

MULTISERV 3



TEMPERATUROPTIMIERUNG UND
REGENERIERUNG VON SPEISEN IN
MEHRPORTIONSSCHALEN

FÜR EINEN PERSÖNLICHEN SERVICE

Die neueste Generation
der Multiserv-Wagen zur
Ausgabe Ihrer Speisen
im Speisesaal

 **SOCAMEL**
DEUTSCHLAND • BY GUILLIN

#weprotectyourfood

FUNKTIONSPRINZIP

MULTISERV ist die Großgebäude-Lösung von SOCAMEL zur Temperaturoptimierung und Regenerierung Ihrer Speisen. Der Wagen ist für die Verfahren Cook-Serve, Cook-Chill und Cook-Freeze konzipiert.

Sie haben die Möglichkeit Ihre warmen und kalten Menükomponenten vor und während des Verteilvorgangs bei den vorgeschriebenen Temperaturen im gleichen Wagen aufzubewahren.

In Kliniken, Reha-Kliniken, Senioreneinrichtungen, Kindertagesstätten, Schulen und in der Betriebsgastronomie ist der MULTISERV ideal zur Verteilung von Speisen. Es können Behälter aus temperaturbeständigem Kunststoff, Aluminium, Edelstahl oder Porzellan eingesetzt werden.

Der MULTISERV Wagen sorgt für Aktivität, fördert die Kommunikation und ermöglicht das persönliche Eingehen auf die Wünsche der Tischgäste, natürlich unter Berücksichtigung der individuellen Kostform. So werden die Erwartungen der Gäste, ihrer Familien und der Mitarbeiter der jeweiligen Einrichtung erfüllt.



TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der MULTISERV ist ein Speisenverteilwagen mit integrierter Technik für Mehrportionsschalen (Gastronormschalen).

Er ist in 2 Modellen erhältlich und ermöglicht eine optimale Verteilung von 15 bis 60 Mahlzeiten:

- Multiserv Junior: bis zu 30 Mahlzeiten
- Multiserv Senior: bis zu 60 Mahlzeiten

Der Wagen kann mit verschiedenen Rollenausstattungen geliefert werden.

DAS DESIGN

- Innen und außen aus rostfreiem Edelstahl
- Isolierende Türen mit 270° Öffnungswinkel
- Robuste, in einem Stück geformte Stoßstange aus nicht abfärbendem Polyethylen
- Arbeitsfläche aus hochbelastbarem Sicherheitsglas
- 3-seitige Galerie aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Stoßschutzecken als zusätzlicher Transportschutz
- Behälter zum Auffangen des Kondenswassers
- IPX4 spritzwassergeschützt



GESCHICHTE DER GROSSGEBINDE-LÖSUNGEN VON SOCAMEL TECHNOLOGIES



Entwicklung und Markteinführung des ersten Großgebinde-Wagens zur Verteilung von Speisen in Speisesälen: die Lösung "RESCASERV".



RESCASERV bekommt dank eines "Facelifts" seines innovativen Designs ein neues Erscheinungsbild.



Entwicklung einer neuen Struktur, Verbesserung der technischen Leistungen und Modernisierung des Herstellungsprozesses.



Einführung des MULTISERV der ersten Generation. Neues Design, bessere Ergonomie und Integration eines Kontrollbildschirms mit optionaler Temperaturdokumentation zeichnen diesen Wagen aus.



Integration neuer Technologien, Verbesserung der Ergonomie und des Zugangs zum Technikfach. Dieser neue Multiserv beinhaltet serienmäßig die I-Serv Temperaturdokumentation (HACCP).

INHALTSVERZEICHNIS

DIE UMLUFTECHNOLOGIE | S.6

Engineering von Socamel Technologies

COOK-SERVE | S.7

Der typische Ablauf

COOK-CHILL | S.8

Der typische Ablauf

COOK-FREEZE | S.9

Der typische Ablauf

MULTISERV 3 | S.10

Für einen persönlichen Service

DIE OPTIONEN | S.16

Zur Ergänzung Ihres Multiserv-Wagens

i-SERV® | S.18

Die Temperaturüberwachung und -dokumentation

DIE VORTEILE VON SOCAMEL | S.20

Von der Küche zu den Tischgästen

DIE ABMESSUNGEN | S.22

Von den Wagen Multiserv

UMLUFTTECHNOLOGIE - DIE KERNKOMPETENZ VON SOCAMEL TECHNOLOGIES

Die aus der traditionellen Grande Cuisine stammende Technologie bietet folgende Vorteile:

- Das Umluftverfahren bewahrt die spezifischen Eigenschaften der Speisen. Sie werden weder aufgeweicht noch ausgetrocknet. Umluft ermöglicht eine riesige Speisenvielfalt, wie zum Beispiel auch gebackene oder gegrillte Produkte, Aufläufe und mehr.
- Die Möglichkeit der Benutzung aller Arten und Formen von Behältern (Edelstahl, Porzellan, hitzebeständiger Kunststoff oder Aluminium).
- Der dynamische und zielgerichtete Kreislauf von kalten und heißen Luftströmen sorgt für eine unübertroffene Homogenität der Speisentemperaturen auf allen Ebenen. Dies wurde durch umfangreiche Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten im Bereich der Luftführungstechnik und Thermik erreicht.

Perfekte Ergebnisse im Cook-Serve, Cook-Chill- und im Cook-Freeze Verfahren:

Cook-Chill / Cook-Freeze

Zu den vorprogrammierten Regenerierzeiten kühlt der MULTISERV Buffetwagen die kalten Menükomponenten weiter und erhitzt gleichzeitig die heißen Speisen.

Cook-Serve

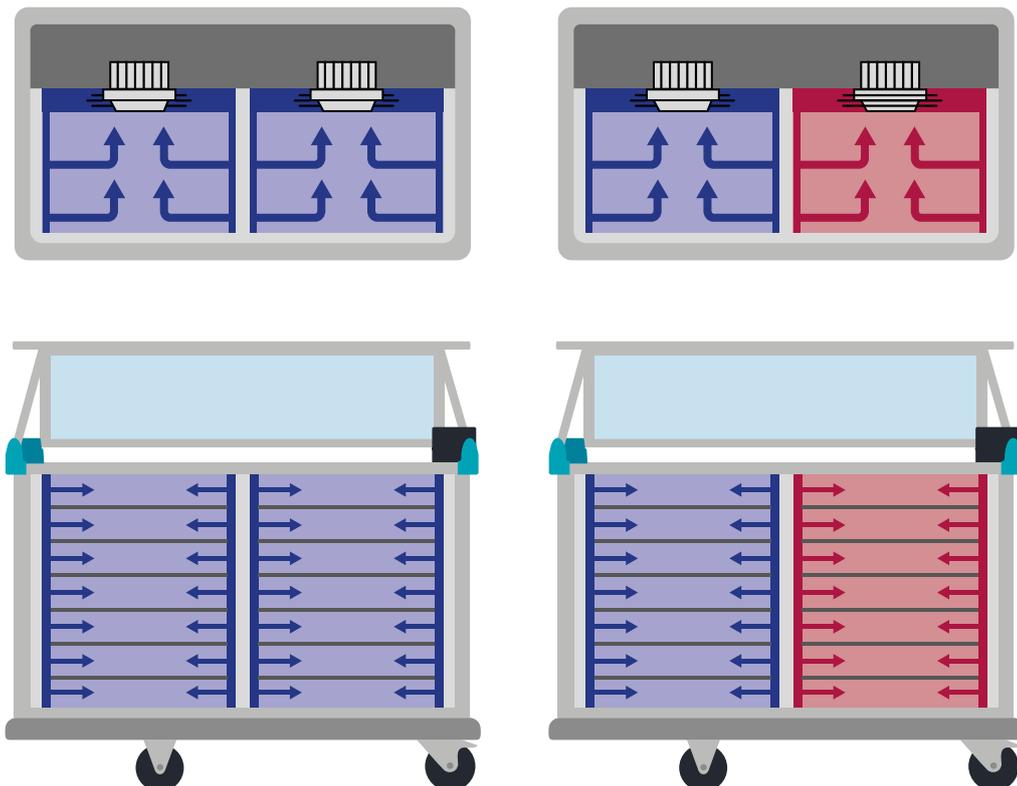
Temperaturoptimierung der kalten und heißen Menükomponenten und Haltung der Speisentemperaturen während der Ausgabe.

Kühlhaltung in beiden Abteilen

Kühlhaltung mit Regenerierung

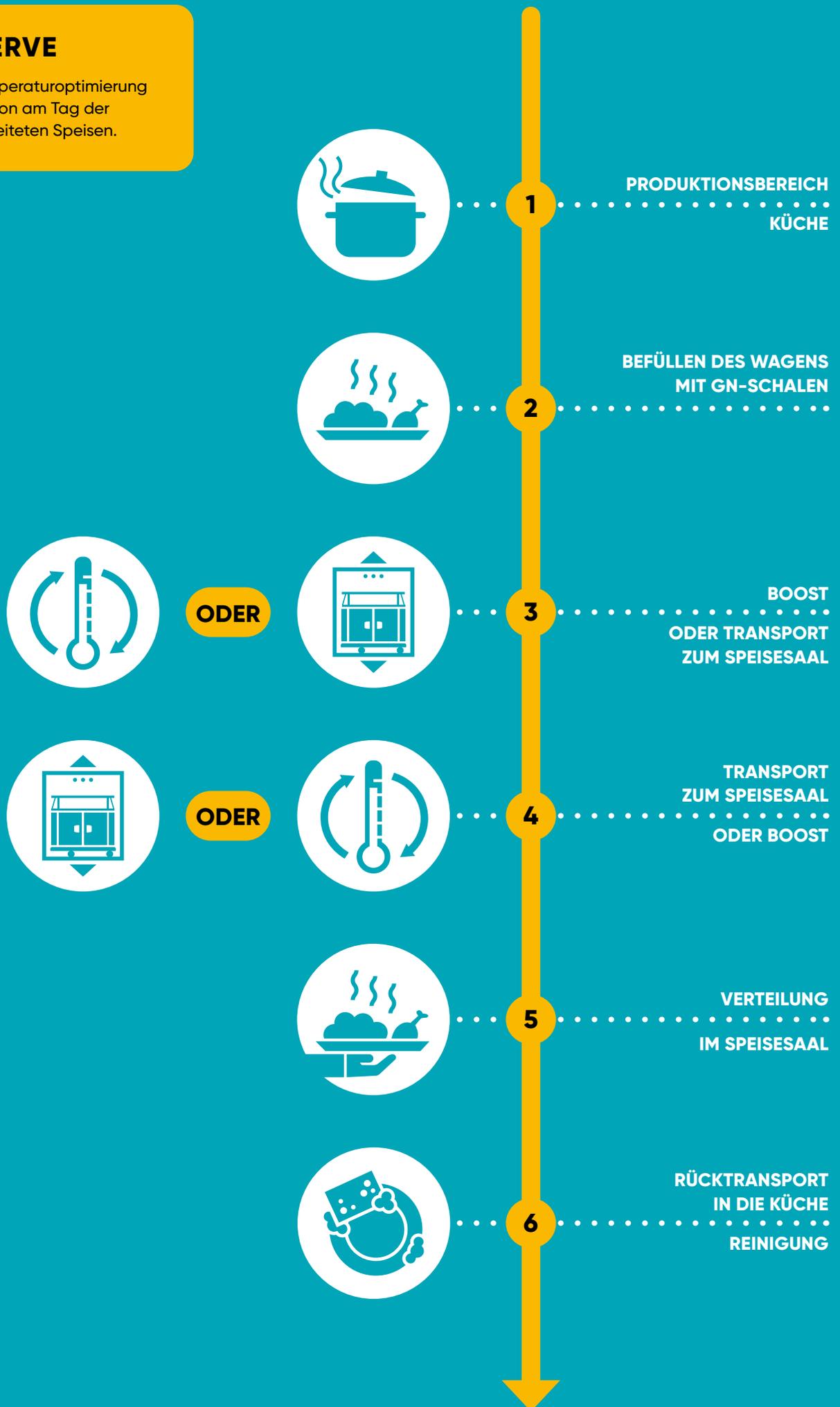
Ansicht von oben
Horizontalschnitt

Seitenansicht
Vertikalschnitt



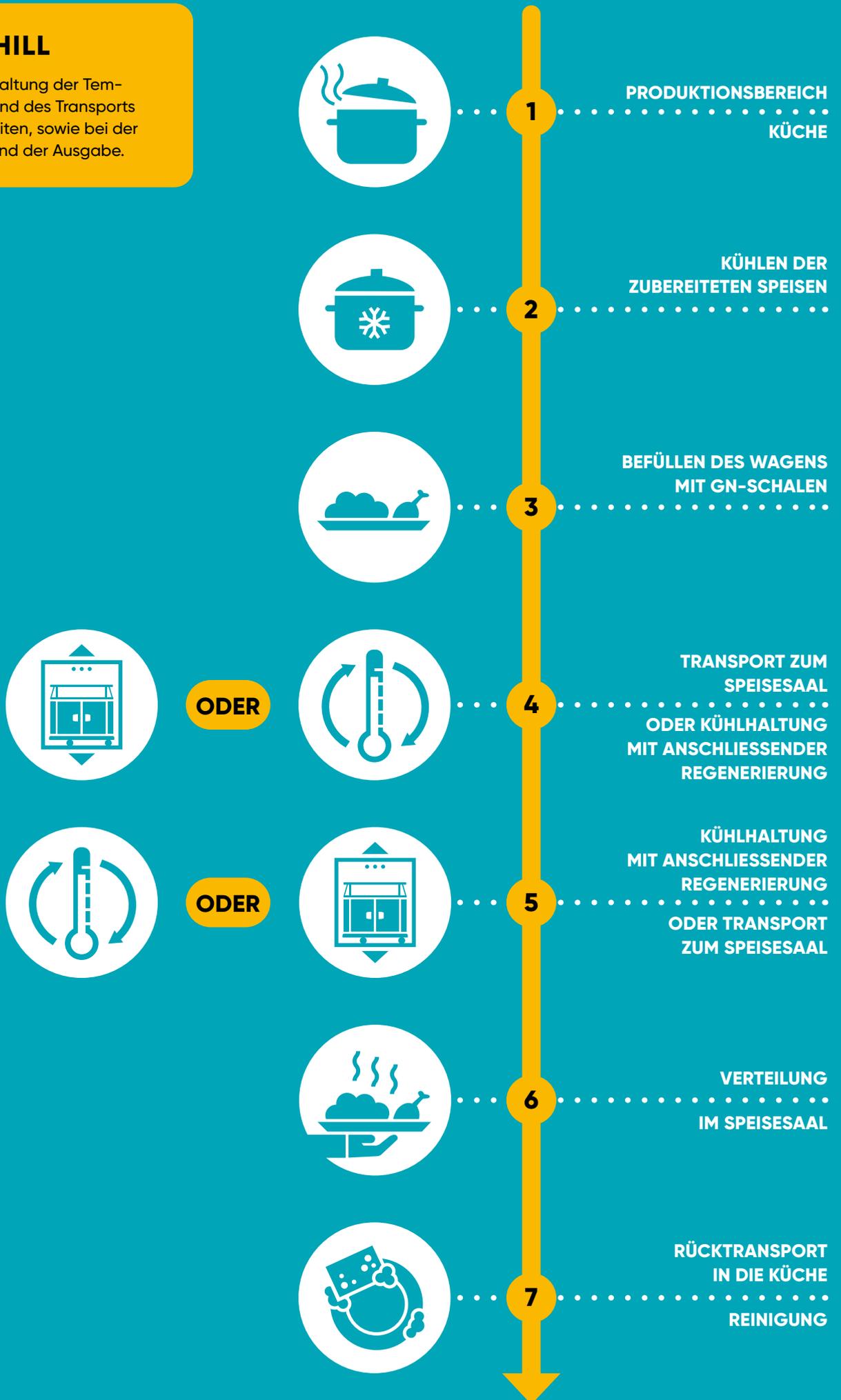
COOK-SERVE

Ideal für die Temperaturoptimierung von Mahlzeiten von am Tag der Verteilung zubereiteten Speisen.



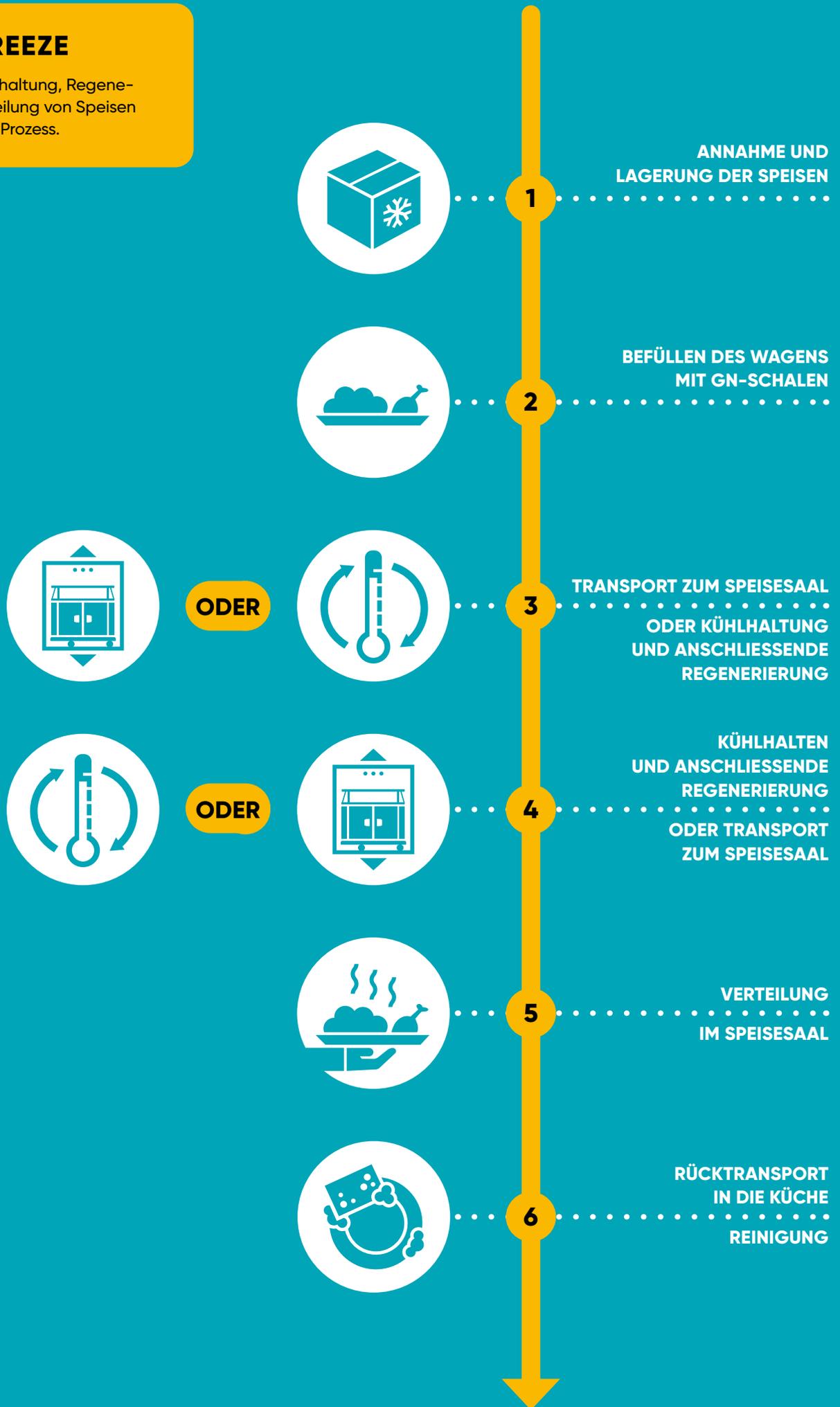
COOK-CHILL

Ideal für die Einhaltung der Temperaturen während des Transports und der Wartezeiten, sowie bei der Regenerierung und der Ausgabe.



COOK-FREEZE

Ideal für die Kühlung, Regenerierung und Verteilung von Speisen im Cook-Freeze-Prozess.



MULTISERV 3



MULTISERV JUNIOR



MULTISERV SENIOR

LEISTUNGSMERKMALE

Die Leistungsfähigkeit unserer Wagen gewährleistet eine ausgezeichnete Lebensmittelsicherheit (HACCP). Die geschmacklichen und visuellen Qualitäten, auch der empfindlichsten Speisen, werden durch die Einhaltung der geforderten Temperaturen bewahrt.

UMWELTFREUNDLICHKEIT

Beachtliche Optimierung des Energieverbrauchs dank der hermetisch verschließbaren Fächer, durch die jeglicher Austritt heißer oder kalter Luft verhindert wird.



- Oberes Ablagebord
- Hygieneschutz
- Aktiv beheizte und/oder gekühlte Arbeitsfläche
- Galerie



ERGONOMIE

Der Wagen MULTISERV gewährleistet den Speisentransport von der Küche zum Speisesaal Ihrer Einrichtung. Er ist mit einer großen Arbeitsfläche ausgestattet, um Ihnen bei der Ausgabe der Speisen optimalen Komfort zu bieten. Der Quereinschub erleichtert das Be- und Entladen, schützt vor Verbrennungen und ermöglicht eine gute Sicht auf die Speisenbehälter.

Eine am Wagen angebrachte visuelle Anleitung erleichtert dessen Benutzung. Die Lebensmittelqualität wird durch zwei Funktionen gewährleistet:

- Die Regenerier-Funktion für einen schnelleren Temperaturanstieg im Rahmen der Durcherhitzung vor der Speisenausgabe
- Die Funktion Temperaturhaltung im beheizten Fach während der Speisenausgabe

DER ABLAUF EINES ZYKLUS

Die Regenerierung der Speisen erfolgt durch einen schnellen Temperaturanstieg mit anschließender Stabilisierung, um die gewünschten Endtemperaturen zu erreichen. Die zielgerichtete Umlufttechnologie von SOCAMEL ermöglicht das Erreichen der optimalen Zieltemperaturen.

Durch die Haltung der bestgeeigneten Temperatur, die im Automatikbetrieb erfolgt, wird die Geschmacksqualität der Speisen im heißen wie im kalten Fach bewahrt.



4 ergonomische Stoßschutzecken

Beheiztes und gekühltes Fach mit Quereinschub

Easyroll-Rollen

TRANSPORT IM ZUGVERBAND

Mit einer mit Multiserv kompatiblen Zugvorrichtung, der klappbaren Deichsel, können die Wagen im Zugverband angeordnet werden, sodass sich ein zusätzlicher Benutzerkomfort ergibt.

Wenn Sie über eine klappbare Deichsel verfügen, können Sie Ihre Ausrüstung mit einem Husky, unserer Lösung für ein Ziehen ohne Kraftaufwand, ergänzen.

Es gibt auch eine Version des Multiserv, die mit einem Elektromotor ausgestattet ist, der den Wagen bewegt und somit den Arbeitsaufwand verringert.



QUALITÄT, LEBENSDAUER UND INSTANDHALTUNG

Für den Wagen Multiserv kommen robuste und durchdachte Qualitätsmaterialien wie lebensmittelechter Edelstahl zum Einsatz, die die Langlebigkeit des Wagens garantieren.

Des Weiteren wurde er so ausgelegt, dass die Sicherheit der Benutzer gewährleistet ist.

Alle mit dem Einsatz des Multiserv verbundenen Risiken wurden minimiert: seine Arbeitsfläche besteht aus Sicherheitsglas und die isolierten Türen schützen vor Verbrennungen. Seine Oberflächen sind glatt, abgerundet und weisen keine scharfen Kanten auf.

Die Wartung wird durch die zu öffnende Arbeitsfläche und den Zugang zu den technischen Komponenten von der Rückseite des Wagens aus erleichtert.



KOSTEN

Ein Kauf bei Socamel = eine sorgenfreie Anschaffung

Mit unserem kompletten Serviceangebot, das einen hohen Qualitätsstandard mit der Schonung der Umwelt verbindet, können wir Ihnen die niedrigsten Kosten am Markt garantieren. Unsere effizienten Lösungen zeichnen sich durch benutzerfreundliche Wartungseingriffe und geringen Wartungsbedarf aus.

REINIGUNG UND HYGIENE

Der Wagen ist für eine einfache und effiziente Reinigung konzipiert. Der fugenlose Innenraum mit abgerundeten Kanten, sowie der glattflächige Stoßschutz erlauben einen optimalen Ablauf des Spülwassers.

Die Innenflächen der Fächer sind mit einem Schwamm zu reinigen. Der Wagen verfügt über einen Auffangbehälter für entstehendes Kondenswasser.



REINIGUNG MIT SCHWAMM



REINIGUNG MIT TÜCHERN



**Abnehmbare
Dichtungen**

**Wärmeisolierende
Trennwände**

**Auffangbehälter
Kondenswasser**

**Außenstruktur
aus Edelstahl**

DIE MULTISERV - PRODUKTREIHE

DER VARITHERM

Das Varitherm-System ermöglicht die gleichzeitige Regenerierung von sehr unterschiedlichen Speisen in einem Fach.

Das Fach ist durch eine entnehmbare Edelstahl-Trennplatte geteilt. Jede Heizzone ist mit einem Lüfter ausgerüstet und separat programmierbar.

Gebäckene oder gegrillte Produkte, Aufläufe oder Blätterteig-gerichte können mit empfindlichsten Speisen im Fach kombiniert werden, ohne Gefahr zu laufen, dass die Geschmacksqualität beeinträchtigt wird, und mit der Garantie, dass die gewünschten Kerntemperaturen eingehalten werden.



MULTISERV VARITHERM

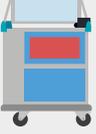


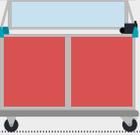
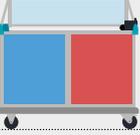
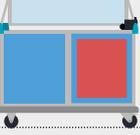
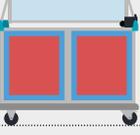
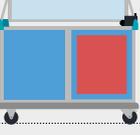
MULTISERV TELLERWÄRMER

DER TELLERWÄRMER

Die Tellerwärmerfunktion ermöglicht das Vorwärmen der Teller, Suppenschalen, Kaffeetassen etc.

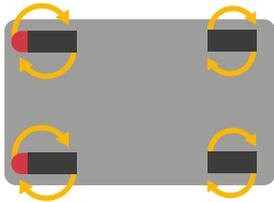
MODELLE UND KAPAZITÄTEN

JUNIOR MODELLE		EINSCHÜBE (GN1/1)	ABSTAND ZWISCHEN DEN AUFNAHMESCHIENEN (MM)	KAPAZITÄT
	Beheizt	7 oder 8	89 oder 78	bis zu 60 heiße Portionen
	Beheizt/Gekühlt	7 oder 8	89 oder 78	bis zu 60 heiße oder kalte Portionen
	Beheizt Gekühlt	3+3 oder 4+4	81+81 oder 61+61	15 bis 20 Menüs
	Beheizt/Gekühlt Gekühlt	3+3 oder 4+4	81+81 oder 61+61	15 bis 20 Menüs

SENIOR MODELLE		EINSCHÜBE (GN1/1)	ABSTAND ZWISCHEN DEN AUFNAHMESCHIENEN (MM)	KAPAZITÄT
	Beheizt Beheizt	7+7 oder 8+8	89+89 oder 78+78	bis zu 120 heiße Portionen
	Beheizt Gekühlt	7+7 oder 8+8	89+89 oder 78+78	bis zu 60 Menüs
	Beheizt/Gekühlt Gekühlt	7+7 oder 8+8	89+89 oder 78+78	bis zu 60 Menüs oder 120 kalte Portionen
	Beheizt/Gekühlt Beheizt/Gekühlt	7+7 oder 8+8	89+89 oder 78+78	bis zu 60 Menüs oder 120 heiße oder kalte Portionen
	Beheizt/Gekühlt/ Varitherm Gekühlt	7+7 oder 8+8	89+89 oder 78+78	bis zu 50 Menüs
	Beheizt/Gekühlt/ Varitherm Tellerwärmer Gekühlt	7 oder 8 + 3+3 oder 4+4	89 oder 78 + 81+81 oder 61+61	bis zu 40 Menüs

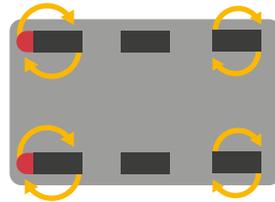
OPTIONEN UND ZUBEHÖR

ROLLENOPTIONEN



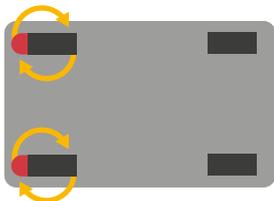
4 verzinkte Lenkrollen Ø 160 mm

- 1 Lenkrolle mit Richtungsfeststeller
- 2 Rollen mit Feststell-Bremse



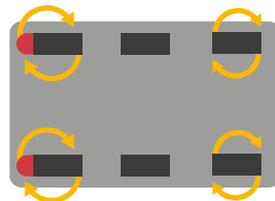
6 verzinkte Rollen Ø 160 mm

- 2 Bockrollen
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststell-Bremse



4 Edelstahl-Rollen Ø 160 mm

- 2 Bockrollen
- 2 Lenkrollen mit Feststell-Bremse

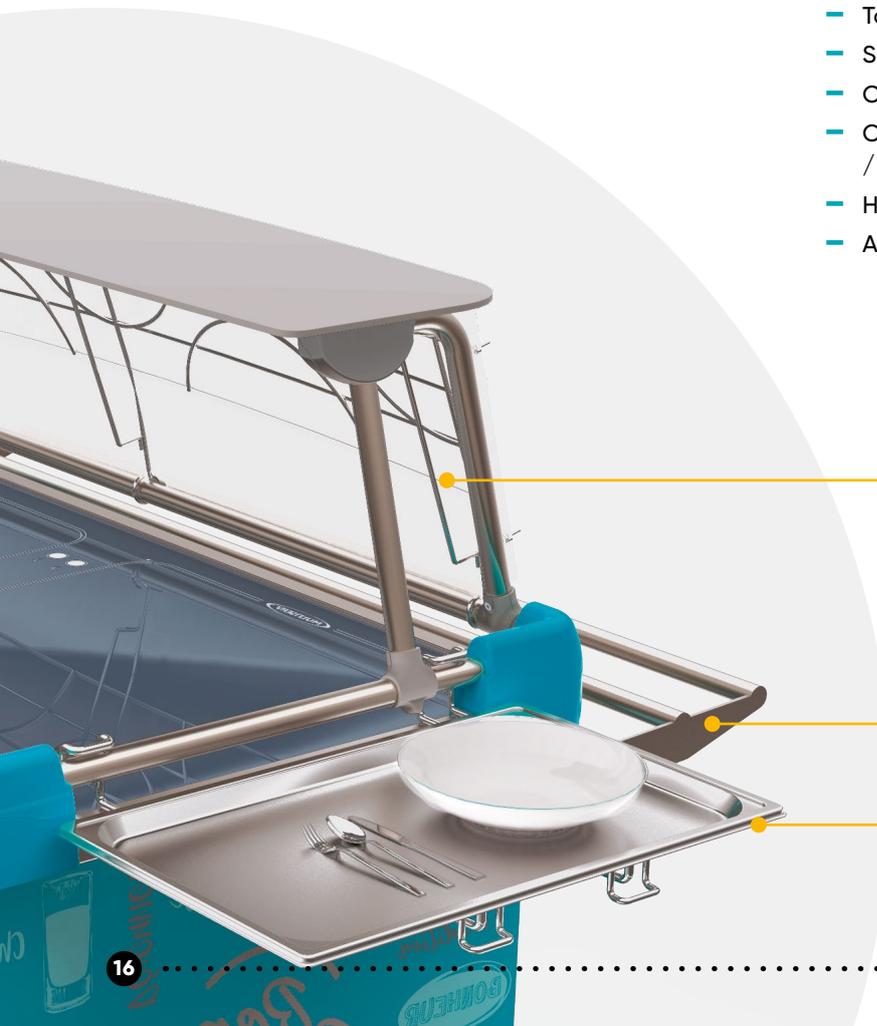


6 Edelstahl-Rollen Ø 160 mm

- 2 Bockrollen
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststell-Bremse

OPTIONEN

- Klappbares Bord seitlich
- Tabletrutsche abklappbar
- Seiten-Bord abnehmbar
- Oberes Ablagebord mit Hygieneschutz mit Beleuchtung
- Oberes Ablagebord mit Hygieneschutz mit Beleuchtung / niedrige Ausführung
- Hochklappbare Ablage
- Aufsatz für GN-Behälter



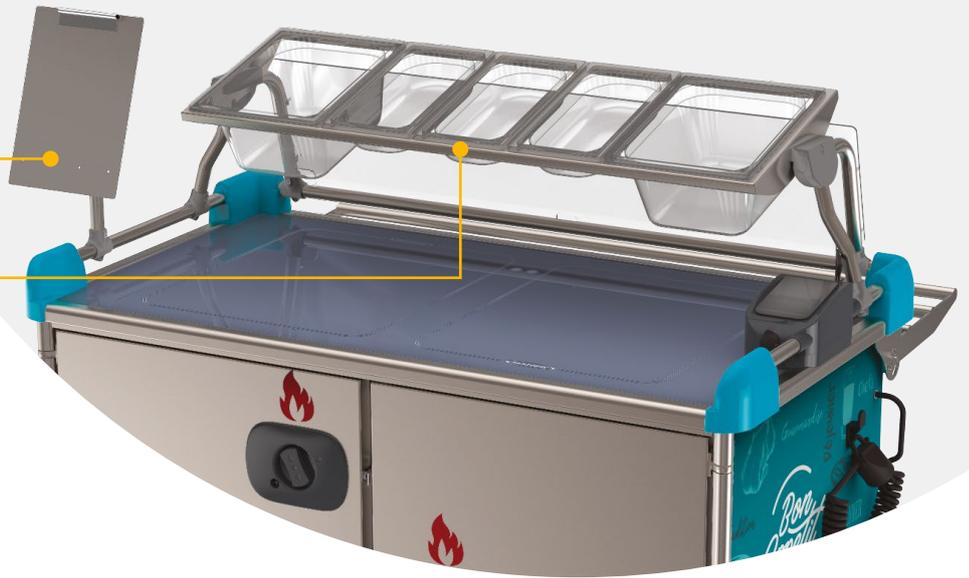
Hochgeklappte Ablage

Tabletrutsche

Seiten-Bord abnehmbar

Speisekartenhalter

Aufsatz für
GN-Behälter



Tablettrutsche

Hochklappbare Ablage zur
Vergrößerung der Arbeitsfläche

Türverriegelung
in 3 Positionen

Isolierende Türen mit
270° Öffnungswinkel



DAS DISPLAY

Der Wagen ist mit einem intuitiven Farb-Touchscreen ausgestattet, auf dem die gerade laufende Betriebsphase angezeigt wird.

Touchscreen-Funktionen

- Aktiv beheizte und/oder gekühlte Arbeitsfläche
- Beleuchtung
- Manuelles Ein- und Ausschalten der Beheizung
- Umschalten auf Standby-Betrieb des Wagens
- Manuelle Halte- und Boost-Funktion

Bedienfeld

Das Bedienfeld dient zum:

- Steuern der Zyklen (Zeitangaben, Programmierung etc.)
- Anzeigen des korrekten Zyklusverlaufs durch eine Ampelfarben-Signalisierung

Eigenschaften

- 2 Modi für den Zyklusstart: Automatikbetrieb/ manueller Betrieb
- Programmierung: 10 Programme für 4 Verteilvorgänge pro Tag
- Standard Temperaturüberwachung: 50 Zyklen mit 80 Messpunkten bei dem an das am Stromnetz angeschlossene Gerät
- Standard Historie: die letzten 1000 Ereignisse mit Zeitstempel

USB-ANSCHLUSS SERIENMÄSSIG

Zugriff auf die Standard-Überwachungsfunktion zur Überwachung und Abspeicherung der Ereignisse und Temperaturkurven sowie zum Eingreifen im Bedarfsfall.

Mit einem USB-Stick zum Exportieren und Archivieren der PDF-Berichte zur Temperaturkontrolle:

- Kerntemperatur (mit optionalem Kerntemperaturfühler)
- Fachtemperatur
- Betriebshistorie
- Erhitzungsprogramm





ZWEI ARTEN DER TEMPERATURÜBERWACHUNG

Standard-Temperaturüberwachung

Bei der Standard-Überwachung können die Fachtemperaturen abgespeichert werden, wenn der Wagen an das Stromnetz angeschlossen ist.

Erweiterte Temperaturüberwachung

Diese Option ermöglicht es, die Temperaturen im Buffetwagen während des gesamten Logistikprozesses aufzuzeichnen. Ein netzstromunabhängiges Datenerfassungsmodul erlaubt die Kontrolle jedes Prozessschrittes.

Kerntemperaturfühler

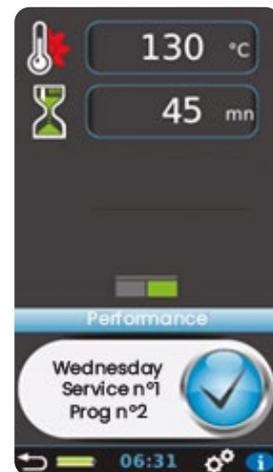
Sie können Ihr Gerät mit einem Kerntemperaturfühler ergänzen und so die Kerntemperaturen der Speisen aufzeichnen.



Betrieb



Manuelles Starten der Erhitzung



Programmierung

SOCONNECT

SOCONNECT ist unsere neue Softwareplattform, mit der Sie von einer Verpflichtung zu Mitteln zu einer Verpflichtung zu Ergebnissen übergehen können. Diese neuartige 360°-Lösung wurde entwickelt, um die Essensausgabe und die Verwaltung des Geräteparks zu optimieren.

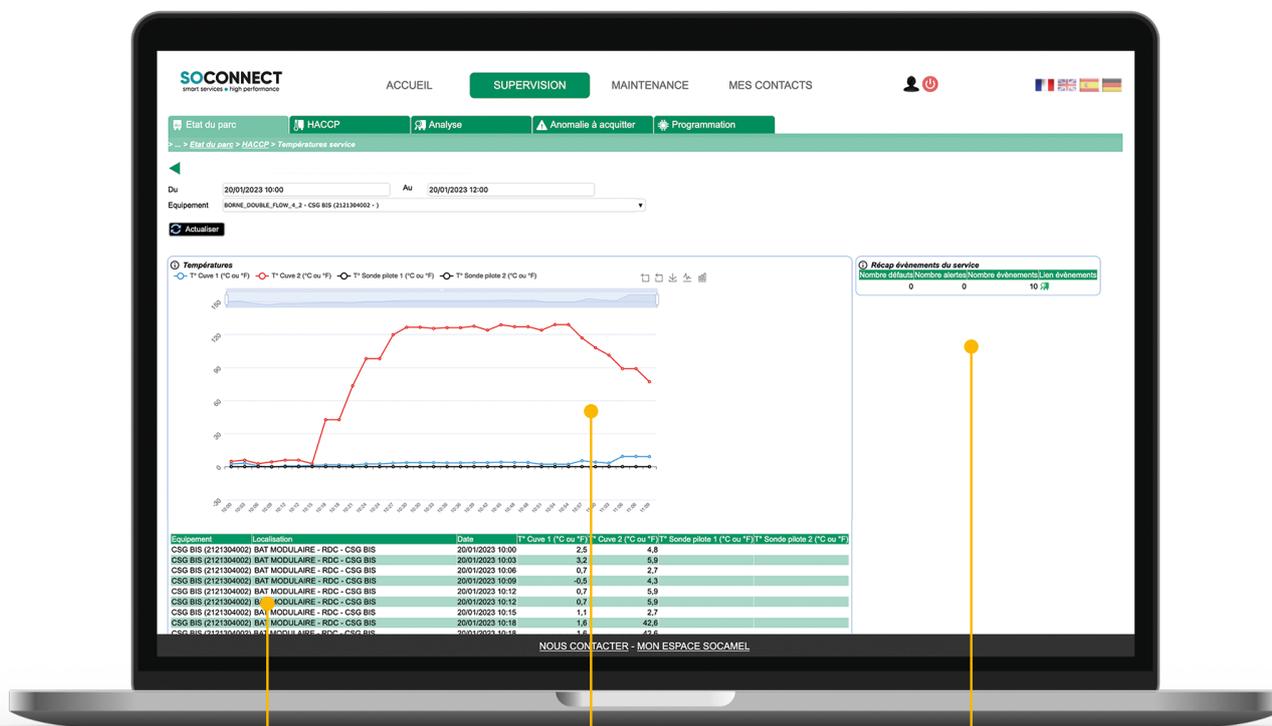
Diese in die Cloud ausgelagerte Plattform erleichtert die Wartung und ermöglicht die Zentralisierung der Daten. SOCON-

NECT bietet heute Dienstleistungen an, insbesondere eine Garantie für die Einhaltung der Vorschriften und die Leistung. Sie bietet nun auch Zugang zu Indikatoren, die es ermöglichen, die Erneuerung von Geräten und deren Wartung zu antizipieren, um ihre Lebensdauer zu verlängern.

SOCONNECT, eine Plattform, die für eine schnelle und effiziente Einarbeitung und eine zu 100 % kontrollierte Leistung optimiert wurde.

SOCONNECT

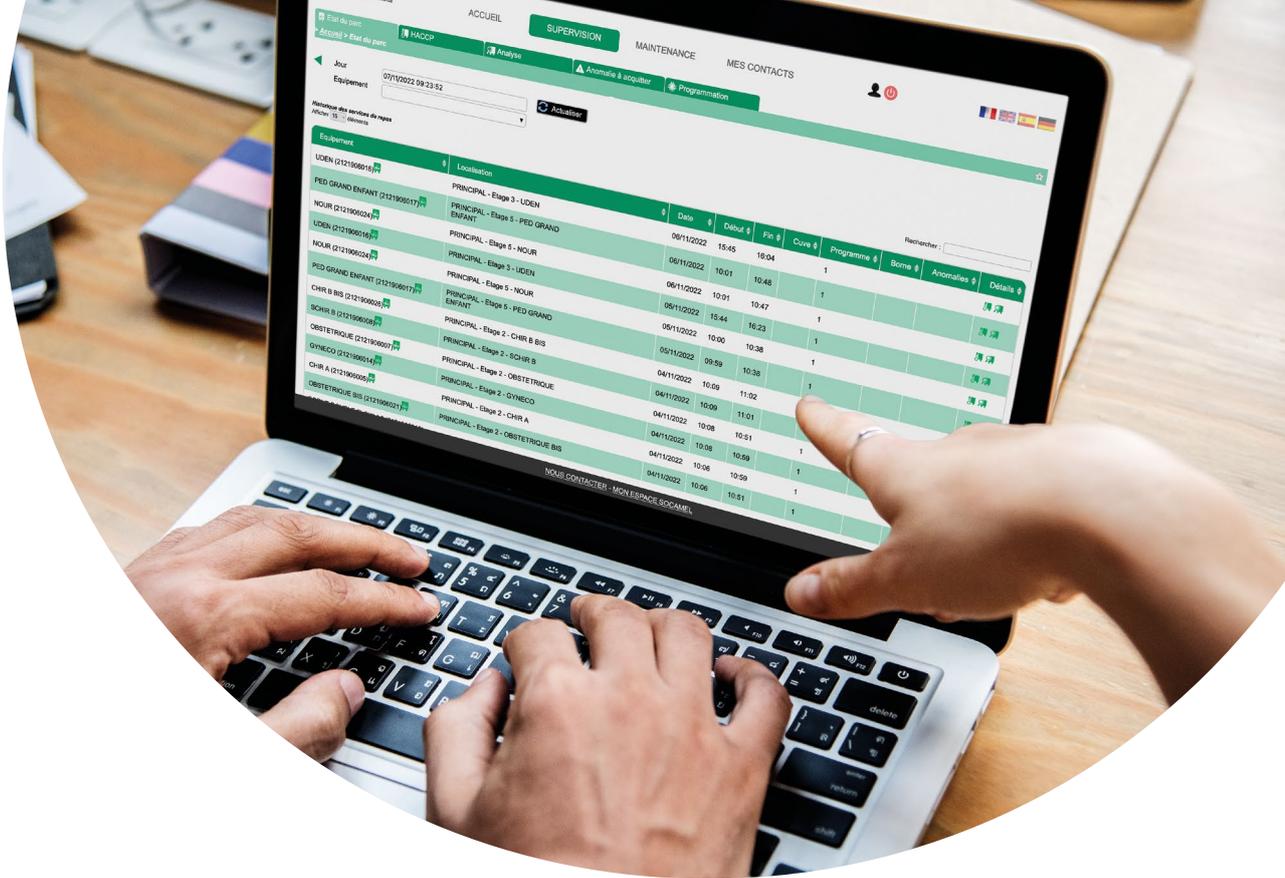
smart services • high performance



Software
SOCONNECT

Verfolgung
in Echtzeit

Angebot an
Dienstleistungen



MEHRERE DIENSTE



Nutzung

Die Softwareplattform von SoConnect ist so konzipiert, dass sie schnell und effizient erlernt werden kann. Alles beruht auf einer Alarmmeldung in Form von Zählern mit einer regelmäßigen Berichterstattung über den Zustand des Fuhrparks.



Vorschriften

SOCONNECT bietet eine konstante Aufzeichnung der Temperatur von Behältern, mit der Speisen kalt gehalten oder aufgewärmt werden können. Es handelt sich nicht um eine Stichprobe, sondern um eine ständige unparteiische Kontrolle aller Mahlzeiten. Eine Anomalie wird sofort per SMS oder E-Mail gemeldet. Die Verwendung der Stichprobe ist natürlich weiterhin möglich.



Leistungsfähigkeit

Die Warm- und Kälteleistung der Geräte wird für alle gelieferten Mahlzeiten überprüft. So wird eine Leistungsgarantie gewährleistet, um sicherzustellen, dass die Geräte im Laufe der Zeit nicht driften, da dieses Problem noch zu oft mit Problemen der Wartung oder des Verschleißes, aber auch der Nutzung zusammenhängt. SOCONNECT ist somit auch ein Managementinstrument.



CMMS (Computerised Maintenance Management System)

In gleicher Weise wie Socamel verfügen die technischen Abteilungen der Kunden über Informationen zu allen Wartungsarbeiten an ihren Geräten. SOCONNECT ist ein echtes computergestütztes Wartungsmanagement-Tool, das für eine vollständige Transparenz und eine umfassende Betreuung zur Verfügung steht.



Gerätepark

Mithilfe von Indikatoren können Sie die Erneuerung von Ausrüstungen voraussehen und entscheiden, ob Sie Kampagnen zur Aufrüstung durchführen oder Wartungsarbeiten einleiten möchten, wobei Sie das Budget und die Gesamtbetriebskosten im Auge behalten.



Sicherheit

Auf funktionaler Ebene bietet Socamel eine 99%ige Servicegarantie mit ausgelagerter Software in einer Cloud. Die Wartung und Verwaltung werden vom Hersteller verwaltet, der sich mit einer ausgelagerten Risikoanalyse und einer Politik, die eine Überwachung und Aktualisierung der neuesten Sicherheitspatches ermöglicht, für einen verantwortungsvollen Sicherheitsansatz einsetzt.

DIE VORTEILE VON SOCAMEL

FÜR DIE PATIENTEN/BEWOHNER

- Eine große Auswahl an Menüs mit delikaten Speisen, gebackenen oder gegrillten Gerichten, Aufläufen oder Strudel sorgt für eine genussvolle Abwechslung.
- Das Personal kann stressfrei die Speisen verteilen und das Geschirr abräumen und somit den Tischgästen in einer entspannten Atmosphäre mehr Aufmerksamkeit schenken.
- Eine gesellige und animierende Speisenausgabe, die jede Mahlzeit zu einem höchst angenehmen Moment werden lässt.

FÜR DAS SERVICETEAM

- Die Wagen sind leicht zu handhaben, leise und ergonomisch.
- Elegantes Design für eine angenehme Arbeitsumgebung
- Heiße und kalte Fächer sind im Gastronorm 1/1-Quereinschub ausgelegt, um das Be- und Entladen zu erleichtern.
- Die großzügige Arbeitsfläche sorgt für einen angenehmen Portionierablauf.

FÜR DAS KÜCHENTEAM

- Bewahrt die spezifischen Eigenschaften der Speisen für eine Menüauswahl, die seinesgleichen sucht.
- Ausgelegt für eine leichte Reinigung: alle Teilbereiche des Wagens sind zugänglich, alle Geräteteile sind in kürzester Zeit abnehmbar
- Autonomer, bis hin zu automatischem Betrieb

FÜR DAS MANAGEMENT

- Return-on-Investment mit einem zuverlässigen und qualitativ hochwertigen Gerät
- Elegantes Design für mehr Attraktivität der Einrichtung
- Die Zuverlässigkeit unserer Produkte schützt über die gesamte Lebensdauer hinweg vor unerwarteten Zusatzkosten.
- In Frankreich entwickelte und produzierte Geräte



FÜR DAS WARTUNGSTEAM

- Rückverfolgbarkeit der Ereignisse für Wartungszwecke serienmäßig
- Alle technischen Komponenten sind von hoher Qualität und zum größten Teil in Frankreich hergestellt
- Schneller Zugang zu allen technischen Komponenten und zur Kühleinheit



FÜR DAS IMAGE DER EINRICHTUNG

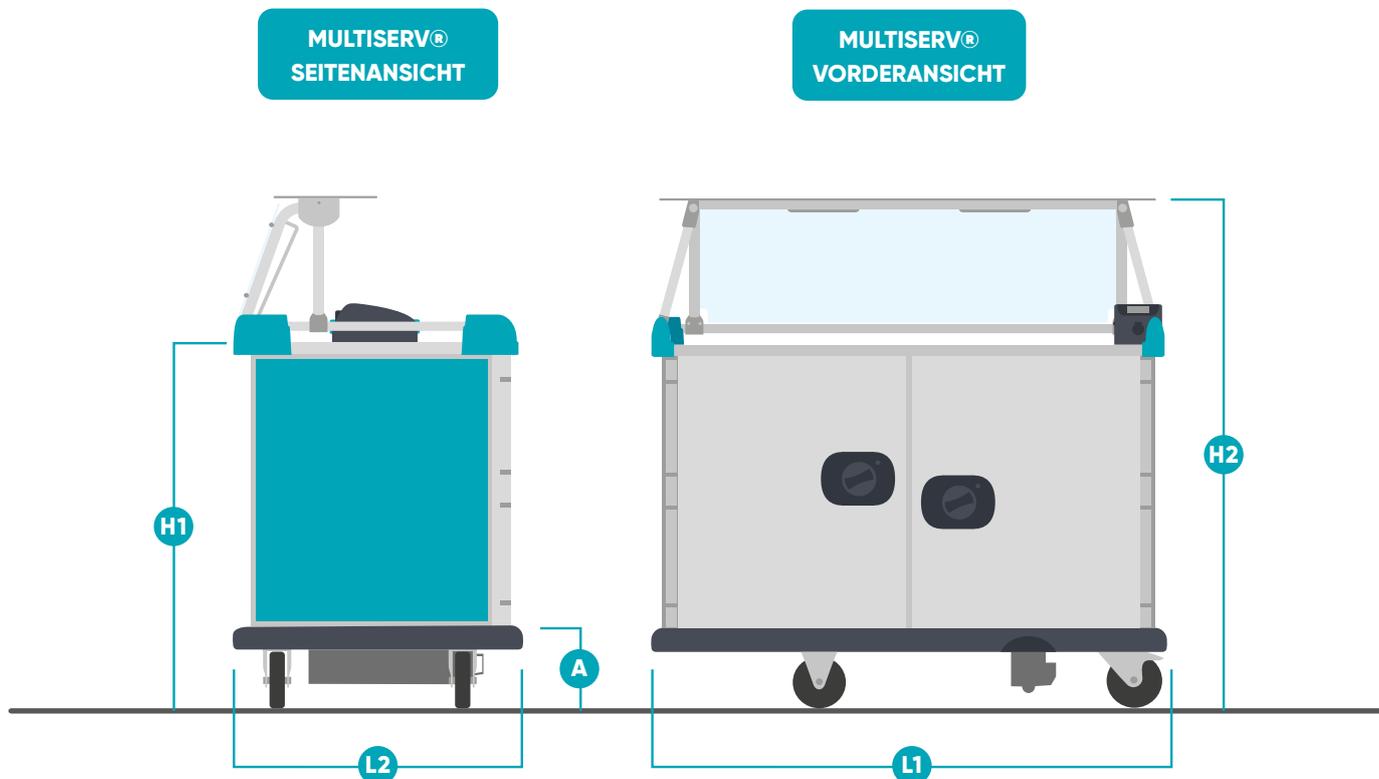
- Speisenverteilwagen, die das Image der Einrichtung unterstreichen
- Verantwortliche Herangehensweise zum Schutz der Gesellschaft und der Umwelt

SPEISENVERTEILWAGEN, DIE ZU IHNEN PASSEN

Möglichkeit der individuellen Gestaltung der Wagen, um etwas Originalität ins Spiel zu bringen, die von allen geschätzt wird.



DIE ABMESSUNGEN



MASSANGABEN / Längen in mm	JUNIOR	SENIOR
H1 Höhe der Arbeitsfläche	985	985
H2 Höhe mit oberem Ablagebord	1303	1303
L1 Außenlänge	906	1370
L2 Außenbreite	765	765
A Höhe der Stoßstange	235	235
Leergewicht in kg	122	172
Abmessungen	906 x 765 x 1383	1370 x 765 x 1383

* Fotos unverbindlich

Lösung mit
dem Label



#weprotectyourfood

SOCAMEL DEUTSCHLAND GMBH
Wittestr. 30 K, 13509 Berlin
+49 (0) 30 43 57 25 24
info@socamel.de
www.socamel.de

Socamel ist ein Unternehmen der Guillin Gruppe

MADE IN FRANCE