

# COMPACTSERV® V2

MET REAL-TIME TRACEERBAARHEID EN AUTOMATISCHE ONTSMETTING

WAGENS VOOR DISTRIBUTIE VAN DIENBLADMAALTIJDEN, MET  
INGEBOUWDE TECHNOLOGIE



**■ Functioneel**

Lager energieverbruik door de thermische isolatie in de nieuwe tussenwand



De wagen werkt zonder prestatieverlies gegarandeerd tot een omgevingstemperatuur van 36 °C

**■ Ergonomisch**

Ergonomische handgrepen met 'soft touch'



Centraal remsysteem, dankzij 6 zwenkwielen uitstekend te manoeuvreren op elke soort vloer



Veel opslagruimte op het bovenblad

**■ Hygiënisch**

Er blijft geen water achter dankzij een optimale afvoer van afvalwater, afgeronde hoeken, gladde stootranden



Afdichtingen en geleiders eenvoudig zonder gereedschap te verwijderen en verwisselen





## Kwaliteitsservice zoals in een hotel

De nieuwe generatie Compactserv® 2 wagens is verkrijgbaar in drie modellen waarin wel 16 tot 30 Gastronorm-dienbladmaaltijden kunnen worden geplaatst.



Tijdens de SIRHA 2011-beurs ontving Compactserv® 2 de eervolle vermelding 'Mention Spéciale Collectivités du Grand Prix de l'Innovation'.

Deze onderscheiding werd aan Compactserv® uitgereikt omdat dit product volledig voldoet aan de HACCP-eisen én vanwege de optimale ergonomische eigenschappen, waaronder:

- Eenvoudig en intuïtief bedieningspaneel
- Standaard traceerbaarheid in real-time mogelijk
- Automatische ontsmetting gecertificeerd door het Biotech-Germande-laboratorium
- Nieuwe tussenwand die zorgt voor zo min mogelijk energieverbruik
- Minder zwaar en beter manoeuvreerbaar
- Nieuw antibacterieel Gastronorm-dienblad





COMPACTSERV® MINI

COMPACTSERV® JUNIOR

COMPACTSERV® SENIOR

## ■ Drie modellen, speciaal ontworpen voor koude en ingevroren maaltijden

Maaltijden blijven gekoeld bewaard tot het voorgeprogrammeerde moment waarop deze weer op temperatuur moeten worden gebracht: Compactserv® 2 houdt verse maaltijden koel en brengt tegelijkertijd warme gerechten op temperatuur.

### DESIGN EN ERGONOMIE

- Gebruik van food grade roestvrijstaal
- **Koude en warme gerechten** kunnen **onafhankelijk van elkaar** en zonder warmteverlies in de Compactserv® 2 worden geplaatst dankzij de 4 deuren die in een open positie vergrendeld kunnen worden
- De verzonken handgrepen bieden optimaal **gebruiksgemak** en de verschillende kleuren zorgen voor handig en **duidelijk onderscheid** in de compartimenten
- **Uiterst energiezuinig** door de nieuwe tussenwand met thermische isolatie en automatische deuren, bovendien zijn deze zonder gereedschap te verwijderen
- Twee **eenvoudig uitneembare, en gemakkelijk te reinigen rekken**
- Accessoires en extra's zoals reserveborden of flessen water zijn probleemloos bovenin op te bergen en het vlakke bovenblad is uitgerust met **valbeveiliging**
- **Eenvoudige bediening** van de Compactserv® 2, met 4 ergonomisch ontworpen 'soft touch'-handgrepen

- **Makkelijk manoeuvreerbaar** op elke soort vloer dankzij de 6 Easyroll-zwenkwielen
- Snel te stoppen via centraal remsysteem
- Werkt zonder prestatieverlies tot een temperatuur van 36 °C

### HACCP EN VEILIGHEID

*Als het gaat om hygiëne en veiligheid, biedt Compactserv® 2 het beste van nieuwe informatie-technologie en een geoptimaliseerd ontwerp:*

- **Standaard traceerbaarheid in real-time of offline** met USB- en Ethernetpoorten
- **Snelle en efficiënte ontsmetting** dankzij het SANIVAP-systeem
- Gladde en toegankelijke binnenwanden
- Afgeronde hoeken
- Pedaal voor het afvoeren van waswater
- Eenvoudig verwisselbare deuren, geen gereedschap nodig
- Stootranden met vloeiende vormen en zonder oneffenheden

*De geïntegreerde koeleenheid biedt ruimte onderin:*

- Gemakkelijke toegang tot technische onderdelen
- Mogelijkheid tot het aanpassen van Compactserv® 2 met zelfrijdende onderstellen (neem voor meer informatie contact met ons op)





## 16 TOT 30 GASTRONORM-DIENBLADEN



**COMPACTSERV® SENIOR**  
26 tot 30 dienbladen voor maaltijden



**COMPACTSERV® JUNIOR**  
20 tot 24 dienbladen voor maaltijden



**COMPACTSERV® MINI**  
16 dienbladen voor maaltijden

### ■ Een aanbod op maat voor uw organisatie



Het op maat voorbereiden van koude en warme maaltijden, typisch voor grootschalige hotelactiviteiten, wordt eenvoudiger dankzij de grote modulerbaarheid van de tussenwanden.

DIENBLADEN	MODEL	RUIMTE
16 dienbladen	Mini	74 mm
20 dienbladen	Junior	86 mm
24 dienbladen	Junior	74 mm
26 dienbladen	Senior	86 mm
30 dienbladen	Senior	74 mm



#### THERMOCONVECTIE

Breid de menukeuze uit met gefrituurde, gegrilde en gegratineerde gerechten dankzij de thermoconvectie die de organoleptische eigenschappen van alle soorten serviesgoed behoudt (van wegwerpborden tot aluminium en porselein), zonder dat gerechten vochtig worden of uitdrogen.

■ *Twee eenvoudige displays, voor twee verschillende toepassingen*



**DISPLAY 1: TECHNISCH DASHBOARD**

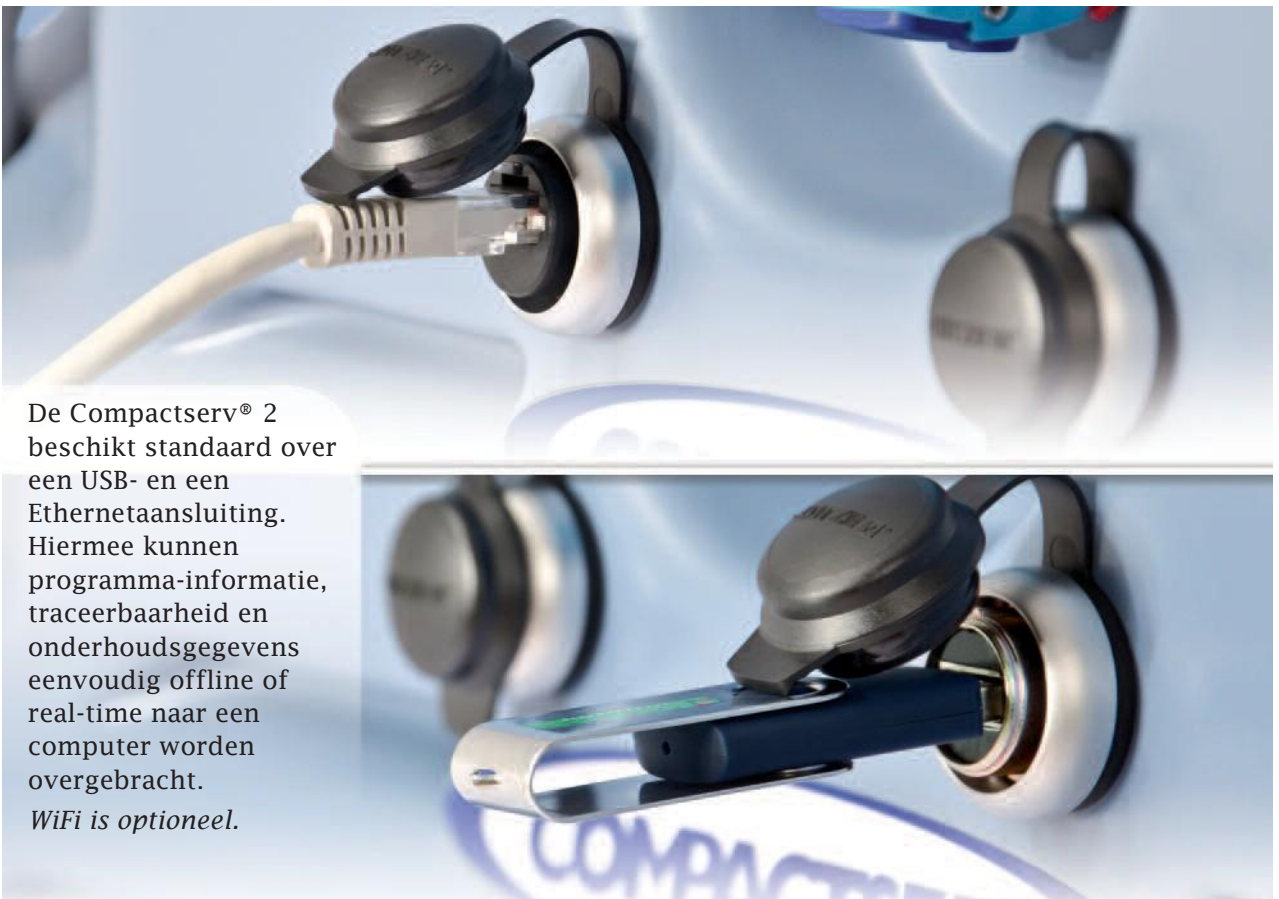
*Dit beperkte display is bedoeld voor de verantwoordelijke van de eetgelegenheden of de technische dienst. Het display omvat:*

- de bedrijfsgeschiedenis van het apparaat
- het overzicht van gebeurtenissen en alarmen
- het preventieve onderhoudsprogramma (uit te voeren onderhoudsbeurten en gepland onderhoud)
- de programmering die de opstartmodus bepaalt - handmatig of automatisch - en de instelling van de verwarmingsprogramma's

**DISPLAY 2: GEBRUIKERSDISPLAY**

*Het grote en comfortabele display maakt dagelijks gebruik van de wagen eenvoudig. Het display omvat:*

- temperatuurweergave voor koude en warme compartimenten
- tijdsaanduiding (cyclustimer)
- indicatorlampjes voor bediening
- een geluidsindicator
- één enkele knop voor intuïtieve bediening



De Compactserv<sup>®</sup> 2 beschikt standaard over een USB- en een Ethernet aansluiting. Hiermee kunnen programma-informatie, traceerbaarheid en onderhoudsgegevens eenvoudig offline of real-time naar een computer worden overgebracht.

*WiFi is optioneel.*



■ *Antibacteriële thermische dienbladen*



**HYGIËNISCHER**

- Antibacteriële dienbladen die het risico op kruisbesmetting verminderen door voortdurend de groei van bacteriën te voorkomen

**ERGONOMISCHER**

- Het gebruiksgemak wordt gewaardeerd door het personeel, zowel bij het laden van de dienbladen in de wagen als tijdens het uitdelen ervan
- Het comfort van de patiënt is ongeëvenaard dankzij het oppervlak zonder storende randen
- Flexibel tijdens het laden met uitbreidbaarheid aan de zijkant
- Licht en stevig, draagt bij aan een lager gewicht van de gevulde wagen

**MEER HOTELERVARING**

- Het elegante design, geïnspireerd door de wereld van de professionele catering, doet denken aan de ultieme kwaliteit van hotelservice
- Het bijpassende serviesgoed op het dienblad maakt het geheel bijzonder aantrekkelijk voor de patiënt



■ *Voor service als in een hotel*



Geïntegreerd  
inklapbaar  
Gastronomie-  
dienblad

■ *Voor traceerbaarheid*

■ *Voor vergrendeling*



■ *Voor identificatie*



■ *Voor afruimen*

■ *Voor ontsmetting*







■ *Beveiligen, informeren, traceren voor een gecontroleerde maaltijdverdeling*



**1 - i-Serv USB**



Om u eenvoudig de **geldende regelgeving** te laten **naleven** en **aan uw eigen eisen** en **branchevoorschriften te voldoen**, biedt i-Serv 2 u de meest complete traceerbaarheidsstools voor een optimale efficiëntie, en is tegelijkertijd eenvoudig en gebruiksvriendelijk.

Op maat gemaakt met **4 traceerbaarheidsniveaus**:

**1 - i-Serv USB**

- Standaard geleverd bij onze wagens. Hiermee kunt u:
  - standaardinformatie over traceerbaarheid opvragen
  - automatisch gegevens archiveren in de vorm van een pdf inclusief de apparaatprogrammering, temperatuurcurves en de geschiedenis van de wagen
  - gegevensoverdracht naar elke computer

**2 - i-Serv Mobile PDA**



**2 - i-Serv Mobile PDA**

- De robuuste (om schokken en ruwe omgevingen te weerstaan) en antibacteriële PDA zijn voorzien van een vereenvoudigde touchinterface. De navigatie is visueel en ergonomisch en stelt u in staat om:
  - het volledige wagenpark te beheren
  - traceerbaarheidsinformatie op te vragen en te visualiseren
  - de wagens te programmeren op basis van geavanceerde parameters
  - het onderhoud te beheren
  - automatisch gegevens te archiveren

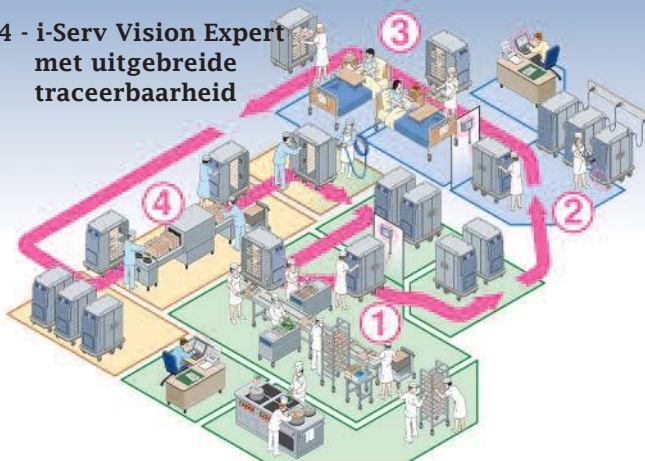
**3 - i-Serv Vision PC**



**3 - i-Serv Vision PC**

- De i-Serv Vision-software wordt op een speciale, meegeleverde computer geïnstalleerd. Hiermee kunt u real-time verbinding maken met alle apparatuur van Socamel Technologies
- Dit pakket, het meest uitgebreide op de markt, omvat de volgende functies:
  - een speciale computer neemt alle functionaliteiten van de PDA over, aangevuld met een monitoringplatform
  - de computer kan in een netwerk worden opgenomen voor multifunctioneel beheer

**4 - i-Serv Vision Expert met uitgebreide traceerbaarheid**

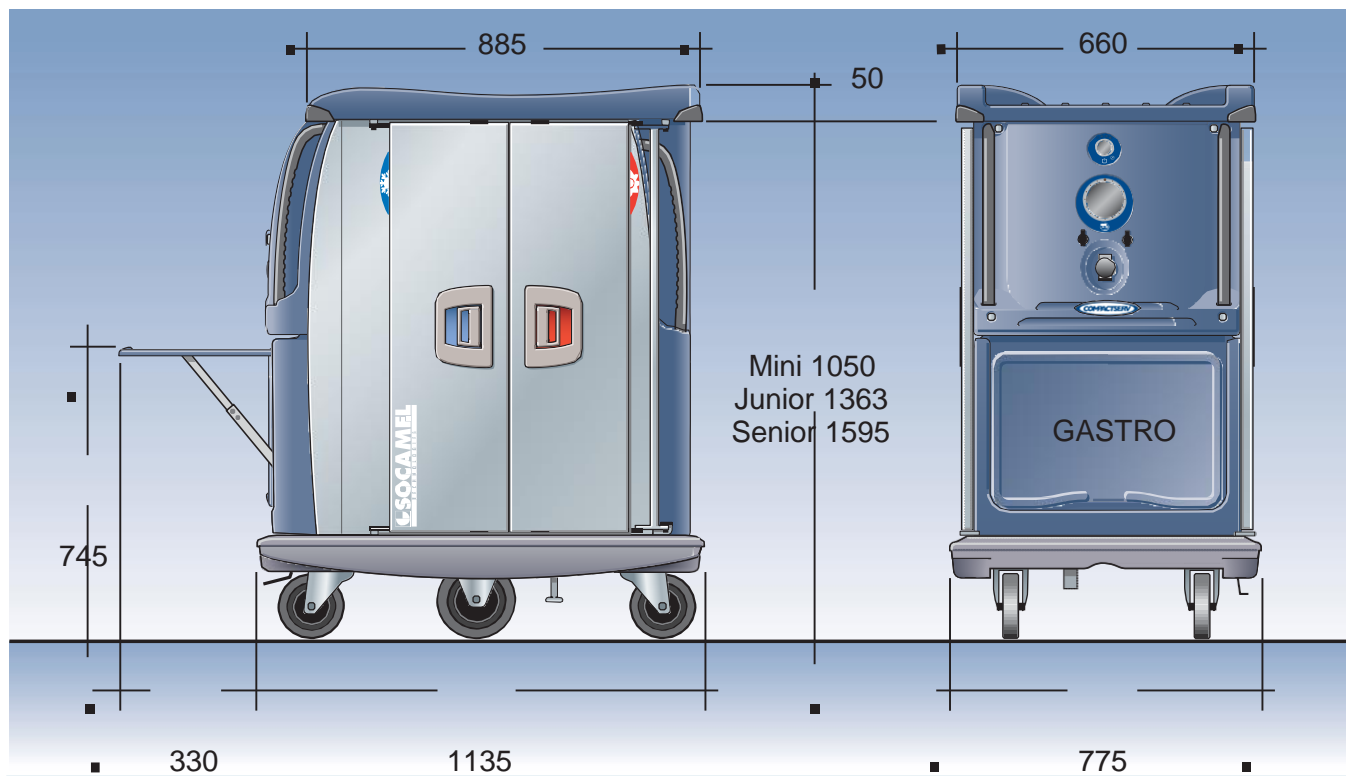


**4 - i-Serv Vision Expert, uitgebreide traceerbaarheid**

- Dankzij de aanwezigheid van verzegelde opnamemodules op de wagens zorgt het traceerbaarheidspakket met dedicated 'PC en i-Serv Vision software' voor een uitgebreide traceerbaarheid:
  - van het proces van de maaltijdverdeling en de indeling tot en met de reiniging
  - van het parcours van de wagens binnen de vestiging (op aanvraag)



# COMPACTSERV<sup>®</sup> 2



MODEL	DIENBLADEN	400 V	230 V
Compactserv <sup>®</sup> Mini	16	3/T/N/50Hz	3/T/50Hz
Compactserv <sup>®</sup> Mini	40 borden - Ø230 mm	3/T/N/50Hz	3/T/50Hz
Compactserv <sup>®</sup> Junior	20 à 24	3/T/N/50Hz	3/T/50Hz
Compactserv <sup>®</sup> Senior	26 à 30	3/T/N/50Hz	3/T/50Hz

\* Geïnstalleerd en verbruikt vermogen: zie gegevensblad.  
Mogelijkheid om de wagen opnieuw aan te sluiten voor behoud van de 230V-eenfase.



**SOCAMEL**  
TECHNOLOGIES

ISO 9001

BP 7 - 38148 RIVES CEDEX - TEL 04 76 91 21 21 - FAX 04 76 91 21 31

[www.socamel.com](http://www.socamel.com)

