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 Großgebinde-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

1992 - RESCASERV V1

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

2000 - RESCASERV V2

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

2007 - MULTISERV V1

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

2010 - MULTISERV V2

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

2016 - MULTISERV 3

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

INHALTSVERZEICHNIS

DIE UMLUFTTECHNOLOGIE | 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.

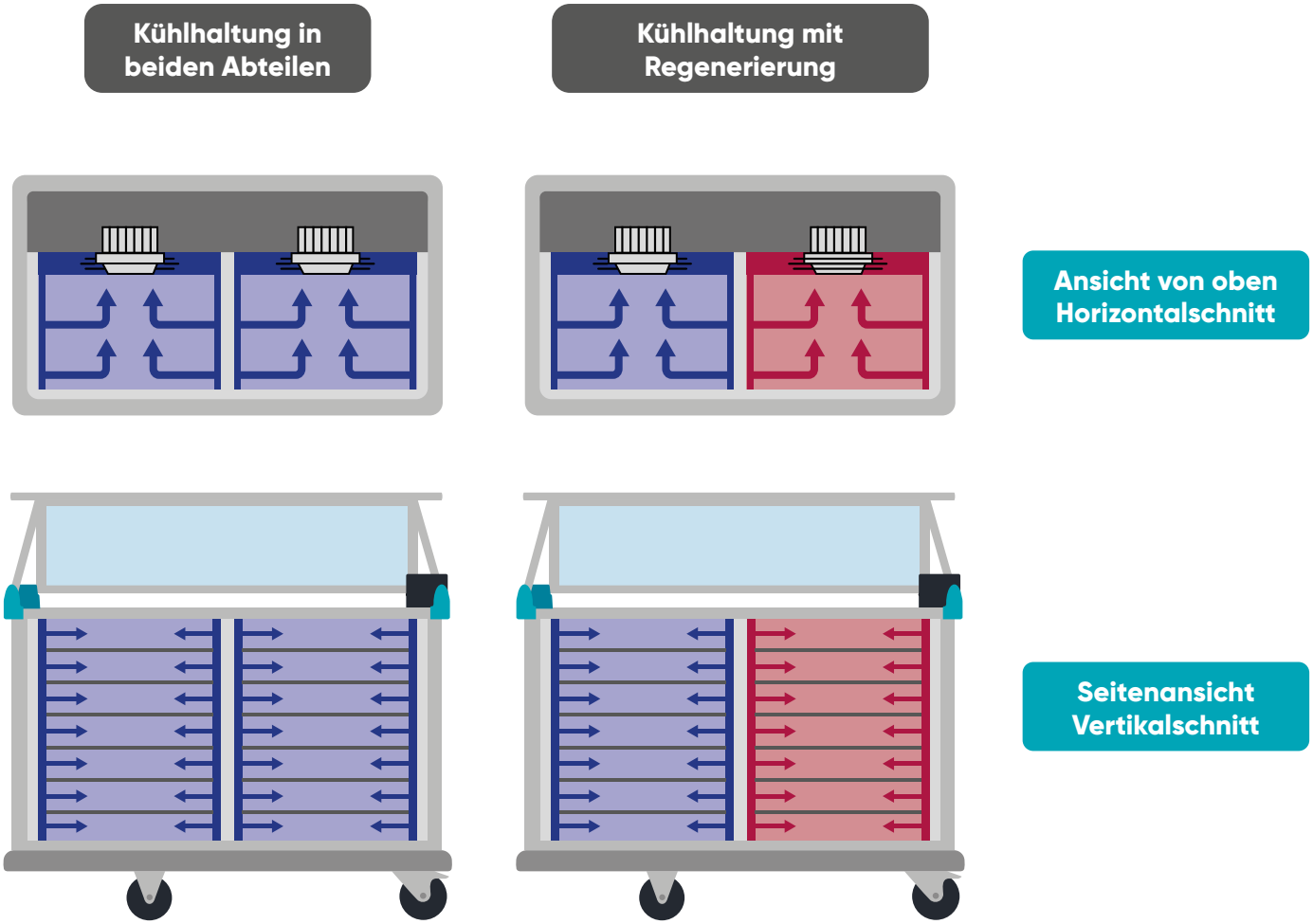
Perfekte Ergebnisse im Cook-Serve, Cook-Chill- und im Cook-Freeze Verfahren:

Cook-Chill / Cook-Freeze

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

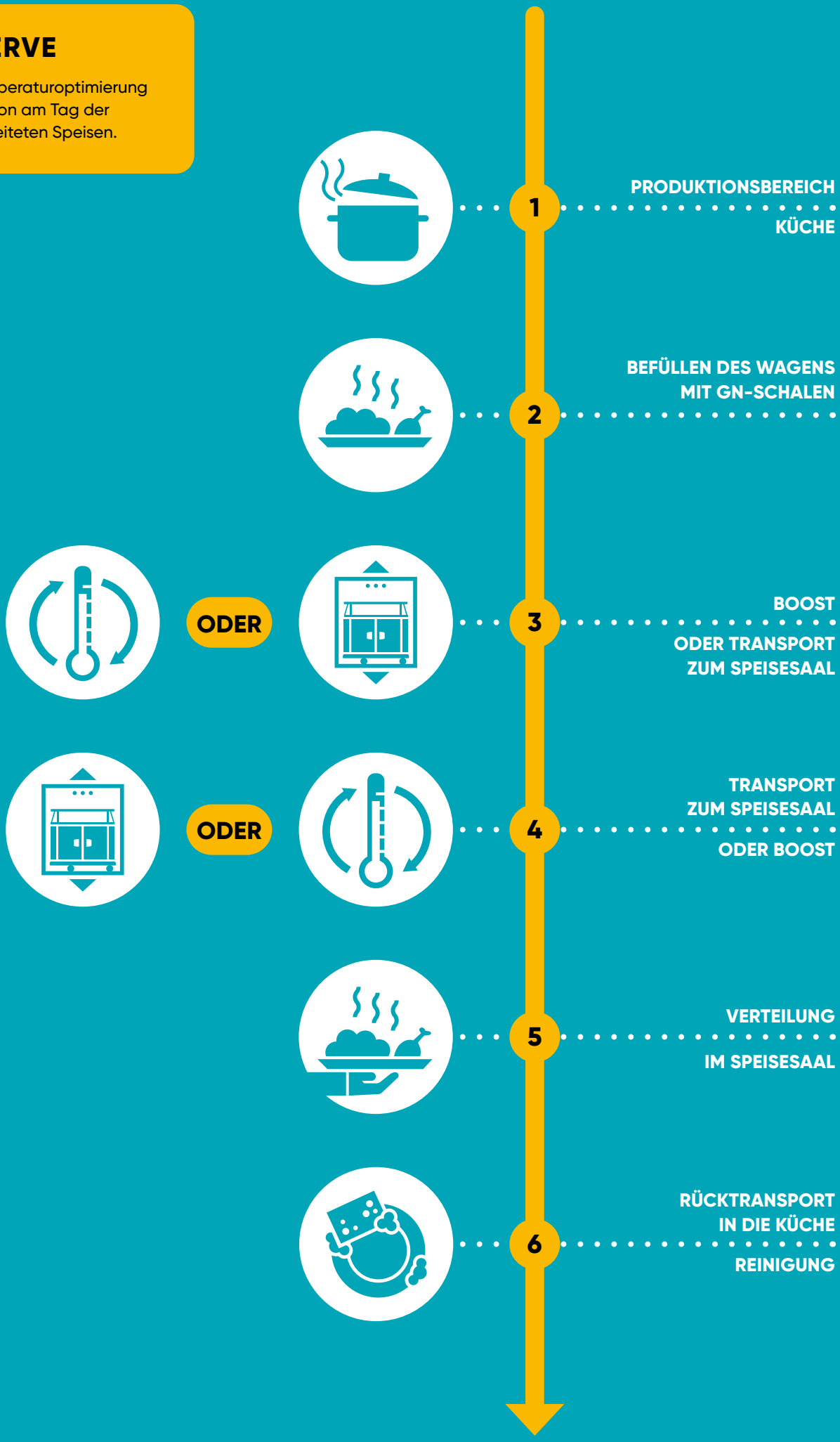
Cook-Serve

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



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.

1 PRODUKTIONSBEREICH KÜCHE

2 KÜHLEN DER ZUBEREITETEN SPEISEN

3 BEFÜLLEN DES WAGENS MIT GN-SCHALEN

4 TRANSPORT ZUM SPEISESAAL ODER KÜHLHALTUNG MIT ANSCHLIESSENDER REGENERIERUNG

ODER

5 KÜHLHALTUNG MIT ANSCHLIESSENDER REGENERIERUNG ODER TRANSPORT ZUM SPEISESAAL

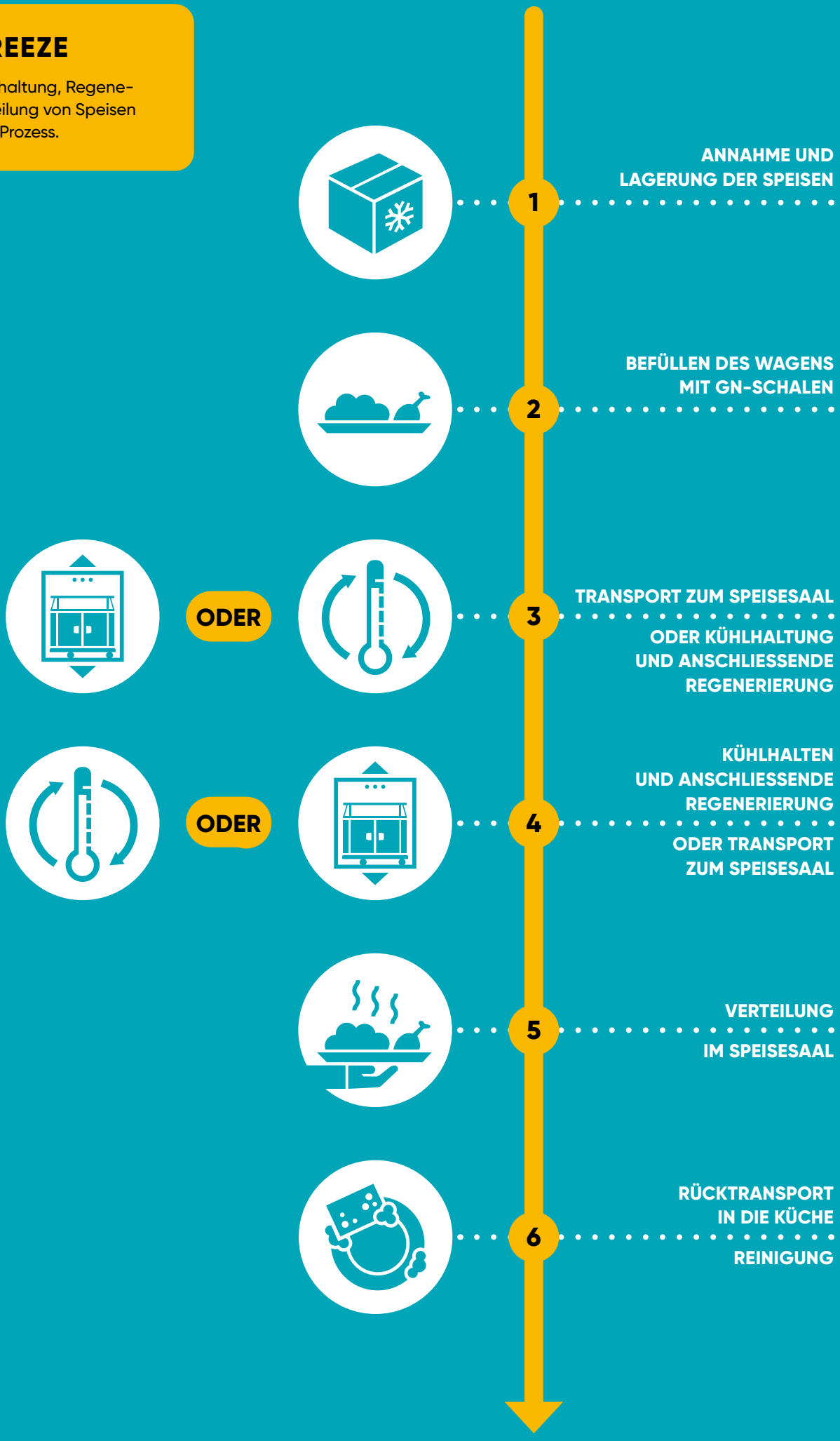
ODER

6 VERTEILUNG IM SPEISESAAL

7 RÜCKTRANSPORT IN DIE KÜCHE REINIGUNG

COOK-FREEZE

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



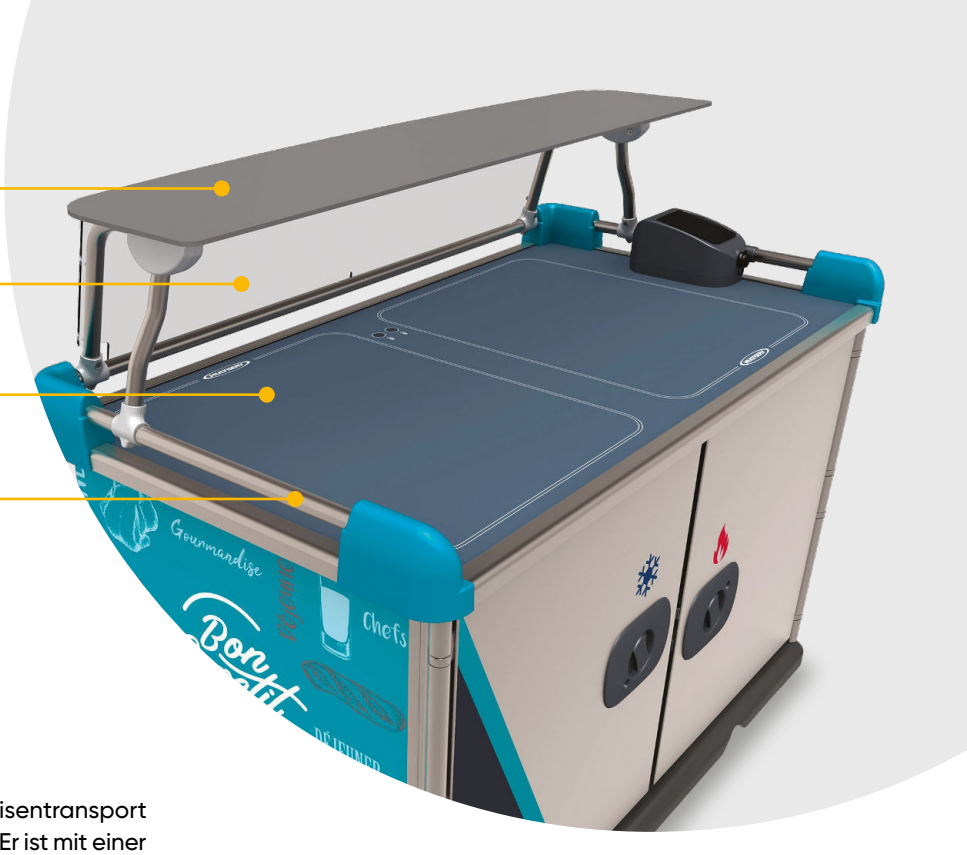
MULTISERV 3

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.



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.

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 Risken 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

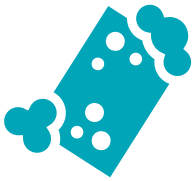
Ein Kauf bei Socamel = eine sorgenfreie Anschaffung

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

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.

Gebackene oder gegrillte Produkte, Aufläufe oder Blätterteiggerichte 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.

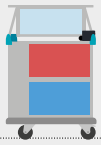
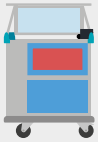
MULTISERV VARITHERM

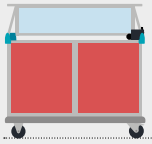
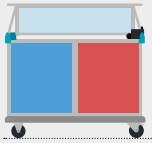
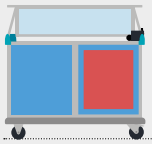
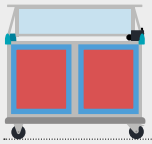
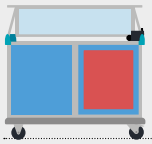
MULTISERV TELLERWÄRMER

DER TELLERWÄRMER

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

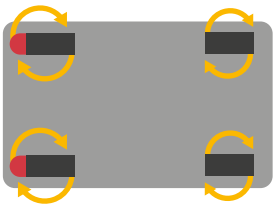
MODELLE UND KAPAZITÄTEN

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

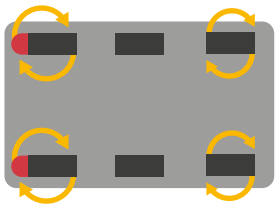
OPTIONEN UND ZUBEHÖR

ROLLENOPTIONEN



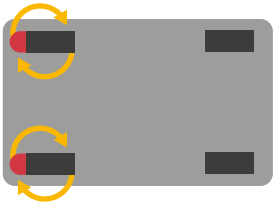
4 verzinkte Lenkrollen
Ø 160 mm

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



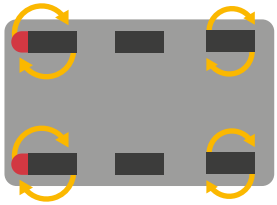
6 verzinkte Rollen
Ø 160 mm

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



4 Edelstahl-Rollen
Ø 160 mm

- 2 Bockrollen
- 2 Lenkrollen mit Feststell-Bremse

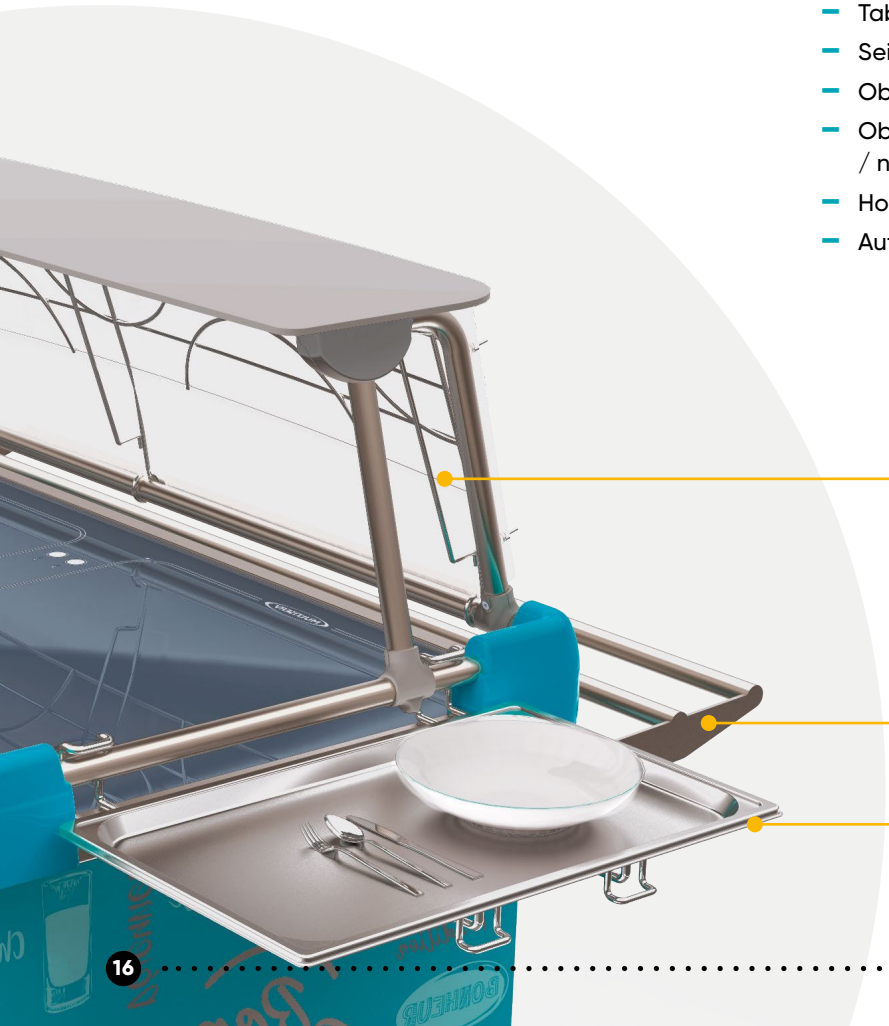


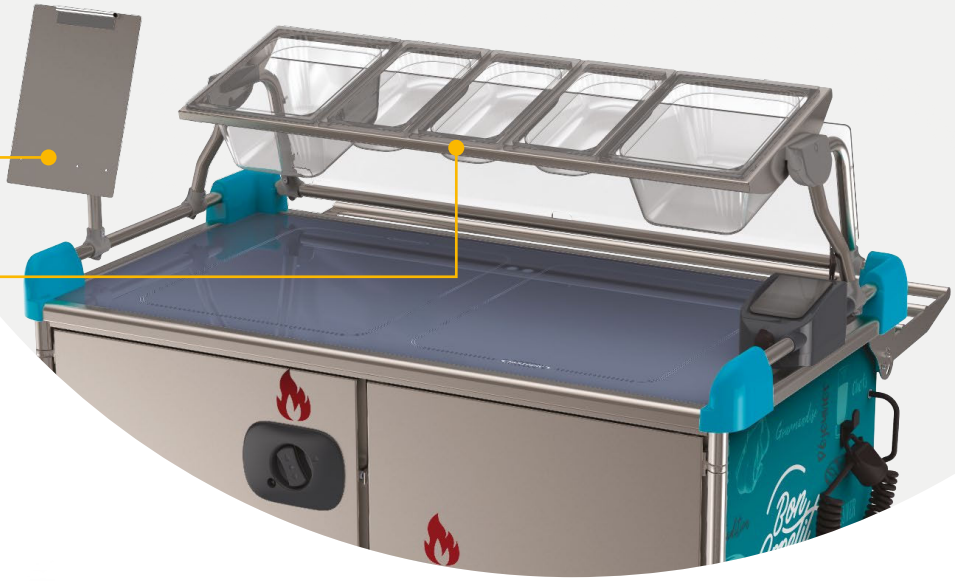
6 Edelstahl-Rollen
Ø 160 mm

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

OPTIONEN

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





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 TEMPERATURÜBER-WACHUNG

Standard-Temperaturüberwachung

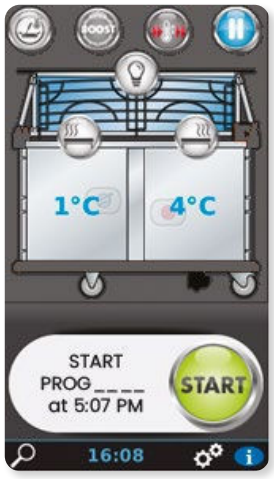
Bei der Standard-Überwachung können die Fachtemperaturen abgespeichert werden, wenn der Wagen an das Stromnetz angeschlossen ist.

Erweiterte Temperaturüberwachung

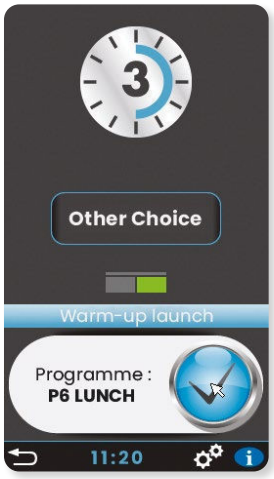
Diese Option ermöglicht es, die Temperaturen im Buffetwagen während des gesamten Logistikprozesses aufzuzeichnen. Ein netz-stromunabhängiges Datenerfassungsmodul erlaubt die Kontrolle jedes Prozesschrittes.

Kerntemperaturfühler

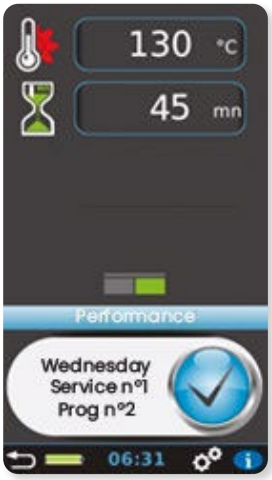
Sie können Ihr Gerät mit einem Kerntemperaturfühler ergänzen und so die Kerntemperaturen der Speisen aufzeichnen.



Betrieb



Manuelles Starten der Erhitzung



Programmierung

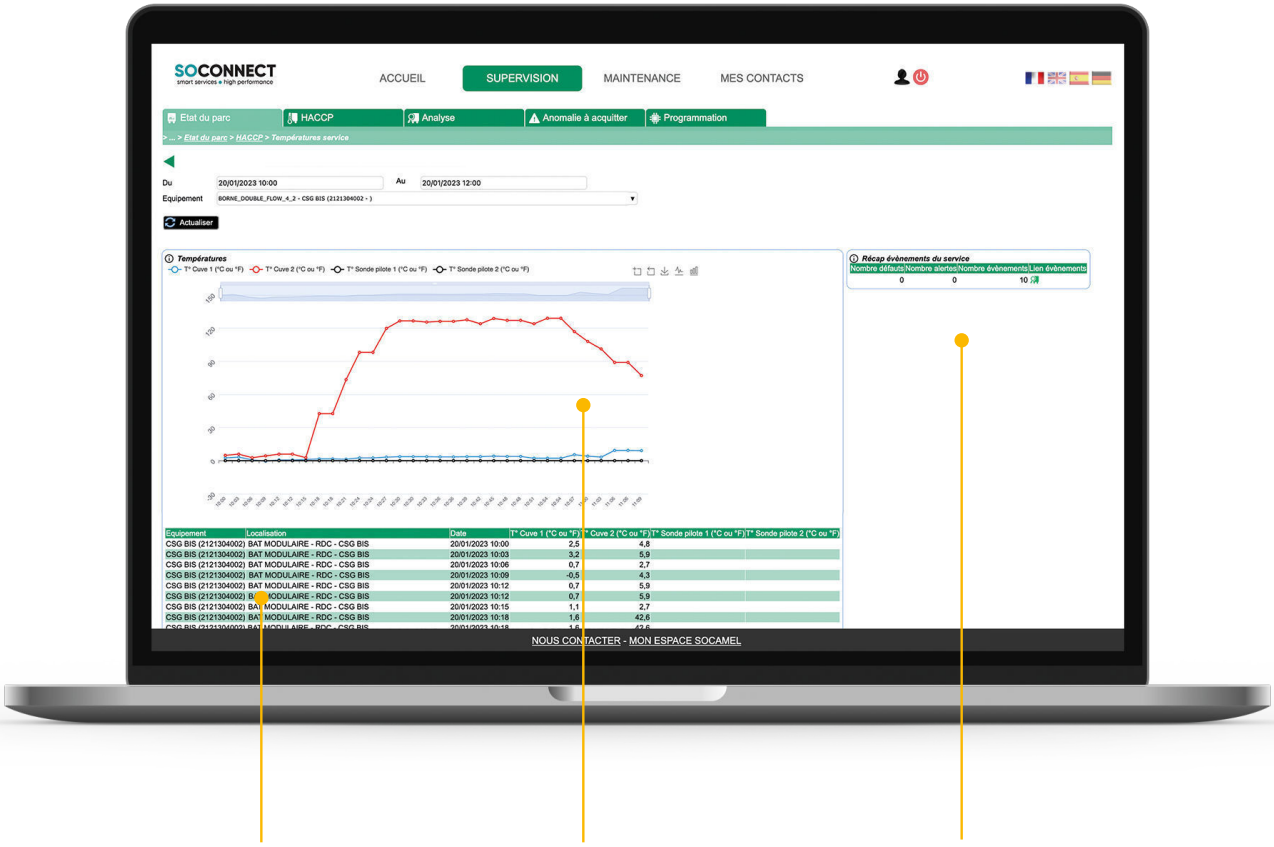
SOCONNECT

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. SOCONNECT 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 Stechprobe ist natürlich weiterhin möglich.

Leistungsfähigkeit

Die Warm- und Kaltleistung 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

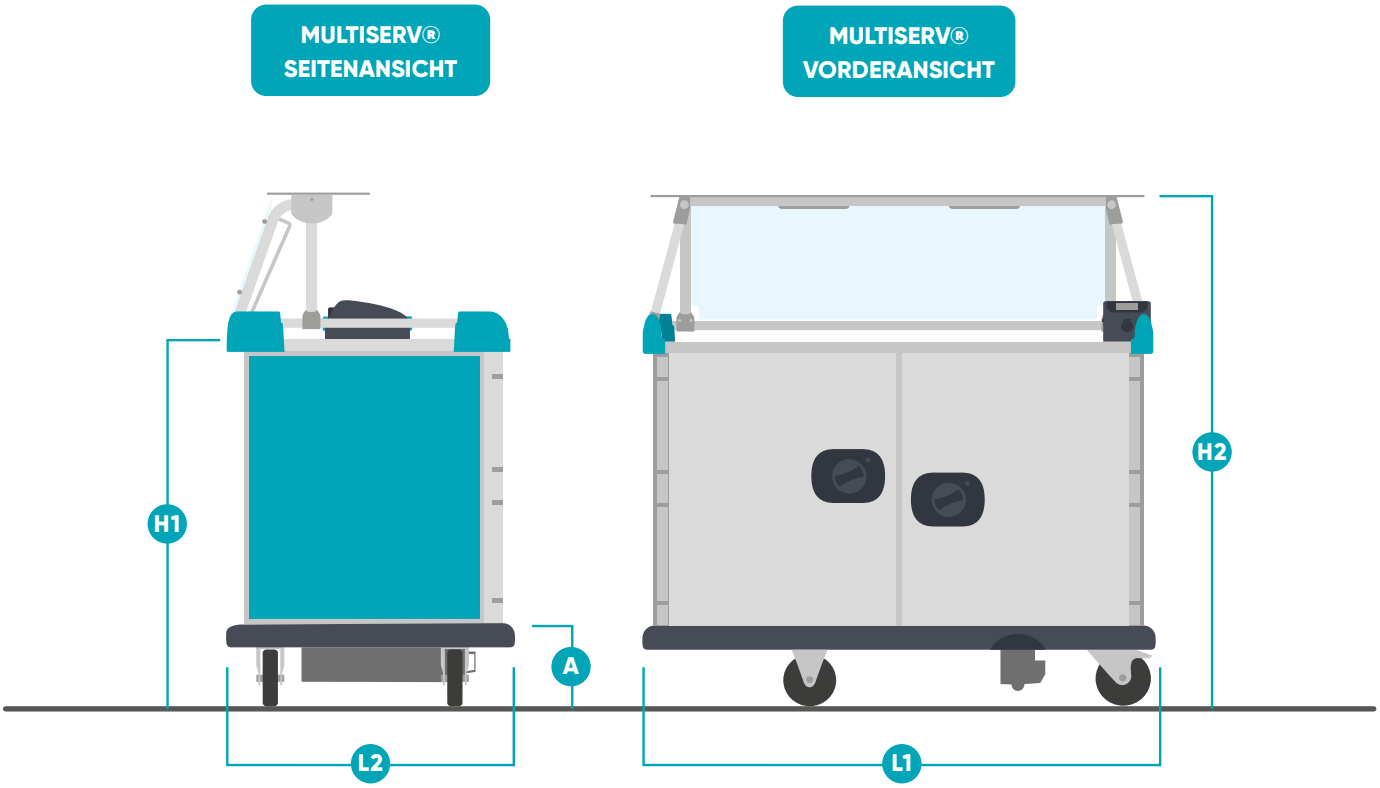
FÜR DAS IMAGE DER EINRICHTUNG

- 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

NOTES

SOCAMEL
DEUTSCHLAND • BY GUILLIN

#weprotectyourfood

Lösung mit
dem Label

LONGTIME®
LABEL INDÉPENDANT

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