

WAITINGSERV



LEISTUNGSFÄHIGE
UMLUFTTECHNOLOGIE ZUR
EINHALTUNG DER VORGESCHRIEBENEN
SPEISETEMPERATUREN

DIE UNENTBEHRLICHE LÖSUNG

Ein Gerät zur
Zwischenlagerung Ihrer
Speisetabletts im Rahmen
der Speisenverteilung



#weprotectyourfood



FUNKTIONSPRINZIP

Unsere Lösung für die Zwischenlagerung Ihrer Speisetabletts : der Schrank mit Umlufttechnologie WAITINGSERV hält die Speisen der Patienten, die zum Zeitpunkt der Speisenverteilung abwesend sind, auf der idealen Temperatur.

Der Schrank bietet dank seiner durch die Mittelwand geschaffenen Thermobarriere, seines optimierten Aufbaus und seiner doppelverglasten Türen hohe Leistungsfähigkeit bei reduziertem Energieverbrauch.

Diese Zwischenlagerungslösung stellt die unentbehrliche Ergänzung zu den Produkten ROOMSERV, COMPACTSERV und DOUBLE/ERGOSERV dar und garantiert Ihnen perfekte Konformität mit den Hygiene- und Temperaturhaltungsvorschriften.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der WAITINGSERV ist ein Zwischenlagerschrank mit integrierter Technologie, der dazu vorgesehen ist, in Küchenbereichen auf eine Arbeitsplatte oder einen geeigneten Schiebetisch (Option) gestellt zu werden.

Er ist in 8 Modellen erhältlich und kann 4 oder 5 geteilte wie auch ungeteilte Gastronorm-, Gastronorm +- oder Euronorm-Tabletts aufnehmen.

Dieser Schrank umfasst:

- Standfüße zur Gewährleistung seiner Stabilität,
- Isolierte Glastüren, durch die man die im Schrank befindlichen Tabletts gut sehen kann und
- Ein Umluftsystem zum Warm- und Kühlhalten der Speisen, das hohe Leistungsfähigkeit bietet und Vorschriften-Konformität gewährleistet.

DAS DESIGN

- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- In die Mittelwand integrierte Thermobarriere
- Doppelverglaste Türen mit integriertem Griff
- Bedienerfreundliches und intuitives Bedienfeld
- Zeitschaltuhr
- Kondensat-Auffangbehälter
- Kompaktes Design, um die Integration auf einer Arbeitsplatte zu ermöglichen
- Abgerundete Innenwinkel für eine einfache Reinigung
- Je ein Temperaturregler für das Warm- und Kühlhalten
- Kompatibilität mit zahlreichen Speisetablett-Formaten
- Übereinander aufstellbar



INHALT

DIE UMLUFTTECHNOLOGIE | S.5

Engineering von Socamel Technologies

WAITINGSERV | S.6

Die Lösung zur Zwischenlagerung

DIE OPTIONEN | S.10

Zur Ergänzung des Schrankes WAITINGSERV

DIE VORTEILE VON SOCAMEL | S.11

Von der Küche zum Konsumenten

DIE ABMESSUNGEN | S.13

Maßangaben zum WAITINGSERV

DIE UMLUFTTECHNOLOGIE – EINE KERNKOMPETENZ VON SOCAMEL TECHNOLOGIES

Die aus der traditionellen Grande Cuisine stammende Umlufttechnologie bietet folgende Vorteile:

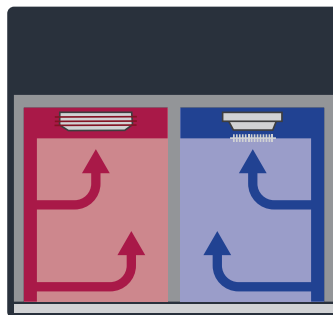
- Das Umluftverfahren bewahrt die spezifischen Eigenschaften der Speisen, die weder aufgeweicht noch ausgetrocknet werden, und ermöglicht so eine weitreichende Speisenvielfalt, wie zum Beispiel gebackene oder gegrillte Produkte, Aufläufe und mehr.
- Es ist kein spezifisches Geschirr erforderlich.
- Die zum Einsatz kommende dynamische und zielgerichtete Zirkulation von kalten und heißen Luftströmen wurde auf der Basis von umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten im Bereich der Luftführungstechnik und Thermik entwickelt.

EINHALTUNG DER VORSCHRIFTEN UND DER INTERNEN ANFORDERUNGEN

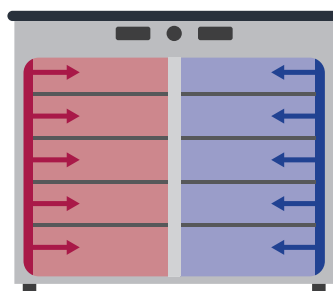
Die meisten Vorschriften zur Temperaturerhaltung fordern, dass die Kerntemperatur der Warmspeisen auf über 63 °C und der Kaltspeisen auf unter 10 °C gehalten wird. Die Voreinstellung der Temperaturerhaltung unseres für hohe Leistungsfähigkeit ausgelegten Zwischenlagerschranks beträgt für Warmspeisen 70 °C und für Kaltspeisen 3 °C.

Die Regelungssollwerte sind auf Anfrage in einem definierten Bereich veränderbar, so dass die Temperaturen an den jeweiligen spezifischen Bedarf anpassbar sind.

Oberansicht – Horizontalschnitt



Seitenansicht – Vertikalschnitt



Kühlhaltung

WAITINGSERV



WAITINGSERV 4 EINSCHUBEbenen



WAITINGSERV 5 EINSCHUBEbenen

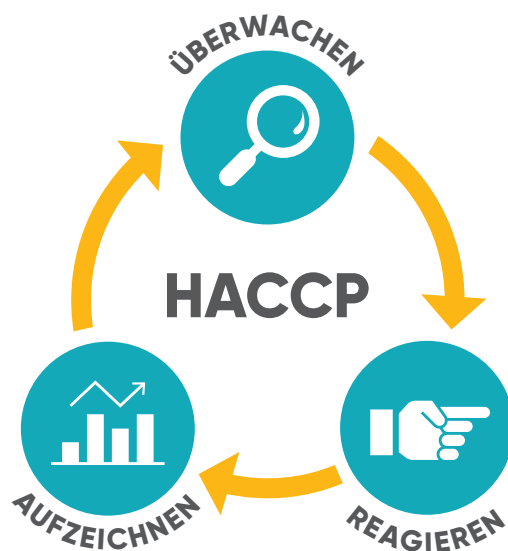
LEISTUNGSMERKMALE

Die Leistungsfähigkeit unseres WAITINGSERV gewährleistet eine ausgezeichnete Lebensmittelsicherheit (HACCP) und den Erhalt der gewünschten Temperaturen. So werden die geschmacklichen und visuellen Qualitäten auch der empfindlichsten Speisen bewahrt.

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch aufgrund eines eventuellen Vergessens der Abschaltung durch den Bediener besitzt der Schrank eine Zeitschaltuhr, mit der ein automatisches Abschalten der Temperaterhaltung (warm und kalt) programmiert werden kann.

UMWELTFREUNDLICHKEIT

Energie: Dank der hohen Leistungsfähigkeit werden die kalten und warmen Temperatursollwerte schnell erreicht, so dass das Gerät im letzten Moment eingeschaltet werden kann, kurz bevor die Tablettwagen im Küchenbereich eintreffen.





DER ZYKLUSABLAUF

Bei Eintreffen der Tablettwagen ist lediglich manuell ein Zyklus zu starten, indem auf den Bedienknopf gedrückt wird. Zu diesem Zeitpunkt werden die nicht verteilten Speisetabletts einfach aus dem ROOMSERV, dem ERGOSERV oder dem COMPACTSERV entnommen und direkt in den Zwischenlagerschrank eingeschoben. So kann dem entsprechenden Patienten bei der Rückkehr in sein Zimmer ein Speisetablett mit warmen und kalten Speisen serviert werden, genau wie es bei der klassischen Speisenverteilung der Fall ist.

QUALITÄT, LEBENSDAUER UND INSTANDHALTUNG

Der WAITINGSERV wird aus robusten und durchdacht gewählten Qualitätsmaterialien wie z. B. rostfreiem Edelstahl hergestellt, die eine lange Lebensdauer garantieren.

Des Weiteren wurde bei seinem Design darauf geachtet, dass die Sicherheit des Personals gewährleistet ist. Allen bei der allgemeinen Verwendung des Schrankes möglichen Risiken wurde vorgebeugt: die Temperaturen an den Außenflächen des Geräts werden so gering gehalten, dass keine Verbrennungsgefahr besteht, und seine Oberflächen sind glatt, fließend geformt und frei von Stellen, an denen man sich bei der Benutzung schneiden oder einklemmen könnte.

Die beiden Türgriffe erleichtern das Öffnen und Schließen mit nur einer Hand, ohne Verbrennungsgefahr. Der Zugang zu den Technikkomponenten der Kälte- und Wärmeproduktion sowie zur Elektronik wird durch eine abnehmbare Rückplatte erleichtert.



Isolierte Glastüren

Griffe

REINIGUNG UND HYGIENE

Der WAITINGSERV wurde so ausgelegt, dass er leicht und effizient zu reinigen ist. Da er über mehrere Stunden in Betrieb bleiben kann, wurde er mit einem abnehmbaren Behälter zum Auffangen des Kondenswassers ausgestattet.

Um die Reinigung zu erleichtern, sind die Winkel des Innenbereichs abgerundet. Die Mittelwand ist mit beweglichen Verschlussleisten versehen, die ein leichtes Einschieben und Herausziehen der Speisetabletts ermöglichen. Zur gründlichen Reinigung können die Verschlussleisten werkzeuglos abgenommen werden.

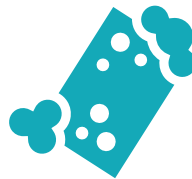
Bei der Reinigung der Innenwände, die mit einem Schwamm oder einer Bürste erfolgen kann, besteht keine Schnittgefahr.

UNKOMPLIZIERTE INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Dank der Werkseinstellungen erfordert der WAITINGSERV keine besonderen Einstellungen. Er wird mit einem Netzkabel für einen einphasigen Standardanschluss geliefert, wodurch seine Installation sehr einfach ist.

Seine Bedienung erfolgt intuitiv: Der an der Vorderseite angeordnete Bedienknopf dient zum manuellen Starten und Stoppen des Temperaturerhaltungszyklus.

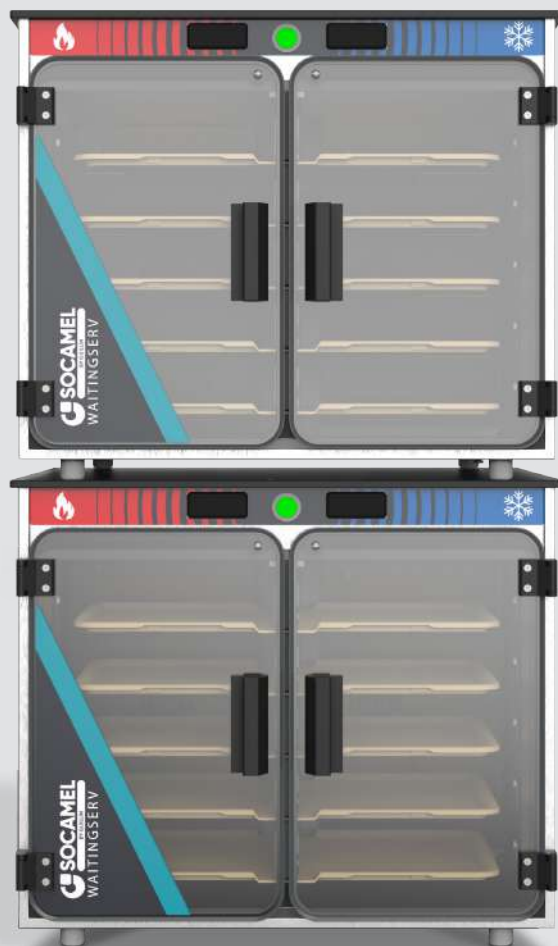
Hinweis: Es ist möglich, zwei WAITINGSERV-Schränke übereinander aufzustellen, um den Platzbedarf zu reduzieren.



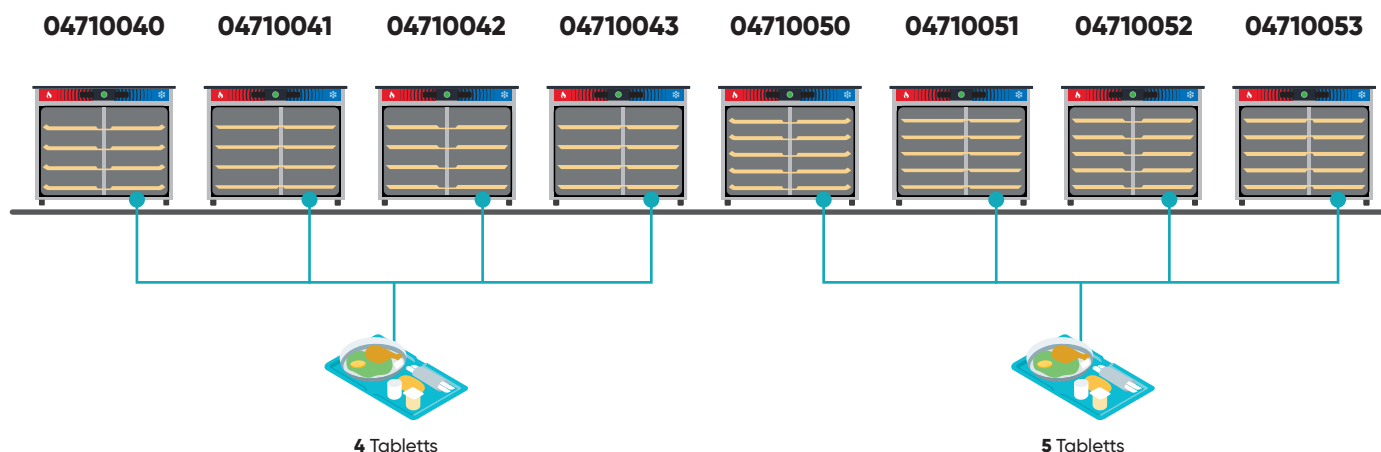
REINIGUNG MIT SCHWAMM



REINIGUNG MIT BÜRSTE



TABLETTAUFNAHMEKAPAZITÄTEN



WAITINGSERV-MODELL	PRODUKT CODE	ANZAHL DER EINSCHUBEbenen	MAXIMALE TABLETTANZAHL	TABLETT-TYP	ABSTAND ZWISCHEN DEN EINSCHUBEbenen	NUTZBARER PLATZ ZWISCHEN DEN TABLETTs
4 TABLETTs	04710040	4	4	GASTRONORM GASTRONORM +	90	86
	04710041	4	4	GASTRONORM GETEILT	90	86
	04710042	4	4	EURONORM	90	86
	04710043	4	4	EURONORM GETEILT	90	86
5 TABLETTs	04710050	5	5	GASTRONORM +	78	74
	04710051	5	5	GASTRONORM GETEILT	78	74
	04710052	5	5	EURONORM	78	74
	04710053	5	5	EURONORM GETEILT	78	74

DIE TABLETTs

**GASTRONORM
UNGETEILT V1**
530 x 325 mm



**GASTRONORM
UNGETEILT V2**
530 x 325 mm



GASTRONORM GETEILT
530 x 325 mm



EURONORM UNGETEILT
530 x 370 mm



EURONORM GETEILT
530 x 370 mm



GASTRONORM +
570 x 325 mm



DIE OPTIONEN

Der WAITINGSERV kann auf einen speziell hierfür entwickelten Schiebetisch gestellt werden, der die erforderliche Sicherheit gewährleistet. Diese Option vermeidet, dass der WAITINGSERV auf einer Arbeitsplatte Platz einnimmt. Des Weiteren macht sie ihn mobil für spezifische Einsatzbedingungen und verbessert seine Zugänglichkeit für Wartungsarbeiten.

Der Schiebetisch ist mit 125-mm-Lenkrollen ausgestattet, von denen zwei mit Bremsen versehen sind. Das Untergestell des Schiebetischs umfasst Einschubschienen für bis zu 5 Tablette, wodurch zusätzlicher Stauraum geboten wird.

Einschubgestell mit 5 Ebenen

Befestigungsrahmen

Lenkrollen D 125 mm



DIE VORTEILE VON SOCAMEL

FÜR DEN PATIENTEN, DER IN SEIN ZIMMER ZURÜCKKEHRT

- Das Personal ist vom Stress der Organisation der Speisenaufbewahrung befreit und kann sich entspannt und lächelnd um die Patienten kümmern
- Die Patienten sind dank der weiterhin kühlen bzw. warmen Speisen zufrieden und genießen eine konstante Servicequalität

FÜR DAS SERVICEPERSONAL

- Ein einfach zu verwendendes Gerät, das keinerlei Schulung erfordert
- Kein aufgrund von Vergessen der Speisen oder Nichtabschaltung des Geräts entstehender Stress und optimierte Organisation des Moments, an dem der Patient in sein Zimmer zurückkehrt
- Keine zusätzliche Arbeit: Das Tablett bleibt vor, während und nach seiner Aufbewahrung im Zwischenlagerschrank komplett bestückt
- Vertrauen in die Temperaturerhaltung der Speisen
- Ein reinigungsfreundliches Design

FÜR DAS KÜCHENPERSONAL

- Eine in Großküchen getestete und bewährte Technologie: ein Qualitätsbeweis
- Kompatibilität mit allen Arten von Geschirr, von Porzellan bis hin zum Einweggeschirr
- Absolutes Vertrauen in die Leistungsfähigkeit beim Kühlen und Warmhalten unter Sicherstellung der Vorschriften-Konformität

FÜR DIE VERWALTUNG

- Return-on-Investment dank eines zuverlässigen und qualitativ hochwertigen Geräts
- Die Zuverlässigkeit unserer Produkte und die Verfügbarkeit ihrer Komponenten schützt über die gesamte Produktlebensdauer hinweg vor unerwarteten Zusatzkosten
- Auf 5 Einschubebenen erweiterte Aufnahmekapazität zur Reduzierung des Bedarfs an zusätzlichen Geräten



FÜR DAS WARTUNGSPERSONAL

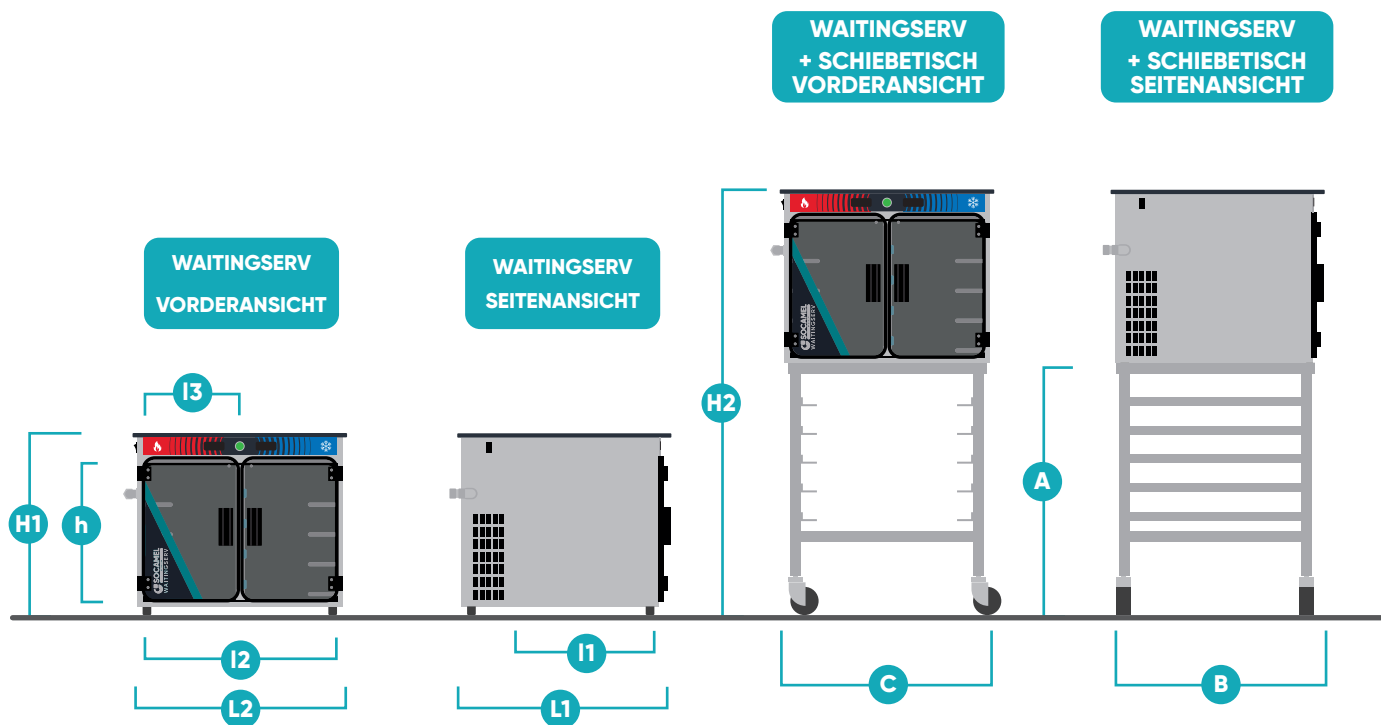
- Bewährte technische Komponenten hoher Qualität, Herstellung und Zusammenbau in Frankreich
- Schneller Zugang zu den technischen Komponenten
- Auf unserer SAS-Software-Plattform erhältliche Komponenten zur Vereinfachung von Teilewahl und -kauf

FÜR DAS IMAGE DER EINRICHTUNG

- Verantwortliche Herangehensweise zum Schutz der Gesellschaft und der Umwelt, insbesondere durch die Wahl eines Kältemittels mit niedrigem THP (Treibhauspotential)
- Hergestellt in Frankreich unter Zusammenarbeit mit hauptsächlich französischen Zulieferern
- Umweltfreundliches, mit Recyclingmaterialien hergestelltes Gerät
- Entwicklung unserer Lösungen mit der Zielstellung, die Arbeitsbedingungen für die Beschäftigten zu verbessern



DIE ABMESSUNGEN



	ABMESSUNGEN/in mm	4 / 5 TABLETTS
H1	Höhe	585
H2	Höhe mit Schiebetisch	1400
h	Innenhöhe	433
L1	Tiefe	649
L2	Breite	683
I1	Innentiefe	377
I2	Innenbreite warmes + kaltes Fach	579
I3	Türbreite	286
A	Höhe Schiebetisch	840
B	Tiefe Schiebetisch	660
C	Breite Schiebetisch	639

* Fotos unverbindlich

NOTIZEN



#weprotectyourfood

Diese Lösung
trägt das Label



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

Socamel ist ein Unternehmen der Gruppe Guillin

