

# DOUBLE FLOW -telakka ERGOSERV 4s -vaunu



KESKITETYN  
RUOANJAKELUN  
RATKAISU HALLITTUUN  
TARJOILUUN

**Markkinoiden ykkösratkaisu!**

Uusimman sukupolven  
Double Flow -telakka ja  
Ergoserv-vaunut  
tarjotintarjoiluun.

**SOCAMEL**  
BY GULLIN

**#weprotectyourfood**

# KÄYTTÖPERIAATE

## SOCAMELIN telakkakonsepti

Järjestelmä koostuu isotermisestä Ergoserv -kuljetusvaunusta ja Double Flow -telakointiasemasta. Se on suunniteltu tarjotintarjoiluun, ja se tarjoaa lukuisia etuja aterijakelun jokaisessa vaiheessa.



## Ergoserv 4s kuljetusvaunu

Käytännöllinen ja kompakti Ergoserv-vaunu on suunniteltu tarjottimien säilytykseen. Vaunun keskellä oleva eristeseinä jakaa sen kahteen osaan, jolloin kuumat ja kylmät ruoka-annokset pysyvät toisistaan erillään jo tarjotinlinjastolta alkaen. Automaattinen ilmasulku takaa osastojen välisen tiiviyyden ja varmistaa elintarviketurvallisuusmääräysten noudattamisen.

## Double Flow 4s telakka-asema

Kiertoilmatekniikkaa hyödyntävä Double Flow -telakointiasema tuottaa kuumaa ja kylmää ilmaa. Heti kun Ergoserv-vaunu kytketään asemaan, se varmistaa kuumien ruokien lämpimänäpidon tai kuumennuksen (retermalisoinnin) sekä säilyttää kylmien ruokien lämpötilan. Double Flow -telakointiasema voidaan asentaa keittiöön tai jakelupisteeseen tilojenne ja toimintamallinne mukaan, mikä mahdollistaa keittiöitiimin valmistamien aterioiden tarjoilun parhaalla mahdollisella laadulla.

# SOCAMELIN TELAKKAKONSEPTIN HISTORIA



2001 – Versio 2

Asiakaspalautteemme pohjalta olemme kehittäneet teknisiä parannuksia. Double Flow Ergoservin toinen versio mahdollistaa moniohjelmoinnin sekä parannetun ergonomian työympäristössä.



1990 – Versio 1

Socamel Technologies tuo markkinoille vallankumouksellisen konseptin terveydenhuoltoalalle: Double Flow Ergoserv V1. Järjestelmä uudistaa laitosruokailun aterijakelun optimaalisella tavalla.



2008 – Versio 3

Tämä kolmas sukupolvi tarjoaa ylivoimaista suorituskykyä uuden ilmavirtaustekniikan (aerauliikan), tehokkaan kylmäntuoton, erinomaisen lämmöneristyskyvyn sekä kehittyneen jäljitettävyydjärjestelmän ansiosta.



2015 – Versio 4

Päivittäisen käytön optimoimiseksi uusin sukupolvi on suunniteltu energiakulutuksen, huollon ja puhdistettavuuden ehdoilla. Ympäristöä ja käyttäjiä kunnioittava Double Flow Ergoserv 4 -konsepti sisältää automaattisen jäljitettävyyden jo vakiomalleissaan.

## **ILMANKIERTO | S.4**

Socamel Technologies -  
suunnittelu

## **COOK-SERVE | S.6**

Tyypillinen prosessiketju

## **COOK-CHILL | S.7**

Tyypillinen prosessiketju

## **COOK-FREEZE | S.8**

Tyypillinen prosessiketju

## **DOUBLE FLOW 4s | S.9**

Telakka asema

## **ERGOSERV 4s | S.11**

Tarjotinkuljetusvaunu

## **VAIHTOEHDOT | S.17**

Double Flow -telakointiasemalle ja Ergoserv-tarjotinkärrylle

## **i - SERV4 | S.20**

Valvonta- ja jäljitettävyyssjärjestelmä

## **YHTEENVETO | S.22**

Tyypillinen organisaatorakenne

## **KOKEMUKSIA | S.24**

Keittiöstä asiakkaalle

## **MITAT | S.26**

Double Flow -telakka-asemalle ja Ergoserv-vaunulle

## SOCAMELIN OHJATTU JA PAKOTETTU ILMAKIERTO-TEKNOLOGIA

Suurtalouskeittiöissä perinteisesti käytetty teknologia:

- Säilyttää ruoan maku-, tuoksu- ja rakenneominaisuudet laajalle valikoimalle ruokia, myös haastaville: hampurilaisille, lehtitaikina-pohjaisille ruoille, gratiineille, paneroiduille ja uppopaistetuille ruoille...
- Mahdollistaa kaikenlaisten astioiden käytön – posliinista ja melamiinista kertakäyttöastioihin
- Takaa kylmän ja kuuman ilman dynaamisen ja kohdennetun kierron kaikilla tarjottimilla poikkeuksellisen tasaisesti, mikä on todistettu huipputasoin ilmanvaihto- ja lämpöanalyysillä.
- Huipputehokas lämpötilansäätö kahden erillisen ilmantuottoyksikön ansiosta.

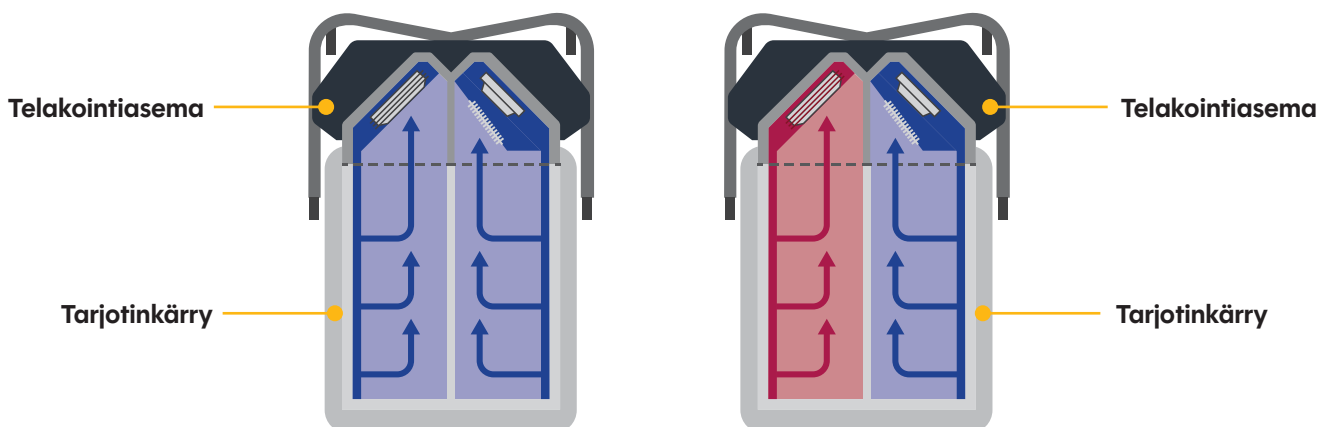
### Cook-serve

Nosta kylmä- ja lämpötiloja tehokkaasti. Lyhyet syklit mahdollistavat useiden tarjotinvaunujen liittämisen samaan telakointiasemaan.

### Cook-chill

Prosessi käynnistyy nopealla lämpötilan laskulla, minkä jälkeen kokonaislämpötila pidetään 1–3°C välillä. Ohjelmoidulla hetkellä kylmä ruoka pysyy viileänä ja lämpimät ateriat lämmitetään uudelleen.

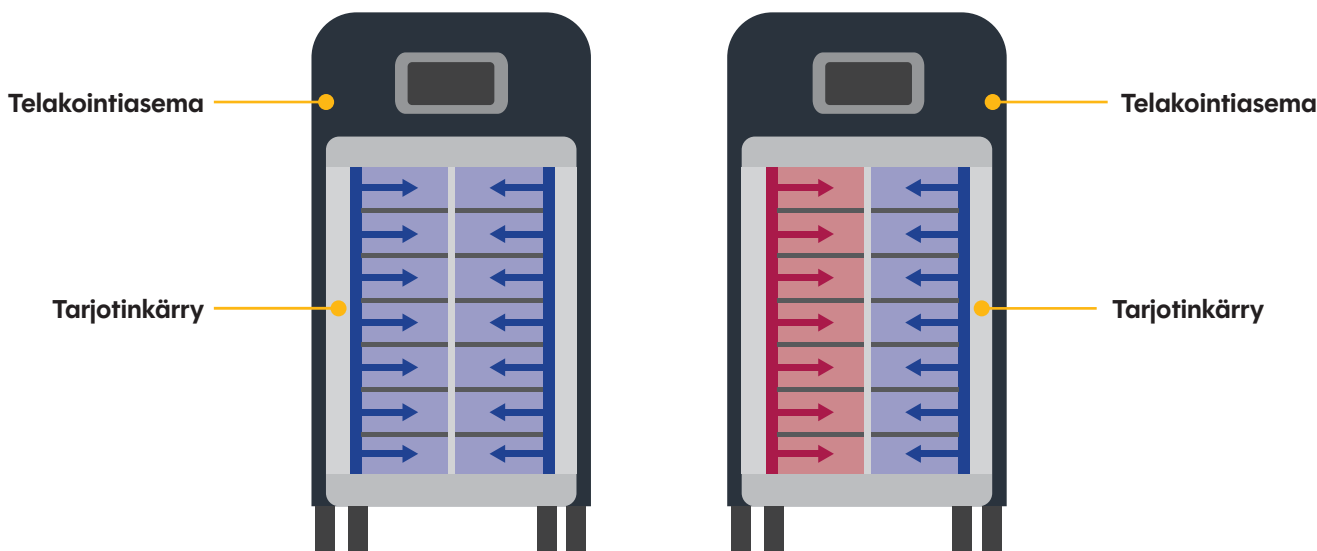
### Näkymä ylhäältä-alas – vaakasuora leikkaus



Kokonaisvaltainen kylmästabilointi

### Näkymä edestä – pystysuora leikkaus

Kylmästabilointi ja uudelleenlämmitys



## SOCAMEL TECHNOLOGIES -KONSEPTI

Socamel Technologiesin asiantuntemus mahdollistaa asiakkaiden tarpeisiin täysin räätälöidyt ja optimaaliset kylmätuotannon ratkaisut tiloihin.

Luotettava asennus

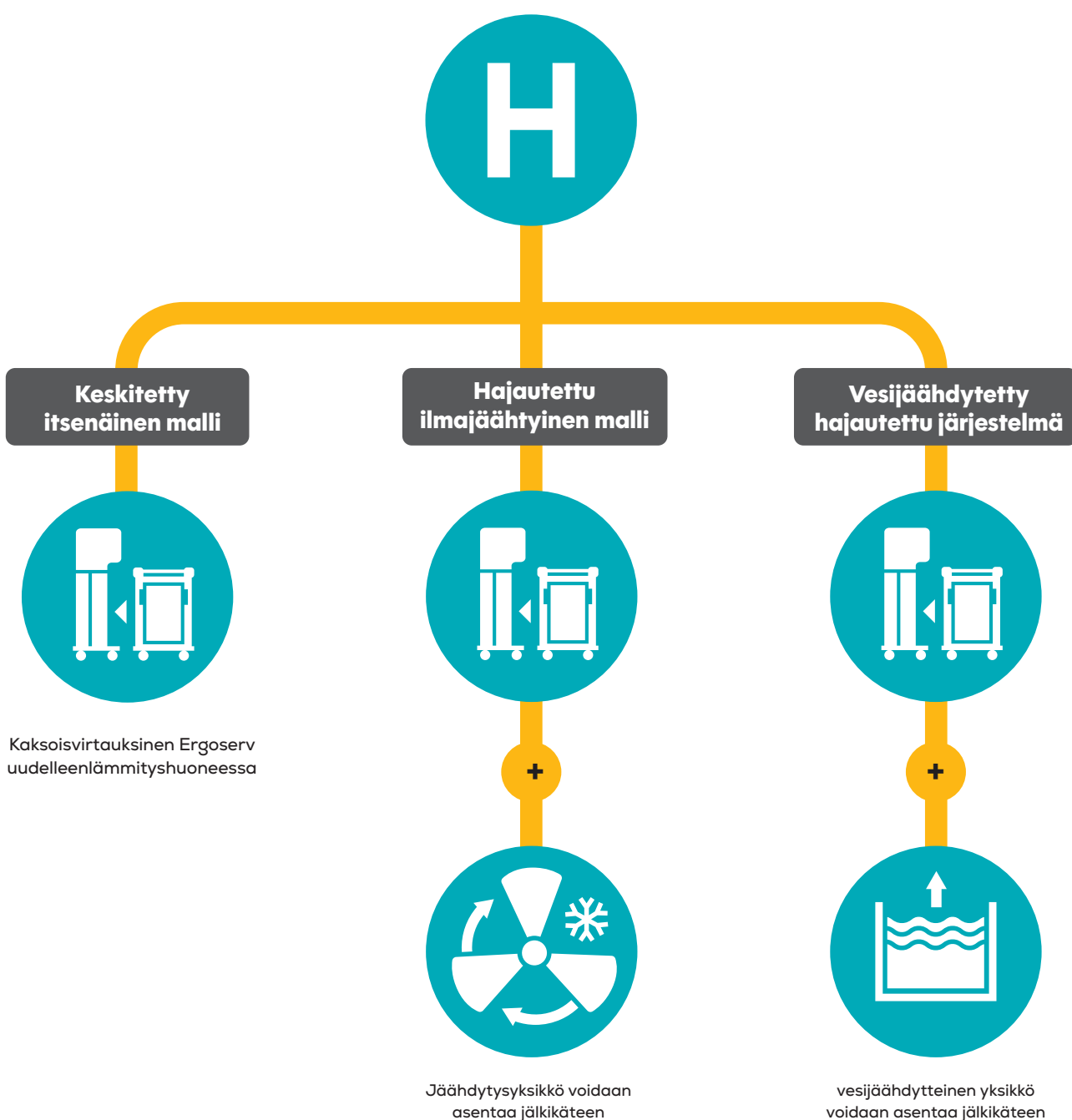
+

Kustannusten hallinta

+

Keskittetty ylläpito

## TOIMINTAPERIAATE



## COOK-SERVE

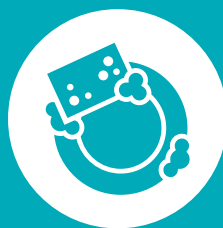
Täydellinen ratkaisu takaamaan tarjoiltavien aterioiden lämpötila, kun ruoka valmistetaan samana päivänä kuin se jaellaan. Mahdollisuus hallita useita vaunuja yhdellä päätelaitteella.



TAI



TAI



1

TUOTANTOALUE –  
KEITTIÖ

2

ANNOKSEN  
VALMISTUSALUE

3

TEHOSTUS TAI KULJETUS  
OSASTOILLE

4

KULJETUS OSASTOILLE  
TAI TEHOSTUS

5

JAKELU JA  
TARJOTTIMIEN PALAUTUS

6

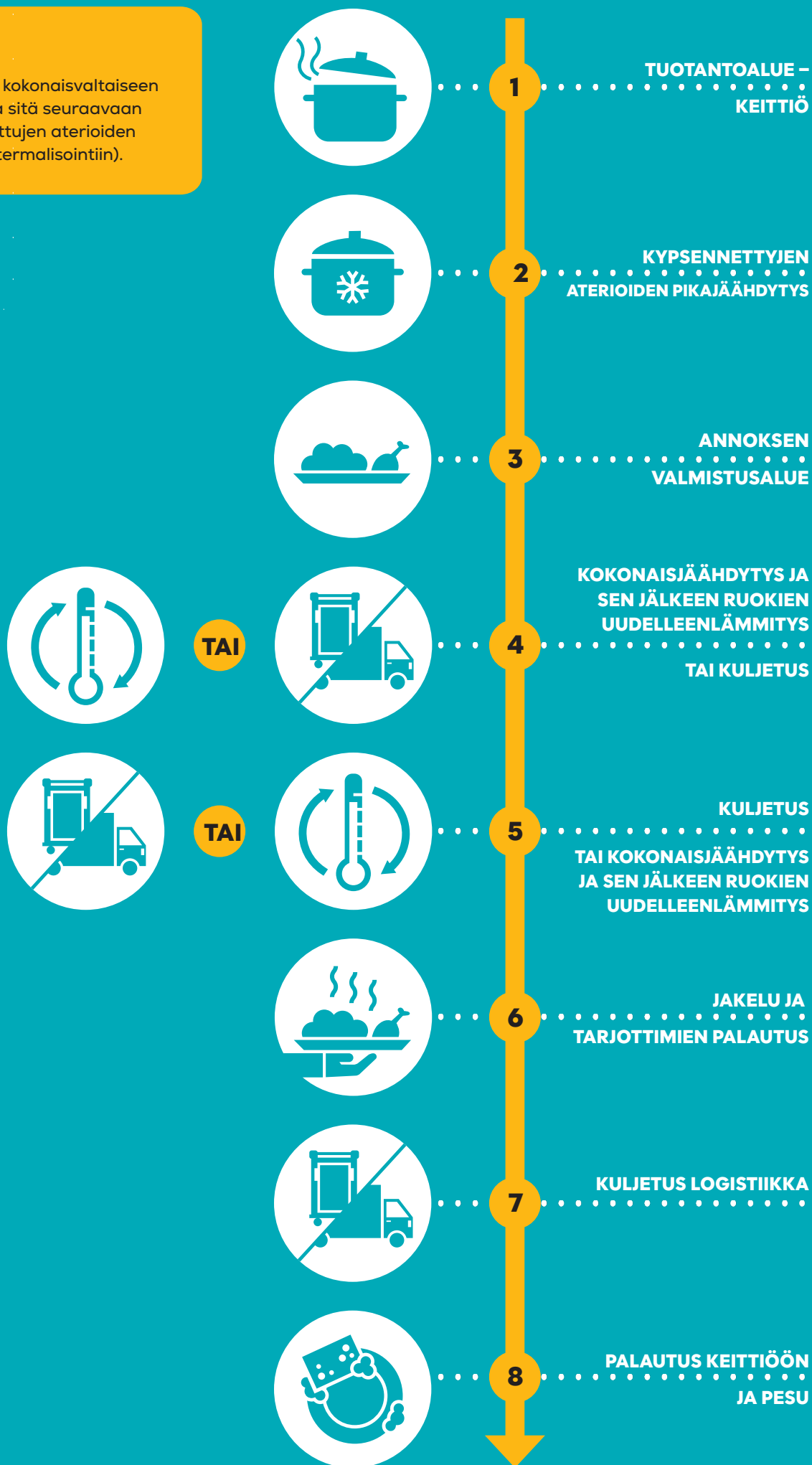
KULJETUS LOGISTIIKKA

7

PALAUTUS KEITTIÖÖN  
JA PESU

## COOK-CHILL

Täydellinen ratkaisu kokonaisvaltaiseen kylmäsäilytykseen ja sitä seuraavaan ennakkoon valmistettujen aterioiden kuumennukseen (retermalisointiin).



## COOK-FREEZE

Ihanteellinen kylmäsäilytykseen ja pakastettujen aterioiden uudelleenlämmittämiseksi tarjoiluun.



TAI



TAI



1

PAKASTETTUIEN ATERIOIDEN  
VASTAANOTTO TOIMITTAJALTA  
+ VARASTOINTI

2

ANNOSTELUALUE

3

KOKONAISJÄÄHDYTYS JA  
SEN JÄLKEEN RUUKIEN  
UDELLEENLÄMMITYS  
TAI KULJETUS

4

TAI KULJETUS  
KOKONAISJÄÄHDYTYS JA  
SEN JÄLKEEN RUUKIEN  
UDELLEENLÄMMITYS

5

JAKELU JA  
TARJOTTIMIEN PALAUTUS

6

KULJETUS LOGISTIIKKA

7

PALAUTUS KEITTIÖÖN  
JA PESU

## DOUBLE FLOW 4s

### DOUBLEFLOW-SARJA



DOUBLE FLOW MINI



DOUBLE FLOW JUNIOR



DOUBLE FLOW SENIOR

### DOUBLEFLOW/ERGOSERV 4s LIITÄNTÄ

#### Erittäin kompakti mobiili telakointiasema

- Helppo asennus ja liikuteltavuus helpottaa huoltoa
- Tilaa säästävä ratkaisu ruokavarastoon, kätevä pääsy ja tekninen tarkastus
- Pieni koko säästää tilaa

#### Automaattinen, vaivaton yhteys tarjotinkärryihin

- Itseohjautuva ja optimaalisen ilman tiiviydän mukaisesti linjassa kuuma- ja kylmäosastojen kanssa
- Ohjelmoidun syklin välitön käynnistys

### LIKKUVUUS

Vakiovarusteena neljä pyörää, joiden ansiosta aseman voi siirtää helposti tekniseen tilaan tai vaihtaa, sekä puhdistaa laitteen alta ja takaa.



## NÄYTTÖ

Vaunuun on integroitu helppokäyttöinen 7 tuuman värikosketusnäyttö, joka näyttää käynnissä olevan toiminnon ja tarjoaa pääsyn ohjelmointiin.

### Digitaaliset ominaisuudet

- Täysi ohjelmointi
- Lämmityksen käsikäynnistys ja -pysäytys
- Lämmityksen käsipitotoiminto ja tehostus
- Vikadiagnostiikka ja huoltotuki

### Ohjauspaneeli – ergonomia

- Sykliä hallinta (ajat, ohjelmat jne.)
- Lämpötilojen ja jäljellä olevan palveluajan reaaliaikainen näyttö
- Syklin etenemisen visuaalinen seuranta kolmivärisellä LED-valopalkilla
- Lämpötila- ja tapahtumahistorian tarkastelu

### iServ4:n uudet ominaisuudet

- Korkea tietoturvan taso
- 100 % yhteensopiva SOCONNECTin kanssa
- Huippuluokan huolto
- Erinomainen käytettävyys
- Energianhallinta

### Tekniset tiedot

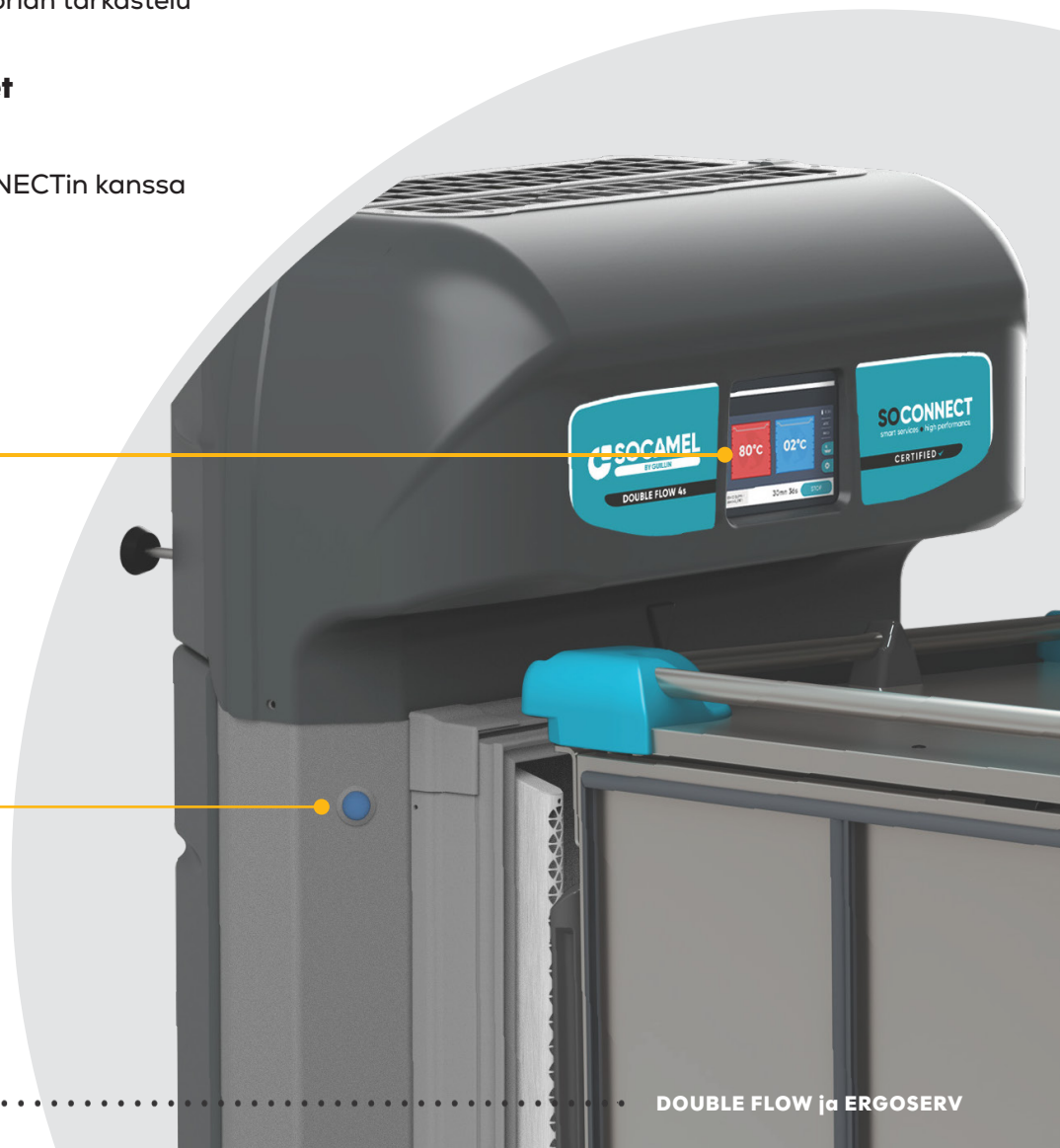
- Kolme käynnistystapaa sykleille: Automaattinen / Manuaalinen / Toistuva
- Ohjelmointi: 5 ohjelmaa, jopa 4 palvelua päivässä
- Vakiomuistissa viimeiset 1000 tapahtumaa, kelloitettu ja lajiteltu tyyppin mukaan
- Jäljitettävyys:
  - Vakioversio: 50 sykliä, 800 mittauspistettä käynnistuksen aikana
  - Laajennettu vaihtoehto: 2880 mittauspistettä päivässä, myös virran ollessa katkaistu

## TURVALLISUUS & HUOLTO

IPx4-sertifioitu APAVElla, Double Flow -telakka on suunniteltu erityisesti veden roiskeiden hallintaan turvallisesti. Vesitiivis rakenne suojaa sähköisiä täysin ja mahdollistaa helpon pääsyn huoltotiloihin.

Näyttö

Vaunun avaus





ERGOSERV MINI



ERGOSERV JUNIOR



ERGOSERV SENIOR

## OMINAISUUDET

- Ei sisäistä teknologiaa, ei lämmitys- tai säätöelementtejä (vastuksia)
- Kaksipuoleinen tarjotinvaunu, jonka molemmilta puolilta tarjottimiin pääsee helposti käsiksi
- Saatavana 2- tai 3-allasvaihtoehtona
- Kokonaan ruostumattomasta teräksestä valmistetut, laadukkaat osat
- Erinomainen lämpöeristys
- 2 tai 4 ovea, jotka avautuvat 270° ja lukittuvat auki puskurien taakse
- Keskellä korkean eristyksen paneeli automaattisilla ilmasäleillä, jotka voi irrottaa helposti ilman työkaluja
- Kulmapuskurit varmistavat turvallisen ja vakaat kuljetukset
- Kaatumista estävä putkirunko
- Pyörästetyt, saumattomat puskurit, jotka eivät jätä jälkiä
- Pyörät mahdollistavat kääntymisen paikoillaan:  
2 kiinteää Ø 200 mm pyörää ja  
2 kääntyvää Ø160 mm pyörää jarruilla

## KÄYTTÖ JA ERGONOMIA

Ergoserv-vaunu toimii logistiikkaratkaisuna, joka mahdollistaa ruoan kuljetuksen keittiön ja eri sairaalaosastojen tai ravintoloiden välillä. Erityisen kompakti, kevyt ja helposti liikuteltava vaunu takaa vaivattoman ja huomaamattoman liikkumisen kaikilla lattiatpinnoilla. Suunniteltu helpottamaan tarjoilua: kuljetus onnistuu käytävien suuntaisesti ja kaksi henkilöä voi jakaa ateriat samanaikaisesti. Ratkaisut kuljetukseen ja tarjottimien keräämiseen optimaalisissa olosuhteissa.



## ERGOSERV-MALLISTO

Laajasta Ergoserv-vaunumallistostamme löytyy vaihtoehto kaikkiin tarpeisiin ja erilaisille tarjotinkokoille.

### VAKIOMALLI

#### Ergoserv Gastronorme GN1/1 530x325 mm

Nämä vaunut sopivat yhteen Gastronorme-vakiotarjottimien kanssa, joiden mitat ovat ihanteelliset täysipainoisen aterian (alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka) tarjoiluun, samalla kun vaunun ja potilaan sängynpöydän tila hyödynnetään tehokkaasti.

### PIENIKAPASITEETTISET MALLIT

XS- ja Optimum-mallit on suunniteltu pienikokoisille tarjottimille, joissa ergonomia on etusijalla. Ne säästävät tilaa ja helpottavat käsittelyä.



ERGOSERV XS 24

ERGOSERV XS 36



ERGOSERV INSERT

### SUURTEN TILAVUUKSIEN MALLIT

#### Ergoserv Confort ja Ergoserv GN+

Nämä kaksi Ergoserv-mallia ovat ulkoisesti samanlaisia kuin vakiomallinen Gastronorme-vaunu ja ne soveltuvat suurikokoisille Confort- ja GN+-tarjottimille. Tarjottimet ovat suurempia ja niille mahtuu isompia astioita.

#### Ergoserv XS

Ergoserv XS -malli täyttää työolosuhteiden parantamisen ja logistiikan tehostamisen vaatimukset. Sen tilantarve on yli 35 % pienempi kuin vakiomalleissa.

Ergoserv XS -vaunu sopii loistavasti tilan maksimointiin kuorma-autoissa, varastoissa ja kylmähuoneissa. Kompakti, ketterä ja kevyt vaunu vähentää henkilökunnan fyysistä rasitusta. XS-tarjottimet ovat pienempiä, joten potilaiden sängynpäätyypöydille jää enemmän tilaa. Tämä ratkaisu on ympäristöystävällinen valmistuksessa ja käytössä sekä kustannustehokas, sillä se auttaa asiakkaita pienentämään rakennus-, käyttö- ja logistiikkakuluja. Lisäksi siitä on sosiaalista hyötyä.

#### Ergoserv Optimum

Ulkoisesti samanlainen kuin Gastronorme-vaunu, mutta siihen sopivat pienemmät tarjottimet.

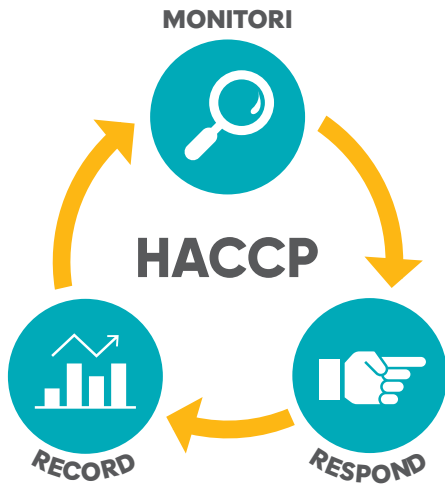
### ERGOSERV INSERT

Ergoserv Insert -vaunu yhdistää keittiön eri sairaalademeanor tai ravintolayksiköihin. Se on suunniteltu tarjoamaan käyttäjälle paras mahdollinen käyttömukavuus. Ratkaisu mahdollistaa lämpimän ruuan uudelleenlämmityksen ja tarjoilun eriyttämisen, mikä lisää joustavuutta, helpottaa käsittelyä ja vähentää fyysistä kuormitusta henkilökunnalle.

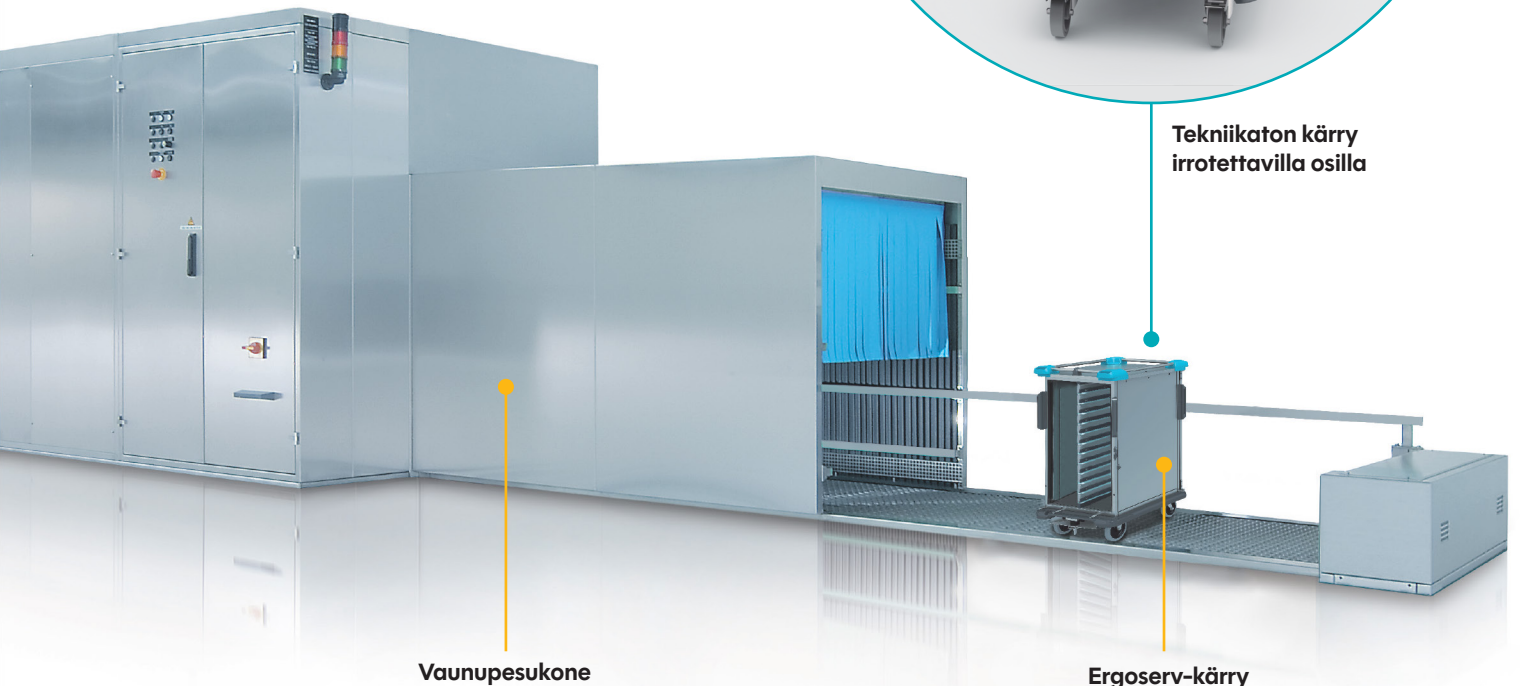
## PUHDISTUS

Ilman sisäisiä mekaanisia tai sähköisiä komponentteja, tarjotinvaunumme voidaan puhdistaa vaununpesukoneessa, keskitettyä pesuysikköä käyttäen tai höyryllä.

- Suunniteltu ja kehitetty käytettäväksi vaununpesukoneessa sekä vesipesussa.
- Hyllyt voi irrottaa nopeasti ilman työkaluja
- Vaihdettavat tiivisteet joka osassa
- Pyöristetyt kulmat
- Tasaiset paneelit ja puskurit ilman karheutta
- Pyöreä ja sileä kammion pohja estää veden kertymisen



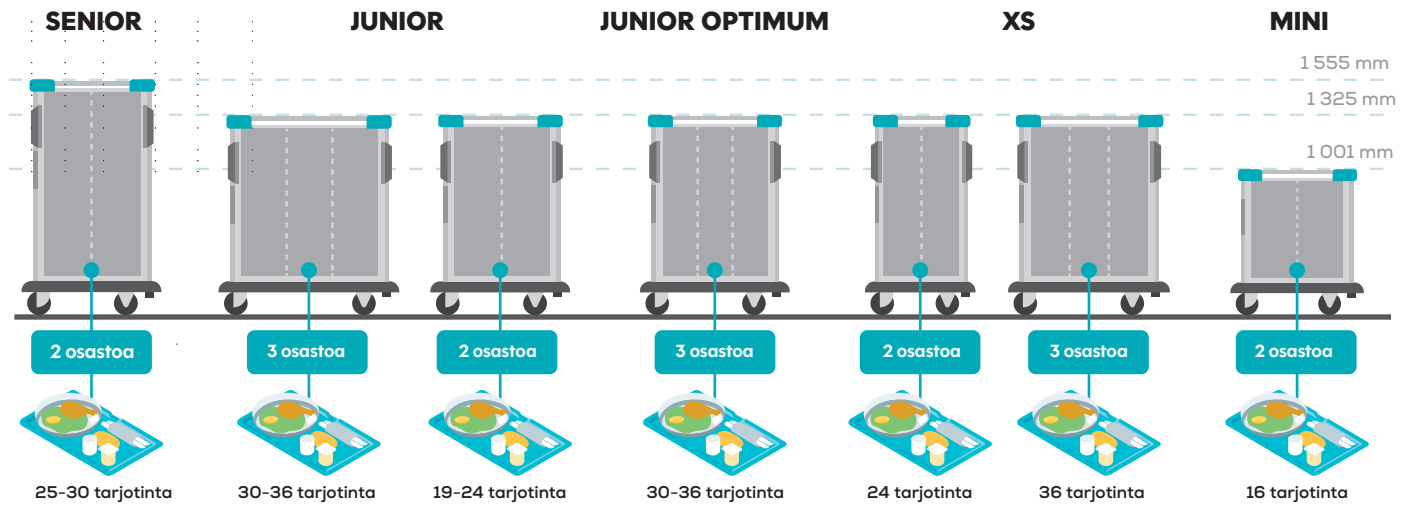
Tekniikaton kärry irrotettavilla osilla



Vaununpesukone

Ergoserv-kärry

# YHTEENSOPIVAT TARJOTTIMET



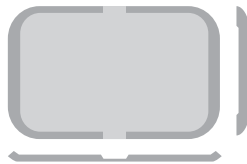
ERGOSERV-VAUNU	TUOTEKOODI	TASOJEN MÄÄRÄ	TARJOTIN KAPASITEETTI	TARJOTINTYYPPI	TASOJEN VÄLINEN ETÄISYYS	KÄYTTÖKELPOINEN VÄLI TARJOTTIMIEN VÄLISSÄ
XS	0479.04.24	2 x 12	24	GASTRONORM XS	78	74
	0479.04.36	3 x 12	36	GASTRONORM XS	78	74
MINI	0479.00.16	2 x 8	16	GASTRONORM	78	74
JUNIOR	0479.00.20	2 x 10	20	GASTRONORM	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	CONFORT	95	90
	0479.00.23	11 + 12	23	CONFORT	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	CONFORT	90	86
	0479.00.29	14 + 15	29	CONFORT	78	74

## TARJOTTIMET

TASAINEN GASTRONORM V1  
antibakteerinen - 530 x 325 mm



TASAINEN GASTRONORM V2  
530 x 325 mm



2-OSAINEN GASTRONORM  
2 osaa - 530 x 325 mm



TASAINEN OPTIMUM  
530 x 260 mm



TASAINEN CONFORT  
530 x 370 mm



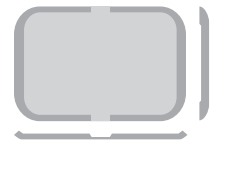
2 OSASTOJA CONFORT  
2 osastoa - 530 x 370 mm



GASTRONORM +  
570 x 325 mm



GASTRONORM XS  
420 x 280 mm

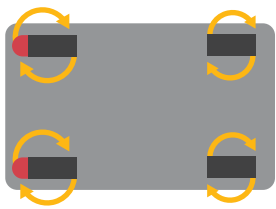


## VAIHTOEHDOT

### SISÄISET LISÄVARUSTEET

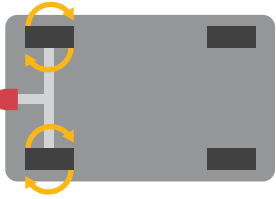
- Kaatumisenestoritolit
- Ovenpidike vaunupesukoneeseen

### PYÖRÄT



#### Ohjattavat pyörät:

- 4 kääntyvää, 160 mm halkaisijan ruostumattomasta teräksestä valmistettua pyörää vaunupesukoneeseen:
- 2 pyörää suunnanlukituksella
  - 2 pyörää jarruilla



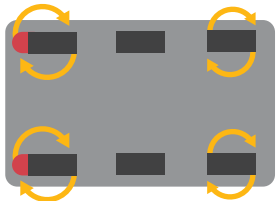
#### 4 sinkittyä pyörää keskusjarrulla:

- 2 kiinteää Ø 200 mm pyörää
- 2 kääntyvää Ø 160 mm pyörää keskusjarrulla



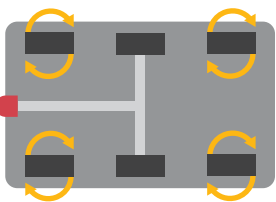
#### 4 rst pyörää:

- 2 kiinteää Ø 200 mm pyörää
- 2 kääntyvää Ø 160 mm pyörää jarruilla



#### 6 sinkkipinnoitettua pyörää:

- 2 kääntyvää Ø 160 mm pyörää
- 2 kääntyvää Ø 160 mm pyörää jarruilla
- 2 kiinteää Ø 200 mm pyörää



#### 6 sinkittyä tai rst pyörää, joissa on keskusjarrulla:

- 4 kääntyvää Ø 160 mm pyörää
- 2 kiinteää Ø 200 mm pyörää keskusjarrulla



### ULKOISET LISÄVARUSTEET

- 4-ovinen malli lämpö- ja kylmäosoiden erottelun säilyttämiseen
- Lukittava ovi
- Avoimen oven hälytin
- Tunnistekilpi
- Suojausteippi



## LOGISTIikka

### Tilan tehokas hyödyntäminen

Ratkaisumme on suunniteltu huomioimaan logistiset rajoitteet. Emme tee kompromisseja materiaalien laadussa, mikä tekee irrotus-ratkaisustamme markkinoiden kestävimmän. Vaunumme kestävät logistiset vaatimukset. Vaunun mitat ja helppokäyttöisyys tuovat merkittäviä etuja suunnittelussamme. Vaunun paino ja koko on optimoitu tarjoamaan enemmän mukavuutta sekä parantamaan logistiikkatiimien työolosuhteita.

### Lämpötilan hallinta siirron aikana kuivajään avulla

Mikäli työssäsi on merkittäviä logistisia haasteita, tarjoamme Ergoserv-kärrystä version, joka on suunniteltu kuivajään käyttöön. Tämä malli sisältää liittimet CO<sub>2</sub>-injektio-pistoolille sekä erillisen lokeron kuivajälle, jolloin komponentit pysyvät pidempään oikeassa lämpötilassa ja kylmäketju säilyy katkeamattomana. CO<sub>2</sub>-määrät mitoitetaan kulloistenkin logististen vaatimusten mukaan. Laskenta hoituu automaattisesti pistooliin integroitujen infrapunasensoreiden ansiosta.



CO<sub>2</sub>-pistooli

Ergoserv-vaunu

CO<sub>2</sub>-asema

## VETOAISA VAIHTOEHDOT

### Kallistuva vetoaisa



### Teleskooppiaisa



### Irroitettava vetoaisa

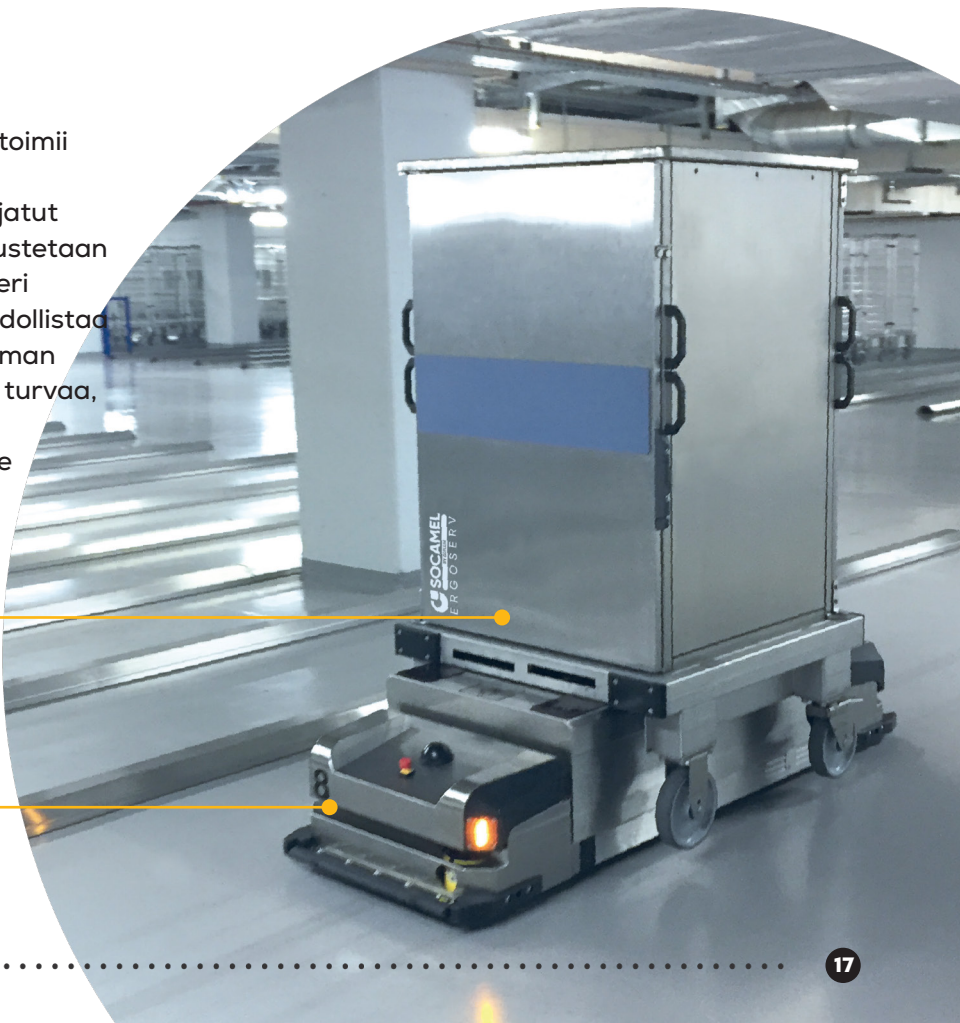


### Automaattiohjatut ajoneuvot

Kaksisuuntainen Ergoserv-ratkaisumme toimii yhteen AGV-kuljetusjärjestelmien (automaattiohjatut ajoneuvot) kanssa. Ergoserv-vaunut varustetaan räätälöidyillä pohjalevyillä, jotka sopivat eri AGV-järjestelmiin markkinoilla. AGV mahdollistaa vaunujen liikkumisen sairaalassa täysin ilman fyysistä ponnistelua. Ne tuovat logistista turvaa, keventävät työkuormaa ja pidentävät laitteiden käyttöikää. Tämä ratkaisu tukee logistiikkapalvelujasi kaikilta osin.

Ergoserv-kärry

Automaattiohjatut ajoneuvot



## ELINTARVIKETURVALLISUUS

### Reaaliaikainen tiedonkeruu, automaattinen tai manuaalinen

- Sisä- ja ympäristölämpötilojen tallennus
- Nopea ja vaivaton palvelunvalvonta kolmivärisen LED-valopalkin ansiosta

### Tekninen valvonta

- Kalustonhallinta
- Etäkäynnistys / -pysäytys
- Hälytyksien ja ilmoitusten keräys
- Huoltotoimien muistutus
- Lämpötilojen seuranta ja tallennus

## TIEDONSIIRTO JA SEURANTA

Kaksi tapaa kerätä tietoja vakimuotoisesti: seuraa, reagoi ja kirjaa lämpötilakäyrät ja poikkeamat helposti.

### USB-muistitikulla

Vie ja tallenna jäljitettävyyssraportit PDF-muodossa:

- Ydintemperatuuri
- Säiliöiden lämpötila
- Käyttöhistoria
- Lämmitysohjelma

### Reaaliajassa

Uusi SOCONNECT-alustamme tarjoaa monipuoliset palvelut.

- Käyttötilan valvonta analyysituen kera
- Ympäristö- ja ydintemperatuurin seuranta
- Etäohjelmointi
- Kärryn käyttöhistorian tarkastelu

## JÄLJITETTÄVYYDEN KOLME TASOA

### Perusjäljitettävyys

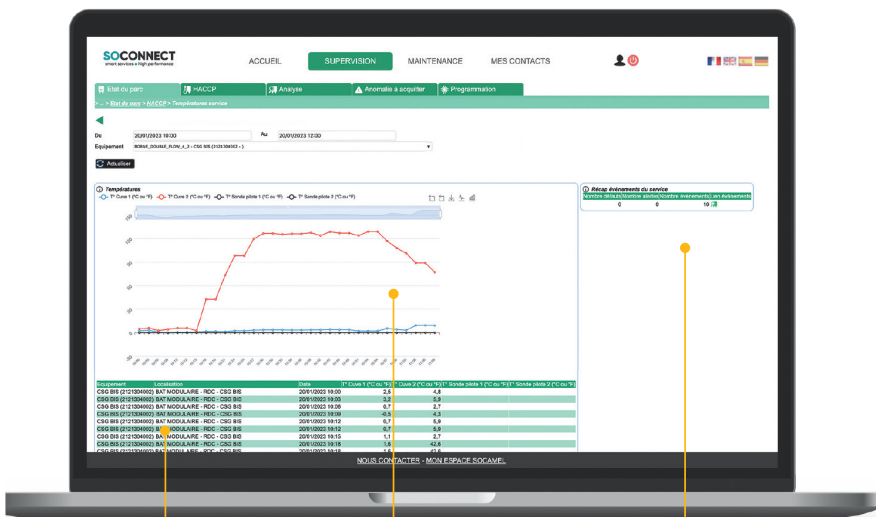
Perustasolla ensimmäinen jäljitettävyytaso tallentaa säiliöiden ympäristön lämpötilat, kun vaunu käynnistetään.

### Laajennettu jäljitettävyys

Laajennetun jäljitettävyyssjärjestelmän ansiosta, jossa jokainen Ergoserv-laitteisto on varustettu tiedonkeruuyksiköillä, käyttäjät voivat hallita aterioiden jakelun jokaista vaihetta ympäri vuorokauden: annostelusta kuljetukseen, uudelleenlämmitykseen ja tarjoiluun.

### Pistokesensori

Voit täydentää laitteistoasi hankkimalla pistokesensoren, jonka avulla voit ladata ruokalistoja sekä tallentaa ruokien sisälämpötiloja.



SOCONNECT ohjelmisto

Reaaliaikainen valvonta

Laitteistokannan hallinta

## SOCONNECT

SOCONNECT on uusi ohjelmistoalustamme, joka vie toimintamme pelkistä keinoista tuloksiin. Tämä ainutlaatuinen 360°-ratkaisu on suunniteltu optimoimaan aterioiden jakelun ja laitehallinnan.

Pilvipalveluna toimiva alusta helpottaa huoltoa ja keskittää kaiken datan yhteen paikkaan. SOCONNECT tarjoaa nyt palveluita, jotka takaavat säädösten ja suorituskyvyn noudattamisen. Lisäksi saat käyttöösi indikaattoreita, joiden avulla voit ennakoita laitteiston uusimistarpeen ja suunnitella huolto-toimenpiteet laitteen käyttöiän pidentämiseksi.

SOCONNECT – alusta, joka on hiottu nopeaan, tehokkaaseen oppimiseen ja täysin hallittuun suorituskykyyn.



**SOCONNECT**  
smart services • high performance

## MONIPUOLISET PALVELUT



### Käyttö

SOCONNECT-ohjelmistoalusta on suunniteltu helpoksi ja nopeaksi omaksua. Kaikki perustuu laskureihin muotoiltuihin hälytyksiin, ja laitekannan tilasta raportoidaan säännöllisesti.



### Säädökset

SOCONNECT tallentaa jatkuvasti altaiden lämpötilat, jolloin ruoat säilyvät kylminä tai voidaan lämmittää uudelleen. Kyseessä ei ole satunnainen mittaus, vaan kaikkien aterioiden pysyvä ja puolueeton valvonta. Poikkeamat ilmoitetaan välittömästi tekstiviestillä tai sähköpostilla. Luonnollisesti myös lämpömittari on edelleen käytettävissä.



### Suorituskyky

Laitteiden kuuma- ja kylmätoiminta tarkistetaan jokaisen toimitetun aterian osalta. Näin taataan suorituskyvyn pysyvä laatu ja varmistetaan, ettei laitteiden toiminta heikkene ajan saatossa esimerkiksi huollon, kulumisen tai käytön vuoksi. SOCONNECT toimii samalla myös hallinnan työkaluna.



### CMMS (Tietokoneavusteinen kunnossapidon hallintajärjestelmä)

Kuten Socamelissa, asiakasorganisaation tekninen osasto saa kattavat tiedot kaikista laitteille tehdyistä huoltotoimenpiteistä. SOCONNECT tarjoaa aidon tietokoneavusteisen kunnossapidon hallinnan, jossa läpinäkyvyys ja kokonaisvaltainen tuki ovat keskiössä.



### Omaisuus

Indikaattoreiden avulla voidaan ennakoita laitteiden uusimistarpeet, päättää kunnostuskampanjoista ja aloittaa huoltotoimet, pitäen samalla budjetin ja elinkaarikustannukset (TCO) hallinnassa.



### Turvallisuus

Toiminnallisuudeltaan Socamel tarjoaa 99 %:n palvelutakuun pilvipohjaisella ohjelmistolla. Huollosta ja ylläpidosta vastaa valmistaja, joka noudattaa vastuullista tietoturvakäytäntöä, ulkoistettua riskianalyysiä sekä ajantasaista tietoturvapäivityspolitiikkaa.

# VALVO, REAGOI JA TALLENNA sopivan yksinkertaisesti

Kärryn matka pitää sisällään useita työvaiheita, joihin voi liittyä elintarviketurvallisuuden riskejä. SOCONNECT varmistaa HACCP-prosessin ja takaa halutun suorituskyvyn.



1

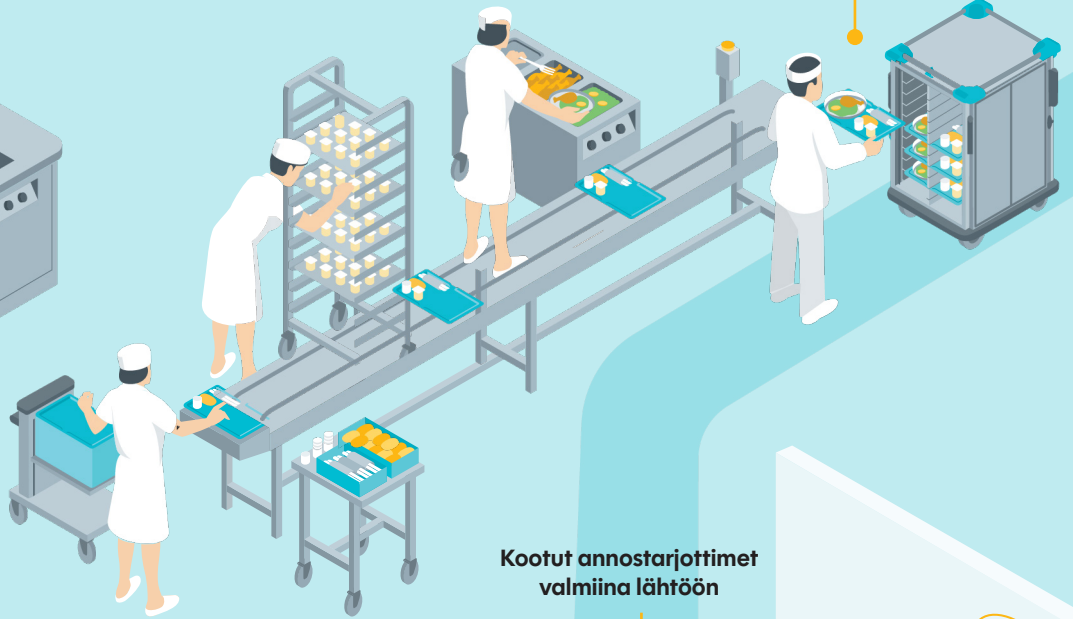
## ANNOSTELUALUE

Siitä hetkestä lähtien i-Servin laajennettu jäljitettävyys valvoo kaikkia valmisteluja. SOCONNECT varmistaa keittiöpäällikön kanssa kaiken sujuvuuden.

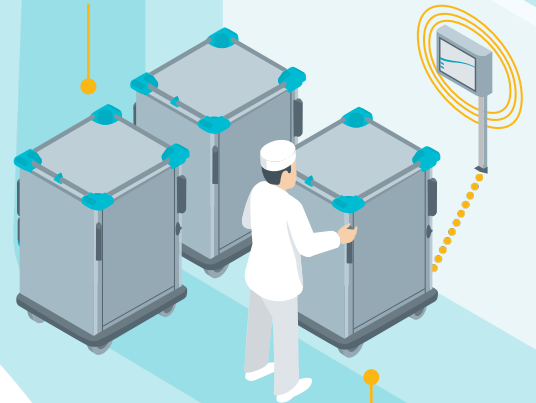
Tarjottimien kokoamisalue,  
Ergoservin lastaus



Keittiöalue



Kootut annostarjottimet  
valmiina lähtöön

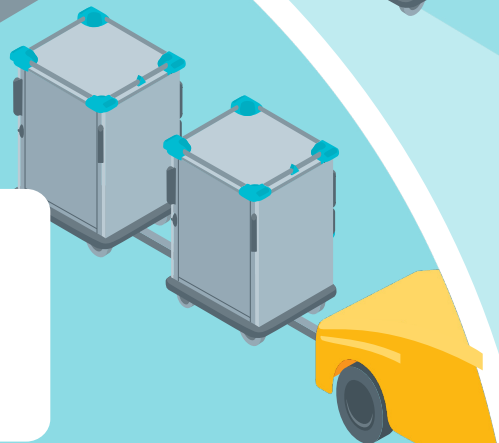


Lämpötilojen jäljitettävyys  
ennen kuljetusta

2

## KULJETUS

Koko log triprosessin ajan i-Servin laaja jäljitettävyys tallentaa jokaisen säiliön lämpötilat. Ergoserv-kuljetusvaunut toimitetaan hoitoyksiköihin (lastausautolla, vetoajolla, tavarahissillä tai AGV:llä)

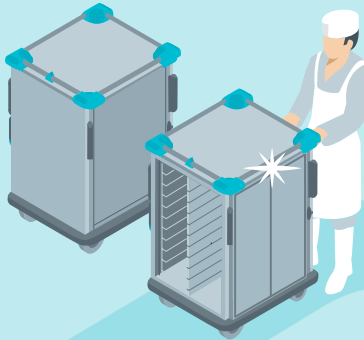


5

## KÄRRYJEN PESU

Toiminnan aikana laajennettu jäljitettävyys tallentaa kärryn sisälämpötilan lyhyen nousun (kuuman veden käyttö).

Ergoservin automaattipesu hytissä



Puhdistetut kärryt

4

## LAAJENNETTU JÄLJITETTÄVYYS & REAALIAIKAINEN SEURANTA

SOCONNECTin avulla tarjoilupäällikkö ja ravitsemusterapeutti saavat tiedon mittareilta:

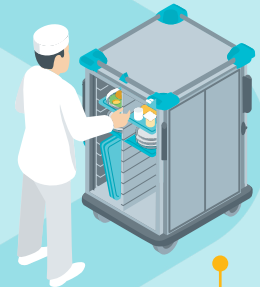
- Käyttöhäiriöt
- Lämpötilan noudattaminen
- Astiakuljetuksen tila
- Laitteiden käyttö



Palvelu kulkureitin varrella käytävissä



Likaisten tarjottimien poisto

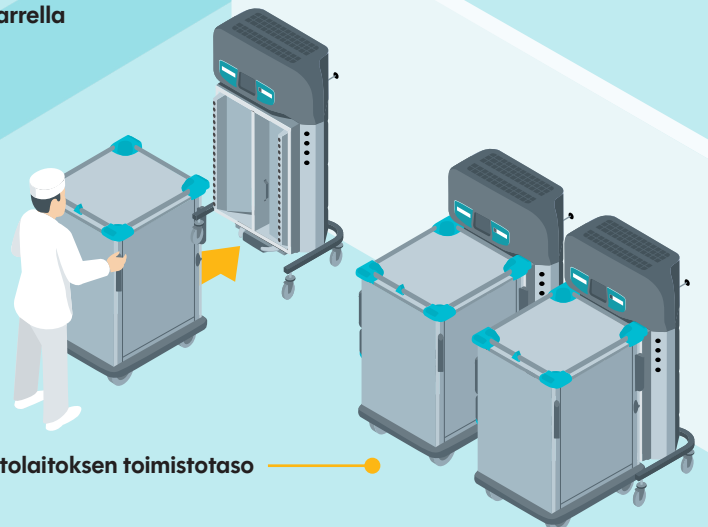


3

## ERGOSERV & DOUBLE FLOW -YHTEYS

Kun vaunu lähestyy (5 cm), Double Flow kytkee sen automaattisesti ja käynnistää ohjelmoidun jakson (lämpötilan ylläpito tai uudelleenlämmitys). Laajennetun jäljitettävyyden asetuksella moduuli lataa virtalähteen automaattisesti.

Hoitolaitoksen toimistotasoa



## SOCAMELIN ERO

### POTILAALLE/VIERAALLE

- Monipuoliset ruokalistasat tarjoavat herkkiä aterioita, paistettuja tai gratinoituja annoksia, jotka pidentävät makunautintoa
- Hotellitason palvelu tarjotaan tyylikkäästi tasaisilla tarjottimilla, annokset valmiiksi aseteltuina, mikä helpottaa oikean ruoan toimittamista oikealle potilaalle
- Tarjoiluhenkilökunnalle ei synny stressiä annosten jakamisesta ja keräämisestä, mikä vapauttaa aikaa viihtyisään vuorovaikutukseen vieraiden kanssa

### PALVELUHENKILÖKUNNALLE

- Vaivatonta liittämistä automaattisiin telakointiasemiin ja välitön, automaattinen käynnistys.
- Jatkuva reaaliaikainen tieto ohjelman vaiheista, toimintatilasta ja mahdollisista häiriöistä.
- Ergonomia ja helppokäyttöisyys aterioiden jaossa.
- Nopeaa ja vaivatonta palvelua: vaunun rakenne mahdollistaa tarjottimien ottamisen kulkusuunnan mukaisesti ilman tarvetta siirtyä vaunun toiselle puolelle.
- Tehokas jakelu: vaunulla voi työskennellä kaksi ihmistä samanaikaisesti toisiaan häiritsemättä.

### RUOKAPALVELUN HENKILÖKUNNALLE

- Taattua laatuteknologiaa, jota käytetään perinteisessä suurtalouskeittiössä (Grande Cuisine).
- Täydellinen aistinvarainen laatu (organoleptinen laatu) laajalle valikoimalle eri menuja.
- Yhteensopiva kaikkien astiatyyppien kanssa posliinista kertakäyttöastioihin.
- Tarjottimet mahdollistavat räätälöidyn annoskoonpanon.
- Helposti puhdistettava muotoilu: kaikki osat ovat saavutettavissa ja irrotettavissa ilman työkaluja. Ei rajoituksia vaunun pesulle (desinfiointiyksikkö, vaunun pesukone, vesisuihku, höyry jne.), eikä sisäpintoja tarvitse viimeistellä käsin.

### JOHDOLLE

- Investoinnin tuotto varmistetaan laadukkailla ja luotettavilla laitteilla
- Mahdollisuus liittää kolme kärryä yhteen telakointiasemaan hotline-järjestelmässä
- Liikuteltavat, kestävät ja hyvin suojatut tarjotinkärryt ilman sisäistä lämmitystä tai säätötekniikkaa
- Kaluston täydentäminen tai uusiminen (myös vanhat yksiköt) hallitulla kustannuksella
- Tuotteidemme luotettavuus pitää huoltokulut kurissa koko niiden elinkaaren ajan



## HUOLTOHENKILÖSTÖLLE

- Huoltotöiden jäljitettävyyys helposti
- Double-Flow mobiililaitteet tarjoaa täyden ja esteettömän pääsyn
- Laadukkaat ja testatut tekniset osat, jotka on valmistettu ja koottu Ranskassa
- Nopea pääsy teknisiin komponentteihin

## LAITOKSEN IMAGOLLE

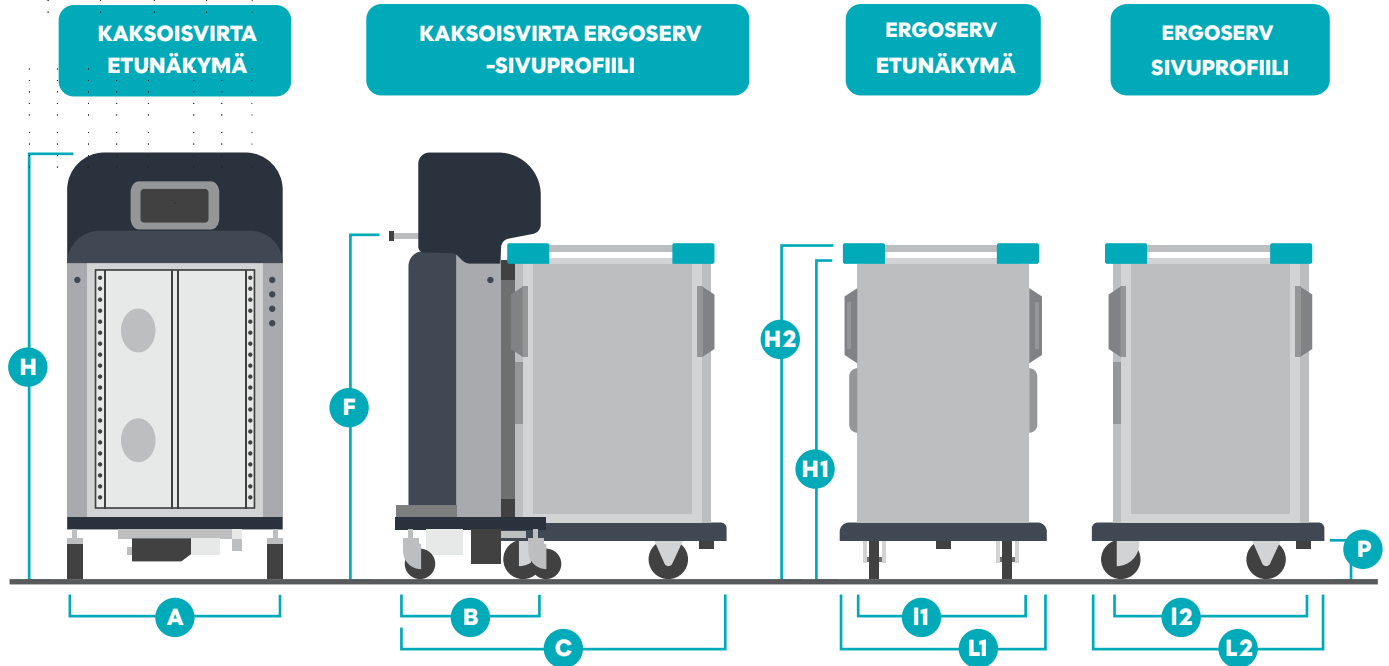
- Vaunu nostaa laitoksen arvostusta (tyylikkyys ja hillitty ulkoasu)
- Vastuullinen ympäristö- ja yhteiskuntanäkökulma
- Ratkaisumme parantavat työntekijöiden työolosuhteita

## RÄÄTÄLÖIDYT KÄRRYT

Mahdollisuus personoida kärryt tuomaan yksilöllisyyttä



# MITAT



KAKSOISVIRTA MITAT / mm	XS	MINI	JUNIORI	SENIORI
<b>H</b> Telakointiaseman korkeus	1738	1425	1745	1980
<b>A</b> Telakointiaseman leveys	910	905	905	905
<b>B</b> Telakan syvyys	580	580	580	580
<b>C</b> Telakan ja kärryn yhteispituus	1230/ 1580	1360	1360 / 1480 / 1680	1360
<b>F</b> Puskurin korkeus	1400	1080	1400	1630
Paino ilman kuormaa (kg)	159	136	152	163
Mitat (L/S/K)	580/910/ 1738	580/905/1425	580/905/1745	580/905/1980

ERGOSERV-MITAT / mm	XS 2 allasta	XS 3 allasta	MINI 2 allasta	JUNIOR 2 allasta	JUNIOR GASTRO 3 allasta	OPTIMUM 3 allasta	SENIOR 2 allasta
<b>H1</b> Kärryn korkeus ilman tasoa	1318	1318	1001	1325	1325	1325	1555
<b>H2</b> Kärryn korkeus tason kanssa	1373	1373	1056	1380	1380	1380	1610
<b>P</b> Koskettimen korkeus	203	203	205	205	205	205	205
<b>L1</b> Vaunun leveys	610	610	795	795	795	795	795
<b>L2</b> Vaunun pituus	756	1106	920	920	1231	1036	920
<b>C</b> Telakointiaseman pituus + vaunu	1232	1581	1360	1360	1675	1480	1360
<b>I1</b> Hyllyjen leveys	500	500	680	680	680	680	680
<b>I2</b> Hyllyjen pituus	613	961	745	745	865	1060	745
Paino ilman kuormaa (kg)	110	161	110	140	197	168	161
Mitat (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

Tämä ratkaisu  
on merkitty



**SOCAMEL UK**  
Highway – Yate – Bristol BS37 7AA – Yhdistynyt kuningaskunta  
**+44 (0)1249 811 396**  
**sales@socamel.uk**  
**www.socamel.uk**

Socamel kuuluu Guillin-konserniin

