

NOUVEAU - NEW

DOUBLE FLOW[®]

V3

**MANTENIMENTO E RIGENERAZIONE DELLA TEMPERATURA
SENZA TECNOLOGIA INTEGRATA: TERZA GENERAZIONE***



- * Processo di distribuzione semplificata sviluppato sin dal 1990 da Socamel:
- Vassoi interamente preparati in cucina
 - Refrigerazione e ristabilimento della temperatura selettivi senza alcuna manipolazione

■ Raggruppamento protetto di tutti gli elementi tecnici



Double Flow® Junior

- Nuova ergonomia
- Mobile e compatto
- Rilevamento navetta e collegamento automatico motorizzato
- Nuovi risparmi
- Innovazioni termiche
- Resa energetica
- Nuova elettronica
- Utilizzo semplificato
- Supervisione centralizzata
- Rintracciabilità integrata per un approccio HACCP irreprensibile

UTILIZZO

- In collegamento freddo, all'ora programmata del ciclo di rigenerazione della temperatura, DoubleFlow® mantiene al freddo le preparazioni fresche e rigenera contemporaneamente la temperatura delle preparazioni calde.
- In collegamento caldo, il mantenimento della temperatura permette cicli brevi per l'assegnazione di due o più navette per terminale.

TECNOLOGIA

- Doppio generatore selettivo di aria calda e fredda
- Termoconvezione: scelta della grande cucina tradizionale per la qualità, varietà di menu e stoviglie

HACCP

- Pulizia del vano agevolata dalla compattezza e dalla mobilità del terminale
- Tenute amovibili
- Angoli arrotondati
- Recupero delle condense
- Gestione efficace dell' HACCP con i-Serv Technology
- Manutenzione comoda con accesso rapido e totale a tutti gli elementi



Il pannello arretra rapidamente per un accesso totale



Quando la navetta Ergoserv® si avvicina, il terminale Double Flow® la collega automaticamente. (Patented pending)



■ i-Serv TECHNOLOGY

Proteggere - informare - memorizzare per la manutenzione
Un vero approccio HACCP semplificato

Pannello di controllo:

- Temperatura dei 2 scomparti
- Conto alla rovescia
- Spie di funzionamento
- Informazioni in chiaro sullo stato del ciclo in corso
- Rintracciabilità delle temperature con 80 rilevamenti per ciclo
- Autocontrollo per garantire la qualità del servizio
- Programmazione per avvio manuale o automatico e regolazione delle temperature

- Offerta i-Serv VISION: Software di supervisione per PC

• Per comunicare a distanza con tutto il parco carrelli

- Centralizzare le informazioni
- Programmare i cicli giornalieri
- Visualizzare le curve di temperatura
- Archiviare le informazioni con data e ora

- Stampare rapporti per la rintracciabilità
- Assicurare la manutenzione con cronologie
- Periferiche di trasmissione mobili o fisse
- Kit di rintracciabilità estesa, indipendente e autonomo
- Sonda al cuore



■ *Distribuzione ergonomica e semplificata dei pasti*



Ergoserv® Junior
con opzione Décor

- Nessuna tecnologia a bordo
- Leggerezza e durata
- Distribuzione nel senso di trasporto

UTILIZZO

- Ergoserv® è progettato per il trasporto e la distribuzione semplificata dei vassoi personalizzati
- A tal fine, assicura il collegamento tra la cucina e le varie unità di degenza
- La navetta può essere utilizzata per un disbrigo ottimale grazie al kit dedicato e ai suoi accessori
- Ergoserv® V3 può essere usato con il terminale DoubleFlow® V2 (opzione Fusion)

CONCEZIONE

- Navetta isotermica passante
- Porte apribili a 270° con blocco in posizione di apertura, arretrate rispetto al paraurti
- Parete divisoria della vaschetta "alto isolamento" con copri fessure automatici, amovibili senza uso di attrezzi
- Respingenti angolari per un trasporto sicuro
- Tubolare inox anticaduta
- Paraurti roto stampato antitraccia
- Ruote che consentono la rotazione sul posto:
 - . 2 fisse Ø 200 mm
 - . 2 orientabili frenate Ø 160 mm

HACCP

- Progettazione per passaggio in cabina di lavaggio
- Griglie amovibili senza uso di attrezzi e coperture rotanti per un accesso totale e immediato
- Guarnizioni amovibili
- Angoli arrotondati
- Pareti e paraurti lisci
- Assenza di zone di ritenzione



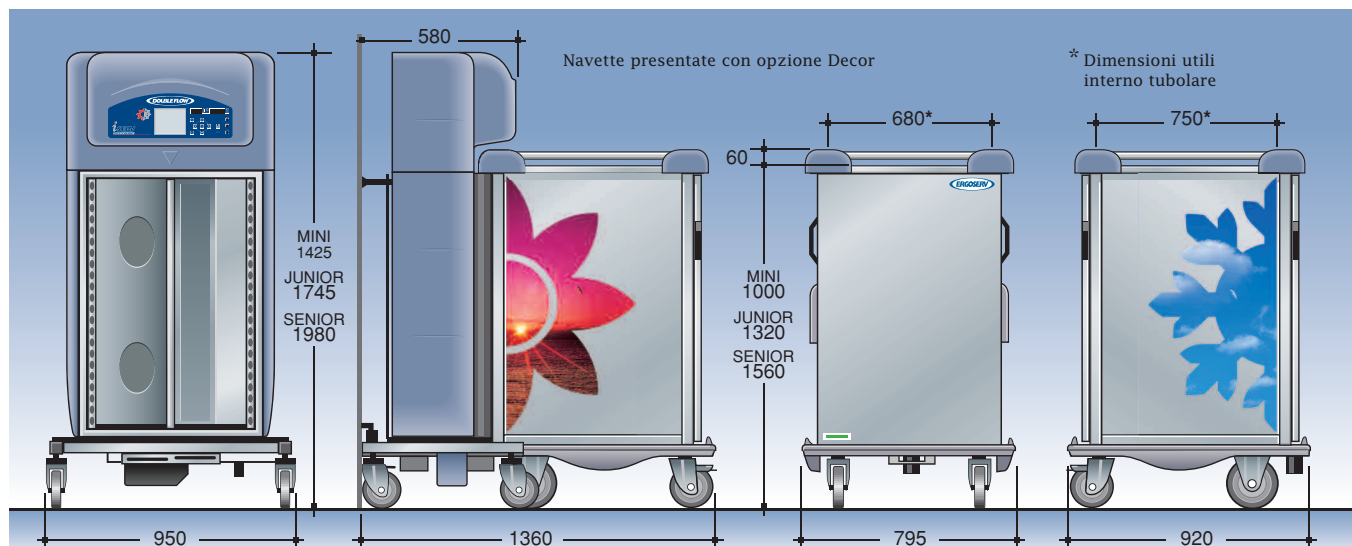
Caricamento senza manipolazione grazie ai coprifessure automatici



- Ergoserv® è proposto in versioni :
 - Mini : 16 vassoi
 - Junior : da 19 a 24 vassoi
 - Senior : da 25 a 30 vassoi
- Può contenere a scelta i vassoi
 - Gastro : 530 x 325 mm (Mini/Junior/Senior)
 - Confort : 530 x 370 mm (Junior/Senior)

GASTRO	VERSIONE	Passaggio utile
16 livelli	Mini	74 mm
20 livelli	Junior	90 mm
24 livelli	Junior	74 mm
26 livelli	Senior	86 mm
30 livelli	Senior	74 mm
CONFORT	VERSIONE	Passaggio utile
19 livelli	Junior	90 mm
23 livelli	Junior	74 mm
25 livelli	Senior	86 mm
29 livelli	Senior	74 mm

DOUBLE FLOW® V3



Modello	Tensione	Potenza	Consumo*	Modello	Tensione	Potenza	Consumo*
Mini-Junior	230V/3/T/50hZ	7,46kW	2,3 kWh	Senior	230V/3/T/50hZ	9,3kW	3,6 kWh
Mini-Junior	400V/3/T/N/50hZ	7,46kW	2,3 kWh	Senior	400V/3/T/N/50hZ	9,3kW	3,6 kWh

*Consumo medio per 40 minuti di riscaldamento



Opzioni

DOUBLE FLOW®

- i-Serv Vision e le periferiche dedicate
- Portelli di protezione
- Blocco per portelli
- Blocco per interruttore generale
- Gruppo acqua e a distanza: rivolgersi a noi

ERGOSERV®

- Aggancio telescopico o barre incrociate
- Adattamento "Fusion" per Double Flow®V2
- Blocco per porte
- 2 ruote a innesto direzionali
- 2 impugnature aggiuntive
- Griglie anticaduta
- Adattamento su base trainata
- Opzione Décor per le pareti
- Traino EasyPower

Accessori

ERGOSERV®

- Vassoi Gastro e Confort (530 x 370mm)
- Supporto per targhetta di identificazione
- Catenelle di sicurezza per porte
- Kit per disbrigo e periferiche dedicate
 - Supporto metallico GN1/2
 - Tavolino GN1/2
 - Contenitore portarifiuti chiuso



SOCAMEL
TECHNOLOGIES

BP 7 - 38148 RIVES CEDEX - FRANCE - TEL 04 76 91 21 21 - FAX 04 76 91 21 31
www.socamel.com - socamel@socamel.com

