

# DOUBLE FLOW ERGOSERV V4.2



GESCHIEDEN TECHNOLOGIE  
VOOR OPTIMALE  
MAALTIJDVERDELING

**DE OPLOSSING VAN DE WERELDWIJDE MARKTLEIDER!**

De laatste versie van  
de Double Flow en  
transportwagen Ergoserve  
voor de maaltijdverdeling  
op plateaus

 **SOCAMEL**  
BY GULLIN

**#weprotectyourfood**



## WERKINGSPRINCIPE

### Het concept met «uitgebouwde» techniek

Het bestaat uit een transportwagen ERGOSERV® en een dockingstation DOUBLE FLOW® en is ontwikkeld voor de distributie van complete maaltijden het geeft u diverse voordelen tijdens de verschillende stadia van de distributie.



### De transportwagen Ergoserv® V4.2

Praktisch en compact, de plateaus worden in de portioneerruimte met diverse warme en koude componenten beladen waarbij de warme en koude componenten worden gescheiden dankzij een isolerende wand die de plateaus in twee delen verdeelt. De zelfsluitende guillotines garanderen de dichtheid tussen de twee delen en zorgen er zo mede voor dat de temperaturen in overeenstemming met de wetgeving worden gehouden. Tot slot wordt de wagen gebruikt voor het serveren van maaltijden en zorgt het, dankzij de uitstekende isolatie, voor een perfect behoud van koude en warme temperaturen tot aan het laatste plateau.

### Het docking station Double Flow® V4.2

Het docking station houdt de warme maaltijden op temperatuur of regeneereert terwijl tegelijkertijd de koude componenten koud worden gehouden zodra de ERGOSERV® transportwagen is aangesloten. Het DOUBLE FLOW®-station, is centraal geïnstalleerd in de keuken of op de afdeling afhankelijk van uw wensen en maakt het perfect mogelijk om de kwaliteit van de door het keukenteam bereide maaltijden te waarborgen.

## GESCHIEDENIS VAN DE GESCHIEDEN TECHNOLOGIE



2001 - Versie 2

De feedback van onze klanten heeft ons in staat gesteld om technische verbeteringen door te voeren. De tweede versie van de Double Flow® Ergoserv® integreert multi-programmering en een verbeterde ergonomie.



1990 - Versie 1

Socamel Technologies innoveert met een revolutionair concept voor de met name gezondheidszorg: de Double Flow® Ergoserv® V1. Dit systeem zorgt voor de distributie van maaltijden en heeft daarbij zeer veel succes.



2008 - Versie 3

Deze 3de generatie biedt superieure technologische prestaties dankzij de verbeterde luchtcirculatie, het koelvermogen, de isothermische waarden en het meest geavanceerde HACCP traceerbaarheidssysteem op de markt.



2015 - Versie 4

De nieuwste generatie heeft een verbeterde energiebesparing, is onderhoudsvriendelijk en eenvoudig te reinigen. Het Double Flow® Ergoserv® V4-concept, dat rekening houdt met het milieu, de gebruikers en de laatste geldende normen is standaard uitgevoerd met een HACCP traceerbaarheidssysteem.





## **THERMOCONVECTIE | P.6**

Engineering door Socamel Technologies

## **GEKOPPELDE/WARME LIJN PRODUCTIE (C&H) | P.8**

Systematische volgorde van gebeurtenissen

## **ONTKOPPELDE/KOUDE LIJN PRODUCTIE (C&C) | P.9**

Systematische volgorde van gebeurtenissen

## **DIEPGEVROREN PRODUCTEN (C&F) | P.10**

Systematische volgorde van gebeurtenissen

## **DOUBLE FLOW® V4.2 | P.11**

Het mobiele docking station

## **ERGOSERV® V4.2 | P.13**

De transportwagen voor de plateaus

## **DE OPTIES | P.17**

Voor het Double Flow dockingstation en de Ergoserv transportwagen

## **i - SERV® | P.20**

Toezicht en traceerbaarheid

## **EEN OVERZICHT | P.22**

De typische organisatie

## **TEVREDENHEID | P.24**

Van de Keuken tot en met de patiënt/bewoner

## **AFMETINGEN | P.26**

Van het Double Flow-dockingstation en de Ergoserv transportwagen

# DE THERMOCONVECTIE

## DE STERKE EN GERICHTE THERMOCONVECTIE VAN SOCAMEL TECHNOLOGIES

Deze technologie, die voortkomt uit de traditionele grootkeuken, maakt het volgende mogelijk:

- Respect voor de organoleptische kwaliteiten met een ruime keuze aan menu's, zelfs voor delicate gerechten: bladerdeeg, gratins, gepaneerd, gebakken, etc., bereidingen blijven krokant en drogen niet uit.
- Het gebruik van alle soorten en vormen van serviesgoed (porselein, aluminium, melamine, wegwerpartikelen)
- Een dynamische en gerichte circulatie van koude en warme luchtstromen met een ongeëvenaarde homogeniteit op alle dienbladen, verkregen door geavanceerde aerologische en thermische studies
- Efficiënte temperatuurregeling

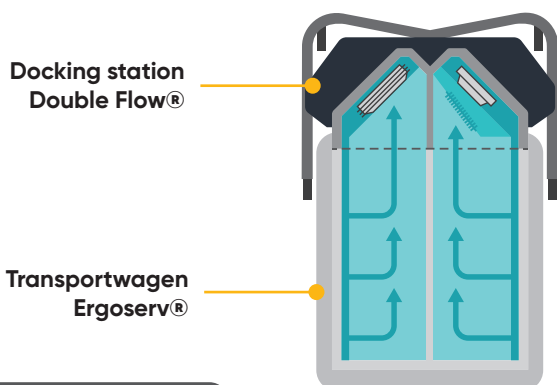
### Gekoppelde/Warme lijn (C&H)

Houdt de temperatuur warm en koud. Korte cycli maken het mogelijk om meerdere wagens per dockingsstation te gebruiken.

### Ontkoppelde/Koude lijn (C&C) - Vriesvers producten (C&F)

Begin van de cyclus met een snelle daling van de temperatuur en vervolgens een temperatuur behoud bij 3°C. Op het geprogrammeerde tijdstip, het behouden van de temperatuur van de koude componenten en het regenereren van de warme componenten.

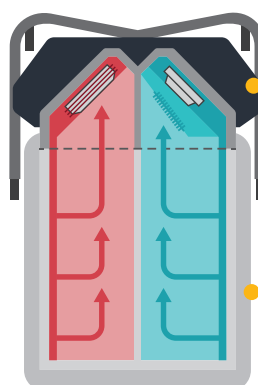
#### Bovenaanzicht - horizontale doorsnede



Docking station Double Flow®

Transportwagen Ergoserv®

Koude  
beheersing

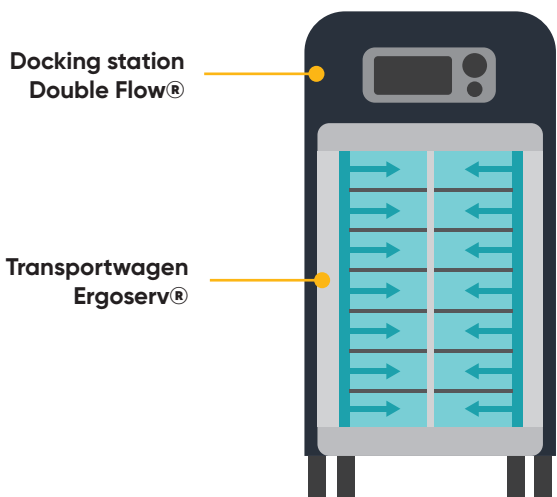


Docking station Double Flow®

Transportwagen Ergoserv®

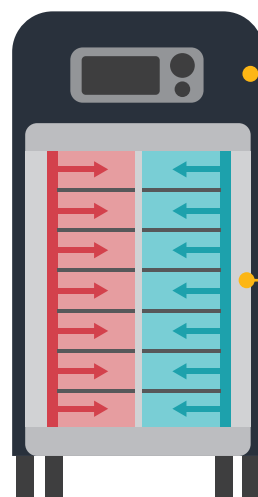
Koude beheersing  
met gelijktijdige  
verwarming

#### Vooraanzicht - verticale doorsnede



Docking station Double Flow®

Transportwagen Ergoserv®



Docking station Double Flow®

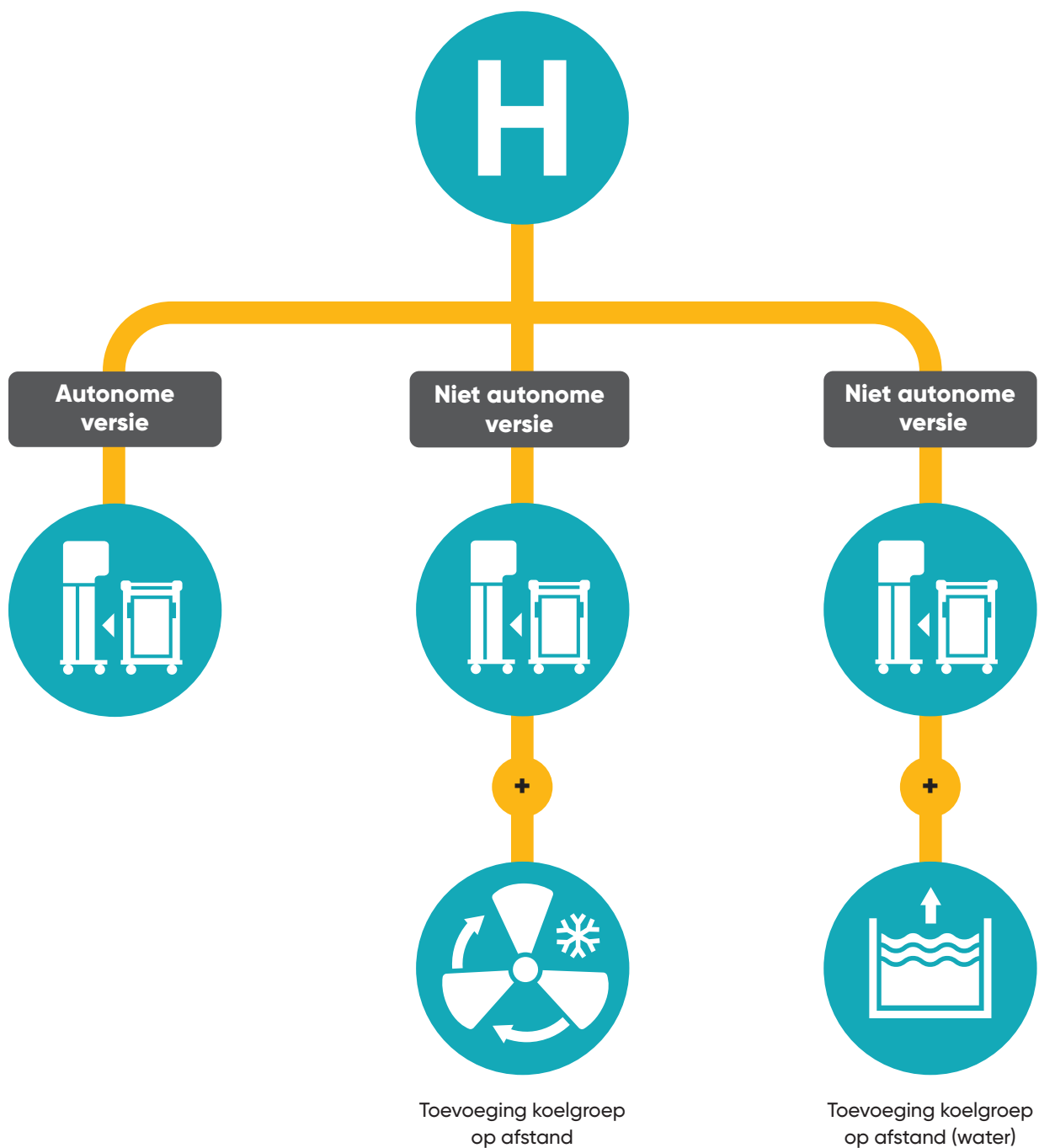
Transportwagen Ergoserv®

## TECHNIEK VAN SOCAMEL TECHNOLOGIES

Socamel Technologies biedt u zijn knowhow aan voor een perfect resultaat rekening houdend met de meest geschikte koeltechnische oplossing:

**Betrouwbare installatie** + **Kostenbeheersing** + **Onderhoud op een centrale plaats**

## OPERATIONELE MOGELIJKHEDEN



## GEKOPPELDE/ WARME LIJN (C&H)

Perfect om de serveertemperatuur van maaltijden, bereid op de dag van de distributie, te garanderen. Mogelijkheid om meerdere wagens via een enkel docking station te beheren.



OF



OF



1

PRODUCTIE  
KEUKEN

2

PORTIONERINGSRUIMTE

3

TRANSPORT  
OF BOOST

4

BOOST OF  
TRANSPORT

5

DISTRIBUTIE

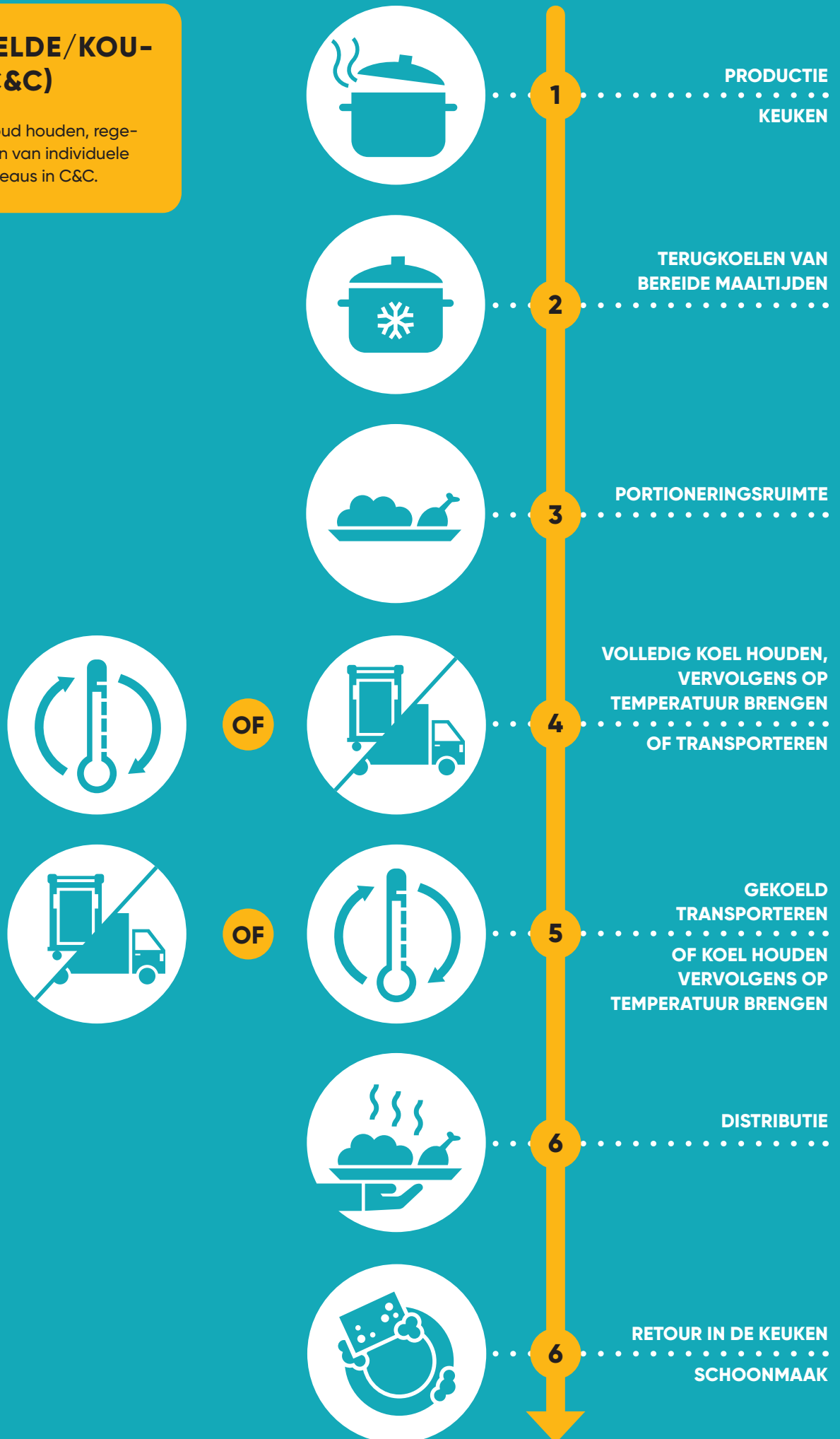
6

RETOUR IN DE KEUKEN  
SCHOONMAAK



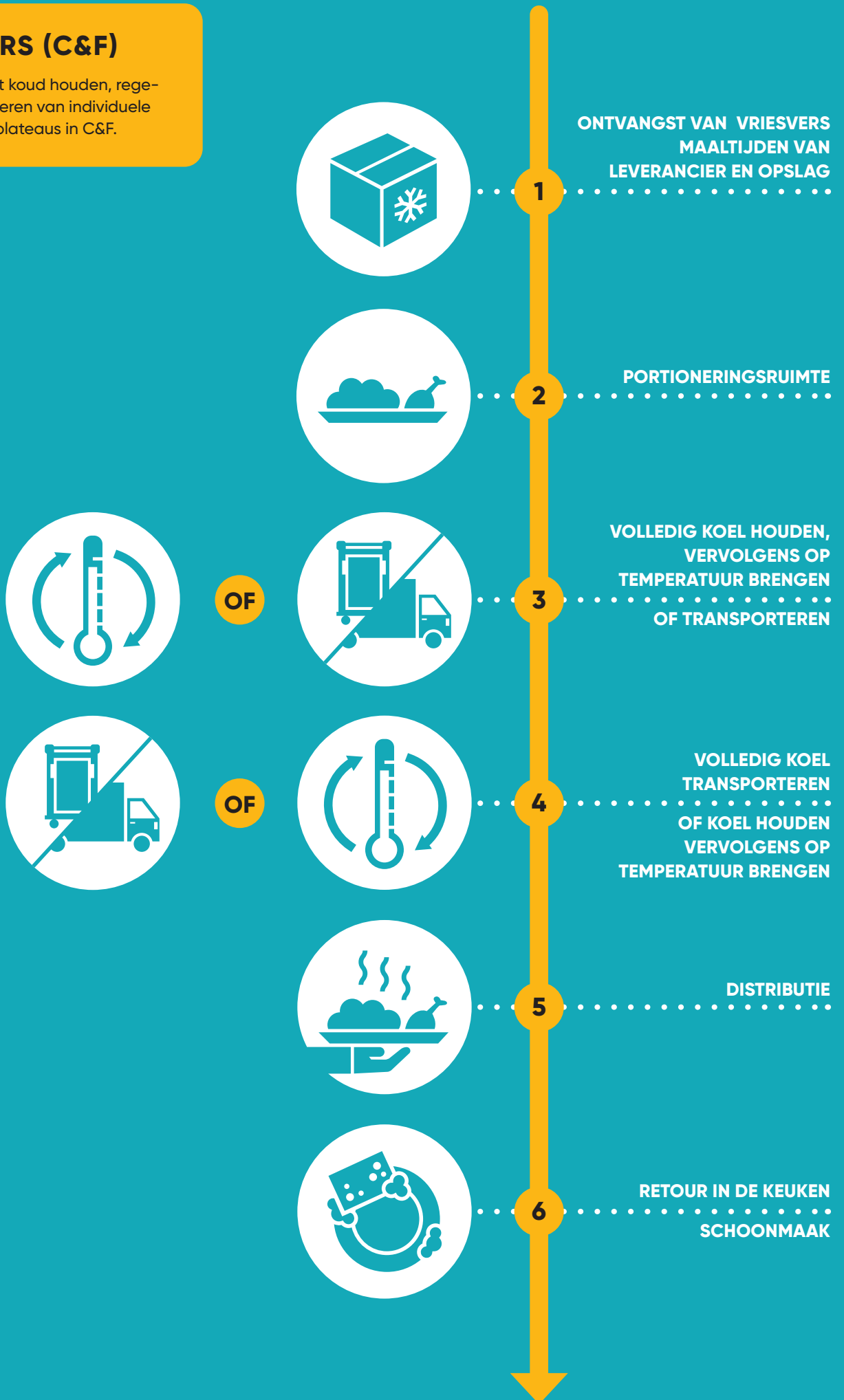
## ONTKOPPELDE/KOU-DE LIJN (C&C)

Perfect voor het koud houden, regenereren en serveren van individuele maaltijden op plateaus in C&C.



## VRIESVERS (C&F)

Perfect voor het koud houden, regenereren en serveren van individuele maaltijden op plateaus in C&F.

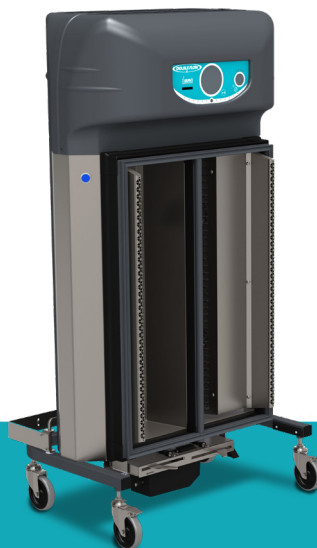




## HET ASSORTIMENT DOUBLE FLOW®



DOUBLE FLOW® MINI



DOUBLE FLOW® JUNIOR



DOUBLE FLOW® SENIOR

## DE KOPPELING DOUBLE FLOW® / ERGOSERV® V4.2

### Compact docking station

- Eenvoudig te installeren en verplaatsbaar
- Vraagt weinig ruimte waardoor optimale toegankelijkheid en onderhoud mogelijk is
- Bespaart ruimte dankzij beperkt gebruik van vloeroppervlak

### Gemakkelijke en geautomatiseerde verbinding met de transportwagen

- Zelfcentrerend en positioneren met optimale afdichting van de warme en koude compartimenten
- Onmiddellijk begin van de geprogrammeerde cyclus

## MOBILITEIT

4 wielen die standaard met de schaats worden geleverd om achter en onder het regeneratiestation te kunnen reinigen en indien gewenst naar een technische ruimte te transporteren of te vervangen



## BEDIENINGSPANEEL

### Digitale functies

- Vereenvoudigde bediening en continue informatie over het verloop van de cycli met direct zicht op het frontpaneel
- Geïntegreerd HACCP controlesysteem
- Diagnose, informatie bij onderhoud
- Boost-functie

### Bedieningspaneel - Ergonomie

Heeft de volgende mogelijkheden:

- Het programmeren van de cycli (tijden, programma's...)
- Real-time weergave van de temperaturen en de resterende tijd totdat het programma klaar is
- Visualisering van het verloop van de cyclus middels 3 kleuren
- Toegang tot de historie van de temperaturen incl. mogelijke alarmen etc

### Kenmerken

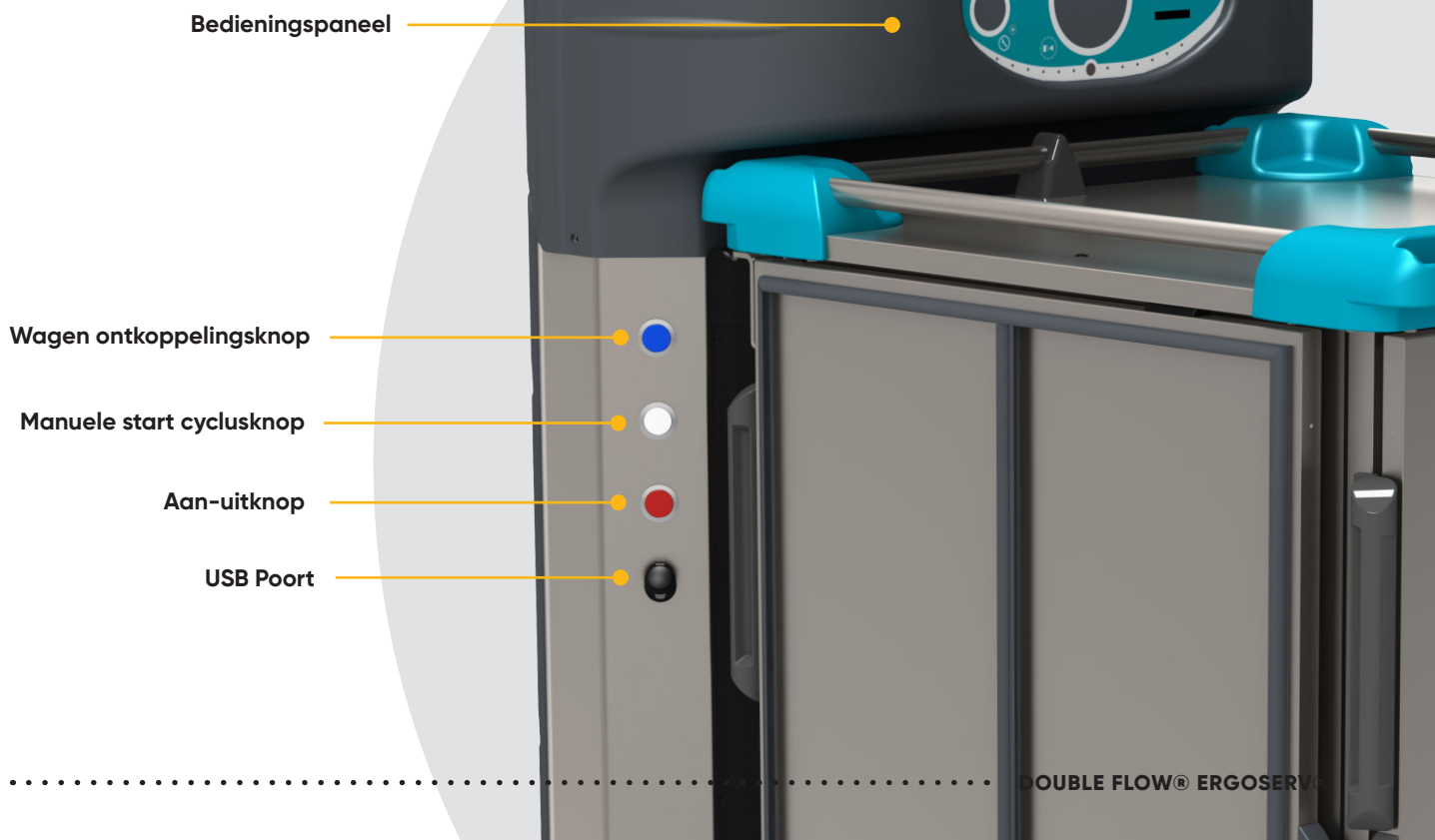
- 3 manieren om de cyclus te starten: Automatisch/Handmatig/Repetetief
- Programmering: 5 programma's voor 4 services per dag
- HACCP controlesysteem:
  - Standaard, 60 cycli van 80 meetpunten onder spanning
  - Standaard historie, 100 laatste gebeurtenissen met tijd en datum en gericht op type
  - Uitgebreide versie, 2880 meetpunten per dag ook indien de transportwagen niet is aangesloten

## HET VERLOOP VAN EEN CYCLUS

De regeneratie van de producten gebeurt door een gecontroleerde verhoging van de temperatuur om zodoende de gewenste uitgangstemperaturen te bereiken. De geforceerde en gerichte thermoconvectie van SOCAMEL maakt het perfect mogelijk om dit te realiseren. De laatste fase van het proces, dat automatisch plaatsvindt, maakt het mogelijk om de organoleptische kwaliteiten van de producten te waarborgen en tevens de juiste temperatuur te verkrijgen. Gelijktijdig blijven de koude componenten op temperatuur.

## ZEKERHEID & ONDERHOUD

De Double Flow®, is IPx4 gecertificeerd door APAVE. De structuur maakt het mogelijk de elektronische componenten volledig te beschermen en biedt gemakkelijke toegang tot de technische compartimenten voor onderhoudswerkzaamheden.



## HET ASSORTIMENT ERGOSERV®



ERGOSERV® MINI



ERGOSERV® JUNIOR



ERGOSERV® SENIOR

### KENMERKEN

- Volledig ontbreken van verwamings, en koude technologie en geen besturing aanwezig
- Transportwagen met eenvoudige toegang tot de dienbladen aan beide zijden
- Verkrijgbaar voor 2 en 3 rijen achter elkaar
- Onderdelen van zeer hoge kwaliteit, volledig roestvrij
- Zeer sterk isolerend
- 2 of 4 deuren 270° draaibaar, blokkerend en voorzien van verzonken handgrepen
- Compartment word verdeeld met een scheidingswand met "hoge isolatiewaarde" voorzien van eenvoudig uitneembare guillotines
- Hoekbumpers voor een goede en veilige grip tijdens het transport
- Aan bovenkant voorzien van buisvormige galerij
- "Rotomolded" afgeronde bumper uit één stuk, streepvrij
- Wielconfiguratie : 2 vast (Ø 200 mm) en 2 zwenk met rem (Ø160 mm) optie: met 6 wielen kan wagen volledig om zijn as draaien

### GEBRUIK EN ERGONOMIE

De Ergoserv®-transportwagen vormt de schakel tussen de keuken en de verschillende ziekenhuis- of cateringlocaties. Bijzonder compact, licht en mobiel, voor eenvoudige en geluidsarme verplaatsing op elke soort vloer. Ontworpen om op gemakkelijke wijze goede distributie te waarborgen mbt de looprichting van gangen en tevens de mogelijkheid tot dubbele, gelijktijdige distributie. De oplossing voor optimaal transport en afruimen.



# HET ERGOSERV-ASSORTIMENT

We bieden een ruim assortiment aan ERGOSERV-trolleys om aan elke behoefte van de markt te voldoen en met verschillende maten dienbladen te kunnen werken.

## DE STANDAARD

### Ergoserv Gastronorm

De trolleys zijn compatibel met de standaard GN-dienbladen. Deze hebben de ideale afmetingen voor een complete maaltijd (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert). Tegelijkertijd wordt de ruimte in de wagen en op de tafeltjes van patiënten geoptimaliseerd.

## DE KLEINERE MAATVOERINGEN

Wanneer afmetingen van dienbladen geoptimaliseerd moeten worden en tegelijkertijd hun gewicht en de wielbasis van de trolleys kleiner moeten zijn om ze beter hanteerbaar te maken, bieden we twee soorten dienbladen aan: de XS en de OPTIMUM.



ERGOSERV® XS 24

ERGOSERV® XS 36



ERGOSERV® INSERT

## DE GROTERE MAATVOERINGEN

### Ergoserv Confort en Ergoserv GN+

Deze ERGOSERV-trolleys zijn in alle opzichten identiek aan de GASTRONORM-wagen, maar echter compatibel met de formaten van de grotere dienbladen Confort (EN) en GN+. Deze dienbladen bieden een ruimer oppervlak.

### Ergoserv XS

Een kleinere trolley die dienbladen bevat die korter en smaller zijn dan het standaardformaat. Hierdoor is de wielbasis op de grond zo'n 30% kleiner!

De Ergoserv XS-wagen is ideaal voor optimalisatie van de ruimte in vrachtwagens, pantrys en koelruimtes. Compact, handig en licht van gewicht. Hierdoor zijn minder fysieke inspanningen door het personeel nodig. De XS-dienbladen, die ook kleiner zijn, nemen minder ruimte in op de tafels van patiënten. Deze oplossing is milieuvriendelijk in productie en gebruik, want is minder belastend voor de productie, gebruik en de logistiek en is zo maatschappelijk waardevol.

### Ergoserv Optimum

Een trolley die identiek is aan de GASTRONORM, maar die ruimte biedt aan smallere dienbladen.

## DE ERGOSERV INSERT

De Ergoserv Insert-wagen vormt de schakel tussen de keuken en de verschillende ziekenhuis- of cateringunits. Hij is speciaal ontworpen voor optimaal gebruikscomfort. Hiervoor zijn de fasen van portionering, transport en opnieuw op temperatuur brengen van elkaar gescheiden. Deze oplossing zorgt voor meer flexibiliteit, eenvoudigere bediening, geoptimaliseerde toewijzing en verdeling van de maaltijden, en ruimtebesparing.



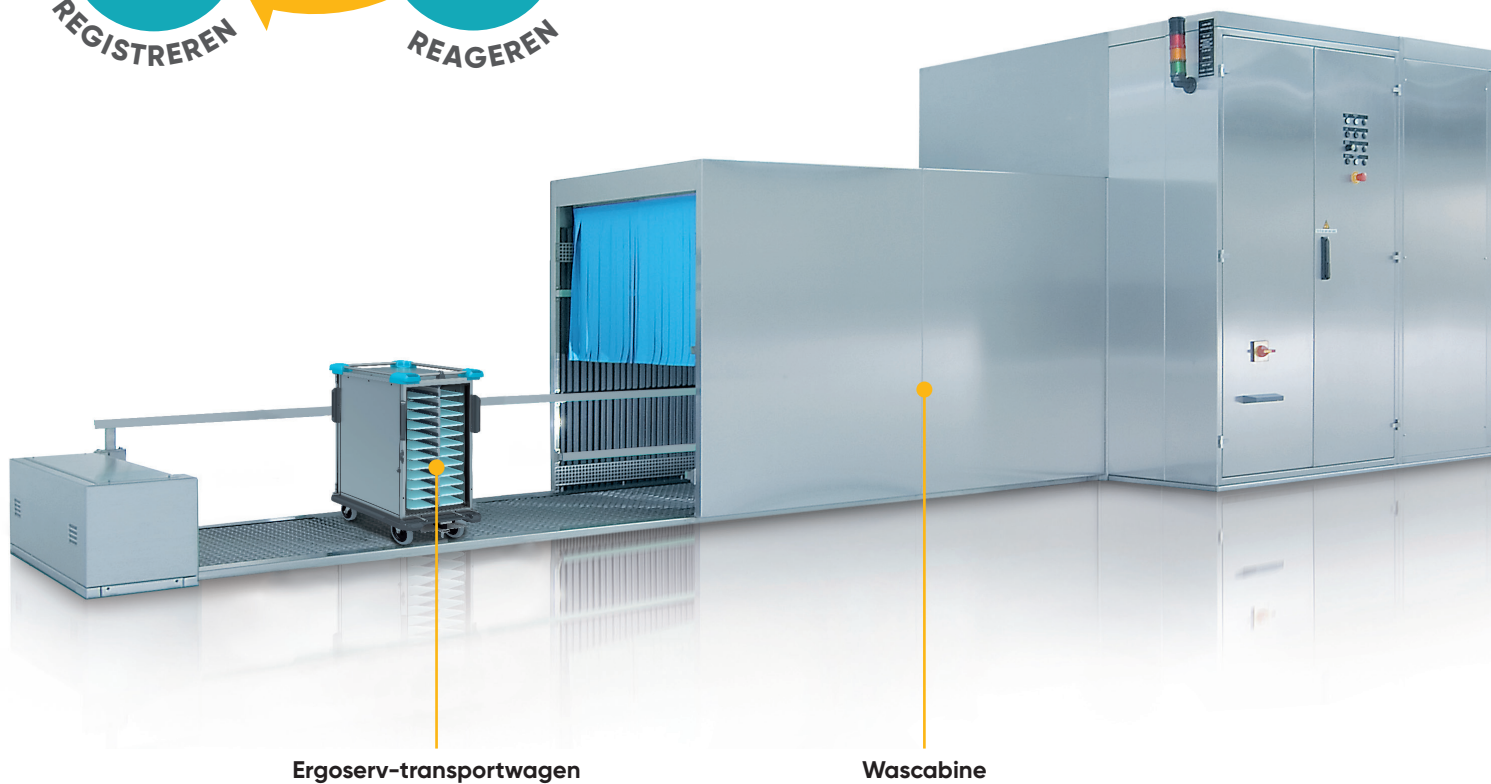
## REINIGING

De transportwagen bezit zowel geen mechanische als elektrische technologie. Dit maakt het mogelijk om het door de klant gewenste type wasbeurt uit te voeren: wagenwascabine, wastunnel, hoge druk, handmatig, stoom...

- Ontworpen en ontwikkeld voor gebruik in wascabines, hoge druk reiniging, etc...
- Verwijderbare geleiders, zonder gereedschap, voor volledige vrije toegang
- Per segment uitwisselbare rubbers
- Afgeronde hoeken
- Gladde afgeronde wanden en bumpers
- Water hoeft niet nadien met de hand verwijderd te worden



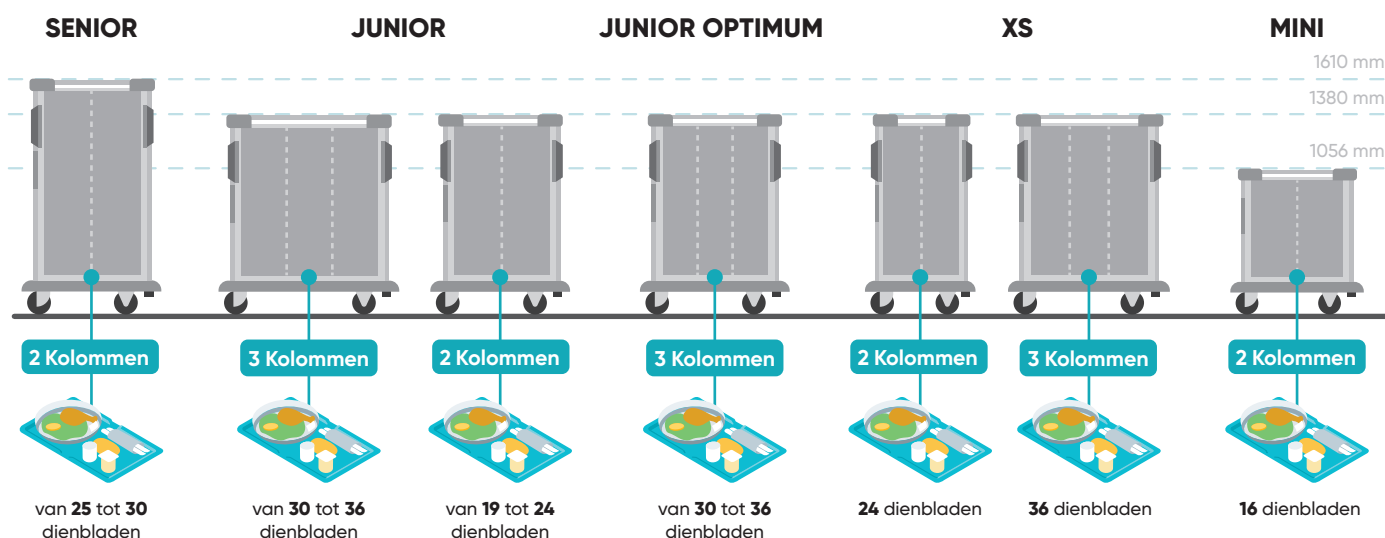
Reinigen met hogedrukreiniger



Ergoserv-transportwagen

Wascabine

## BIJBEHORENDE DIENBLADEN



MODEL ERGOSERV-WAGEN	PRODUCTCODE	AANTAL NIVEAUS	MAX. AANTAL DIENBLADEN	TYPE DIENBLADEN	H.O.H. AFSTAND (BRUTO RUIMTE)	RUIMTE TUSSEN DIENBLADEN
XS	0479.04.24	2 x 12	24	GASTRONORM XS	78	74
	0479.04.36	3x12	36	GASTRONORM XS	78	74
MINI	0479.00.16	2 x 8	16	GASTRONORM	78	74
JUNIOR	0479.00.20	2 x 10	20	GASTRONORM	90	86
	0479.00.24	2 x 12	24	GASTRONORM	78	74
	0479.01.30	3 x 10	30	GASTRONORM	95	91
	0479.01.36	3 x 12	36	GASTRONORM	78	74
	0479.00.19	9 + 10	19	EURONORM	95	90
	0479.00.23	11 + 12	23	EURONORM	78	74
JUNIOR OPTIMUM	0479.02.30	3 x 10	30	OPTIMUM	95	90
	0479.02.36	3 x 12	36	OPTIMUM	78	74
SENIOR	0479.00.26	2 x 13	26	GASTRONORM	90	86
	0479.00.30	2 x 15	30	GASTRONORM	78	74
	0479.00.25	12 + 13	25	EURONORM	90	86
	0479.00.29	14 + 15	29	EURONORM	78	74

## DIENBLADEN

**GASTRONORM VLAK**  
antibacterieel - 530 x 325 mm



**GASTRONORM VLAK**  
530 x 325 mm



**GASTRONORM RELIËF**  
2 compartimenten - 530 x 325 mm



**OPTIMUM VLAK**  
530 x 260 mm



**EURONORM VLAK (EN)**  
530 x 370 mm



**EURONORM RELIËF (EN)**  
2 compartimenten - 530 x 370 mm



**GASTRONORM +**  
570 x 325 mm



**GASTRONORM XS**  
420 x 280 mm



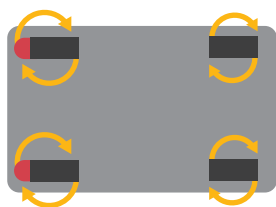


## DE OPTIES

### BELANGRIJKSTE OPTIES IN HET COMPARTIMENT

- Rekken ter voorkomen van het verschuiven van bv bestek van het ene plateau naar het andere ( bij extreem transport)
- Deuren vastzetbaar voor reiniging in de cabine

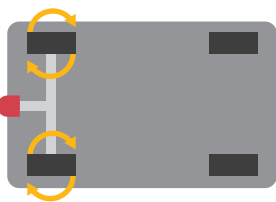
### OPTIES VOOR WIELEN



#### Wielen met richtingvastzetter:

4 zwenkwielen Ø 160 mm in rvs  
voor reiniging in de cabine:

- 2 wielen met richtingvastzetter
- 2 wielen met rem



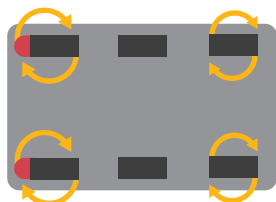
#### 4 gegalvaniseerde wielen met centrale rem:

- 2 bokwielen Ø 200 mm
- 2 zwenkwielen Ø 160 mm  
met centrale rem



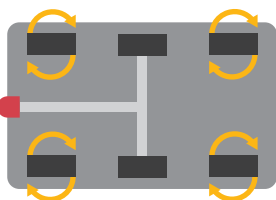
#### 4 wielen rvs:

- 2 bokwielen Ø 200 mm
- 2 zwenkwielem met rem  
Ø 160 mm



#### 6 gegalvaniseerde wielen:

- 2 zwenkwielen Ø 160 mm
- 2 zwenkwielen met rem  
Ø 160 mm
- 2 bokwielen Ø 200 mm



#### 6 gegalvaniseerde of rvs wielen met centrale rem:

- 4 zwenkwielen Ø 160 mm
- 2 bokwielen Ø 200 mm met  
centrale rem



### BELANGRIJKSTE OPTIES BUITENKANT

- Versie met 4 deuren tbv. maximaal temperatuursbehoud in de compartimenten
- Met sleutel afsluitbare deur
- Deur op een kier kunnen zetten
- Identificatieplaatje



## LOGISTIEK

### Ruimte-optimalisatie

Al onze oplossingen houden in hun ontwerp rekening met logistieke beperkingen. Wat betreft de kwaliteit van de gekozen materialen, sluiten we geen compromissen. We bieden de meest betrouwbare en robuuste station-/wagen-combinatie op de markt. Onze wagens kunnen elke zware logistieke uitdaging aan. Ook qua formaat en gebruiksgemak hebben wij hierop ingespeeld. Het gewicht en de omvang van onze oplossingen zijn geoptimaliseerd om logistieke teams echt gebruiksgemak te bieden en de ruimte in vrachtwagens perfect te gebruiken.

### Dienbladen door middel van droogijs op temperatuur houden tijdens transport

Als u voor een grote logistieke uitdaging staat, bieden we een versie van de Doubleflow Ergoserv-wagen met injectie van droogijs: deze wagen is uitgerust met openingen voor een CO<sub>2</sub>-injectiepistool en een tank voor de opslag van droogijs. Hierdoor blijven uw dienbladen lang op de juiste temperatuur en wordt de koude lijn gegarandeerd.



CO<sub>2</sub>-pistool

Ergoserv-wagen

CO<sub>2</sub>-station



## MEERDERE WAGENS TEGELIJKERTIJD TRANSPORTEREN

### Kantelbare trekhaak



### Telescopische trekhaak



### Draaiende stangen

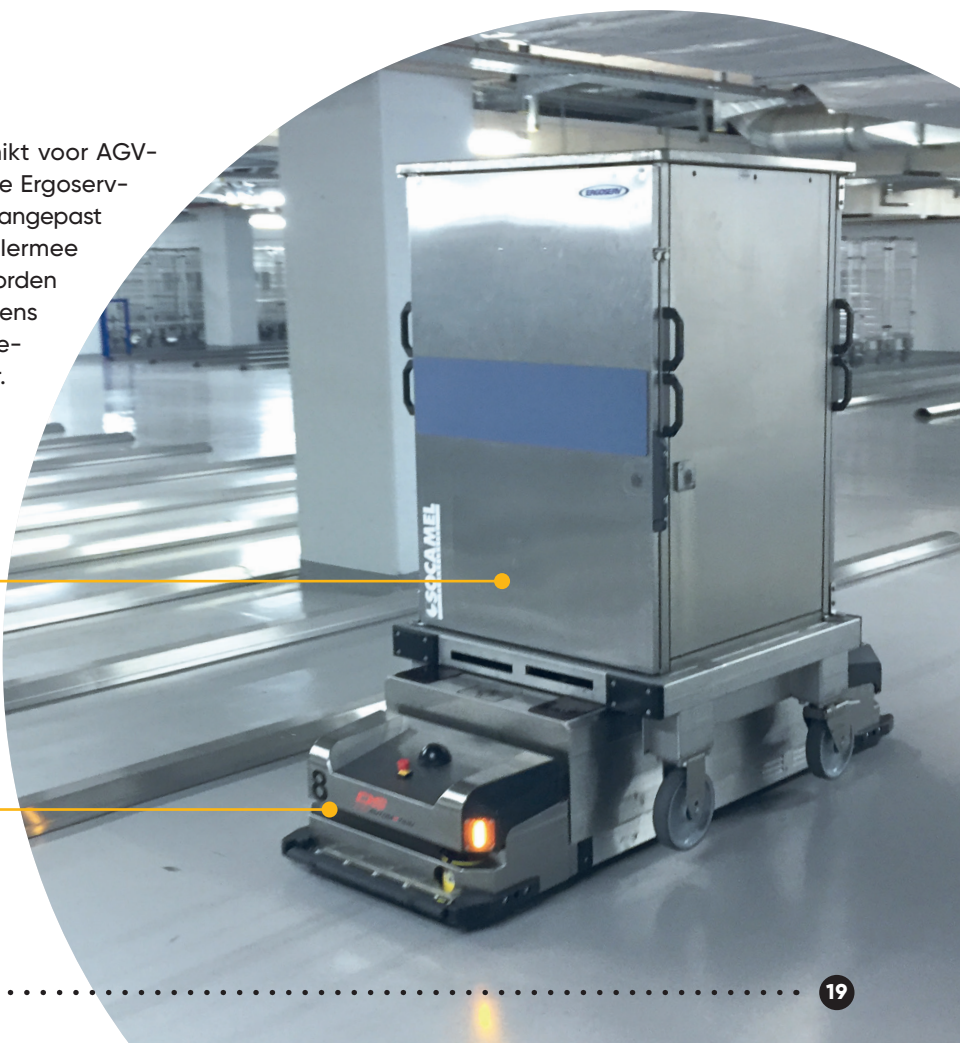


### Automatisch geleide wagens (AGV)

Onze Doubleflow Ergoserv-oplossing is geschikt voor AGV-systemen (automatisch geleide voertuigen). De Ergoserv-wagens zijn uitgerust met aangepaste bodems, aangepast aan de diverse AGV-systemen op de markt. Hiermee kan apparatuur zonder menselijke inspanning worden verplaatst in een ziekenhuisomgeving. De wagens garanderen een hoge betrouwbaarheid van levering, minder werklust en duurzame apparatuur. Dit is in alle opzichten gunstig voor uw logistieke afdeling.

Ergoserv-wagen

Automatisch geleide voertuigen



## VOEDSELVEILIGHEID

### Real-time ophalen van gegevens, automatisch of handmatig

- Traceerbaarheid van kern- en omgevingstemperaturen
- Transportgeschiedenis van wagens is controleerbaar
- Snel en eenvoudig overzicht van het wagenpark dankzij het gebruik van 3 kleuren

### Supervisie van de techniek

- Wagenparkbeheersing
- Starten/stoppen van cycli op afstand
- Tonen van alarmen/storingen
- Informatie voor onderhoudswerkzaamheden



## STANDAARD USB EN ETHERNET

Een mogelijkheid op 2 niveaus van het HACCP controlesysteem is standaard, surveilleren, reageren en opslaan van incidenten en temperatuurcurves.

### Met een USB-stick

Exporteer en archiveer de traceerbaarheidsrapporten in PDF:

- Temperatuur in de kern
- Omgevingstemperatuur van de compartimenten
- Werkingshistoriek
- Verwarmingsprogramma

### Ethernet

Real-time monitoring met continue controle:

- Programmering
- Overzicht van werking van het wagenpark met een assistentie voor analyse
- Controle van kerntemperaturen
- Programmering op afstand
- Raadpleging van de werkingsgeschiedenis van het wagenpark





## TWEE TRACEERBAARHEIDSNIVEAUS

### Standaard traceerbaarheid

Standaard registreert u met een eerste traceerbaarheidsniveau de omgevingstemperatuur van de compartimenten wanneer de wagen is ingeschakeld of is aangesloten.

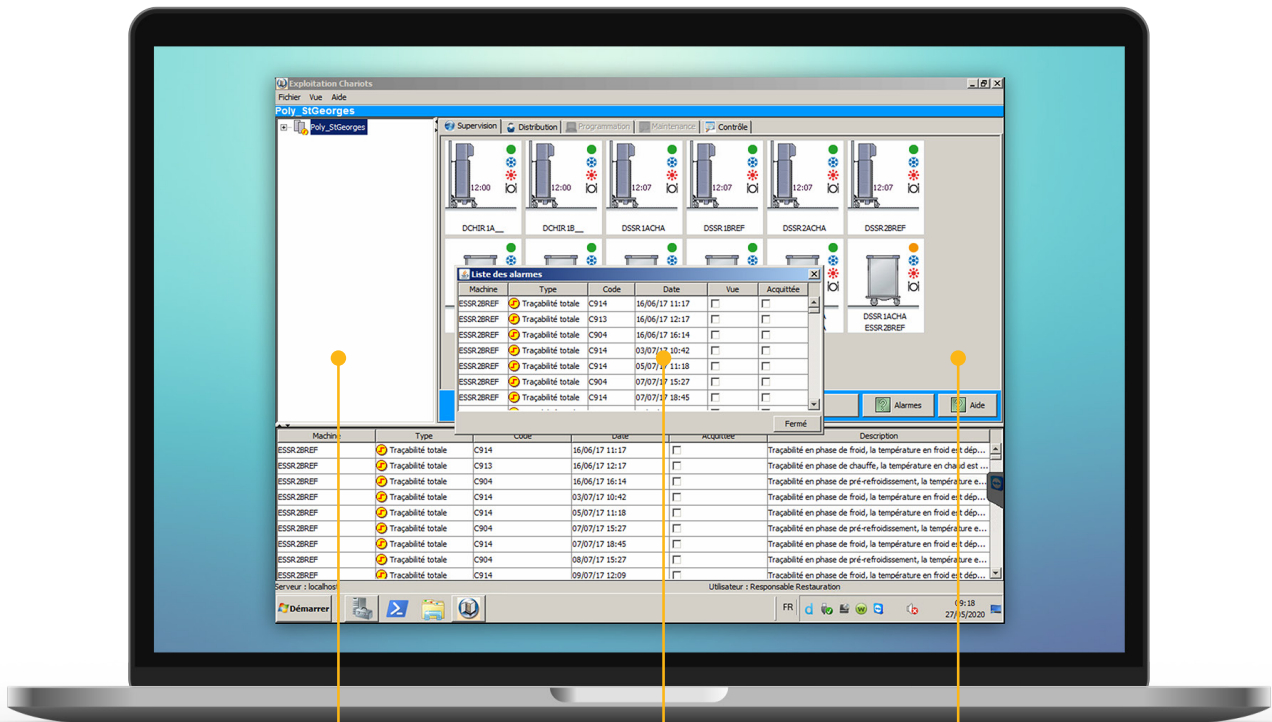
Deze optie biedt de volgende mogelijkheden:  
De software kan in een netwerk worden geïnstalleerd om meerdere afdelingen te beheren

### Uitgebreide traceerbaarheid

Het uitgebreide traceerbaarheidssysteem, dat bestaat uit het uitrusten van elke Ergoserv® met een gegevensregistratiemodule, stelt de gebruiker in staat om alle stadia van de maaltijd-distributie te controleren, van de portionering, het transport, de regeneratie/naverwarming tot en met de service.

### Infrastructuur

Dit traceerbaarheidspakket, het meest complete op de markt, zorgt ervoor dat u in real-time in verbinding staat met alle Socamel-apparatuur via de i-Serv Vision-software die op een speciale, bijgeleverde computer of op de server van de klant is geïnstalleerd. De software biedt verschillende verbindingsniveaus voor gegevenstoegang en is niet beperkt in aantal gebruikers.



Software I-SERV®

Opvolging in real time

Machine park

# CONTROLLEREN, REAGEREN EN OPSLAAN IS ZEER EENVOUDIG

Het circuit van een wagen bevat veel risicovolle handelingen, i-Serv® helpt u met de integrale HACCP aanpak.

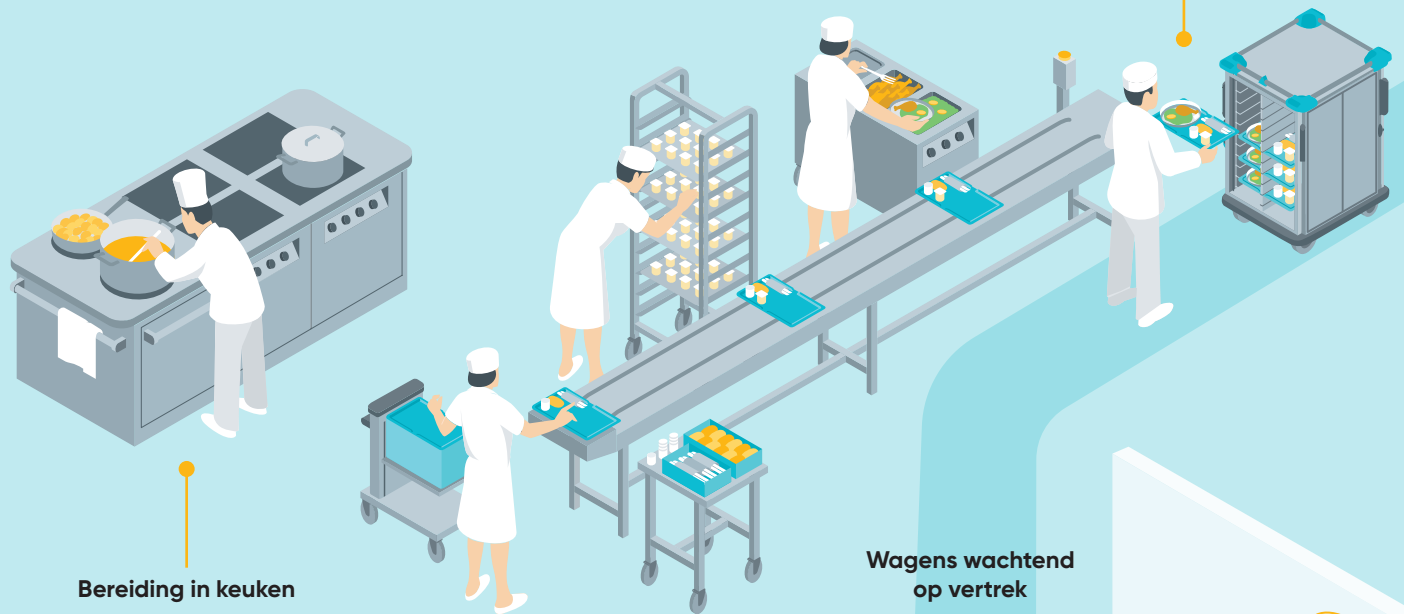


1

## PORTIONERING

Vanaf dat moment staat alles, dankzij de uitgebreide traceerbaarheid van i-Serv®, onder uw toezicht. De keukenmanager regelt de archivering en traceerbaarheid met i-Serv® Vision op afstand.

Belading van de Ergoserv®-wagens



Bereiding in keuken

Wagens wachtend op vertrek

Traceerbaarheid van temperatuur vóór transport

2

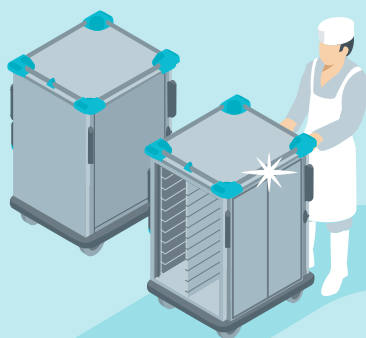
## TRANSPORT

De uitgebreide traceerbaarheid van i-Serv® registreert de temperatuur tijdens het hele logistieke proces. Versturen van Ergoserv®-trolleys naar de afdelingen (transport, goederenlift)



**5** **SCHOONMAAK VAN DE WAGENS**  
 Tijdens het proces houdt onze uitgebreide versie van het HACCP systeem rekening met de stijging van de temperatuur van de wagen (gebruik van warm water).

Automatisch wassen van de Ergoserv® in de cabine

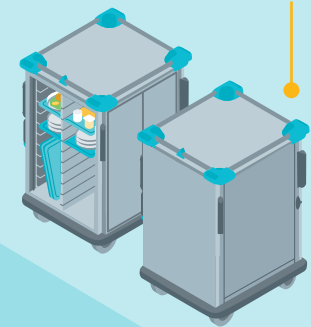


Wasruimte voor dienbladen



Schone wagens

Ergoserv® terug van distributie vóór reiniging

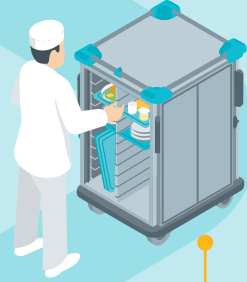


**4** **UITGEBREIDE TRACEERBAARHEID & REAL TIME**  
 Leidinggevenden voor catering en diëtetiek beschikken over afstandsbediening in real-time met i-Serv® Vision:

- Starten en stoppen van de cycli
- Alle trolleys programmeren
- Uitgebreide traceerbaarheid
- Toezicht houden, problemen identificeren (permanente en automatische overdracht van informatie)

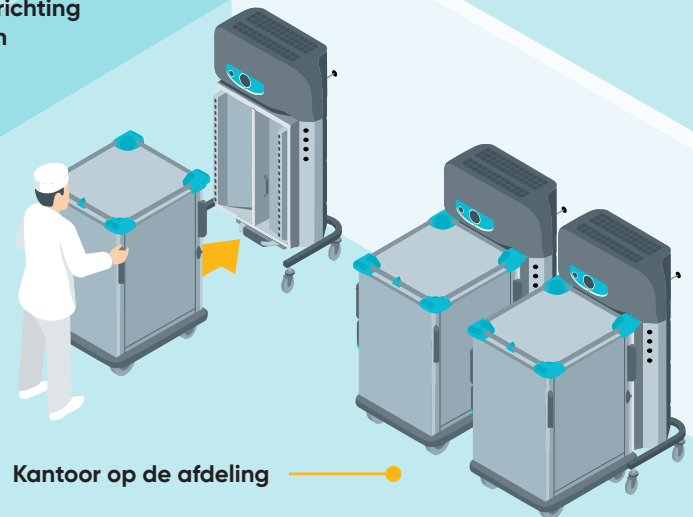


Service in de wandelrichting van de gangen



Afruimen

**3** **KOPPELING DOUBLE FLOW® ERGOSERV®**  
 Als de transportwagen arriveert, maakt de Double Flow® automatisch verbinding om de geprogrammeerde cyclus te starten (nawarmen of regenereren van de maaltijden). De optie uitgebreide traceerbaarheid laadt de stroomvoorziening automatisch op.



Kantoor op de afdeling

## DE VOORDELEN VAN SOCAMEL

### VOOR DE PATIËNT/BEWONER

- Geen beperking van componenten bijvoorbeeld gefrituurd of gegratineerd
- Hotelservice op borden met vlakke plateaus in diverse kleuren
- Personeel zonder stress bij het afgeven en opruimen, waardoor men meer aandacht kan geven aan de bewoner/patiënt.

### VOOR SERVICEPERSONEEL

- Geautomatiseerde en moeiteloze koppeling van de transportwagen met de Double Flow met onmiddellijke opstart zonder enige handeling
- Continue informatie over de werking van de cycli
- Transportwagens zijn wendbaar, stil en ergonomisch
- Eenvoudige en snelle service, in de wandelrichting van de gangen, probleemloos bedienen door twee personen tegelijkertijd
- Elegante ontwerp voor aangenaam gebruik

### VOOR KEUKENPERSONEEL

- Technologie die kwaliteit garandeert, dé referentie voor traditionele grootkeukens
- Perfect behoud van organoleptische eigenschappen en een ongeëvenaarde menukeuze
- Alle soorten en hoogtes serviesgoed, vlakke bodems of niet, porselein of wegwerpbaar
- Dienbladen voor gepersonaliseerde opmaak
- Eenvoudig te reinigen ontwerp: Alle onderdelen zijn snel toegankelijk of afneembaar zonder gereedschap. Geen beperkingen voor reiniging van trolleys (desinfectie-unit, cabine, hogedrukreiniging, stoom, enz.) met binnenoppervlak waarvoor geen handmatige afwerking nodig is.

### VOOR DE MANAGER

- Rendement op investering met kwaliteitsapparatuur en 1 Dockingstation voor meerdere transportwagens
- Transportwagen, robuust, goed beschermd, zonder enige verwarmings- en regeltechniek aan boord.
- Met 3 Docking stations tot 108 maaltijden per afdeling in C&C, in C&S nog veel gunstiger
- Transportwagens zijn ook aansluitbaar op een aantal oudere versies van de Double Flow, waardoor de investering extra kan dalen



## VOOR ONDERHOUDSPERSONEEL

- Onderhoudstraceerbaarheid als standaard
- Mobiele docking stations voor volledige, comfortabele en onbeperkte toegang
- Alle hoogwaardige technische componenten zijn gefabriceerd en geassembleerd in Frankrijk
- Snelle toegang tot de technische componenten, de koelunit etc.

## VOOR HET IMAGO VAN DE INSTELLING

Stille, elegante en onopvallende distributie-trolleys in de gangen

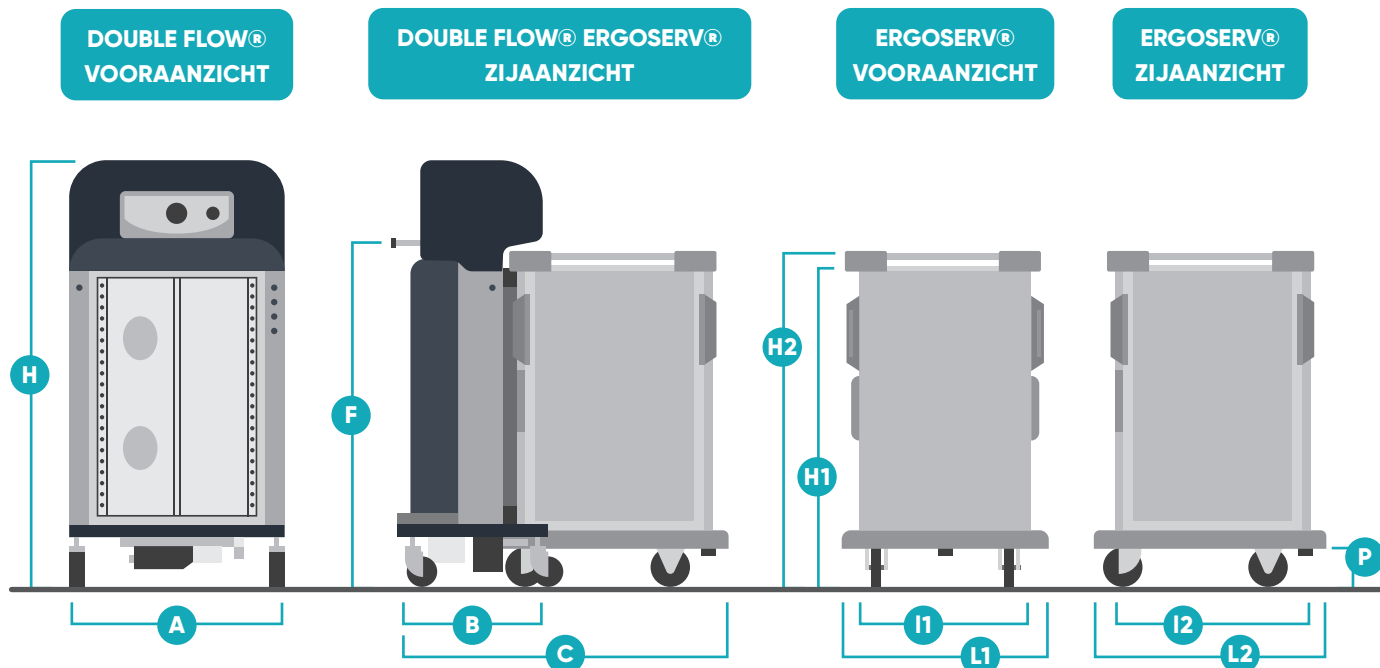
## WAGENS DIE BIJ U PASSEN

Mogelijkheid om de wagens te voorzien van een gepersonaliseerd decor, de meeste klanten kiezen voor deze mogelijkheid.





# AFMETINGEN



AFMETINGEN DOUBLE FLOW®/in mm	XS	MINI	JUNIOR	SENIOR
<b>H</b> Hoogte Double Flow	1738	1425	1745	1980
<b>A</b> Breedte Double Flow	910	905	905	905
<b>B</b> Diepte Double Flow	580	580	580	580
<b>C</b> Lengte Double Flow met Ergoserv	1230/ 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
<b>F</b> Hoogte van de rubbers (tegen wand)	1400	1080	1400	1630
Gewicht leeg in kg	/	136	152	163
Afmetingen (B/A/H)	580/910/ 1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

AFMETINGEN ERGOSERV®/ in mm	XS 2 KOLOMMEN	XS 3 KOLOMMEN	MINI 2 KOLOMMEN	JUNIOR 2 KOLOMMEN	JUNIOR GASTRO 3 KOLOMMEN	OPTIMUM 3 KOLOMMEN	SENIOR 2 KOLOMMEN
<b>H1</b> Hoogte Ergoserv zonder galerij	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
<b>H2</b> Hoogte Ergoserv met galerij	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
Hoogte stootrand (met standaard wielen)	203	203	205	205	205	205	205
<b>P</b> Breedte Ergoserv	610	610	795	795	795	795	795
<b>L1</b> Lengte Ergoserv	756	1106	920	920	1231	1036	920
<b>L2</b> Lengte Double Flow en Ergoserv	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
<b>C</b> Breedte van de galerij	500	500	680	680	680	680	680
<b>I1</b> Lengte van de galerij	613	961	745	745	865	1060	745
<b>I2</b> Gewicht leeg in kg	/	/	110	140	197	168	161
Afmetingen in mm (L1/L2/H2)	756/610/ 1373	1106/610/ 1373	920/795/ 1056	920/795/ 380	1231/795/1380	1036/795/ 1380	920/795/ 1610





**#weprotectyourfood**

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

Socamel maakt deel uit van de groep Guillin

  
MADE IN FRANCE