

MULTISERV 4s



DES CHARIOTS QUI GARANTISSENT
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOS
PLATS COLLECTIFS !

LA SOLUTION QUI CRÉE L'ANIMATION !

La dernière génération
de chariots Multiserv pour
la distribution de vos repas
en salle à manger

SOCAMEL
BY GUILLIN

#weprotectyourfood



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La solution de distribution de repas en multiportions de SOCAMEL, le chariot MULTISERV, est conçue pour le maintien et la remise en température de vos plats collectifs, en liaison chaude, froide ou surgelée.

Elle permet de remettre et de maintenir à bonne température vos préparations chaudes et froides dans un même chariot, avant et pendant le service.

La solution MULTISERV répond parfaitement au service des repas en salle à manger et accepte tous types de contenants (barquettes plastique ou aluminium, bacs inox, assiettes porcelaine).

Véritable outil d'animation, le chariot MULTISERV favorise la convivialité et les échanges, la personnalisation et la diversification des menus pour les régimes ou repas à thème, et vous offre une prestation à la hauteur des attentes des convives, de leur famille, du personnel et de l'établissement.



DESCRIPTION TECHNIQUE

Le Multiserv est un chariot de distribution de repas en multiportions à technologie embarquée.

Il se décline en 2 modèles, permettant ainsi la distribution aisée de 15 à 60 repas :

- Multiserv Junior: 30 repas maximum
- Multiserv Senior: 60 repas maximum

Ce chariot est équipé de 4 roues zinguées, dont 2 roues fixes et 2 roues pivotantes à frein.

LES CARACTÉRISTIQUES

- Structure intérieure et extérieure conçue en inox alimentaire
- Portes isolantes s'ouvrant à 270°
- Pare-chocs non traçant en polyéthylène rotomoulé
- Plan de travail en verre trempé de sécurité
- Galerie anti-chute 3 côtés en inox
- 4 bumpers permettant une manipulation aisée
- Bac pour la récupération des eaux de condensat
- Respecte la norme d'étanchéité IPX4 en conformité avec le marquage CE



HISTOIRE DE LA SOLUTION MULTIPORTIONS



1992 - RESCASERV V1

Développement et mise sur le marché du premier chariot multiportions destiné au service des repas en salle à manger: la solution "RESCASERV".



2000 - RESCASERV V2

La solution RESCASERV fait peau neuve et séduit grâce à son design novateur.



2010 - MULTISERV V2

Conception d'une nouvelle structure, amélioration des performances techniques et modernisation du process de fabrication.



2007 - MULTISERV V1

Lancement de la solution MULTISERV première génération. Nouveau design, meilleure ergonomie et intégration d'un écran de contrôle avec traçabilité en option.



2016 - MULTISERV 3

Intégration de nouvelles technologies, amélioration de l'ergonomie et de l'accès au compartiment technique. La dernière version de la solution MULTISERV intègre également la traçabilité en standard.

SOMMAIRE

LA THERMOCONVECTION | P.6

Ingénierie Socamel Technologies

LIAISON CHAUDE | P.7

Le déroulement type

LIAISON FROIDE | P.8

Le déroulement type

LIAISON SURGELÉE | P.9

Le déroulement type

MULTISERV 3 | P.10

La solution qui crée l'animation

LES OPTIONS | P.16

Pour compléter le chariot Multiserv

I-SERV® | P.18

La supervision et la traçabilité

LES + SOCAMEL | P.20

De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS | P.22

Pour le chariot Multiserv

LA THERMOCONVECTION

LA THERMOCONVECTION FORCÉE ET DIRIGÉE DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

Issue de la Grande Cuisine traditionnelle, cette technologie permet :

- Le respect des qualités organoleptiques pour un large choix de menus, jusqu'aux mets délicats : feuilletés, gratins, panés, fritures... afin d'éviter ramollissement et dessèchement des préparations.
- Ne nécessite pas de vaisselle spécifique
- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures pour les 3 types de liaisons

Liaison Froide / Liaison Surgelée

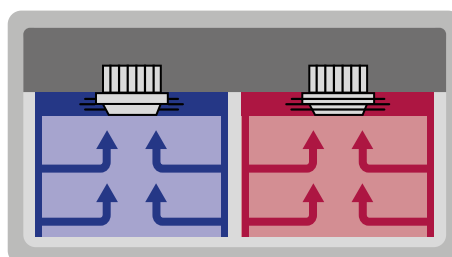
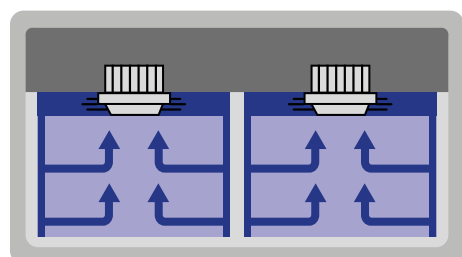
Début de cycle avec descente rapide en froid puis maintien global à 3°C. A l'heure programmée, poursuite du maintien au froid des préparations froides et remise en température des préparations chaudes.

Liaison Chaude

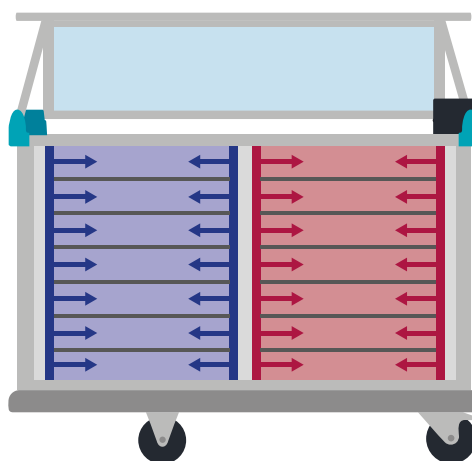
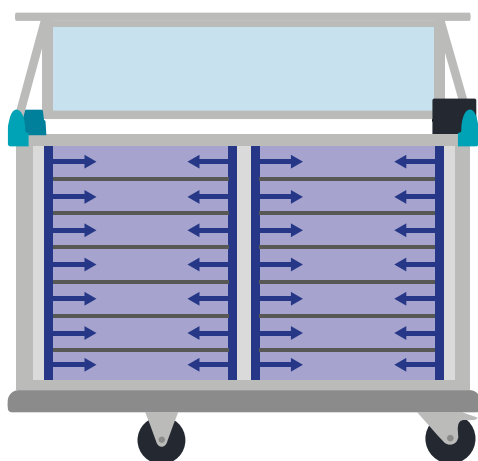
Boost des températures chaudes et froides.

Maintien global
en froid

Maintien en froid avec
remise en température



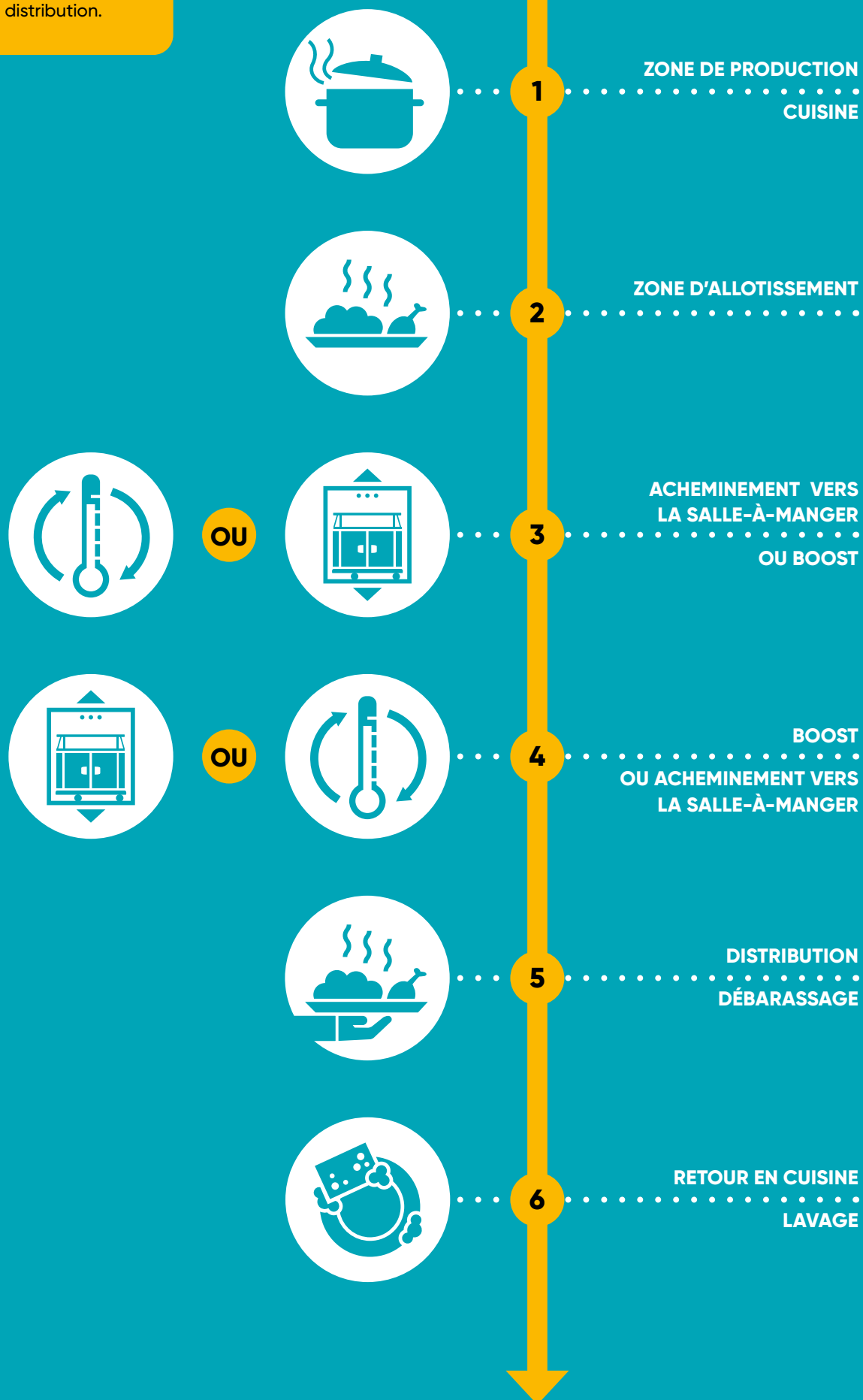
Vue de dessus
coupe horizontale



Vue de face
coupe verticale

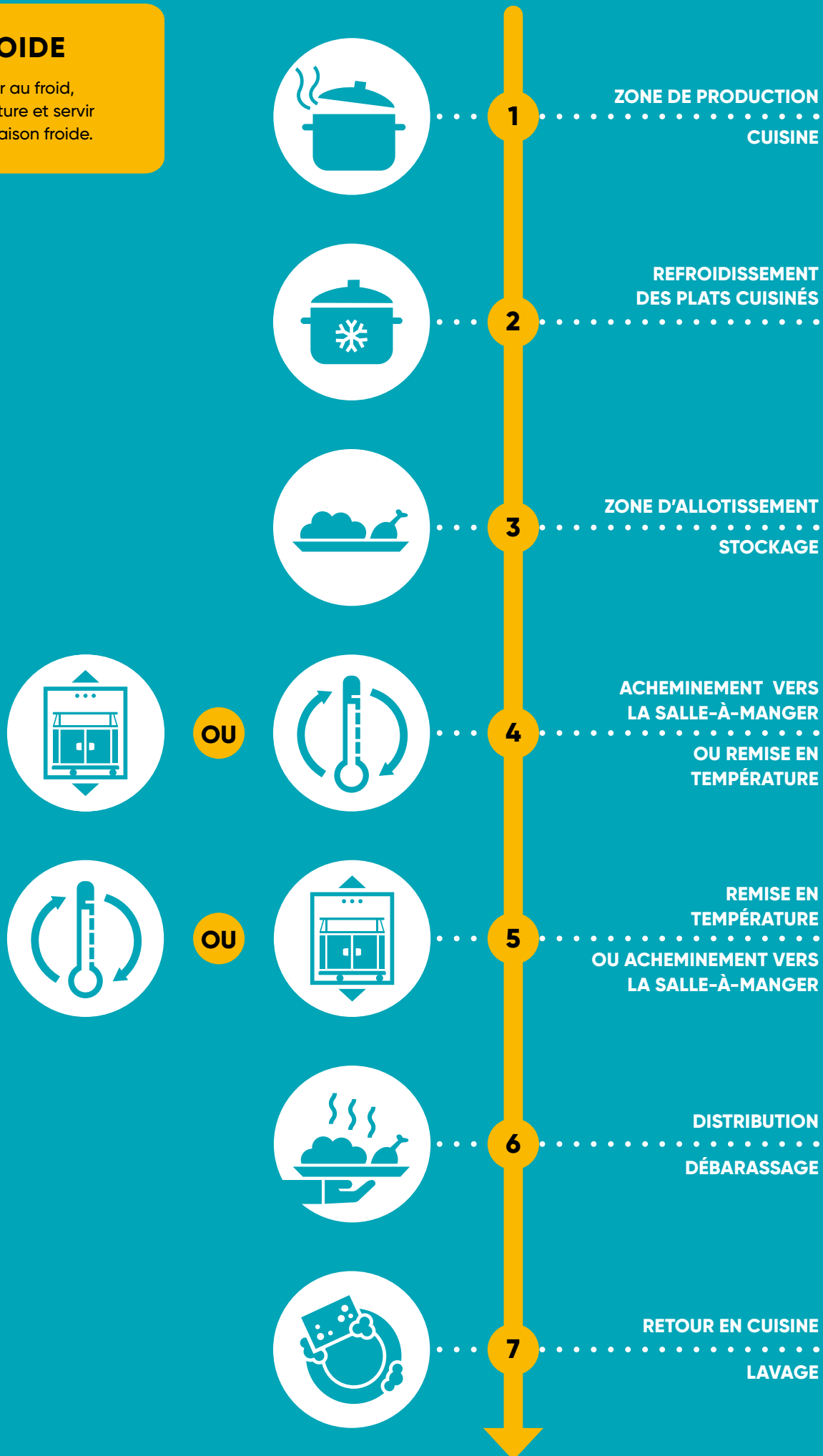
LIAISON CHAUDE

Parfait pour garantir les températures du service des repas préparés le jour de la distribution.



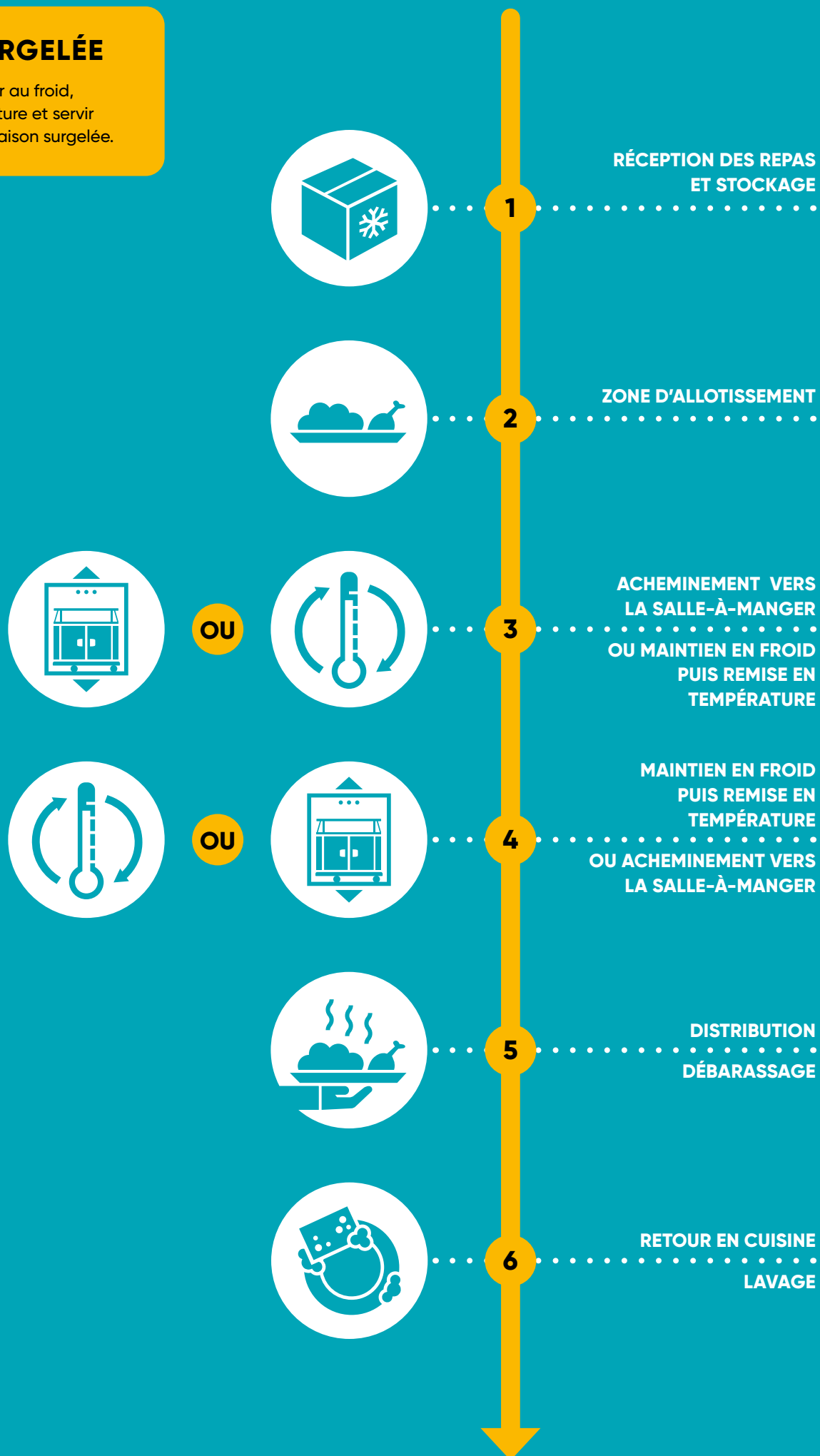
LIAISON FROIDE

Parfait pour maintenir au froid,
remettre en température et servir
les préparations en liaison froide.



LIAISON SURGELÉE

Parfait pour maintenir au froid,
remettre en température et servir
les préparations en liaison surgelée.



MULTISERV 3



MULTISERV JUNIOR



MULTISERV SENIOR

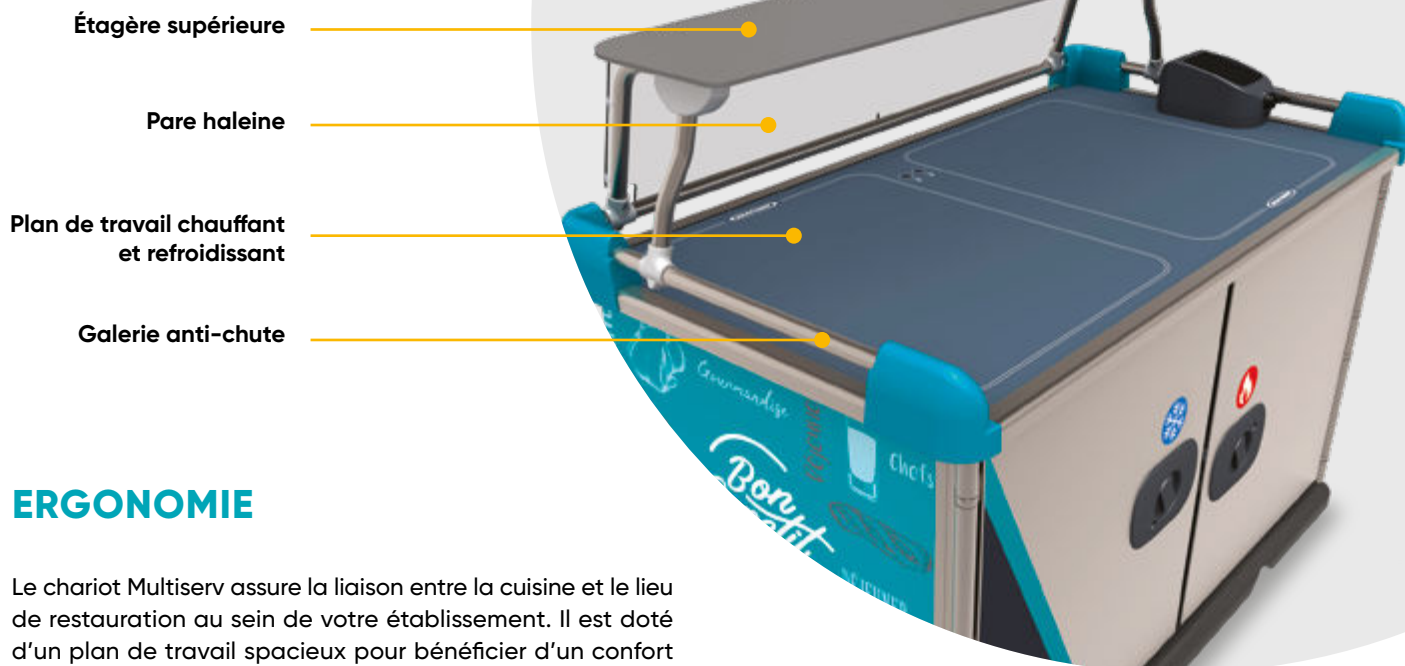
PERFORMANCES

La performance de nos chariots offre une sécurité alimentaire renforcée (HACCP), et permet d'obtenir les températures souhaitées. Ainsi, les qualités organoleptiques et visuelles des mets préparés, même les plus délicats, sont respectées.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Optimisation considérable de la consommation d'énergie grâce aux cuves hermétiques aux bords arrondis, qui empêchent toute sortie d'air chaud et froid.





ERGONOMIE

Le chariot Multiserv assure la liaison entre la cuisine et le lieu de restauration au sein de votre établissement. Il est doté d'un plan de travail spacieux pour bénéficier d'un confort optimal durant le service et de cuves chaudes et froides, dans le sens de la longueur, afin de faciliter le chargement, le déchargement et la visualisation des plats et d'éviter les brûlures. 4 bumpers ergonomiques, situés aux 4 coins du chariot, viennent faciliter sa manœuvre.

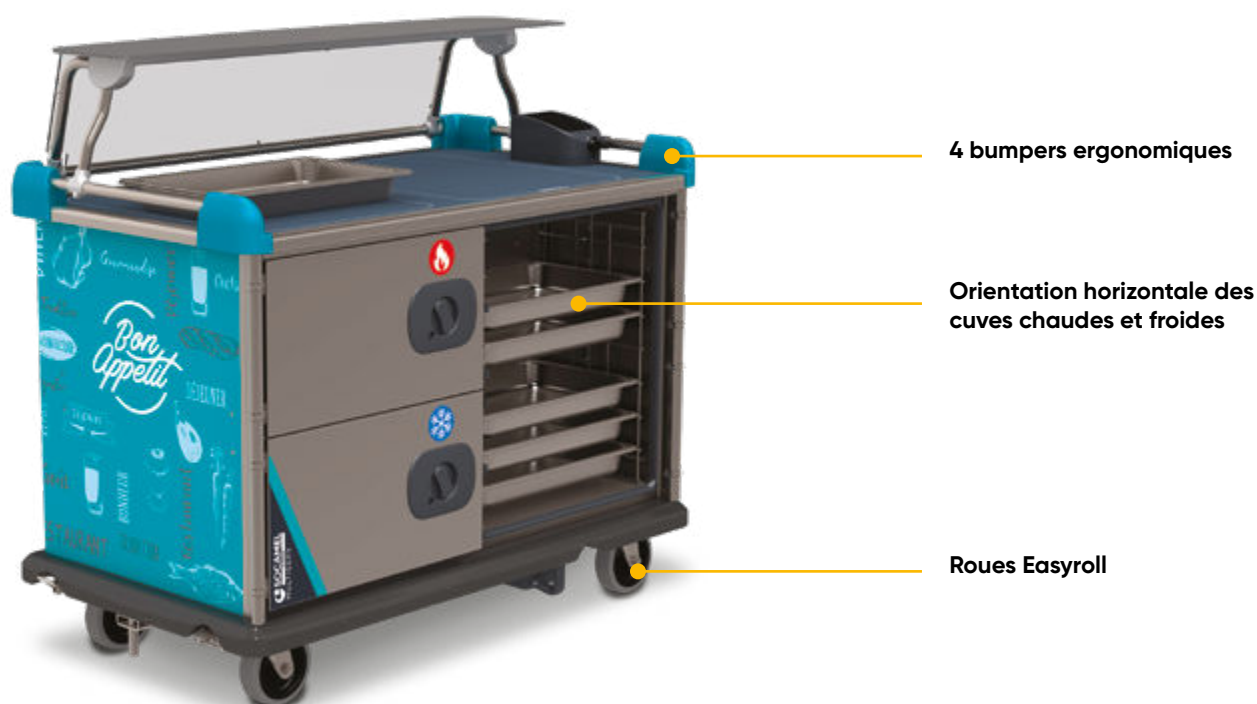
Un guide visuel est intégré au chariot pour faciliter l'utilisation de l'appareil. Deux fonctions viennent assurer la qualité alimentaire :

- La fonction Keep Hot pour le maintien des températures dans la cuve chaude lors du service
- La fonction Boost qui aide à la montée en température rapide après la remise en température et/ou avant le service en phase de maintien

LE DÉROULEMENT D'UN CYCLE

La remise en température des produits se traduit par une montée rapide en température puis une stabilisation, pour atteindre les températures de sortie souhaitées. Seule la thermoconvection forcée et dirigée de SOCAMEL permet de réguler la chauffe et d'atteindre les températures cibles.

Le maintien, qui est en mode automatique, permet de conserver la qualité organoleptique des produits à bonne température, du côté chaud comme du côté froid.



TRANSPORTS TRACTÉS

Le dispositif de tractage compatible avec le Multiserv, l'attelage basculant, permet de grouper le déplacement des chariots, et apporte ainsi un confort d'utilisation supplémentaire pour le personnel.

Si vous disposez d'un attelage basculant, vous pouvez compléter votre équipement en vous procurant le Husky, notre solution de tractage sans effort.

Il existe également une version du Multiserv dotée d'une assistance électrique pour déplacer le chariot tout en réduisant la charge de travail du personnel.



QUALITÉ, DURÉE DE VIE ET MAINTENANCE

Le chariot Multiserv est conçu avec des matériaux de qualité, robustes et bien pensés tels que l'inox alimentaire, qui garantissent une bonne longévité dans le temps.

Il est également pensé de sorte à assurer la sécurité du personnel. En effet, tous les risques liés à l'utilisation globale du Multiserv sont maîtrisés : son plan de travail en verre trempé ainsi que ses portes isolantes permettent d'éviter les brûlures, et ses surfaces sont lisses, fluides, sans aspérité, ainsi on ne peut ni se couper, ni se pincer en l'utilisant.

La maintenance est facilitée grâce au plan de travail pivotant et à l'accès aux éléments techniques par l'arrière du chariot sur simple retrait de 2 vis.



COÛT

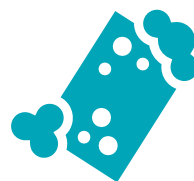
Un achat Socamel = un achat sérénité

Notre offre de service complète, combinant haut niveau de qualité et respect de l'environnement, nous permet ainsi de vous garantir le meilleur coût total du marché. Nos solutions performantes vous assurent une maintenance facilitée et réduite.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Ce chariot est élaboré pour un nettoyage simple et efficace. Sa conception permet un écoulement optimal des eaux de lavage grâce à des cuves lisses disposant d'angles rayonnés.

L'intérieur des cuves est nettoyable à l'éponge et le chariot dispose d'un bac d'évacuation des eaux de condensat.



LAVAGE À L'ÉPONGE



LAVAGE À LA LINGETTE



Joins amovibles

Barrière thermique

Récupération des eaux
de condensation

Structure
extérieure en inox

LA GAMME MULTISERV

LE VARITHERM

Le système Varitherm maintient et remet en température de manière ajustée, les différentes préparations dans une seule et même cuve.

La cuve est séparée en deux par une plaque en inox et chaque demi-compartiment est doté d'un ventilateur et d'une programmation propre.

Fritures, grillades, gratins et feuilletés peuvent être associés avec les mets les plus délicats sans risque de détérioration des qualités organoleptiques et avec l'assurance du respect des bonnes températures à cœur.



MULTISERV VARITHERM

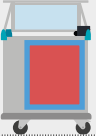


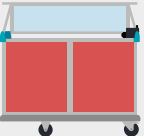
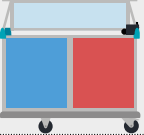
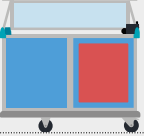
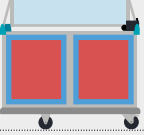
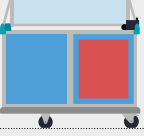
MULTISERV CHAUFFE-ASSIETTES

LE CHAUFFE-ASSIETTES

La fonction Chauffe-assiettes, également utile à la préchauffe du pain, offre un maintien en température plus long de vos repas grâce au préchauffage de votre platerie en porcelaine.

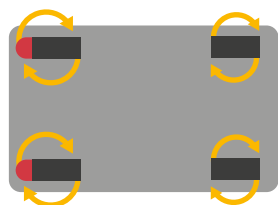
LES MODÈLES ET CAPACITÉS

MODÈLE JUNIOR		NIVEAUX (GN1/1)	PAS DES NIVEAUX (MM)	CAPACITÉ
	Chaud	7 ou 8	89 ou 78	Jusqu'à 60 portions chaudes
	Mixte	7 ou 8	89 ou 78	Jusqu'à 60 portions chaudes ou froides
	Chaud Froid	3+3 ou 4+4	81+81 ou 61+61	Entre 15 et 20 repas complets
	Mixte Froid	3+3 ou 4+4	81+81 ou 61+61	Entre 15 et 20 repas complets

MODÈLE SENIOR		NIVEAUX (GN1/1)	PAS DES NIVEAUX (MM)	CAPACITÉ
	Chaud Chaud	7+7 ou 8+8	89+89 ou 78+78	Jusqu'à 120 portions chaudes
	Chaud Froid	7+7 ou 8+8	89+89 ou 78+78	Jusqu'à 60 repas complets
	Mixte Froid	7+7 ou 8+8	89+89 ou 78+78	Jusqu'à 60 repas complets ou 120 portions froides
	Mixte Mixte	7+7 ou 8+8	89+89 ou 78+78	Jusqu'à 60 repas complets ou 120 portions chaudes ou froides
	Mixte/Varitherm Froid	7+7 ou 8+8	89+89 ou 78+78	Jusqu'à 50 repas complets
	Mixte/Varitherm Chauffe-assiettes Froid	7 ou 8 + 3+3 ou 4+4	89 ou 78 + 81+81 ou 61+61	Jusqu'à 40 repas complets

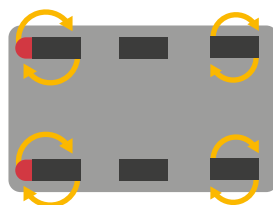
OPTIONS ET ACCESSOIRES

OPTIONS DE ROUES



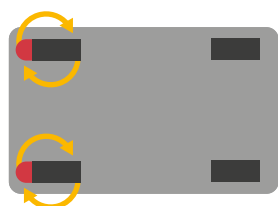
4 roues zinguées pivotantes Ø 160 mm

- 1 roue directionnelle
- 2 roues à frein



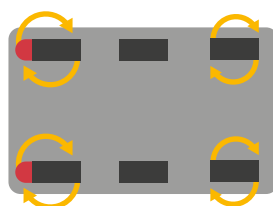
6 roues zinguées Ø 160 mm

- 2 roues fixes
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein



4 roues inox Ø 160 mm

- 2 roues fixes
- 2 roues pivotantes à frein

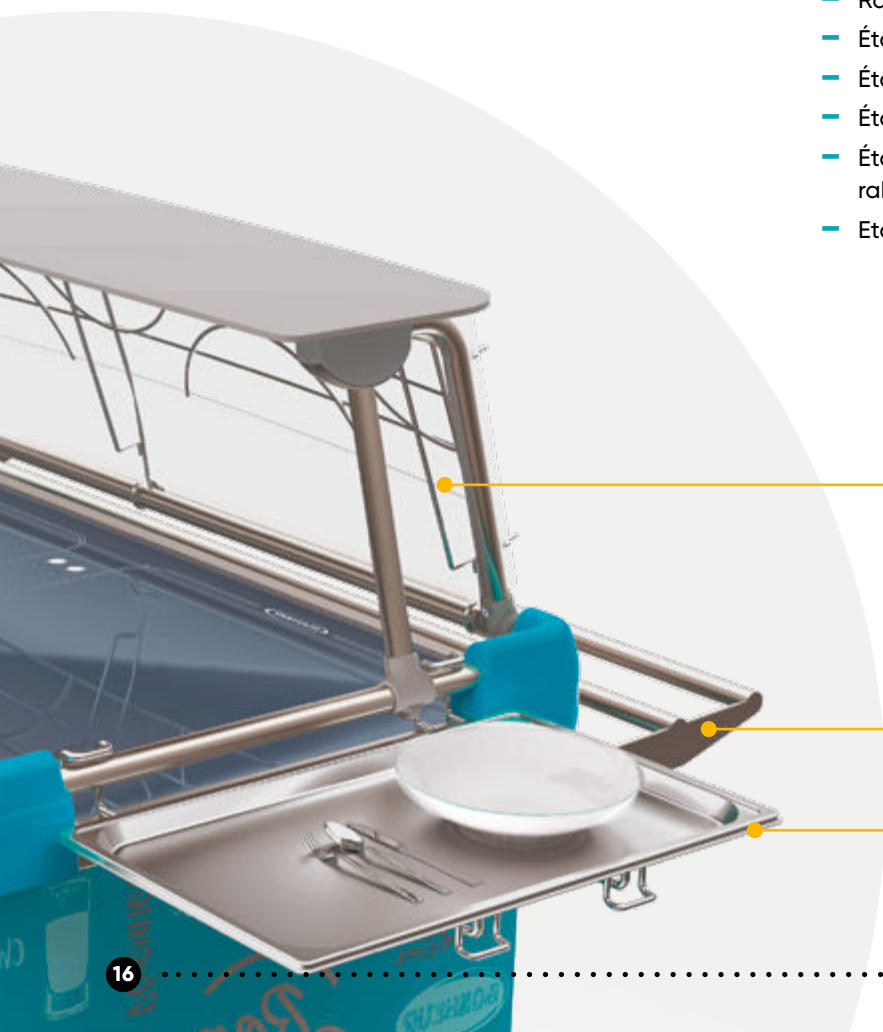


6 roues inox Ø 160 mm

- 2 roues fixes
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein

OPTIONS EXTÉRIEURES

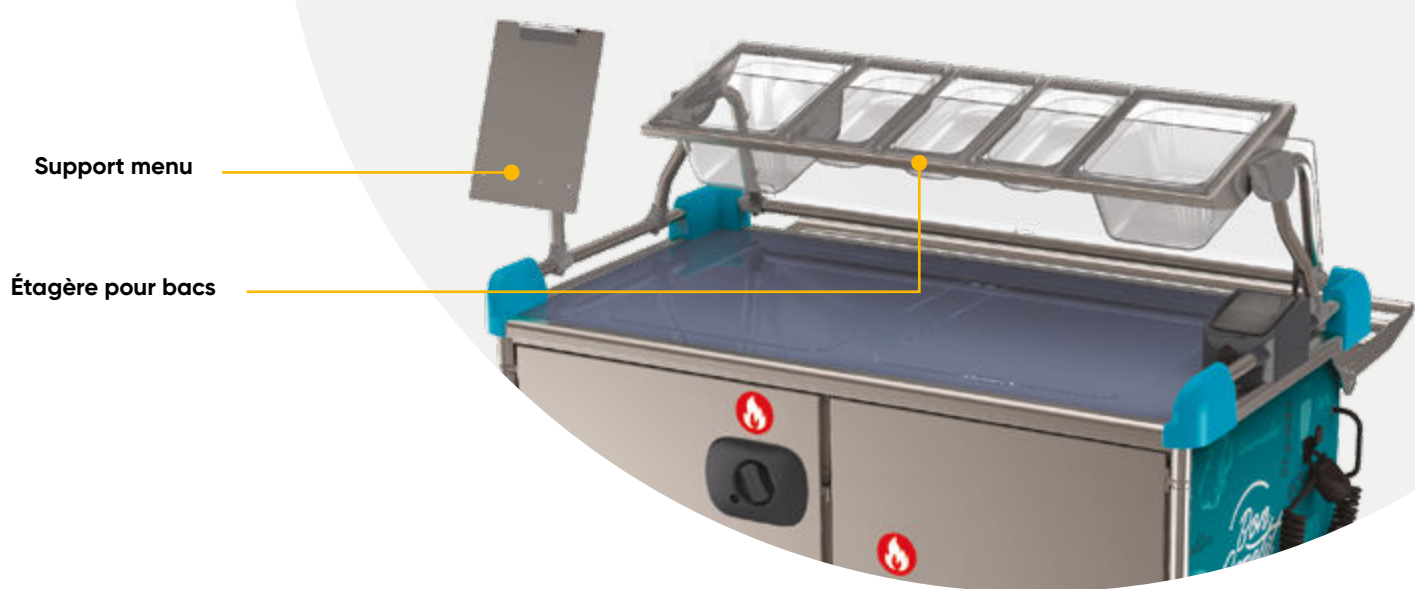
- Tablette à potage
- Rampe à plateaux
- Étagère latérale
- Étagère avec pare haleine
- Étagère rabaisée avec pare haleine
- Étagère escamotable pour étagère avec par haleine / rabaisée
- Étagère pour bacs



Étagère escamotable rabattue

Rampe à plateaux

Étagère latérale



Étagère escamotable pour élargir le plan de travail

Verrouillage des portes en 3 positions

Portes isolantes s'ouvrant à 270°



L'ÉCRAN

Le chariot est équipé d'une dalle tactile (4.3 pouces) et intuitive en couleur, qui permet de visualiser l'activité en cours et l'accès à la programmation.

Fonctionnalités digitales

- Programmation complète
- Dessus chauffant et refroidissant
- Éclairage
- Départ et arrêt manuel de chauffe
- Mise en veille du chariot
- Maintien et boost manuel de chauffe
- Diagnostic, aide à la maintenance

Tableau de commande - Ergonomie

Il permet de :

- Piloter les cycles (horaires, programmes...)
- Visualiser en temps réel les températures et le temps jusqu'au service
- Visualiser le bon déroulement du cycle par la barre LED tricolore
- Accéder à l'historique des températures et des événements éventuels

Caractéristiques

- 3 modes de mise en route des cycles : Automatique / Manuel / Répétitif
- Programmation : 5 programmes pour 4 services par jour
- Historique standard, 1000 derniers événements horodatés et ciblés par type
- Traçabilité :
 - Standard, 50 cycles de 800 points de mesure sous tension ou sur batterie (option)

Les nouveautés iServ4

- Un niveau de sécurité informatique élevé
- 100% connectable à SOCONNECT
- Un haut de niveau de maintenance
- Une ergonomie inégalée
- Une gestion de l'énergie



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Remontée des données en temps réel, automatique ou manuel

- Enregistrement des températures à cœur et ambiantes
- Supervision rapide et simple de l'état du service grâce à la barre LED tricolore

Supervision technique

- Visualisation du parc à distance
- Lancement/arrêt des cycles à distance
- Remontée des alarmes/alertes
- Rappel des actions de maintenance
- Aide au diagnostic à distance



STANDARD USB OU TEMPS RÉEL

Un accès à deux niveaux de traçabilité en standard pour surveiller, réagir et enregistrer les incidents et courbes de températures.

Avec une clé USB

Exporte et archive les rapports de traçabilité en PDF:

- Température à cœur
- Température ambiante des cuves
- Historique de fonctionnement
- Programme de chauffe

Temps réel

Notre nouvelle plateforme SOCONNECT pour offrir de nombreux services.

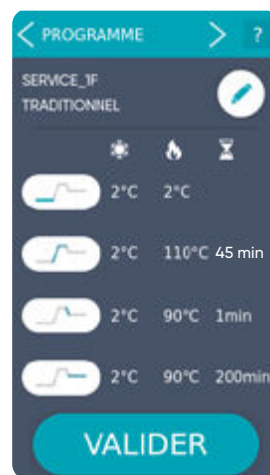
- Supervision de l'état de fonctionnement du parc avec une aide à l'analyse
- Contrôle des températures ambiantes et à cœur
- Programmation à distance
- Consultation de l'historique de fonctionnement des chariots



Écran d'accueil



Écran de lancement en chauffe



Écran de programmation

TROIS NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ

Traçabilité standard

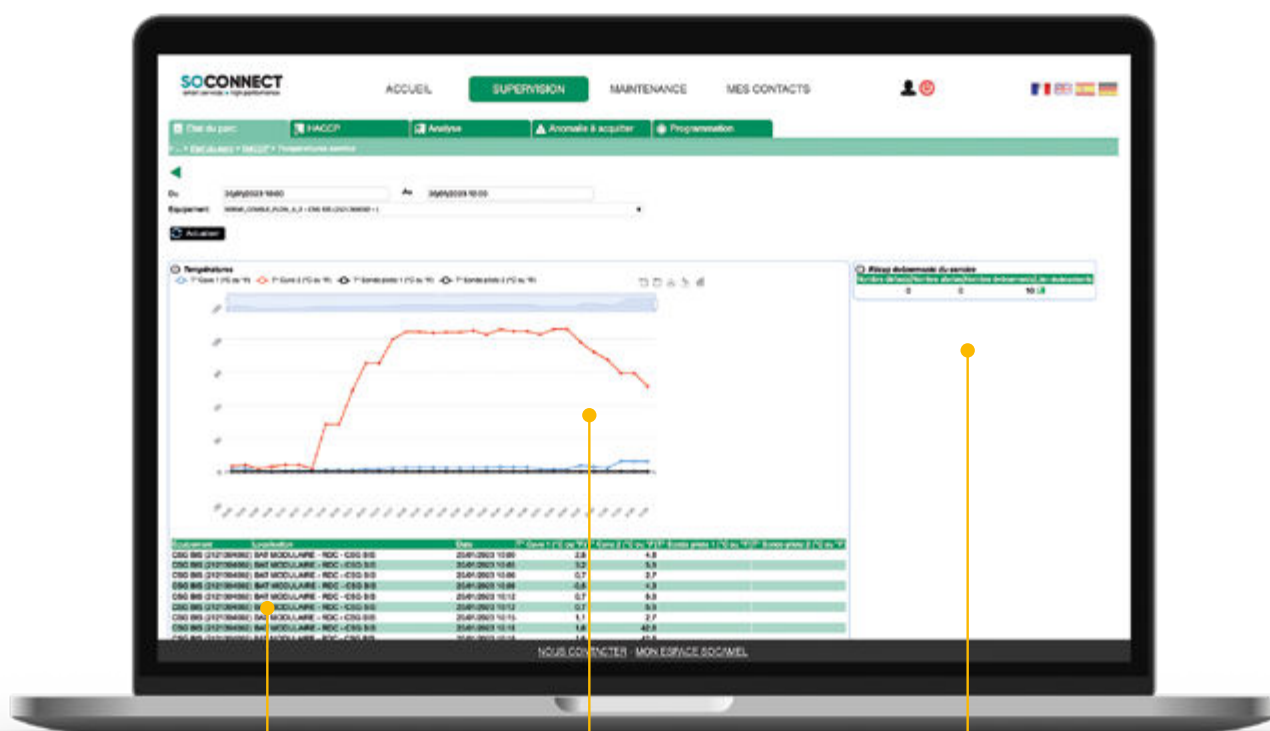
En standard, un premier niveau de traçabilité permet d'enregistrer les températures ambiantes des cuves quand le chariot est sous tension.

Traçabilité étendue

En option, une batterie supplémentaire permet aux utilisateurs de contrôler l'ensemble des étapes de la distribution des repas 24h/24, depuis l'allotissement, au transport, à la remise en température, jusqu'au service.

Sonde à piquer

Vous pouvez compléter votre équipement en vous procurant une sonde à piquer, qui offre la possibilité de charger les menus et d'enregistrer les températures à cœur des plats.



Logiciel SOCONNECT

Suivi en temps réel

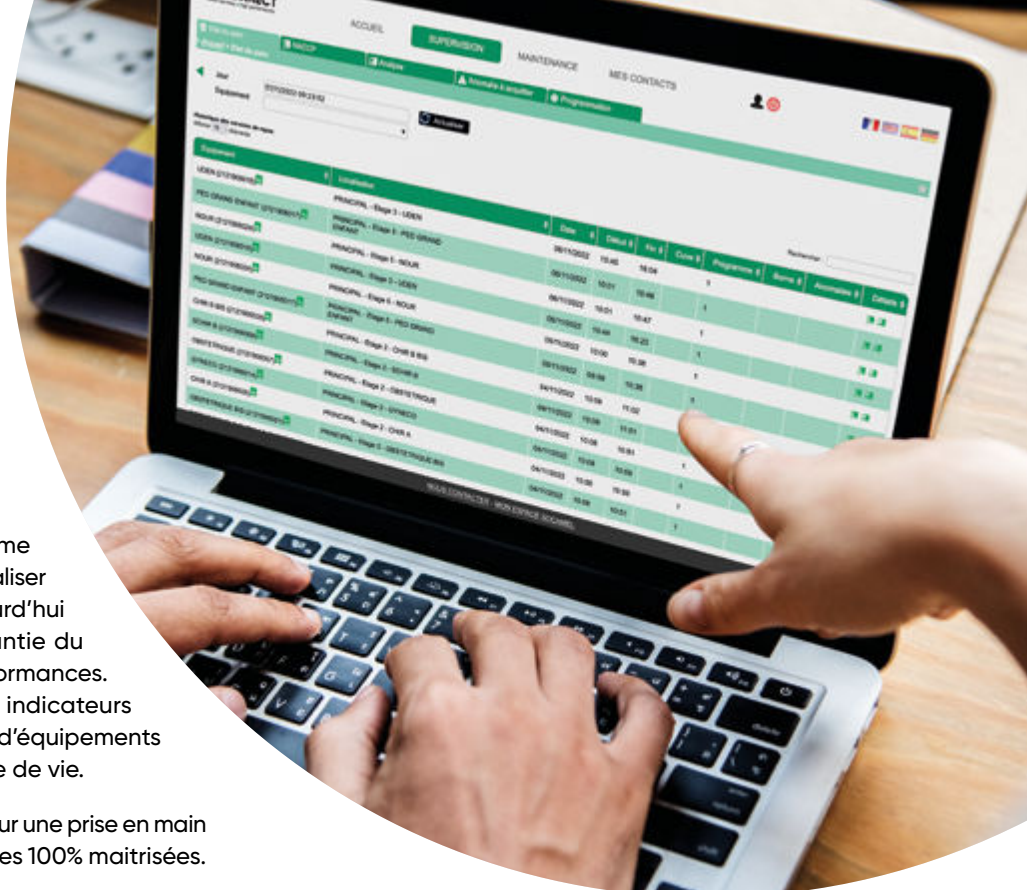
Offre de services

SOCONNECT est notre nouvelle plateforme logicielle pour passer d'une obligation de moyens à une obligation de résultats. Solution 360° inédite, elle est pensée pour optimiser la distribution des repas et la gestion de son parc d'équipements.

Externalisée dans le cloud, cette plateforme facilite la maintenance et permet de centraliser les données. SOCONNECT apporte aujourd'hui des services avec notamment une garantie du respect des réglementations et des performances. Elle donne aussi désormais accès à des indicateurs permettant d'anticiper le renouvellement d'équipements et leur entretien pour prolonger leur durée de vie.

SOCONNECT, une plateforme optimisée pour une prise en main rapide et efficace et pour des performances 100% maîtrisées.

Il peut être installé en réseau pour une gestion multi-pavillonnaire.



SOCONNECT
smart services • high performance

DES SERVICES PLURIELS



Exploitation

La plateforme logicielle de SOCONNECT est conçue pour une prise en main rapide et efficace. Tout repose sur une remontée d'alarmes sous forme de compteurs avec un reporting régulier de l'état du parc.



Réglementation

SOCONNECT propose un enregistrement constant des températures de cuves permettant de maintenir en froid ou de réchauffer les plats. Ce n'est pas un échantillonnage mais un contrôle permanent de tous les repas de manière impartiale. Une anomalie sera instantanément signalée par SMS ou par mail. L'utilisation de la sonde à piquer reste bien entendu disponible.



Performance

La performance en chaud et en froid des équipements est contrôlée pour tous les repas livrés. Ainsi, une garantie de performance est assurée pour faire en sorte que les équipements ne dérivent pas dans le temps, ce problème étant encore trop souvent lié à des problématiques d'entretien ou d'usure mais aussi d'utilisation. SOCONNECT est donc aussi un outil de management.



GMAO (Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur)

Au même titre que Socamel, les services techniques des clients disposent des informations concernant toutes les opérations de maintenance sur leurs équipements. SOCONNECT est un véritable outil de Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur mis à disposition pour une transparence totale et un accompagnement global.



Patrimoine

Des indicateurs permettent d'anticiper le renouvellement d'équipement, de décider d'engager des campagnes de remise à niveau, de lancer des opérations de maintenance en maîtrisant les budgets et le TCO (Total Cost of Ownership).



Sécurité

Au niveau fonctionnel, Socamel offre une garantie de service à 99% avec un logiciel externalisé sur un cloud. La maintenance et l'administration sont gérés par le fabricant qui est engagé dans une démarche de sécurité responsable avec une analyse de risques externalisée et une politique permettant d'assurer une veille et une mise à jour des derniers patches de sécurité.

POUR LE PATIENT/LE RÉSIDENT

- Choix de menus permettant des mets délicats, frits ou gratinés, pour varier le plaisir des repas
- Personnel de service libéré du stress de la distribution et du débarrassage, pour un contact disponible et souriant
- Distribution conviviale et animée, qui fait de chaque repas un moment joyal

POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

- Chariots particulièrement maniables, silencieux, ergonomiques
- Design élégant pour une utilisation gratifiante

POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

- Parfaite restitution organoleptique pour un choix de menus inégalé
- Conception facilitant le nettoyage : toutes parties accessibles ou démontables rapidement
- Fonctionnement autonome, voire automatique

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement avec un matériel fiable et de qualité
- Design élégant pour une image de l'établissement renforcée
- La fiabilité de nos produits permet une maîtrise des coûts de maintenance durant toute leur durée de vie
- Matériel conçu et assemblé en France



POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

- Outil d'aide à la maintenance en standard
- Tous les composants techniques sont de haute qualité et majoritairement fabriqués en France
- Accès rapide à tous les éléments techniques, groupe froid, platine électrique, ventilateurs...

POUR L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT

- Chariots de distribution valorisant l'image de l'établissement (élégance et sobriété)
- Approche environnementale et sociétale responsable

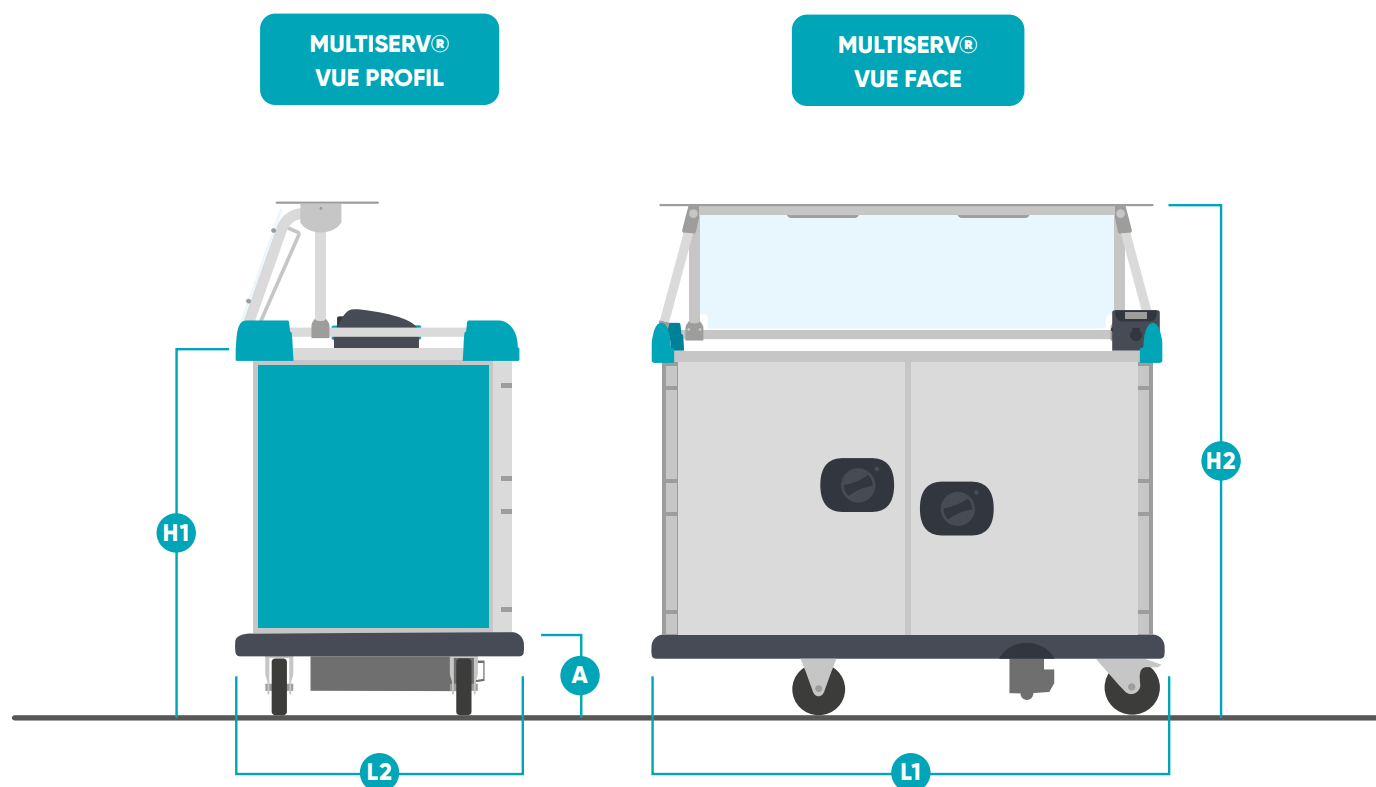


DES CHARIOTS QUI VOUS RESSEMBLENT

Possibilité de personnaliser les chariots afin d'apporter une touche d'originalité appréciée de tous.



LES DIMENSIONS



	ENCOMBREMENTS/en mm	JUNIOR	SENIOR
H1	Hauteur plan de travail	985	985
H2	Hauteur avec étagère supérieure	1303	1303
L1	Longueur extérieure	906	1370
L2	Largeur extérieure	765	765
A	Hauteur pare-chocs	235	235
	Poids à vide en kg	122	172
	Dimensions	906 x 765 x 1383	1370 x 765 x 1383

* Photos non contractuelles

NOTES

Cette solution
est labellisée



#weprotectyourfood

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

Socamel est une société du Groupe Guillin

