

WAITINGSERV



UNE TECHNOLOGIE À AIR
PULSÉ POUR GARANTIR UNE
CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

LA SOLUTION INDISPENSABLE

Un équipement pour la mise
en attente de vos plateaux
repas lors du service

SOCAMEL
BY GUILLIN



#weprotectyourfood



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La solution de mise en attente des plateaux repas avec technologie à air pulsé, l'armoire WAITINGSERV maintient les plats de vos patients à la température idéale, lorsqu'ils sont indisponibles au moment du service.

Grâce à la barrière thermique créée par la paroi centrale, l'isolation optimisée de sa structure et son double vitrage, l'armoire offre une performance élevée avec une consommation d'énergie réduite.

Un complément indispensable aux gammes ROOMSERV, COMPACTSERV et DOUBLE FLOW/ERGOSERV, cette solution de mise en attente vous garantit une conformité parfaite aux réglementations d'hygiène et de maintien des températures.

DESCRIPTION TECHNIQUE

Le WAITINGSERV est une armoire de mise en attente de plateaux repas à technologie intégrée, conçue pour être placée sur un plan de travail dans les offices alimentaires ou sur une table roulante adaptée (en option).

Disponible en 8 modèles, elle peut accueillir 4 ou 5 plateaux gastronorme, gastronorme +, confort avec plateaux plats ou à bosse.

Cette armoire est équipée :

- Des pieds pour assurer sa stabilité
- Une porte vitrée, permettant une visualisation facile des plateaux en attente et limitant la température de contact
- Un système de froid ventilé, en mode chaud et froid, garantissant performances et conformité aux réglementations

LES CARACTÉRISTIQUES

- Conçu en inox alimentaire
- Barrière thermique intégrée à la paroi centrale
- Porte à double vitrage avec poignée intégrée
- Panneau de commande simple et intuitif
- Minuterie sur le temps de fonctionnement
- Bac de récupération des eaux de condensat
- Compact pour être intégrable sur un plan de travail
- Fond de cuve arrondi pour faciliter le nettoyage
- Deux régulateurs de température chaud et froid
- Compatibilité avec de nombreux formats de plateaux repas
- Conçu pour être empilé l'un sur l'autre



SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.5

Ingénierie Socamel Technologies

WAITINGSERV | P.6

La solution de mise en attente

LES OPTIONS | P.10

Pour compléter l'armoire WAITINGSERV

LES + SOCAMEL | P.11

De la cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.12

Pour l'armoire WAITINGSERV

LA THERMOCONVECTION

LA THERMOCONVECTION FORCÉE ET DIRIGÉE DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Issue de la Grande Cuisine traditionnelle, cette technologie, permet :

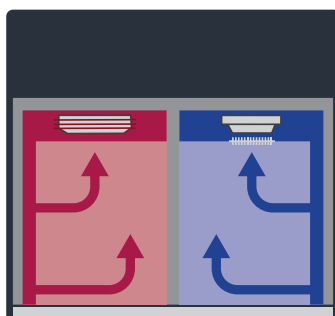
- Le respect des qualités organoleptiques pour un large choix de menus, jusqu'aux plats délicats : feuilletés, gratins, panés, fritures... afin d'éviter ramollissement et dessèchement des préparations
- Ne nécessite pas de vaisselle spécifique
- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud obtenue par des études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures avec un double générateur d'air

RESPECT DE LA RÈGLEMENTATION ET DES EXIGENCES INTERNES

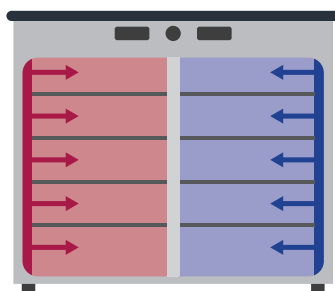
La plupart des réglementations imposent de maintenir les plats chauds au-dessus de 63 °C à cœur de produit et les plats froids en dessous de 10 °C. Conçue pour offrir un haut niveau de performance, l'armoire de maintien est pré-réglée pour conserver les plats chauds à 70 °C et à 3 °C pour les plats froids.

Les consignes de régulation sont modifiables sur demande, dans une plage définie, permettant d'ajuster les températures en fonction des besoins spécifiques.

Vue de dessus - coupe horizontale



Vue de face - coupe verticale



Maintien en froid

WAITINGSERV



WAITINGSERV 4 NIVEAUX



WAITINGSERV 5 NIVEAUX

PERFORMANCES

La performance de nos chariots offre une sécurité alimentaire renforcée (HACCP), et permet d'obtenir les températures souhaitées. Ainsi, les qualités organoleptiques et visuelles des plats préparés, même les plus délicats, sont respectées.

Dans un souci d'écologie, cette armoire intègre une minuterie permettant d'anticiper une coupure automatique du maintien en chaud et en froid si l'utilisateur oublie de l'éteindre.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Énergie : Grâce à ses performances, le point de consigne en chaud et en froid est rapidement atteint, ce qui permet d'allumer l'appareil au dernier moment, juste avant l'arrivée des chariots repas dans les offices alimentaires.

Émission de CO₂ : Le gaz utilisé pour la production de froid a un PRG (potentiel de réchauffement global) inférieur à 4, ce qui réduit fortement le risque d'émission de CO₂.





LE DÉROULEMENT D'UN CYCLE

À la réception des chariots repas, il suffit de lancer manuellement un cycle en appuyant sur l'unique bouton de commande. À cette étape, les plateaux non servis sont simplement retirés du ROOMSERV, de l'ERGOSERV ou du COMPACTSERV pour être placés directement dans l'armoire de maintien. Lorsqu'il retourne dans sa chambre, le patient peut ainsi disposer d'un repas chaud et froid, conforme à un service classique.

QUALITÉ, DURÉE DE VIE ET MAINTENANCE

Le WAITINGSERV est conçu avec des matériaux de qualité, robustes et bien pensés, tels que l'inox alimentaire, qui garantissent une bonne longévité dans le temps.

Il est également appréhendé de sorte à assurer la sécurité du personnel. En effet, tous les risques liés à l'utilisation globale de l'armoire sont maîtrisés : les températures extérieures du chariot sont contrôlées pour éviter les brûlures, et ses surfaces sont lisses, fluides, sans aspérité, ainsi on ne peut ni se couper, ni se pincer en l'utilisant.

Les deux poignées de préhension des portes facilitent l'ouverture et la fermeture d'une seule main, sans risque de brûlure. L'accès aux parties techniques du groupe froid, de la production de chaleur et de l'électronique est facilité par le retrait du panneau arrière.



Surfaces sans aspérités

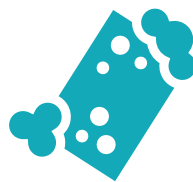
Poignées de préhension

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Cette armoire est conçue pour un nettoyage simple et efficace. Pouvant fonctionner plusieurs heures, elle est équipée d'un bac amovible pour la récupération des eaux de condensat.

Les angles de la cuve sont arrondis pour faciliter le nettoyage, et la paroi de séparation est dotée de guillotines permettant l'insertion et le retrait faciles des plateaux repas, ainsi qu'un nettoyage en profondeur en retirant les guillotines sans outil.

L'intérieur des cuves peut être nettoyé à l'éponge ou à la brosse sans risque de coupure.



LAVAGE À L'ÉPONGE



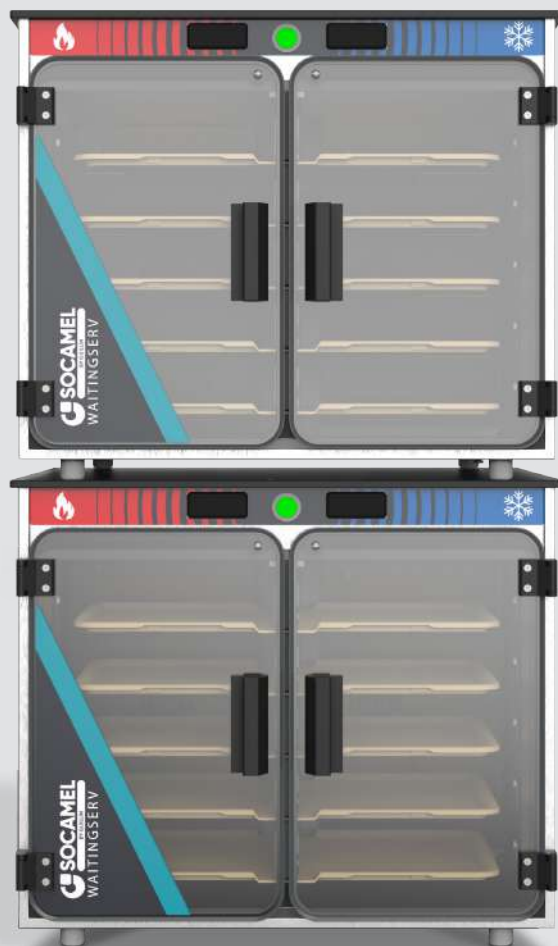
LAVAGE À LA BROSSSE

SIMPLICITÉ D'INSTALLATION ET DE MISE EN SERVICE

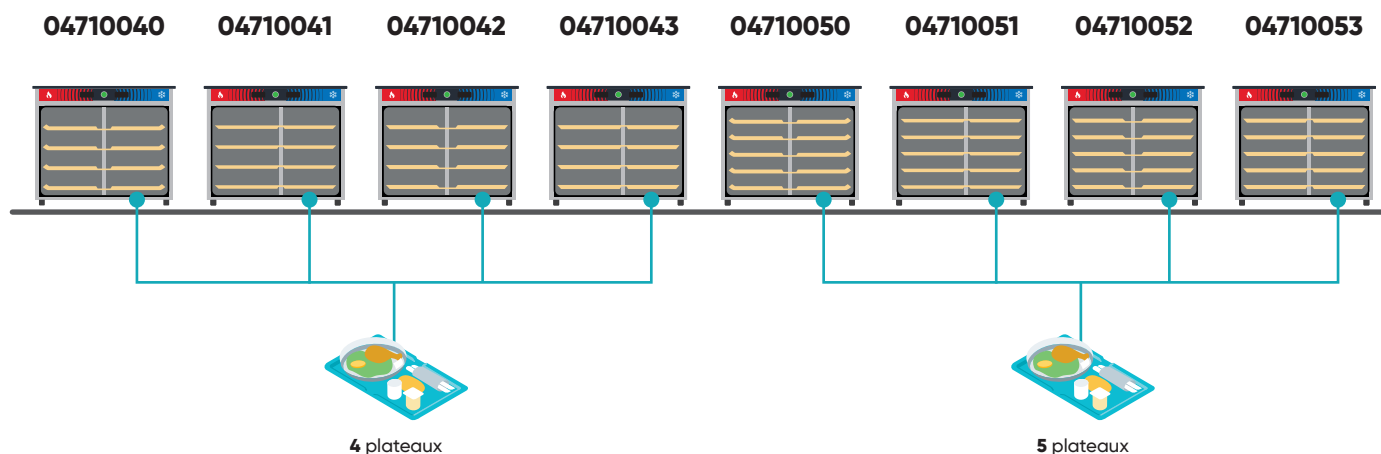
Réglée en usine, l'armoire ne nécessite aucun réglage particulier. Elle est livrée avec son câble d'alimentation pour une connexion standard en monophasé, rendant l'installation simple.

Son utilisation est également intuitive : un seul bouton en façade avant permet de lancer et d'arrêter manuellement le cycle de maintien en température.

À noter : deux WAITINGSERV peuvent être empilés l'un sur l'autre pour limiter l'encombrement.



CORRESPONDANCES PLATEAUX



MODÈLE WAITINGSERV	CODE PRODUIT	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE MAX DE PLATEAUX	TYPLOGIE DE PLATEAUX	PAS DES NIVEAUX	PASSAGE UTILE ENTRE PLATEAUX
4 PLATEAUX	04710040	4	4	GASTRONORME GASTRONORME +	90	86
	04710041	4	4	GASTRONORME À BOSSE	90	86
	04710042	4	4	CONFORT	90	86
	04710043	4	4	CONFORT À BOSSE	90	86
5 PLATEAUX	04710050	5	5	GASTRONORME +	78	74
	04710051	5	5	GASTRONORME À BOSSE	78	74
	04710052	5	5	CONFORT	78	74
	04710053	5	5	CONFORT À BOSSE	78	74

LES PLATEAUX

GASTRONORME PLAT V1

530 x 325 mm



GASTRONORME PLAT V2

530 x 325 mm



GASTRONORME À BOSSE

2 compartiments - 530 x 325 mm



CONFORT PLAT

530 x 370 mm



CONFORT À BOSSE

2 compartiments - 530 x 370 mm



GASTRONORME +

570 x 325 mm



LES OPTIONS

Le WAITINGSERV peut être placé sur une table roulante spécialement conçue pour l'accueillir en toute sécurité. Cette option permet de libérer de l'espace sur le plan de travail et rend le WAITINGSERV mobile pour des usages spécifiques, tout en facilitant la maintenance.

La table roulante est équipée de roues pivotantes de 125 mm, dont deux avec frein pour assurer son immobilisation. La partie inférieure comporte une échelle pouvant accueillir jusqu'à 5 plateaux repas, offrant ainsi un espace de stockage supplémentaire.

Échelle à 5 niveaux

Galerie de fixation



Roues pivotantes D125mm



POUR LE PATIENT DE RETOUR EN CHAMBRE

- Maintien d'une prestation hôtelière avec une vaisselle valorisante
- Personnel de service libéré du stress lié à la gestion des plats en attente, permettant un contact disponible et souriant
- Satisfaction des patients grâce à des plats toujours chauds ou froids, avec une qualité de service constante

POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

- Un équipement simple à utiliser, ne nécessitant pas de formation
- Absence de stress lié aux oublis ou à l'équipement laissé sous tension, avec une gestion optimisée de l'heure de retour du patient en chambre
- Pas de travail supplémentaire : le plateau reste complet avant et après son passage dans l'armoire de maintien
- Confiance dans le maintien des températures des plats
- Conception facilitant le nettoyage

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Une technologie éprouvée et utilisée en grande cuisine, gage de qualité
- Prolongation de la restitution organoleptique pour un choix de menu varié
- Compatibilité avec tous types de vaisselle, de la porcelaine aux usages uniques
- Modularité des plateaux pour un dressage sur mesure
- Confiance absolue dans les performances en chaud et en froid, garantissant la conformité réglementaire

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement grâce à un matériel fiable et de qualité
- La fiabilité de nos produits et la disponibilité des composants assurent une maîtrise des coûts de maintenance tout au long de leur durée de vie
- Capacité de stockage élargie à 5 niveaux pour limiter les achats d'équipements supplémentaires



POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

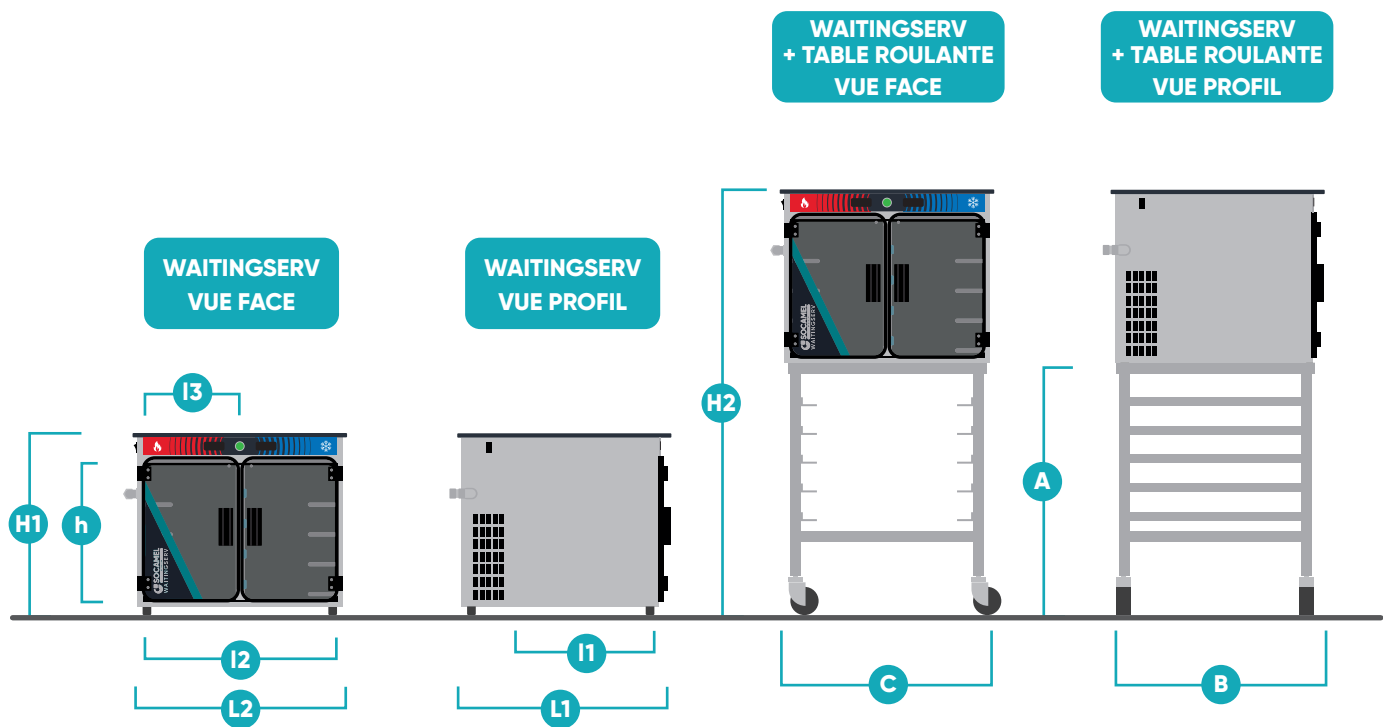
- Composants techniques de haute qualité et éprouvés, fabriqués et assemblés en France
- Accès rapide aux éléments techniques
- Composants disponibles sur notre plateforme logicielle SAS pour faciliter la sélection et l'achat des pièces

POUR L'IMAGE DE L'ETABLISSEMENT

- Approche sociétale et environnementale responsable, avec notamment un gaz à faible PRG (Potentiel de Réchauffement Global)
- Production française, avec des fournisseurs majoritairement français
- Équipement éco-conçu avec des matières recyclées
- Nos solutions s'inscrivent dans une démarche d'amélioration des conditions de travail des collaborateurs



LES DIMENSIONS



	ENCOMBREMENTS/en mm	4 / 5 PLATEAUX
H1	Hauteur	585
H2	Hauteur avec table roulante	1400
h	Hauteur cuve	433
L1	Profondeur	649
L2	Largeur	683
I1	Profondeur cuve	377
I2	Largeur cuve FR + CH	579
I3	Largeur de porte	286
A	Hauteur table roulante	840
B	Profondeur table roulante	660
C	Largeur table roulante	639

* Photos non contractuelles

NOTES

NOTES

Cette solution
est labellisée



#weprotectyourfood

SOCAMEL TECHNOLOGIES
BP 7 - 38148 RIVES Cedex - FRANCE
+33 (0)4 76 91 21 21
socamel@socamel.com
www.socamel.fr

Socamel est une société du Groupe Guillin

