

ROOMSERV



CARROS COM TECNOLOGIA INTEGRADA, PARA A DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES EM TABULEIROS

UMA SOLUÇÃO PRÁTICA TUDO NUM

Ideal para facilitar as distribuições em cadeia de quente

SOCAMEL
BY GULLIN

#weprotectyourfood



PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

A solução de distribuição de refeições em tabuleiros em cadeia de quente com tecnologia integrada da SOCAMEL, o carro ROOMSERV, foi concebida para a manutenção e o boost dos seus pratos preparados no dia da distribuição.

Graças à barreira térmica integrada na parede central, reduz-se o seu consumo de energia, os compartimentos quentes e frios conservam um isolamento perfeito.

Assim, esta solução permite manter e aumentar a boa temperatura as suas preparações quentes e frias em tabuleiros num mesmo carro, antes e durante o serviço.

O carro ROOMSERV responde perfeitamente ao serviço das refeições no quarto.

DESCRIÇÃO TÉCNICA

O Roomserv é um carro de distribuição de refeições em tabuleiros com tecnologia integrada.

Distinguem-se em 2 modelos, permitindo assim a distribuição fácil de 24 a 30 tabuleiros Gastronorme:

- Roomserv Junior: até 24 tabuleiros de refeição
- Roomserv Senior: até 30 tabuleiros de refeição

Este carro está equipado com 5 rodas galvanizadas ou inox, sendo 2 com travão, permitindo assim uma imobilização rápida.

AS CARACTERÍSTICAS

- Concebido em Inox alimentar
- 5 rodas para uma rotação de 360°
- Barreira térmica integrada à parede central
- Pegas ergonómicas "soft touch"
- Grande superfície de armazenamento na parte superior do carro
- Ausência de retenção de água



SUMÁRIO

A TERMOCONVECÇÃO | P.6

Engenharia Socamel Technologies

CADEIA DE QUENTE | P.7

O desenvolvimento tipo

ROOMSERV | P.10

A solução tudo num

AS OPÇÕES | P.16

Para completar o carro Roomserv

OS + SOCAMEL | P.22

Da Cozinha ao Consumidor

AS DIMENSÕES | P.24

Para o carro Roomserv

A TERMOCONVECÇÃO

A TERMOCONVECÇÃO FORÇADA E DIRIGIDA DA SOCAMEL TECHNOLOGIES

Saída da Grande Cozinha tradicional, esta tecnologia, permite:

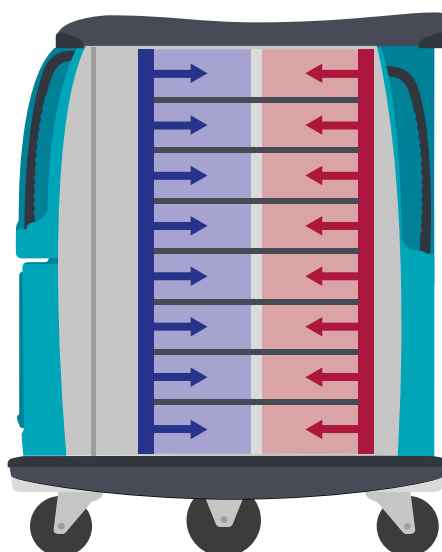
- O respeito pelas qualidades organolépticas para uma ampla escolha de menus, até iguarias: folhados, gratinados, empanados, frituras... para evitar amolecimento e desidratação das preparações.
- A utilização de todos os tipos e formas de louça (porcelana, alumínio, melamina, descartável)
- Uma circulação dinâmica e dirigida dos fluxos de ar frio e quente obtida por estudos aerólicos e térmicos elaborados
- Uma regulação notável das temperaturas para a cadeia de quente

Cadeia de Quente

Manutenção de temperaturas quentes e frias.

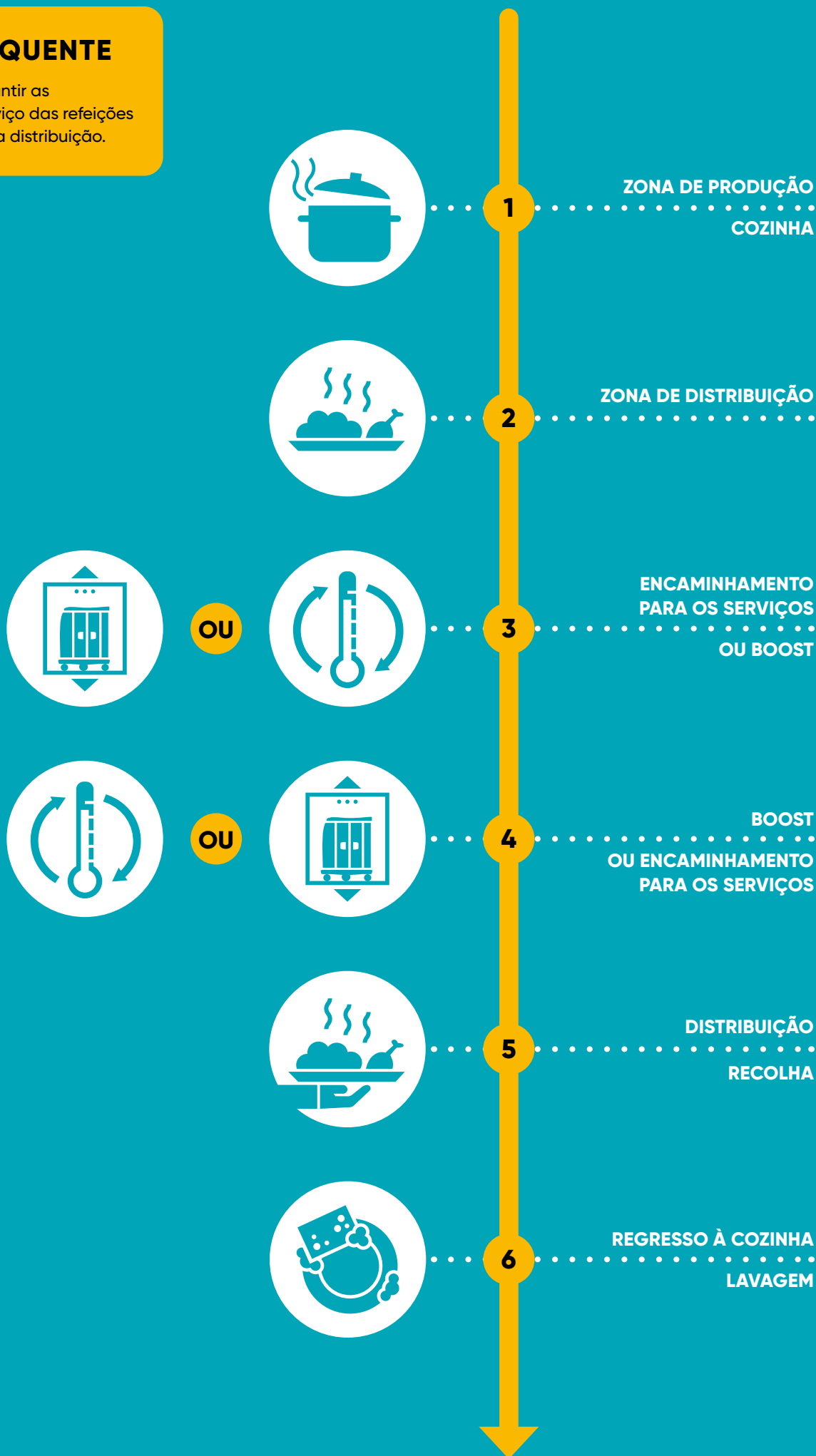
Vista frontal - corte vertical

Manutenção em frio e quente com boost



CADEIA DE QUENTE

Adequada para garantir as temperaturas do serviço das refeições preparadas no dia da distribuição.





ROOMSERV JUNIOR

ROOMSERV SENIOR

DESEMPENHO

O desempenho dos nossos carros oferece uma segurança alimentar reforçada (HACCP), e permite obter as temperaturas desejadas. Assim, as qualidades organoléticas e visuais dos pratos preparados, até os mais delicados, são respeitadas.

Preocupados com a ecologia, temos a possibilidade de limitar estes desempenhos para evitar o consumo excessivo elétrico.

RESPEITO PELO AMBIENTE

Redução significativa do consumo elétrico de energia ligado ao uso do carro graças à barreira térmica criada pela parede.



Grande superfície de armazenamento

Bordas antiqueda



ERGONOMIA

O carro Roomserv assegura a ligação entre a cozinha e as diferentes unidades de hospitalização ou de restauração. É dotado de uma grande superfície superior de armazenamento para acolher os acessórios de distribuição e de recolha, de bordas antiqueda e de um tabuleiro rebatível. A sua manobrabilidade incomparável em todos os tipos de chão graças às 5 rodas fornece um conforto de uso inegável. As duas pegas ergonómicas em cada lado do carro facilitam um uso adequado para todos.

O DESENVOLVIMENTO DE UM CICLO

O boost dos produtos traduz-se numa subida de temperatura depois de uma estabilização, para alcançar as temperaturas de saída desejadas. Só a termoconvecção forçada e dirigida da SOCAMEL permite alcançar e regular as temperaturas alvo.

A manutenção, que está em modo automático, permite conservar a qualidade organolética dos produtos a boa temperatura, do lado quente como do lado frio.

Pegas ergonómicas

Tabuleiro rebatível

5 rodas Easyroll



TRANSPORTES COM TRAÇÃO

O dispositivo de reboque compatível com o Roomserv, o engate basculante, permite agrupar o deslocamento dos carros, e fornece assim um conforto de uso suplementar para a pessoa.

Se tiver um engate basculante, pode completar o seu equipamento com Husky, a nossa solução de tração sem esforço.

Também existe uma versão do Roomserv dotada de uma assistência elétrica, para deslocar o carro sem esforço.



QUALIDADE, DURAÇÃO DE VIDA E MANUTENÇÃO

O carro Roomserv é concebido com materiais de qualidade, robustos e bem pensados, tais como inox alimentar, que garantem uma boa longevidade no tempo.

Também está concebido para assegurar a segurança do pessoal. Com efeito, dominam-se todos os riscos ligados ao uso global do Roomserv: as temperaturas exteriores do carro são controladas para evitar queimaduras, e as suas superfícies são lisas, fluidas, sem asperezas, assim não se corta nem se prende ao utilizá-lo.

As 4 pegas para transporte são ergonómicas, facilitando a manobra do carro. O interior dos compartimentos é facilmente acessível e facilita-se o acesso às partes técnicas do grupo frio integrado.

CUSTO

**Uma compra Socamel
= uma compra segura**

A nossa oferta de serviço completo, combinando alto nível de qualidade e respeito pelo ambiente, permite-nos assim garantir-lhe o melhor custo global incluindo a manutenção. As nossas soluções eficientes garantem-lhe uma manutenção facilitada e reduzida.



LIMPEZA E HIGIENE

Este carro foi elaborado para uma limpeza simples e eficaz. A sua conceção permite um fluxo ótimo das águas de lavagem graças a cubas lisas que dispõem de ângulos radiais, ou ainda de para-choques monoblocos lisos.

As guilhotinas e obturadores de fendas são amovíveis e trocáveis, sem ferramentas necessárias.

O interior das cubas é limpável com esponja, com escova ou com chuveiro e o carro dispõe de um pedal de evacuação das águas de lavagem.



LAVAGEM COM ESPONJA



LAVAGEM COM ESCOVA



LAVAGEM COM CHUVEIRO

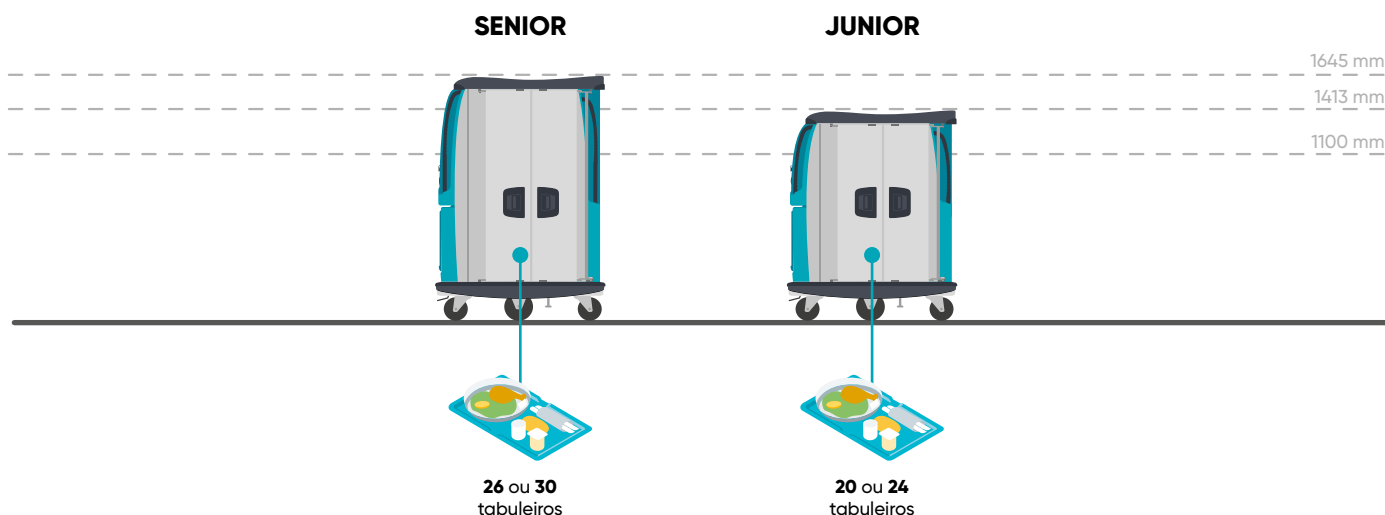


Guilhotina

Barreira térmica



CORRESPONDÊNCIA TABULEIROS



MODELO ROOMSERV	CÓD. PRODUTO	NÚM. DE NÍVEIS	NÚM. MÁX DE TABULEIROS	TIPOLOGIA DE TABULEIROS	PASSOS DOS NÍVEIS	PASSAGEM ÚTIL ENTRE TABULEIROS
JUNIOR	4770020	2 x 10	20	Gastronorme	90	86
		2 x 10	20	Gastronorme +	90	86
	4770024	2 x 12	24	Gastronorme	78	74
		2 x 12	24	Gastronorme +	78	74
SENIOR	4770026	2x13	26	Gastronorme	90	86
		2x13	26	Gastronorme +	90	86
	4770030	2x15	30	Gastronorme	78	74
		2x15	30	Gastronorme +	78	74

OS TABULEIROS

GASTRONORME PLANO V1

530 x 325 mm



GASTRONORME PLANO V2

530 x 325 mm



GASTRONORME COM DIVISÓRIA

2 compartimentos - 530 x 325 mm



GASTRONORME +

570 x 325 mm



AS OPÇÕES

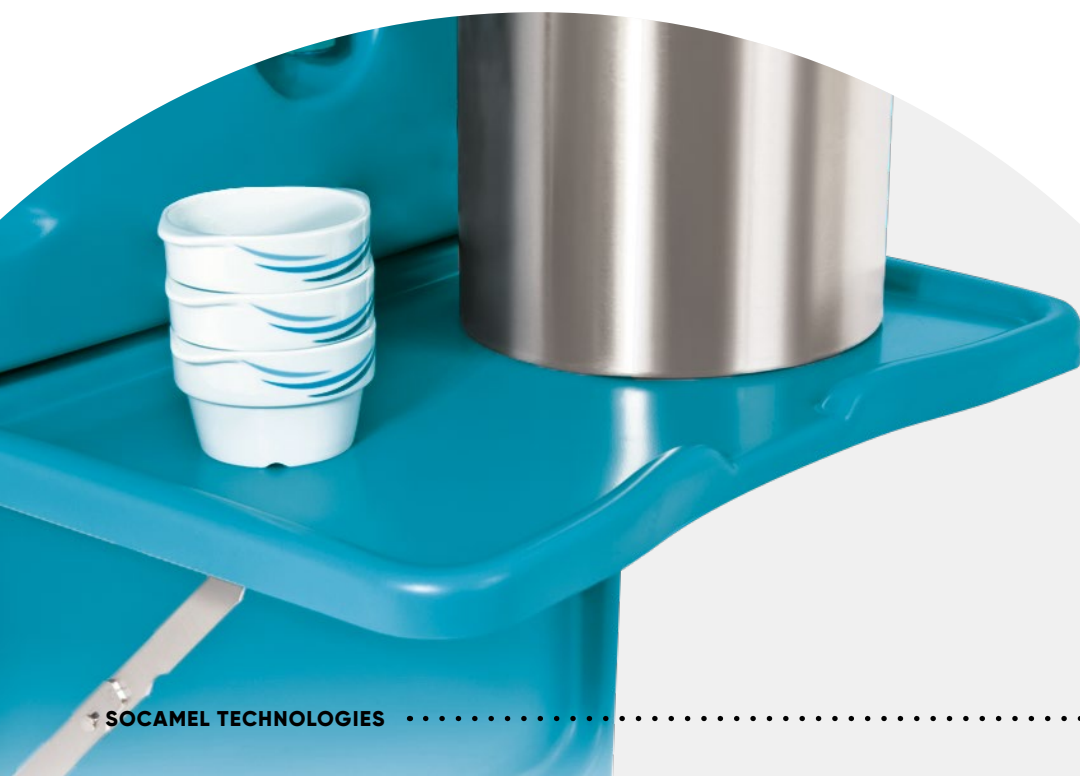
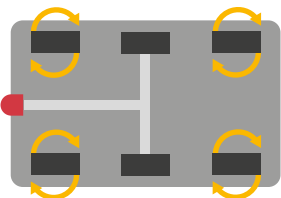
OPÇÕES PRINCIPAIS

- Prateleira rebatível
- Galeria adicional no lado utilizador
- Fecho de porta à chave
- Kit de recolha
- Engate basculante
- Placa de identificação

OPÇÕES DE RODAS

6 rodas inox galvanizadas com travagem centralizada:

- 4 rodas giratórias Ø 160 mm
- 2 rodas fixas Ø 200 mm com travagem centralizada



PARA O PACIENTE/O RESIDENTE

- Escolha de menus que permitem iguarias, frituras ou gratinados, para variar o prazer das refeições
- Serviço de hotelaria em tabuleiros planos com apresentação melhorada,
- Pessoal de serviço livre do stress da distribuição e da recolha, para um contacto disponível e sorridente

PARA O PESSOAL DE SERVIÇO

- Carros particularmente maneáveis silenciosos, ergonómicos
- Design elegante para uma utilização satisfatória
- Como opção, uma assistência e assistência ao deslocamento que permite suprimir os esforços de manuseio durante fases de deslocamento do carro

PARA O PESSOAL DE COZINHA

- Perfeita preservação organolética para uma escolha de menus impar
- Conceção que facilita a limpeza: todas as partes acessíveis ou desmontáveis rapidamente sem ferramentas.
- Funcionamento autónomo, até automático

PARA O GESTOR

- Retorno de investimento com material fiável e de qualidade
- Design elegante para uma imagem do estabelecimento reforçada
- A fiabilidade dos nossos produtos permite um controlo de custos de manutenção durante todo o seu ciclo de vida



PARA O PESSOAL DE MANUTENÇÃO

- Todos os componentes técnicos são de alta qualidade
- Acesso rápido aos elementos técnicos, grupo frio, placa eletrônica...

PARA A IMAGEM DO ESTABELECIMENTO

- Carros de distribuição que valorizam a imagem do estabelecimento (elegância e sobriedade)
- Responsabilidade social e meio-ambiental

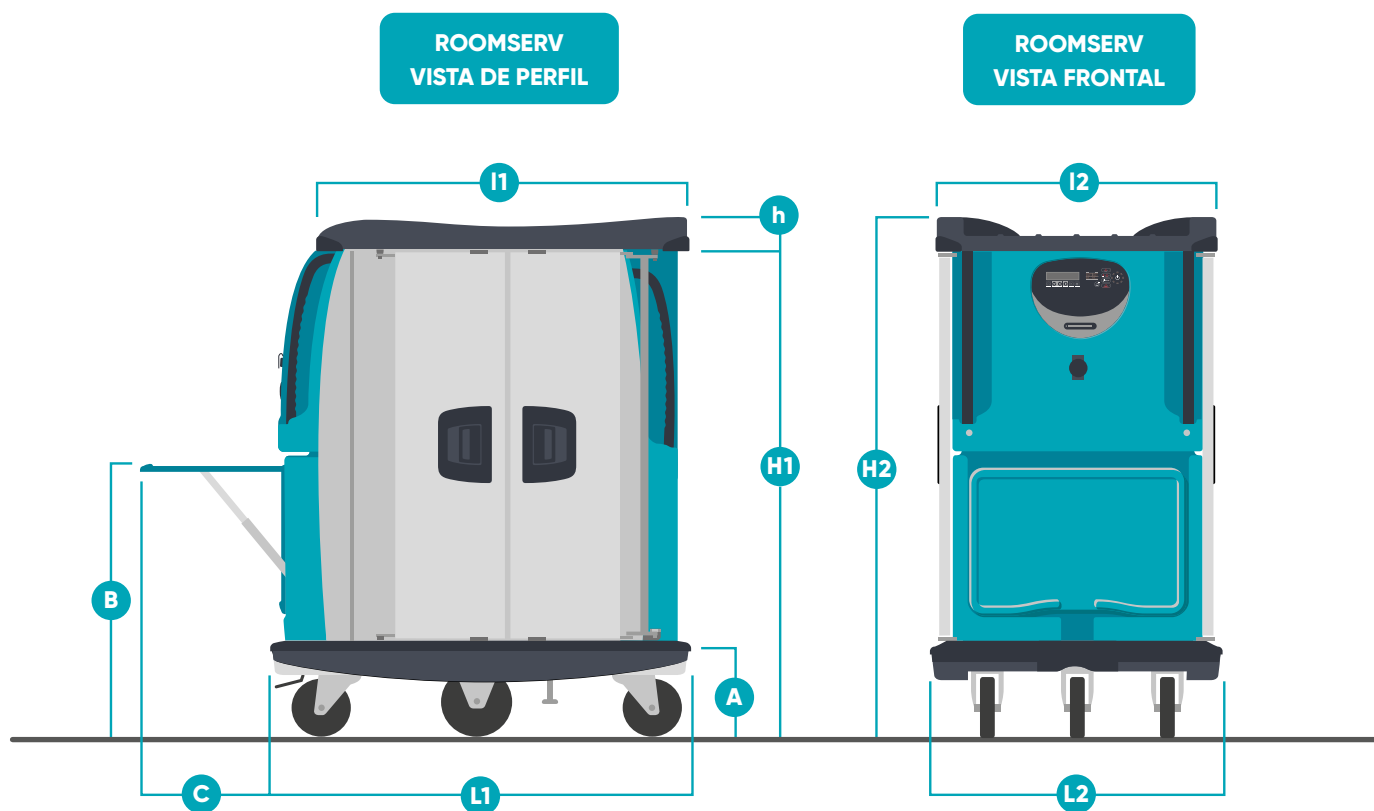


CARROS ADEQUADOS A SI

Possibilidade de personalizar os carros para fornecer um toque de originalidade apreciada por todos.



AS DIMENSÕES



DIMENSÕES / em mm

JUNIOR

SENIOR

H1	Altura fora de galeria	1363	1595
H2	Altura com galeria	1413	1645
h	Altura da galeria	50	50
L1	Comprimento	1135	1135
L2	Largura	775	775
I1	Comprimento tabuleiro superior	885	885
I2	Largura tabuleiro superior	660	660
	Articulação porta aberta	1110	1110
A	Altura para-choques	255	255
B	Altura tabuleiro rebatível	745	745
C	Largura tabuleiro rebatível	330	330
	Peso a vácuo em kg	220	242
	Dimensões	1135x775x1413	1135x775x1645

* fotos não contratuais

Lined writing area with horizontal dotted lines.



#weprotectyourfood

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

Socamel é uma empresa do Grupo Guillin


MADE IN FRANCE