

MULTISERV 3



¡CARROS QUE GARANTIZAN
LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
DE SUS MENÚS COLECTIVOS!

¡DÉ COLOR A SUS COMEDORES!

Última generación de carros
Multiserv para distribución
en comedores

 **SOCAMEL**
ESPAÑA • BY GUILLIN

[#weprotectyourfood](#)



FUNCIONAMIENTO

El carro MULTISERV, solución de distribución de comidas en multiporciones de SOCAMEL, ha sido diseñado para mantener y regenerar sus menús colectivos, en línea caliente, fría o congelada.

Permite regenerar y mantener a la temperatura correcta sus platos calientes y fríos en un mismo carro, antes y durante el servicio.

La solución MULTISERV se adecua perfectamente al servicio de comidas en comedor, además de aceptar cualquier tipo de recipiente (barquetas de plástico o aluminio, platos de porcelana).

Mucho más que un simple carro, el MULTISERV favorece el buen ambiente y las relaciones entre las personas, la personalización y la diversificación de las comidas (dietas o menús temáticos), y ofrece unas prestaciones a la altura de las expectativas de todos: comensales, familia, personal y centro.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El Multiserv es un carro de distribución de comidas en multiporciones con tecnología incorporada.

Está disponible en 2 modelos, lo que permite dar de 15 a 60 comidas:

- Multiserv Junior: 30 comidas máximo
- Multiserv Senior: 60 comidas mínimo

Este carro está equipado con 4 ruedas galvanizadas, 2 de ellas fijas, y 2 pivotantes con freno.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura interior y exterior diseñada en acero inoxidable alimentario
- Puertas aislantes que se abren a 270°
- Para-choques sin rastro en polietileno rotomoldeado
- Encimera en cristal templado de seguridad
- Galería anticaída inoxidable en 3 lados,
- 4 topes que facilitan la manipulación
- Cubeta para recuperar el agua de condensados
- Cumple la Norma de estanqueidad IPX4 según el marcado CE



HISTORIA DE LA SOLUCIÓN MULTIPORCIONES



1992 - RESCASERV V1

Desarrollo y comercialización del primer carro multiporciones diseñado para el servicio de comidas en comedores: la solución "RESCASERV".



2000 - RESCASERV V2

La solución RESCASERV cambia de look y seduce gracias a su diseño innovador.



2010 - MULTISERV V2

Diseño de una nueva estructura, mejora de las características técnicas y modernización del proceso de fabricación.



2007 - MULTISERV V1

Lanzamiento de la solución Multiserv de primera generación. Nuevo diseño, ergonomía mejorada e integración de una pantalla de control con trazabilidad optativa.



2016 - MULTISERV 3

Integración de nuevas tecnologías, mejora de la ergonomía y del acceso al compartimento técnico. La última versión de la solución Multiserv integra la trazabilidad de serie.

RESUMEN

LA TERMOCONVECCIÓN | P.6

Ingeniería de Socamel Technologies

LÍNEA CALIENTE | P.7

El desarrollo tipo

LÍNEA FRÍA | P.8

El desarrollo tipo

LÍNEA CONGELADA | P.9

El desarrollo tipo

MULTISERV 3 | P.10

La solución que anima el ambiente

OPCIONES | P.16

Para completar el carro Multiserv

i - SERV® | P.18

La supervisión y la trazabilidad

LAS VENTAJAS DE SOCAMEL | P.20

De la Cocina al Consumidor

LAS DIMENSIONES | P.22

Para el carro Multiserv

LA TERMOCONVECCIÓN

LA TERMOCONVECCIÓN FORZADA Y DIRIGIDA DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Procedente del mundo de la gran cocina tradicional, esta tecnología permite:

- Respetar las cualidades organolépticas con una gran variedad de menús, hasta los más delicados: hojaldres, platos gratinados, rebozados, fritos... para evitar que los platos se reblandezcan y se sequen.
- No es necesario una vajilla específica
- Una circulación dinámica y controlada de los flujos de aire frío y caliente obtenida mediante estudios aerólicos y térmicos de alto nivel.
- Una regulación muy eficaz de las temperaturas para los 3 tipos de líneas

Línea fría / línea congelada

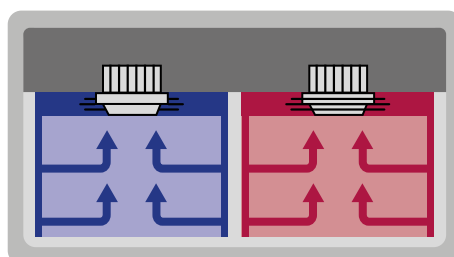
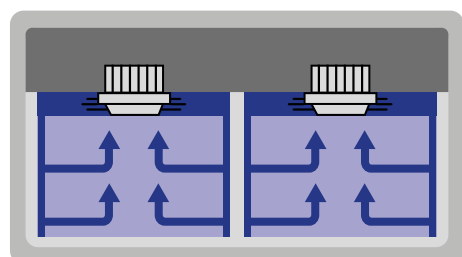
El ciclo comienza con una bajada rápida a temperatura fría, seguida de un mantenimiento global a 3 °C. A la hora programada, sigue el mantenimiento en frío de los platos fríos, y la regeneración de los platos calientes.

Línea caliente

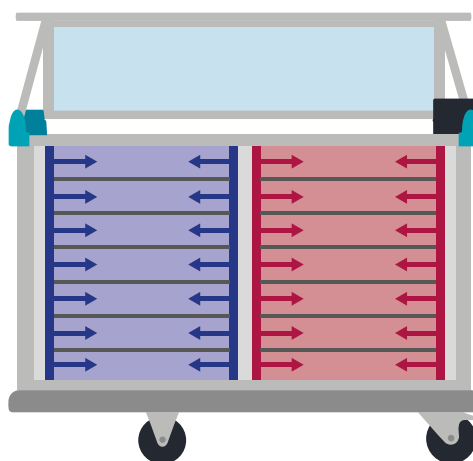
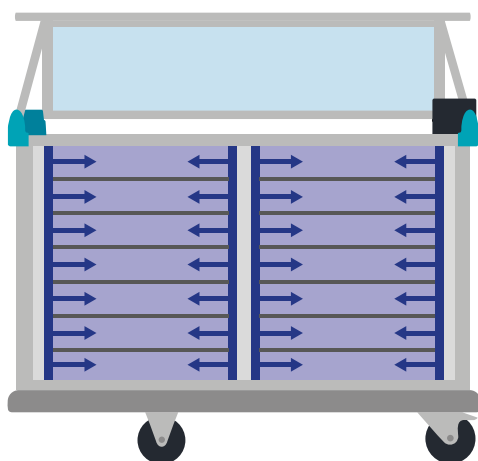
Mantenimiento de las temperaturas calientes y frías.

Mantenimiento global en frío

Mantenimiento en frío con regeneración



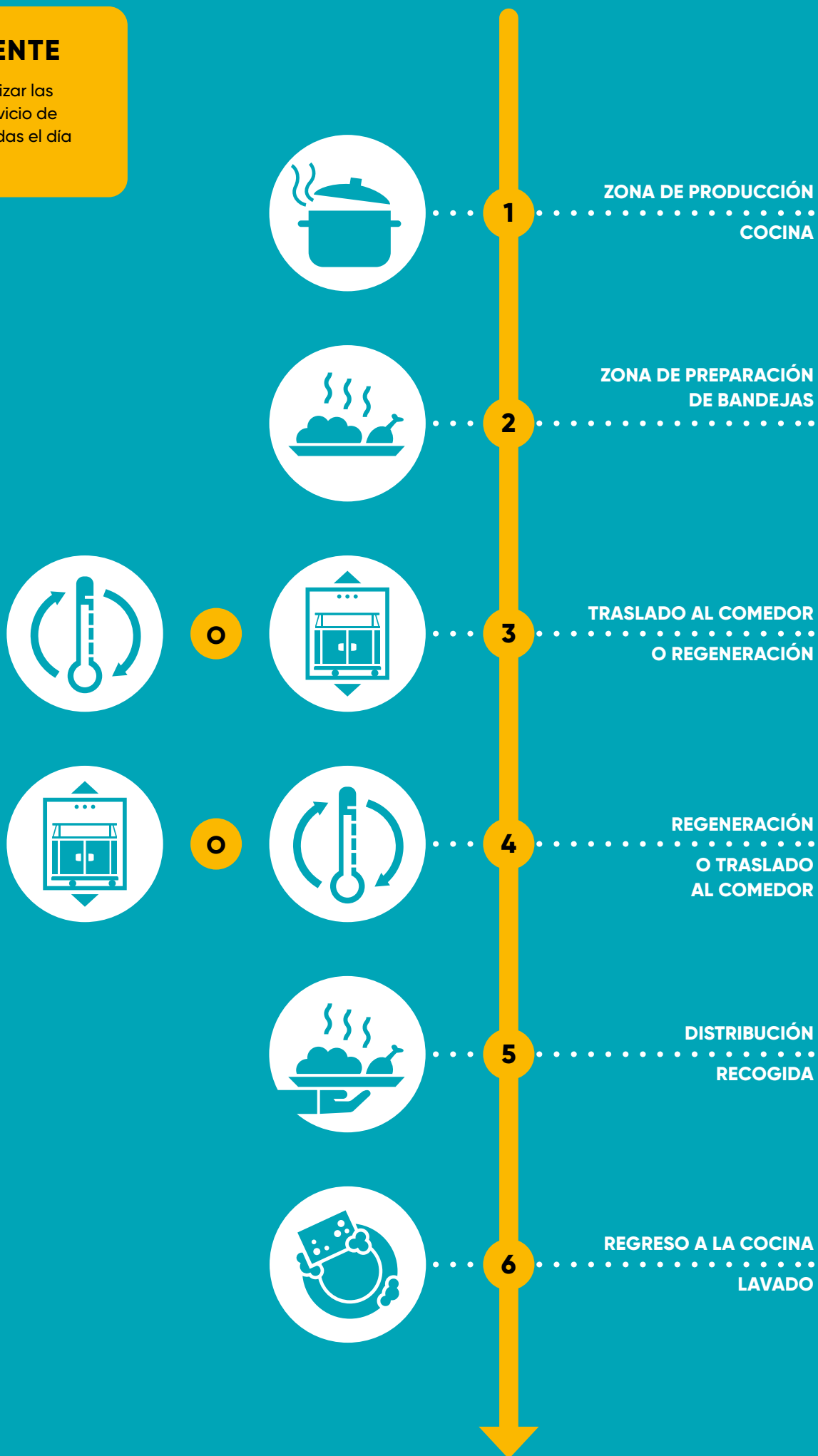
Vista superior cortes horizontales



Vista frontal cortes verticales

LÍNEA CALIENTE

Perfecta para garantizar las temperaturas del servicio de las comidas preparadas el día de la distribución.



LÍNEA FRÍA

Perfecta para mantener en frío, regenerar y servir los platos de la línea fría.



LÍNEA CONGELADA

Perfecta para mantener en frío, regenerar y servir los platos de la línea congelada.



MULTISERV 3



MULTISERV JUNIOR



MULTISERV SENIOR

PRESTACIONES

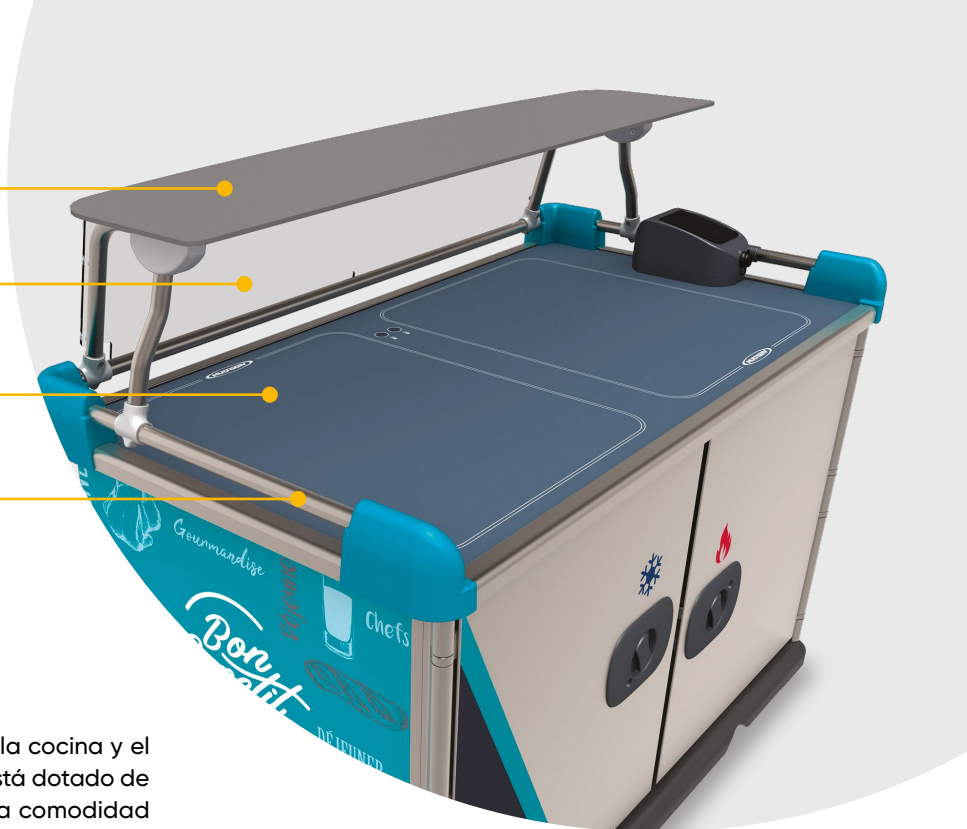
Nuestros carros ofrecen una seguridad alimentaria reforzada (APPC), y permiten obtener las temperaturas deseadas. De este modo, se respetan las cualidades organolépticas y visuales de los platos preparados, incluso de los más delicados.

RESPECTUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE

Optimización considerable del consumo de energía gracias a los compartimentos herméticos con bordes redondeados, que impiden cualquier salida de aire caliente y frío.



- Estante superior
- Anti-vaho
- Encimera calefactora y refrigerante
- Galería anticaída



ERGONOMÍA

El carro Multiserv garantiza la conexión entre la cocina y el lugar de restauración en su establecimiento. Está dotado de una encimera espaciosa que permite máxima comodidad durante el servicio, y compartimentos calientes y fríos en sentido longitudinal, para facilitar la carga, la descarga y la visualización de los platos y evitar quemaduras. Cuatro topes ergonómicos, situados en las 4 esquinas del carro, facilitan su maniobra.

El carro integra una guía visual para facilitar el uso del equipo. La calidad alimentaria está asegurada mediante dos funciones:

- Función "Keep Hot" (mantener caliente) para mantener las temperaturas calientes en los compartimentos en el momento del servicio.
- La función "Boost" ayuda a aumentar rápidamente la temperatura tras la regeneración y/o antes del servicio en la fase de mantenimiento.

EL DESARROLLO DE UN CICLO

La regeneración de los platos se traduce en un rápido aumento de la temperatura de salida deseada, seguido por una estabilización para alcanzar las temperaturas de salida deseadas. Únicamente la termoconvección forzada y dirigida de SOCAMEL permite regular el calor y obtener las temperaturas establecidas.

El mantenimiento, que está en modo automático, permite conservar la calidad organoléptica de los productos a la temperatura correcta, tanto del lado caliente como del lado frío.



4 topes ergonómicos

Orientación horizontal de los compartimentos calientes y fríos

Ruedas Easyroll

TRANSPORTE CON TRACCIÓN

El dispositivo de tracción compatible con el Multiserv, el enganche basculante, permite agrupar el traslado de los carros, lo que aporta una facilidad de uso suplementaria a los empleados.

Si Ud. dispone de un enganche basculante, puede completar su equipo con el "Husky", nuestra solución de tracción sin esfuerzo.

Existe, así mismo, una versión del Multiserv provista de un motor eléctrico para desplazar el carro, y reducir la carga de trabajo de los empleados.



CALIDAD, LONGEVIDAD Y MANTENIMIENTO

El carro Multiserv está diseñado con materiales de calidad, robustos y bien pensados, como por ejemplo el material de acero inoxidable alimentario, que garantizan una vida útil larga.

También está pensado para garantizar la seguridad de los empleados. Todos los peligros relacionados con el uso global del Multiserv están bajo control: su encimera en cristal templado así como sus puertas aislantes, permiten evitar quemaduras, y sus superficies son lisas, fluidas y sin asperezas, para evitar cortes y pinzamiento de dedos al utilizarlas.

El mantenimiento se facilita gracias a la encimera pivotante y al acceso a los sistemas internos por la parte trasera del carro simplemente retirando 2 tornillos.



COSTE

Una compra Socamel = una compra segura

Nuestra oferta de servicio completa, que combina alta calidad y respeto por el medio ambiente, nos permite garantizarle el mejor precio total del mercado. Nuestras eficaces soluciones le garantizan un mantenimiento fácil y sencillo.

LIMPIEZA E HIGIENE

Este carro se ha fabricado con el fin de poder limpiarlo de forma sencilla y eficaz. Su diseño permite un flujo óptimo de las aguas de lavado gracias a sus compartimentos lisos con angulares con guías.

El interior de los compartimentos se puede limpiar con una esponja, y el carro tiene una cubeta de evacuación de las aguas de condensados.



LAVADO CON ESPONJA



LAVADO CON BAYETA



Juntas desmontables

Barrera térmica

**Recuperación de las
aguas de condensados**

**Estructura exterior
de acero inoxidable**

LA GAMA MULTISERV

EL VARITHERM

El sistema Varitherm mantiene y regenera con precisión, los diferentes platos en un solo compartimento.

Los compartimentos están separados en dos por una placa de acero inoxidable, y cada semi-compartimento dispone de un ventilador y programación propia.

Se pueden combinar frituras, parrilladas, gratinados y hojaldres con platos más delicados, sin correr el riesgo de deteriorar las cualidades organolépticas y con la garantía de respetar las temperaturas correctas a corazón de producto.



MULTISERV VARITHERM





LOS CALIENTAPLATOS



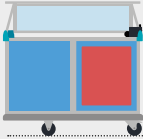
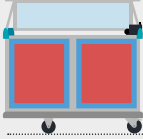
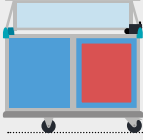

La función de los calentaplatos que también pueden usarse para precalentar pan permite mantener la temperatura de sus comidas durante más tiempo gracias a un precalentamiento de su vajilla de porcelana.



MULTISERV CALIENTAPLATOS

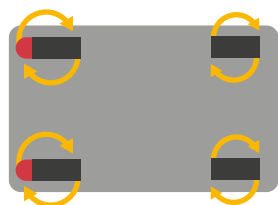
LOS MODELOS Y LAS CAPACIDADES

MODELO JUNIOR		NIVELES (GN1/1)	ESPACIO ENTRE NIVELES (MM)	CAPACIDAD
	Caliente	7 u 8	89 ó 78	Hasta 60 raciones calientes
	Mixto	7 u 8	89 ó 78	Hasta 60 raciones calientes o frías
	Caliente Frío	3+3 ó 4+4	81+81 ó 61+61	Entre 15 y 20 menús completos
	Mixto Frío	3+3 ó 4+4	81+81 ó 61+61	Entre 15 y 20 menús completos

MODELO SENIOR		NIVELES (GN1/1)	ESPACIO ENTRE NIVELES (MM)	CAPACIDAD
	Caliente Caliente	7+7 u 8+8	89+89 ó 78+78	Hasta 120 raciones calientes
	Caliente Frío	7+7 u 8+8	89+89 ó 78+78	Hasta 60 menús completos
	Mixto Frío	7+7 u 8+8	89+89 ó 78+78	Hasta 60 menús completos ó 120 raciones frías
	Mixto Mixto	7+7 u 8+8	89+89 ó 78+78	Hasta 60 menús completos ó 120 raciones calientes o frías
	Mixto/Varitherm Frío	7+7 u 8+8	89+89 ou 78+78	Hasta 50 menús completos
	Mixto/Varitherm Calientaplatos Frío	7 u 8 + 3+3 ó 4+4	89 ó 78 + 81+81 ó 61+61	Hasta 40 menús completos

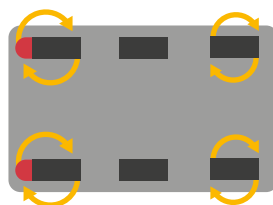
OPCIONES Y ACCESORIOS

OPCIONES DE LAS RUEDAS



4 ruedas galvanizadas pivotantes Ø 160 mm

- 1 rueda direccional
- 2 ruedas con freno



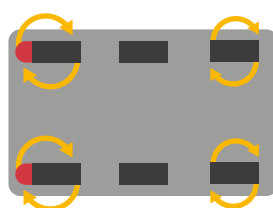
6 ruedas galvanizadas Ø 160 mm

- 2 ruedas fijas
- 4 ruedas pivotantes, 2 de las cuales con freno



4 ruedas inox Ø 160 mm

- 2 ruedas fijas
- 2 ruedas pivotantes con freno



6 ruedas inox Ø 160 mm

- 2 ruedas fijas
- 4 ruedas pivotantes 2 de las cuales con freno

OPCIONES EXTERIORES

- Bandeja de consomé
- Carril común de platos
- Estante lateral
- Estante con anti-vaho
- Estante rebajado con anti-vaho
- Estante plegable para estante con anti-vaho / rebajado
- Estante para cubetas



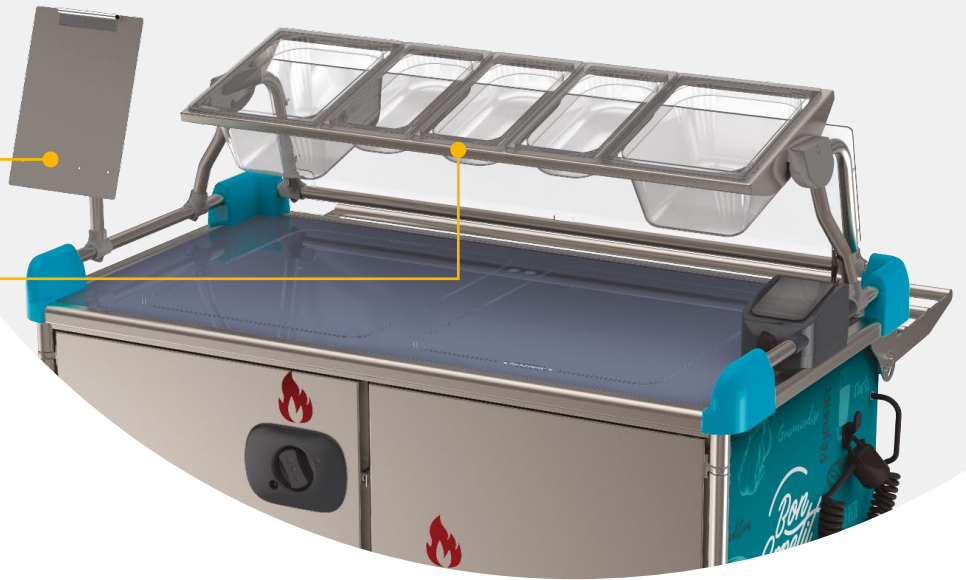
Estante plegable rebajado

Carril común de platos

Estante lateral

Atril del menú

Estante para cubetas



Bandeja lateral plegable

Carril común de platos

Estante plegable para ampliar la encimera

Bloqueo de puertas en 3 posiciones

Puertas aislantes que se abren 270°



LA PANTALLA

El carro está equipado con una pantalla táctil e intuitiva en color, que permite visualizar la actividad en curso.

Características digitales

- Encimera superior calefactora y refrigerante
- Iluminación
- Arranque y parada manual del mantenimiento
- Puesta en espera del carro
- Mantenimiento y "boost" manuales de la calefacción

Panel de control – Ergonomía

Permite :

- Oversee cycles (schedules, programmes etc.)
- Visualizar el buen desarrollo del ciclo mediante una información tricolor

Características

- 2 modos de inicio de los ciclos: Automático / Manual
- Programación: 10 programas para 4 servicios por día
- Trazabilidad
 - De serie, 50 ciclos con 80 puntos de medida en tensión
 - Historial de serie, 1.000 últimos eventos fechados y controlados por tipo

USB DE SERIE Y ETHERNET

Acceso al nivel de trazabilidad de serie para vigilar, reaccionar y registrar los incidentes y las curvas de temperatura.

Con un pendrive, exporta y archiva los informes de trazabilidad en formato PDF:

- Temperatura a corazón
- Temperatura ambiente de los compartimentos
- Historial de funcionamiento
- Programa de calefacción





DOS TIPOS DE TRAZABILIDAD

Trazabilidad de serie

De serie, el carro encendido permite registrar las temperaturas ambientes de los compartimentos.

Trazabilidad ampliada

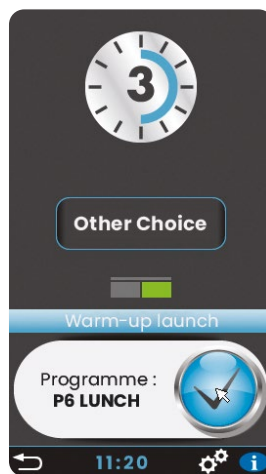
La incorporación de una batería permite a los usuarios controlar las etapas de la distribución de comidas 24/7, desde la preparación de las cubetas, durante el transporte y la regeneración, hasta el servicio.

Sonda a corazón

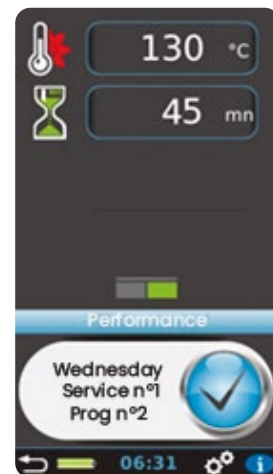
Puede completar su equipo con una sonda a corazón, lo que le permite tener la posibilidad de cargar los menús y registrar las temperaturas a corazón de los platos.



Pantalla Inicio



Pantalla de inicio del mantenimiento



Pantalla de programación

SOCONNECT

SOCONNECT es nuestra nueva plataforma de software para pasar de una obligación de medios a una obligación de resultados. Esta solución única de 360° está diseñada para optimizar la distribución de comidas y la gestión de equipos.

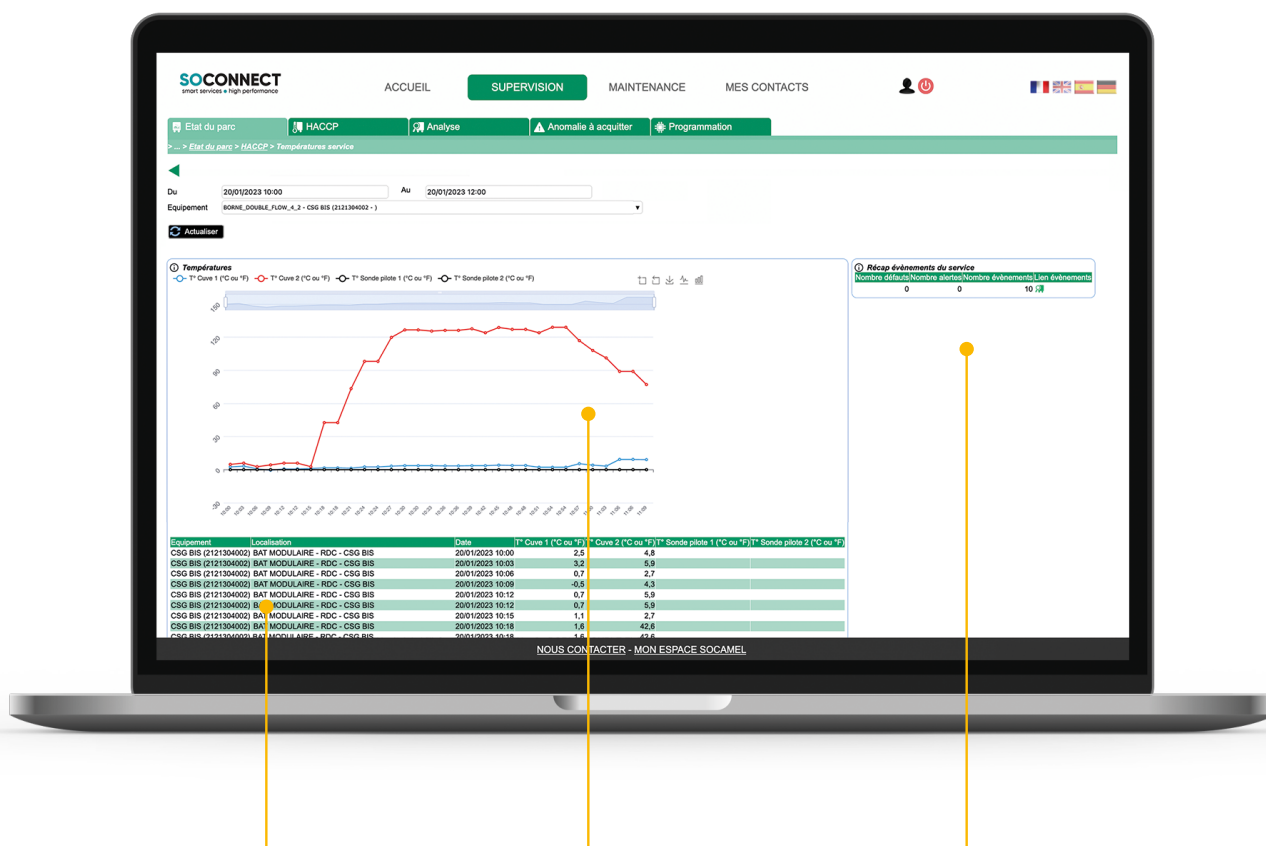
Externalizada en la nube, esta plataforma facilita el mantenimiento y centraliza los datos. SOCONNECT ofrece ahora servicios que incluyen una garantía de cumplimiento de la normativa y de rendimiento. También permite acceder a indicadores que pueden utilizarse para anticipar la necesidad de sustituir equipos y realizar tareas de mantenimiento para prolongar su vida útil.

SOCONNECT, una plataforma optimizada para un aprendizaje rápido y eficaz y un rendimiento 100% controlado, performance. It now also provides access to indicators that can be used to anticipate the need to replace equipment and carry out maintenance to extend its lifespan.

SOCONNECT, a platform optimised for fast, efficient learning and 100% controlled performance.

SOCONNECT

smart services • high performance



software
SOCONNECT

Supervisión en
tiempo real

Servicios



SERVICIOS PLURALES



Uso

La plataforma de software SOCONNECT está diseñada para que su aprendizaje sea rápido y eficaz. Todo se basa en alarmas en forma de contadores, con informes periódicos sobre el estado de la flota.



Normativa

SOCONNECT ofrece un registro constante de las temperaturas de las cubas, lo que permite mantener los platos fríos o recalentarlos. No se trata de un muestreo, sino de un control permanente e imparcial de todas las comidas. Cualquier anomalía se notifica al instante por SMS o correo electrónico. Por supuesto, la sonda de pinchazo sigue estando disponible.



Rendimiento

El rendimiento en frío y en caliente de los equipos se comprueba en todas las comidas entregadas. De este modo, se ofrece una garantía de rendimiento para que los equipos no se desvíen con el paso del tiempo, ya que este problema sigue estando vinculado con demasiada frecuencia a cuestiones de mantenimiento o desgaste, pero también al uso. Por tanto, SOCONNECT es también una herramienta de gestión.



GMAO (Gestión del Mantenimiento Asistido por Ordenador)

Al igual que Socamel, los departamentos técnicos de los clientes tienen acceso a la información sobre todas las operaciones de mantenimiento realizadas en sus equipos. SOCONNECT es una auténtica herramienta de gestión del mantenimiento asistido por ordenador, que ofrece una transparencia total y un soporte global.



Patrimonio

Los indicadores pueden utilizarse para anticipar la necesidad de renovar los equipos, decidir si se emprenden campañas de renovación y poner en marcha operaciones de mantenimiento manteniendo bajo control los presupuestos y el CTP (Coste Total de Propiedad).



Seguridad

En términos de funcionalidad, Socamel ofrece una garantía de servicio del 99% con un software externalizado en una nube. El mantenimiento y la administración corren a cargo del fabricante, que se compromete a adoptar un enfoque de seguridad responsable con un análisis de riesgos externalizado y una política de seguimiento y actualización de los últimos parches de seguridad. to a responsible security approach with an out-sourced risk analysis and a policy of monitoring and updating the latest security patches.

LAS VENTAJAS DE SOCAMEL

PARA EL PACIENTE/EL RESIDENTE

- Elección de menús lo cual permite platos delicados o fritos o gratinados, para el placer de variar las comidas.
- Al personal de servicio se le libera del estrés de la distribución y de la recogida, lo que permite el contacto y una actitud amable
- Distribución en ambiente bueno y animado, que hace que cada comida sea un momento de alegría.

PARA EL PERSONAL DE SERVICIO

- Carros especialmente manejables, silenciosos y ergonómicos
- Diseño elegante para un uso gratificante

PARA EL PERSONAL DE COCINA

- Perfecta restitución organoléptica para una elección de menús única
- Diseño que facilita la limpieza: todas las partes son accesibles o rápidamente desmontables
- Funcionamiento autónomo, incluso automático

PARA EL GESTOR

- Retorno sobre la inversión con un material fiable y de calidad.
- Diseño elegante para una imagen reforzada del centro
- La fiabilidad de nuestros productos permite gestionar los costes de mantenimiento durante toda su vida.
- Material diseñado y montado en Francia



PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO

- Herramienta de serie que ayuda al mantenimiento
- Todos los componentes técnicos son de alta calidad y mayoritariamente fabricados en Francia
- Acceso rápido a todos los sistemas internos, equipo de frío, pletina eléctrica, ventiladores...

PARA LA IMAGEN DEL CENTRO

- Carros de distribución con una imagen atractiva del centro (elegante y sobria)
- Enfoque responsable con el medio ambiente y con la sociedad

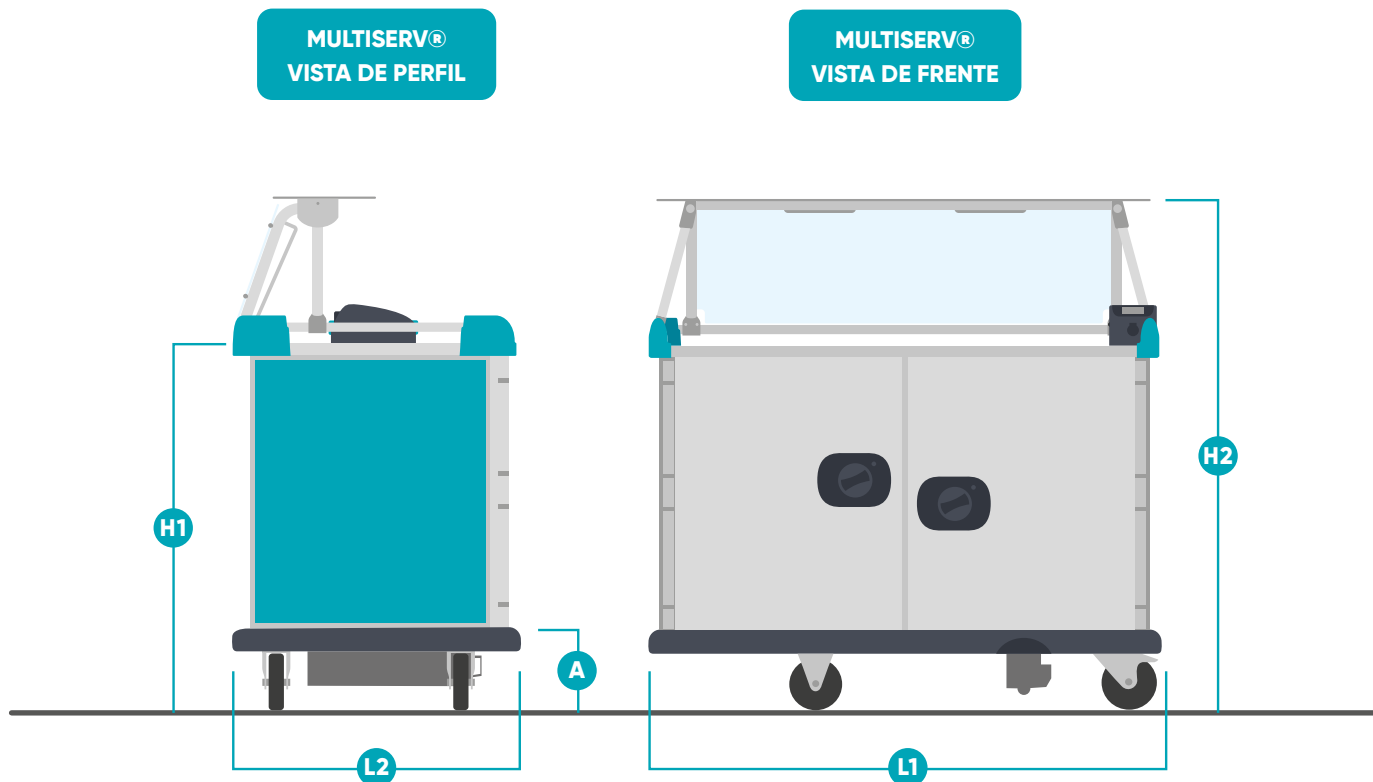


CARROS QUE SE PARECEN A UDS

Posibilidad de personalizar los carros para darles un toque de originalidad, apreciada por todos.



LAS DIMENSIONES



DIMENSIONES /en mm	JUNIOR	SENIOR
H1 Altura de la encimera	985	985
H2 Altura con estante superior	1303	1303
L1 Longitud exterior	906	1370
L2 Anchura exterior	765	765
A Altura parachoques	235	235
Peso en vacío en kg	122	172
Dimensiones	906 x 765 x 1383	1370 x 765 x 1383

* Las fotografías no son contractuales

NOTES

Lined area for notes with horizontal dotted lines.

Lined writing area consisting of multiple horizontal dotted lines for text entry.



#weprotectyourfood

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

Socamel es una sociedad del Groupe Guillin

Esta solución
está certificada



MADE IN FRANCE