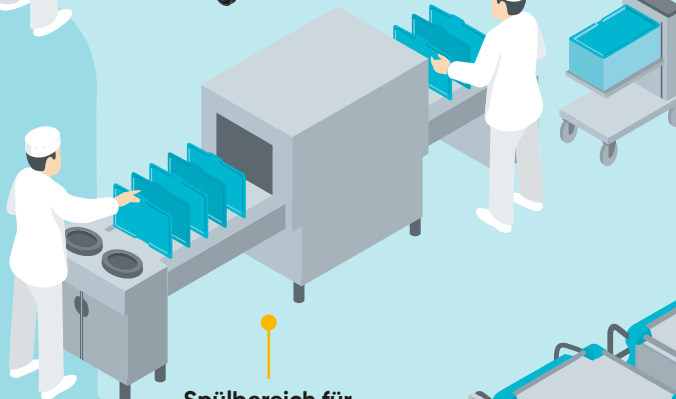
Die erweiterte Temperaturüberwachung registriert den Temperaturanstieg während des Reinigungsvorganges (Waschen mit heißem Wasser).



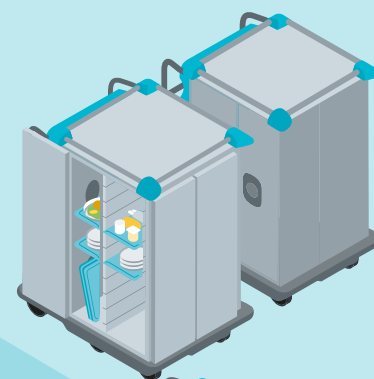
Die Wagen sind sauber



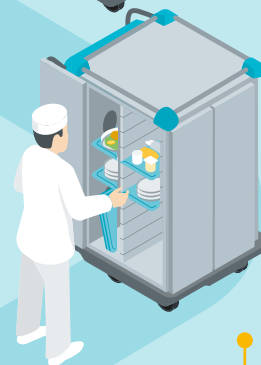
Waschen mit
Schlauchbrause,
Bürste oder
Schwamm



Spülbereich für
Tablets und Geschirr



COMPACTSERV
auf dem Weg zur
Reinigung



Abräumen

3

SOCONNECT UND ECHTZEIT

Mit SOCONNECT können der Verpflegungsleiter und die Diätassistentin mittels Kennzahlen informiert werden über:

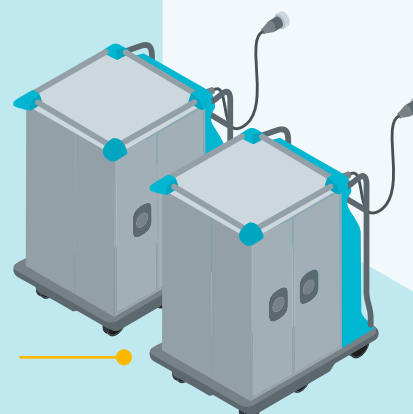
- Betriebsstörungen
- Einhaltung der Temperaturen
- Lieferstatus der Gerichte
- Nutzung der Geräte



2

REGENERIERUNG UND HEISSHALTUNG

Vorder Essenszeit (Mittag- oder Abendessen), startet die Elektronik den Heizzyklus, des beladenen Wagens. Am Ende der Durcherhitzung / Kühlung sorgt der Wagen dafür, dass die Temperaturen bis zur Verteilung der Mahlzeiten gehalten werden.



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 und hochwertigem Geschirr oder auf attraktiv angerichteten Tellern für den Compactserv Bankett
- 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 (die kompaktesten Modelle auf dem Markt)
- Elegantes Design schafft Zufriedenheit bei der Verwendung
- Der optionale Elektromotor entlastet das Personal beim Schieben und Rangieren des Wagens im täglichen Fahrbetrieb

FÜR DAS KÜCHENTEAM

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

FÜR DAS MANAGEMENT

- Lange Lebensdauer durch den Einsatz hochwertiger Qualitätskomponenten
- Das elegante Design verbessert das Prestige der Einrichtung
- Durch die Zuverlässigkeit unserer Produkte bleiben die Wartungskosten während der gesamten Produktlebensdauer überschaubar
- Entwicklung und Fertigung in Frankreich



FÜR DAS WARTUNGSTEAM

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

FÜR DAS IMAGE DER EINRICHTUNG

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

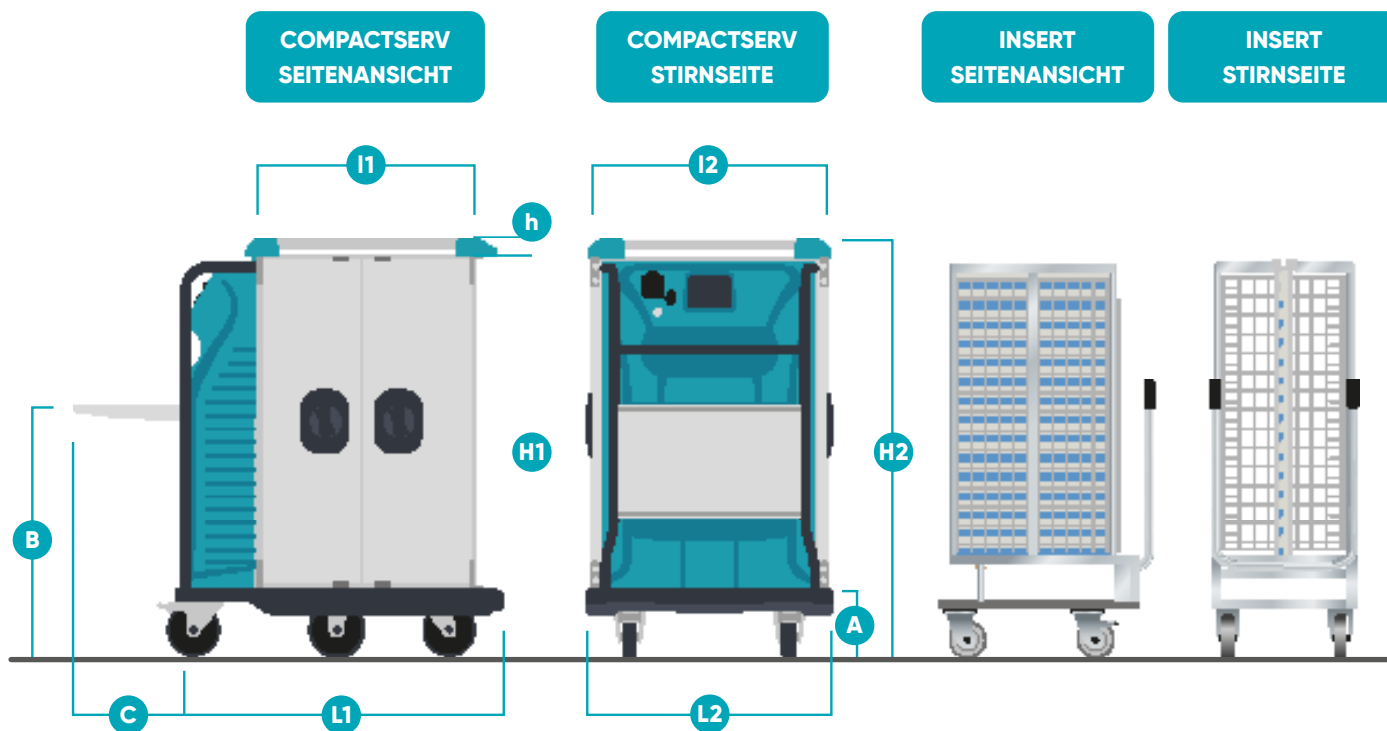


SPEISENVERTEILWAGEN, DIE ZU IHNEN PASSEN

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	1064	1280	1514	1514	1280	1064
H2 Höhe mit Galerie	1119	1335	1569	1569	1335	1119
h Höhe der Galerie	55	55	55	55	55	55
L1 Länge	1040	1040	1040	1040	1040	1040
L2 Breite	780	780	780	780	780	780
I1 Länge Stellfläche	657	657	657	657	657	657
I2 Breite Stellfläche	660	660	660	660	660	660
Türauslenkung (4 Türen)	1337	1337	1337	-	-	1337
Türauslenkung (2 Türen)	1500	1500	1500	-	-	1500
A Höhe Stoßschutz	211	211	211	211	211	211
B Höhe abklappbares Bord	790	790	790	-	-	790
C Breite abklappbares Bord	336	336	336	-	-	336
Leergewicht in kg	154	174	198	198	174	154

* Die Abbildungen können von der tatsächlichen Ausführung abweichen

HUPFER

SCHWEIZ AG

Hupfer Schweiz AG
Industriestrasse 15, 6203 Sempach Station SCHWEIZ

+41 (0) 41 462 72 52

info@hupfer-schweiz.ch
www.hupfer-schweiz.ch



#weprotectyourfood

Lösung mit
dem Label



Socamel Deutschland GmbH
Wittestr. 30 K, 13509 Berlin - DEUTSCHLAND
+49 (0) 30 4357 2524
info@socamel.de
www.socamel.de

Socamel ist ein Unternehmen der Guillin-Gruppe

MADE IN FRANCE