

MULTISERV[®] V3

DÉ OPLOSSING OM UW MAALTIJDEN
IN DE EETRUIMTE TE VERDELEN



GARANDEER DE VOEDSEL-
VEILIGHEID VAN UW GERECHTEN
EN BIED UW GASTEN DE SERVICE
DIE ZE VERDIENEN

 **SOCAMEL**
TECHNOLOGIES

■ Werking



MULTISERV®, de multiportie-oplossing van SOCAMEL TECHNOLOGIES, is speciaal ontworpen om uw groepsmaaltijden warm te houden of op te warmen door middel van een warm, koud of diepvriescompartiment.

Hiermee bewaart u warme en koude bereidingen in dezelfde wagen, voor en tijdens gebruik.

De MULTISERV®-oplossing is geschikt voor elk type serviesgoed (kunststof of aluminium bakjes, bakken in rvs, porseleinen borden) en biedt alles wat u nodig hebt om maaltijden te serveren in de eetruimten van zorginstellingen, scholen of bedrijven.

De MULTISERV®-wagen biedt entertainment, stimuleert gezelligheid en quality time met de gasten. Met eenvoudig gepersonaliseerde of op een dieet aangepaste menu's of themamaaltijden biedt u een service die voldoet aan de verwachtingen van uw gasten, hun familie, het personeel en de instelling.

■ Geschiedenis van de multiportie-oplossing van SOCAMEL TECHNOLOGIES



1992

Ontwikkeling en marketing van de eerste multiportie-wagen voor gebruik in eetruimten: "Rescaserv".



2000

Het innovatieve ontwerp van de Rescaserv-oplossing zorgt voor een geheel nieuwe trend.



2007

Lancering van de eerste generatie Multiserv®-oplossingen. Nieuw ontwerp, verbeterde ergonomie en integratie van een controledisplay met optionele traceerbaarheid.



2010

Ontwerp van een nieuwe structuur, verbetering van de technische prestaties en modernisering van het productieproces.



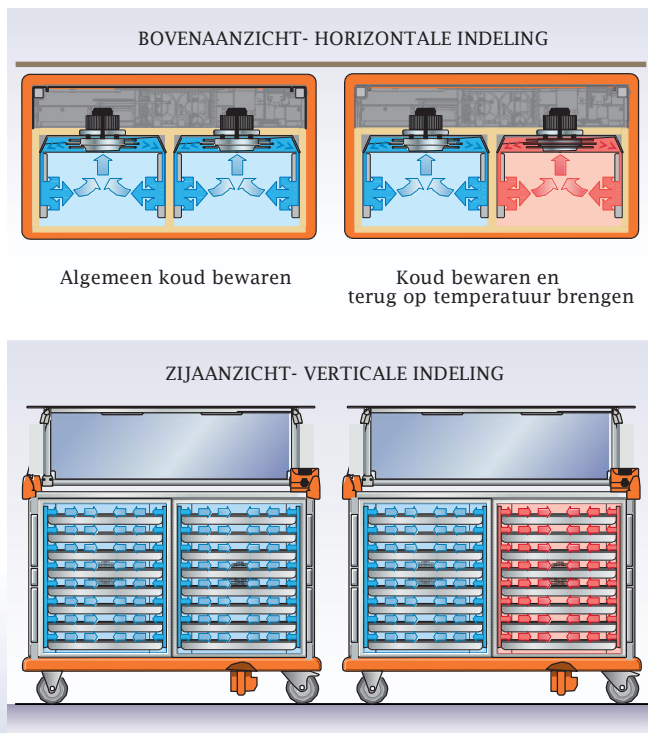
2016

Integratie van nieuwe technologie, verbeterde ergonomie en toegang tot het technische compartiment. De nieuwste versie van de Multiserv®-oplossing is standaard uitgerust met traceerbaarheid.

■ Thermoconvectie van Socamel Technologies

Deze technologie komt uit de traditionele grootkeuken en maakt het mogelijk om:

- de organoleptische kwaliteiten voor een ruime keuze aan menu's te respecteren, zelfs voor delicate gerechten zoals gehakte steaks, bladerdeeg, gegratineerde, gepaneerde en gefrituurde gerechten...
- alle soorten serviesgoed te gebruiken, van rvs en porselein tot wegwerpservies.
- een dynamische en gerichte circulatie van de koude en warme luchtstroom te creëren met een ongeëvenaarde homogeniteit op elk niveau dankzij geavanceerd onderzoek naar koeling en opwarming.
- een krachtige temperatuurregeling voor de drie soorten compartimenten in te stellen:
 - *koude of diepvriescompartiment*
De cyclus start met snelle temperatuurdaling en behoudt vervolgens de algemene temperatuur op 3 °C. Op het vooraf ingestelde tijdstip worden koude bereidingen koel gehouden en warme bereidingen opnieuw op temperatuur gebracht.
 - *warm compartiment*
De warme en koude temperaturen worden gehandhaafd.



De voordelen van Varitherm

- Het Varitherm-systeem onderhoudt en verwarmt de verschillende bereidingen in één compartiment.
- Technisch gezien wordt het compartiment gescheiden door een roestvrijstalen wand en elke helft is voorzien van een eigen ventilator en programmering.
- Om de meest veeleisende consument tevreden te stellen, kunnen gebakken gerechten, gegrild vlees, gegratineerde gerechten en gebak voortaan worden gecombineerd met de meest delicate gerechten zonder risico op aantasting van de organoleptische eigenschappen, met de garantie dat de juiste temperatuur tot binnenin het gerecht behouden blijft.

De voordelen van bordverwarmers

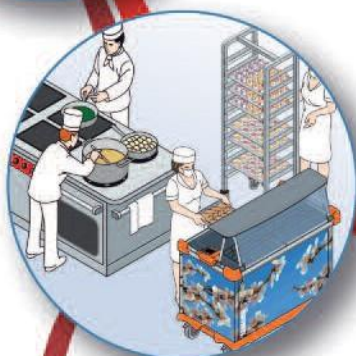
- De bordverwarmerfunctie, ook nuttig voor het voorverwarmen van brood, zorgt dat uw gerechten langer op temperatuur blijven dankzij de voorverwarming van het porseleinen serviesgoed.



Perfect om de temperatuur van de maaltijden te handhaven, van bereiding tot aan serveren



1 Bereidingszone



2 Indelen en bewaren in functie van de bereiding in de keuken



3 Warmhouden en/of Boost



3 Levering naar de eetruimte



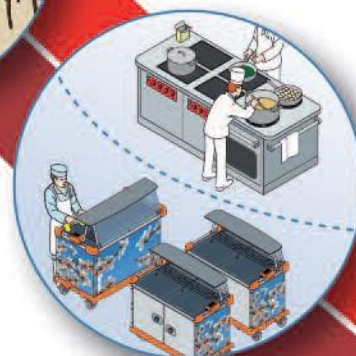
4 Levering naar de eetruimte



4 Warmhouden en/of Boost



5 Verdeling in de eetruimte



6 Reiniging en retour naar keuken

Perfect voor vervoer en op temperatuur houden, opwarmen en serveren op ingestelde temperaturen

1 Bereidingszone



2 Opslag koude ruimte



4 Levering naar de eetruimte



5 Koud bewaren daarna weer op temperatuur brengen ter plaatse



Indeling in de keuken **3**



Koud bewaren en weer op temperatuur brengen in de keuken **4**



6 Verdeling in de eetruimte



5 Levering naar de eetruimte



7 Reiniging en retour naar keuken

1 Bereidingszone



2 Indeling Servitherm®-oplossing



3 Transport Servitherm®-oplossing



4 Indeling Multiserv®-oplossing



6 Levering naar de eetruimte



7 Verdeling in de eetruimte



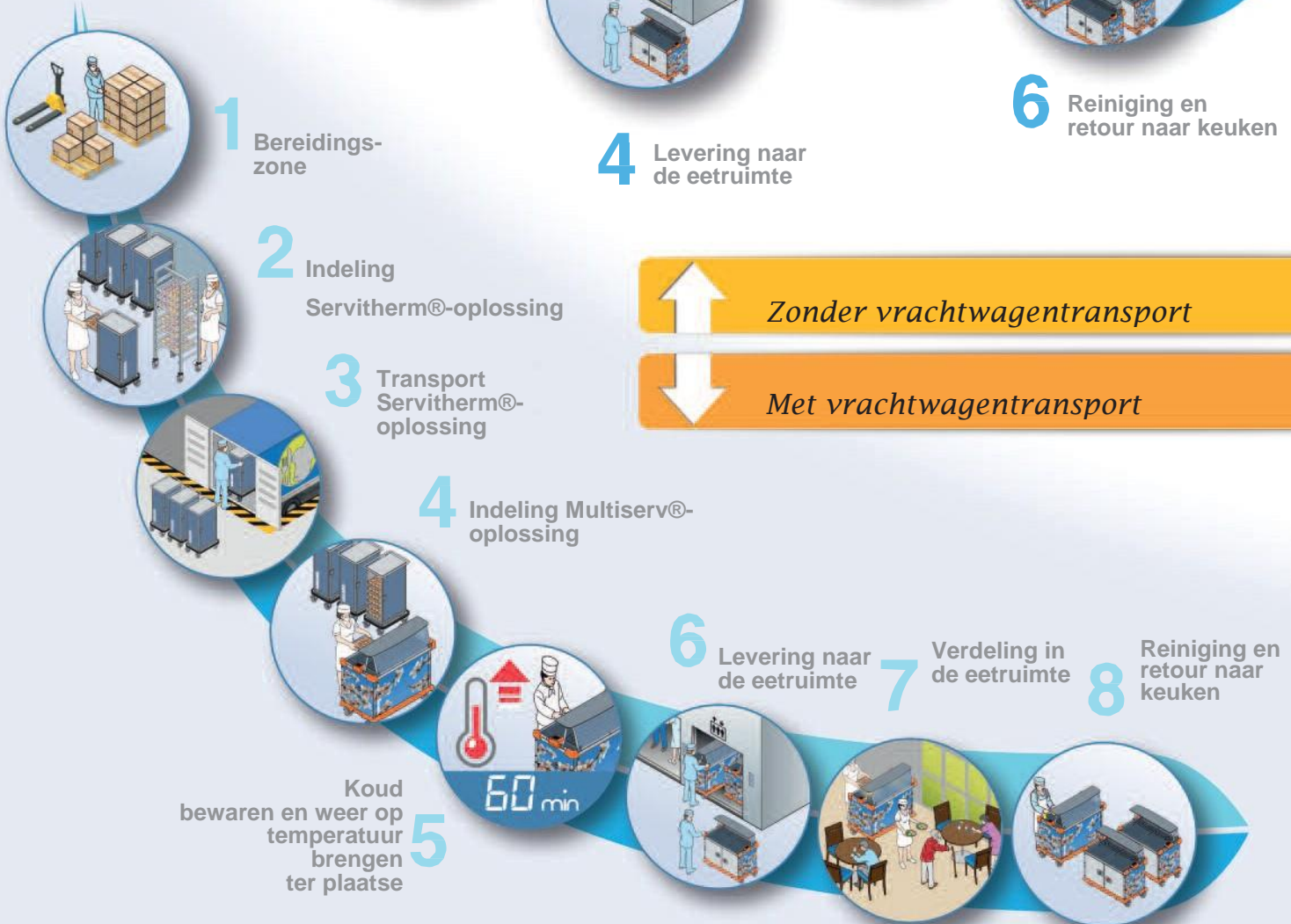
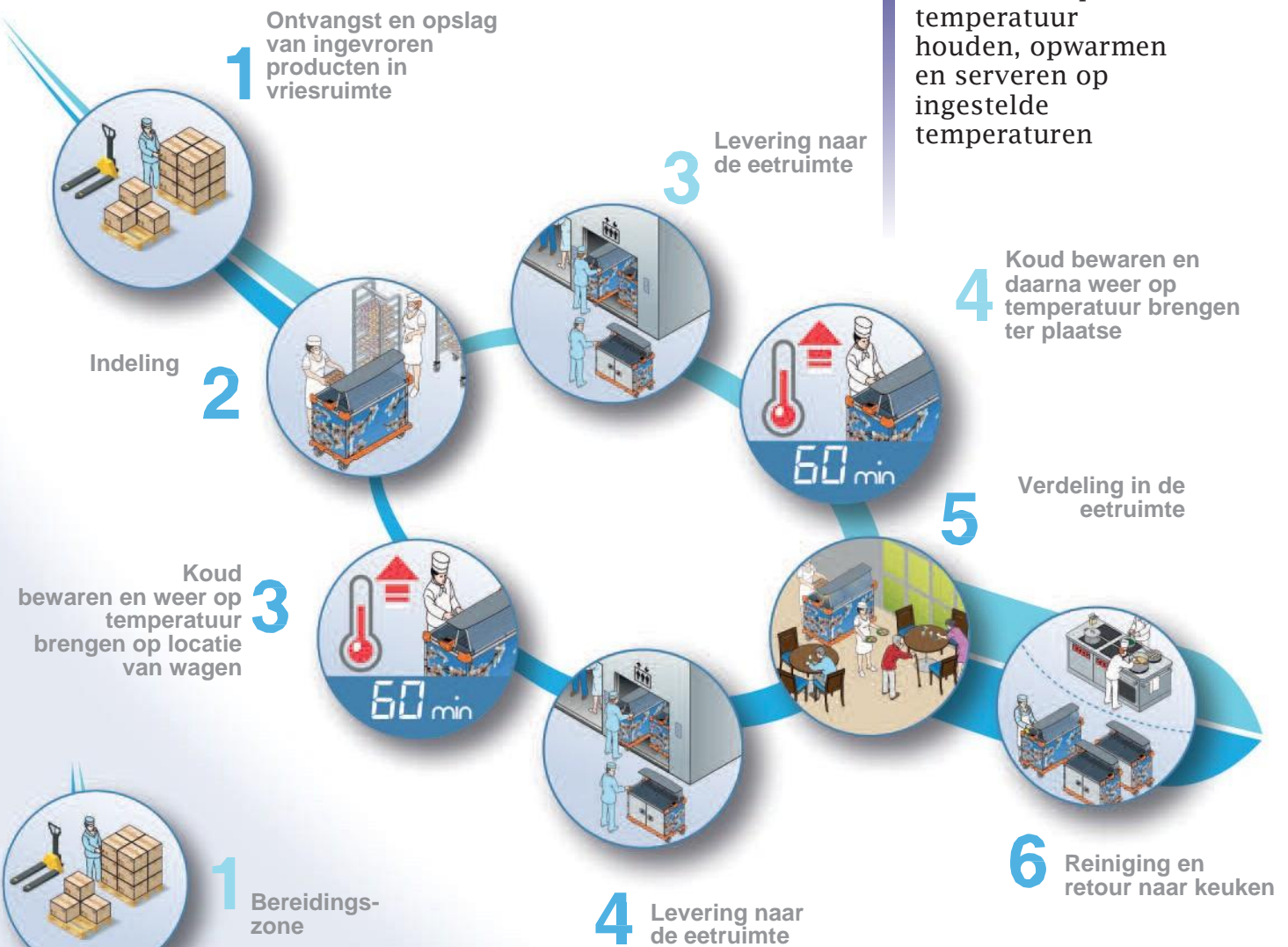
8 Reiniging en retour naar keuken



Koud bewaren en weer op temperatuur brengen ter plaatse **5**













Perfect voor vervoer en op temperatuur houden, opwarmen en serveren op ingestelde temperaturen



■ Apparatuur op maat, speciaal voor uw organisatie



	MODEL JUNIOR	NIVEAUS (GN1/1)	GEEN NIVEAUS (mm)	CAPACITEIT (*)
	Warm	7 of 8	89 of 78	tot 60 warme porties
	Gemengd	7 of 8	89 of 78	tot 60 warme of koude porties
	Warm Koud	3+3 of 4+4	81+81 of 61+61	15 tot 20 volledige maaltijden
	Gemengd Koud	3+3 of 4+4	81+81 of 61+61	15 tot 20 volledige maaltijden
	MODEL SENIOR	AANTAL NIVEAUS	GEEN NIVEAUS (mm)	CAPACITEIT (*)
	Warm Warm	7+7 of 8+8	89+89 of 78+78	tot 130 warme porties
	Warm Koud	7+7 of 8+8	89+89 of 78+78	tot 60 volledige maaltijden
	Gemengd Koud	7+7 of 8+8	89+89 of 78+78	tot 60 volledige maaltijden of 130 koude porties
	Gemengd Gemengd	7+7 of 8+8	89+89 of 78+78	tot 60 volledige maaltijden of 130 warme of koude porties
	Gemengd/Varitherm Koud	7+7 of 8+8	89+89 of 78+78	tot 50 volledige maaltijden
	Gemengd/Varitherm/ Bordverwarmer Koud	7 of 8 + 3+3 of 4+4	89 of 78 + 81+81 of 61+61	tot 40 volledige maaltijden

Beschikbaar in 400V 3N~+ T of 230V~+ T

(*) Capaciteit afhankelijk van de grootte van de houders en de verscheidenheid aan diëten of menu's

■ Een oplossing voor een verscheidenheid aan voordelen

Uitschuifbare plank om het werkblad te vergroten

Opwarm- en koelwerkblad voor temperatuurbehoud tijdens gebruik

Deurvergrendeling in 3 standen

Deur gesloten voor dichtslaan

Deur open

Deur gesloten + vergrendeling met sleutel

Nieuw ontwerp met standaard achtergrond met lenteprint

Horizontale oriëntatie van de warme en koude compartimenten, waardoor het risico op brandwonden wordt beperkt en borden beter zichtbaar zijn

Werkblad, HMI en bovenste blad in glas

Controle van de opwarmcyclus door middel van temperatuursonde

De luchtbevochtiger garandeert de versheid van uw maaltijden

Opvang van condenswater

■ *Ontwerp*

- Externe structuur in roestvrij staal
- Isolatie deuren kunnen tot 270° opendraaien
- Polyethyleen stootranden die geen sporen achterlaten
- Werkblad van gehard veiligheidsglas
- 4 wielen D160 mm, 2 vaste en 2 zwenkwielen met rem
- Valbeveiliging in rvs aan drie kanten
- 4 bumpers voor eenvoudig manoeuvreren
- Condenswaterbak
- Thermoconvectie en geventileerde koeling voor maximale prestaties
- Frisse print, kwaliteitsmateriaal en verfijnde afwerking
- Voldoet aan IPX4-standaard voor waterdichtheid



■ *Gebruik - Ergonomie*

- Prachtig ruim werkblad voor dagelijks comfort
- Warme en koude compartimenten in de lengterichting voor eenvoudig laden en lossen en ter voorkoming van brandwonden
- Geschikt voor alle soorten ketens en inhoud
- Geïntegreerde handleiding voor eenvoudig gebruik van het apparaat
- Bedieningsinterface via een intuïtief touchscherm, ook te gebruiken met handschoenen, weergave van temperatuur van compartimenten, resterende tijd voor de service en waarschuwingen....
- Warmhoudfunctie om temperatuur in de container te handhaven
- Boost-functie verhoogt de temperatuur snel na heropwarming en/of voor gebruik



■ *HACCP - Onderhoud*

- Ontworpen voor eenvoudige en efficiënte reiniging, zonder dat er water achterblijft dankzij de schuine bodem en de gestraalde hoeken, deurafdichtingen en afneembare rekken
- Voorzien van een i-Serv2-traceerbaarheid met USB-stick voor perfecte temperatuurregeling: automatische temperatuurregistratie, rapportagebewerking en storingsalarmen
- Eenvoudig onderhoud dankzij het draaibare werkblad en toegang tot technische onderdelen aan de achterkant
- Identificatie van eventuele storing en de mogelijkheid voor snel herstel dankzij de traceerbaarheid van het onderhoud
- Continue registreren van de kerntemperatuur van het product om handmatige temperatuurmetingen te beperken



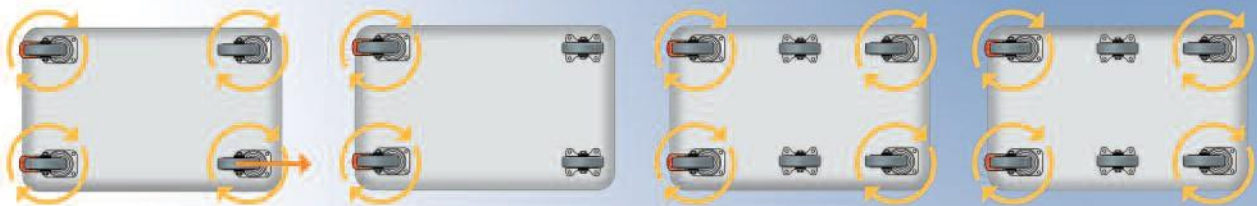
Voedselveiligheid en -kwaliteit

- Warme en koude temperatuursensor op het werkblad: optimale temperatuurbeheersing met automatische registratie voor en tijdens gebruik
- Kernsensor voor zelfregulering en aanpassing van de temperatuur in het warme compartiment. Ideaal voor op lage temperaturen bereide maaltijden. Respecteert gevoelige gerechten en behoudt hun organoleptische eigenschappen. Alle data worden opgenomen in het traceerbaarheidsrapport.
- Deze sensor optimaliseert ook het stroomverbruik door de aanpassing van de verwarming aan de exacte behoefte
- Behoudt de versheid en sappigheid van uw bereidingen dankzij de bevochtigingsmogelijkheid
- Verwarmd en/of gekoeld werkoppervlak in bedrukt glas. Zorgt voor echte warme en/of koude zones zonder warmteuitwisseling tijdens de maaltijdverdeling
- Het intrekbare blad vergroot eenvoudig het werkoppervlak, biedt ruimte voor lege bakken, borden en andere accessoires. Dit blad biedt ook de mogelijkheid om verwarming in te schakelen; terwijl de koude of neutrale bakken op eigen temperatuur blijven



Gebruik - Animatie

- Tijdens de verdeling hoeft u niet op de stroomvoorziening aangesloten te worden!
- Batterijvoeding voor bedieningspaneel, toegang tot programmering, verlichting en traceerbaarheid
- Voedingskabel kan worden losgekoppeld voor meer mobiliteit
- Pas uw wagen aan het parcours aan dankzij de diverse wielconfiguraties



4 wielen Ø 160 mm
verzinkt,
zwenkwielen met 1
richtingswiel en 2
remmen

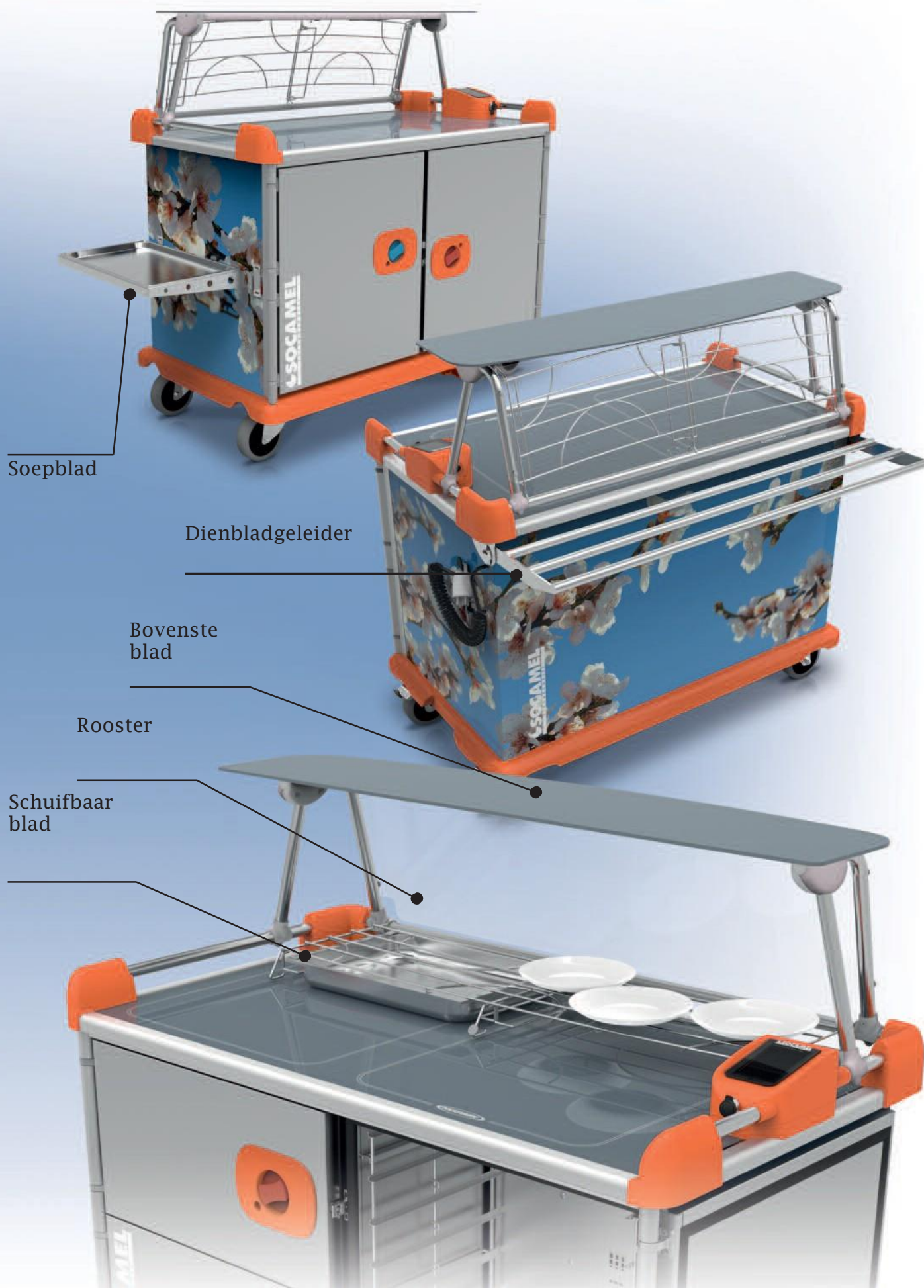
4 wielen Ø 160
mm roestvrij staal
met 2 vaste en
2 zwenkwielen
met rem

6 wielen Ø 160 mm
roestvrij staal met 2
vaste en 4 zwenkwielen
waarvan 2 met rem

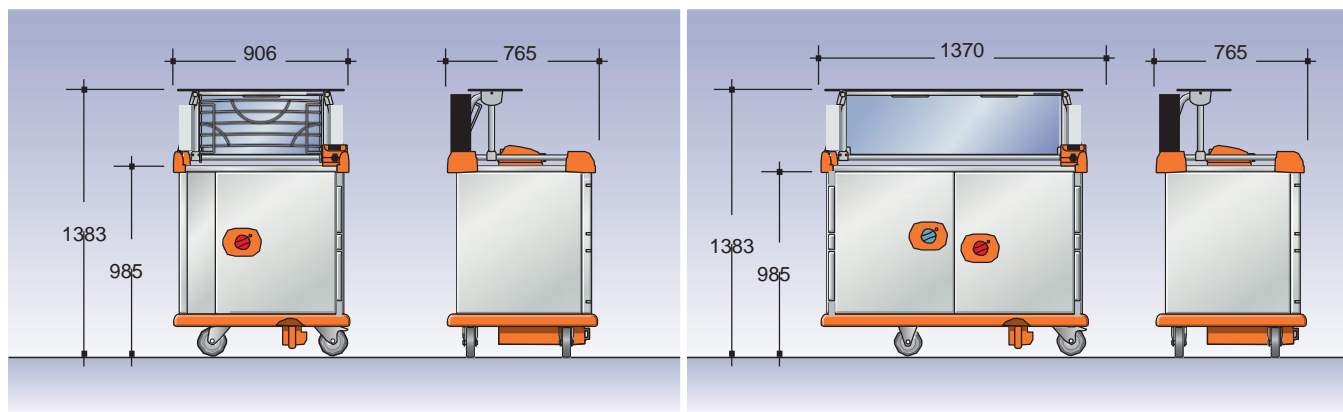
6 wielen Ø 160 mm
roestvrij staal met 2
vaste en 4
zwenkwielen
waarvan 2 met rem

- Rooster en bovenste blad voor doorsteek of opslag van gerechten en andere accessoires, met ledverlichting voor extra sfeer
- Betrek uw gasten in de maaltijdservice met de dienbladgeleider
- Om uw werkruimte te vergroten zijn er soeplanken en een afneembaar blad beschikbaar
- Sluiting met sleutel voor extra veiligheid
- Personaliseer uw wagens in de kleuren van de instelling, met typische regionale kenmerken of voeg gewoon een vleugje originaliteit toe in de verdeling van uw maaltijden

OPTIES & ACCESSOIRES



MULTISERV V3



AFMETINGEN

	MULTISERV® JUNIOR	MULTISERV® SENIOR
Hoogte zonder bovenste blad in mm	985	985
Hoogte met bovenste blad in mm	1383	1383
Lengte buitenkant in mm	906	1370
Breedte buitenkant in mm	765	765
Leeggewicht in kg	122	172



SOCAMEL
TECHNOLOGIES

ISO 9001

BP 7 - 38148 RIVES CEDEX - TEL 04 76 91 21 21 - FAX 04 76 91 21 31

www.socamel.com

