

MULTISERV 3



VOZÍKY, KTERÉ ZAJIŠŤUJÍ BEZPEČNÉ
UCHOVÁNÍ A DISTRIBUCI JÍDLA

THE SOLUTION THAT GETS PEOPLE TALKING!

Nejnovější generace vozíků
Multiserv pro catering



#weprotectyourfood



OPERATING PRINCIPLE

Řešení distribuce jídel od společnosti SOCAMEL - vozík MULTISERV, byl navržen tak, aby zajišťoval správnou teplotu při uchovávání jídel horkých, chlazených nebo mražených a také při jejich ohřívání.

Umožňuje, aby vaše teplá a studená jídla byla uchovávána a následně ohřáta na vhodnou teplotu ve stejném vozíku před i během vaší služby.

MULTISERV nabízí vše, co potřebujete pro stravování v kantýně, a pojme jakýkoli druh nádoby (plastové nebo hliníkové tácy, nerezové gastro nebo porcelánové talíře).

Vozík MULTISERV zaujme každého a nabízí uchování a ohřívání rozmanitého menu i pro konkrétní diety nebo tematická jídla. Předčlí očekávání vašich hostů, stejně jako očekávání jejich rodin, vašich zaměstnanců a podniku.

TECHNICKÝ POPIS

Multiserv je distribuční vozík s integrovanou technologií.

Dodává se ve 2 modelech, které umožňují bezproblémovou distribuci 15 až 60 jídel:

- Multiserv Junior: max. 30 jídel
- Multiserv Senior: max. 60 jídel

Vozík je vybaven 4 pozinkovanými kolečky:
2 kolečky na pevno a 2 otočnými kolečky s brzdou.

FUNKCE

- Vnější a vnitřní konstrukce z nerezové oceli
- Dveře s možností otevření do úhlu 270°
- Tvarovaný polyetylenový nárazník nezanechávající stopy
- Pracovní plocha z tvrzeného bezpečnostního skla
- Nerezové zábradlí proti pádu na 3 stranách vozíku
- 4 nárazníky zajišťující snadnou manipulaci
- Nádoba pro zachycení kondenzátu
- V souladu se standardem vodotěsnosti IPX4, nese značku CE



CESTA K DNEŠNÍM VOZÍKŮM MULTISERV



1992 - RESCASERV V1

Vývoj a uvedení na trh prvního vozíku určeného pro výdej jídel z jídelny: řešení „RESCASERV“



2000 - RESCASERV V2

Nový vozík RESCASERV s inovativním designem



2010 - MULTISERV V2

Nový konstrukční návrh, zlepšený technický výkon a modernizace výrobního procesu



2007 - MULTISERV V1

Uvedení vozíků MULTISERV první generace. Nový design, vylepšená ergonomie a integrovaná ovládací obrazovka s možností monitorování nastavení.



2016 - MULTISERV V3

Začlenění nové technologie zlepšení ergonomie a lepší přístup k technické části. Nejnovější verze Multiserv také zajišťuje monitoring procesů.

SUMMARY

CONVECTION HEAT TRANSFER | P.6

Socamel Technologies Engineering

COOK-SERV | P.7

Standardní postup

COOK-CHILL | P.8

Standardní postup

COOK-FREEZE | P.9

Standardní postup

MULTISERV 3 | P.10

Chytré řešení

MOŽNOSTI | P.16

Vozík Multiserv

i - SERV® | P.18

Monitoring a sledovací software

ORIGINÁL SOCAMEL | P.20

Z kuchyně k zákazníkovi

ROZMĚRY | P.22

Vozík Multiserv

CONVECTION HEAT TRANSFER

TECHNOLOGIE FORCED AND CONTROLLED CONVECTION OD SOCAMEL

Tato technologie, inspirovaná tradičním kulinářským uměním, vám umožňuje:

- Zachování organoleptických vlastností široké škály pokrmů, včetně náročnějších: hovězí burgery, pokrmy z listových test, zapékaná jídla, obalovaná či smažená jídla atd., aby pokrmy nezměkly nebo vysušily.
- Nevýžaduje žádné speciální nádoby
- Dynamická a cílená cirkulace proudů teplého a studeného vzduchu
- Výkonná regulace teplot

Cook-chill / Cook-freeze

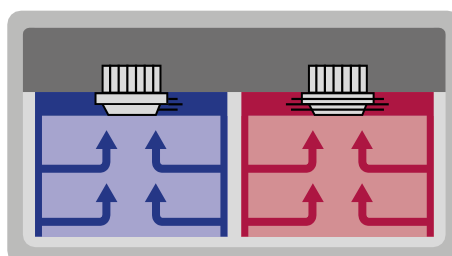
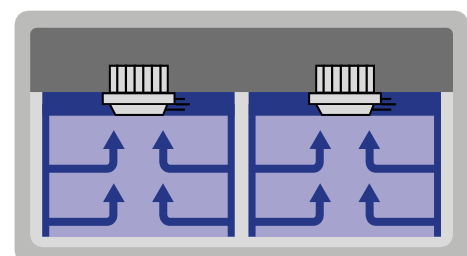
Cyklus začíná rychlým snížením teploty a poté následuje udržování teploty při 3°C. V naprogramovaném čase se poté pokračuje v udržování nízkých teplot nebo následuje ohřívání pokrmů na požadovanou teplotu.

Cookserv

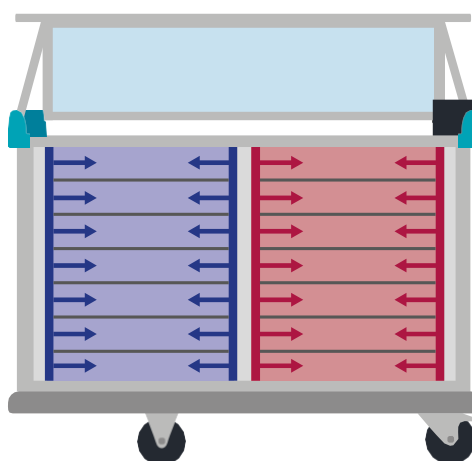
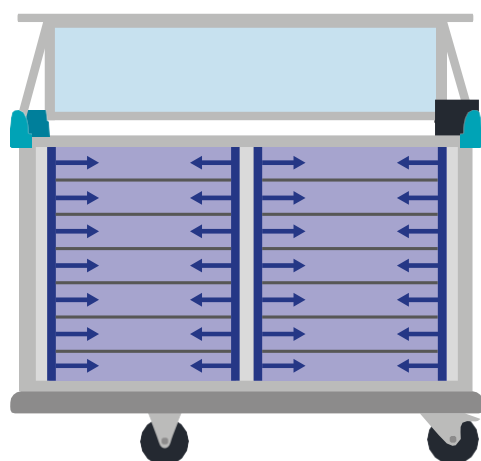
Udržuje teplé a studené pokrmy při dané teplotě.

Udržování nízkých
teplot

Udržování a
znovuohřívání



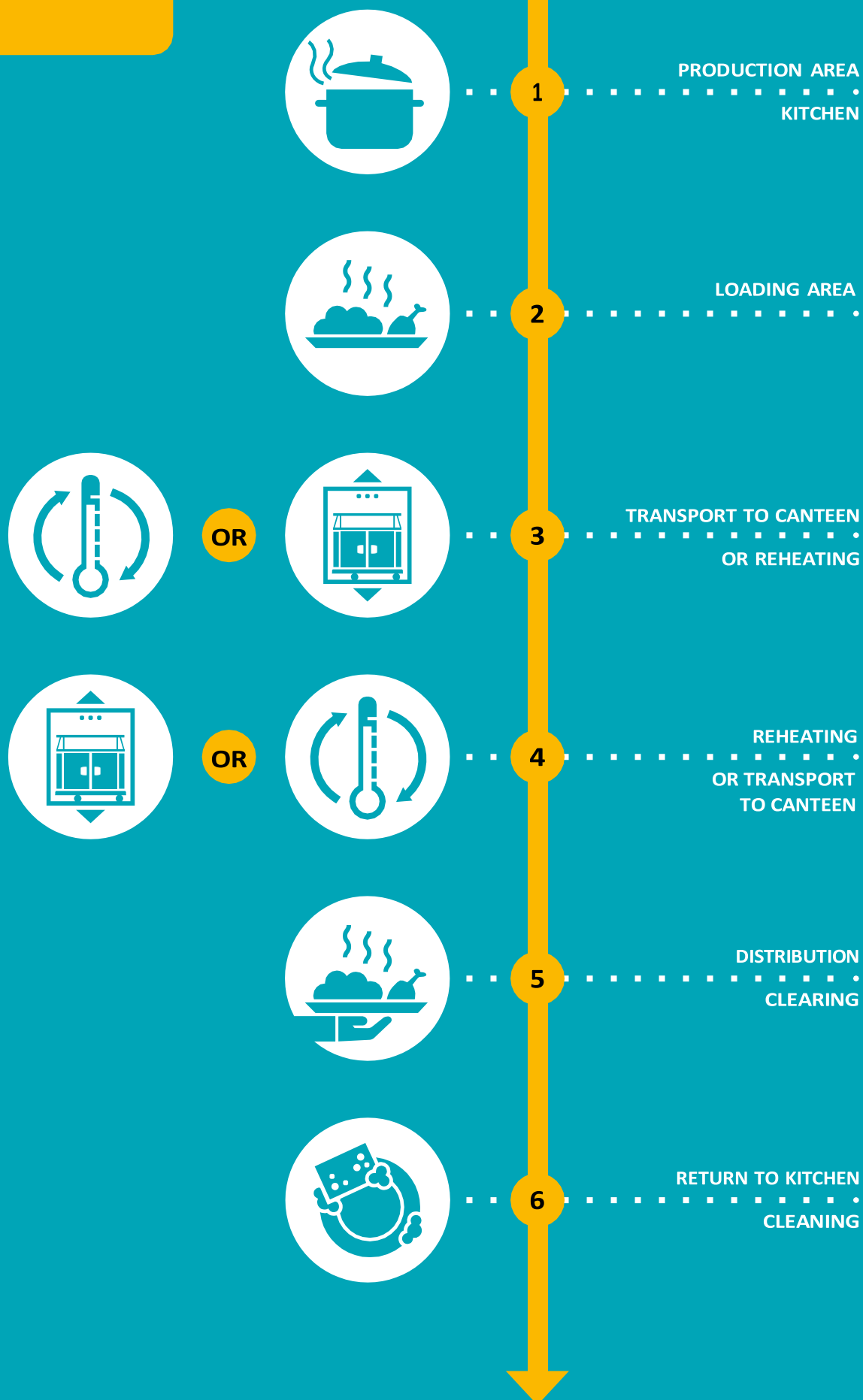
Pohled shora



Pohled z boku

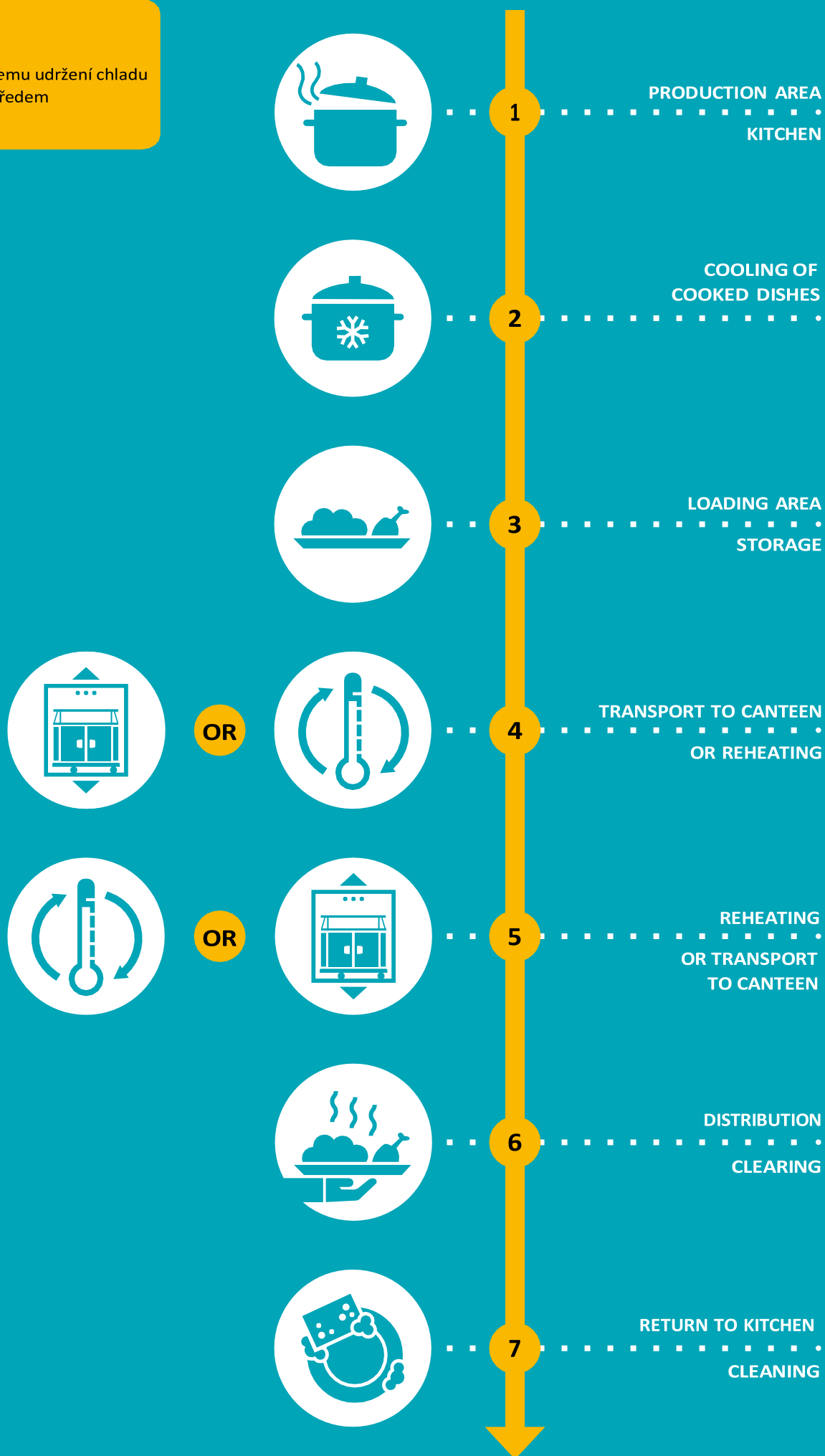
COOK-SERV

Dokonale se hodí k udržování dané teploty podávaných jídel uvařených v den jejich doručení.



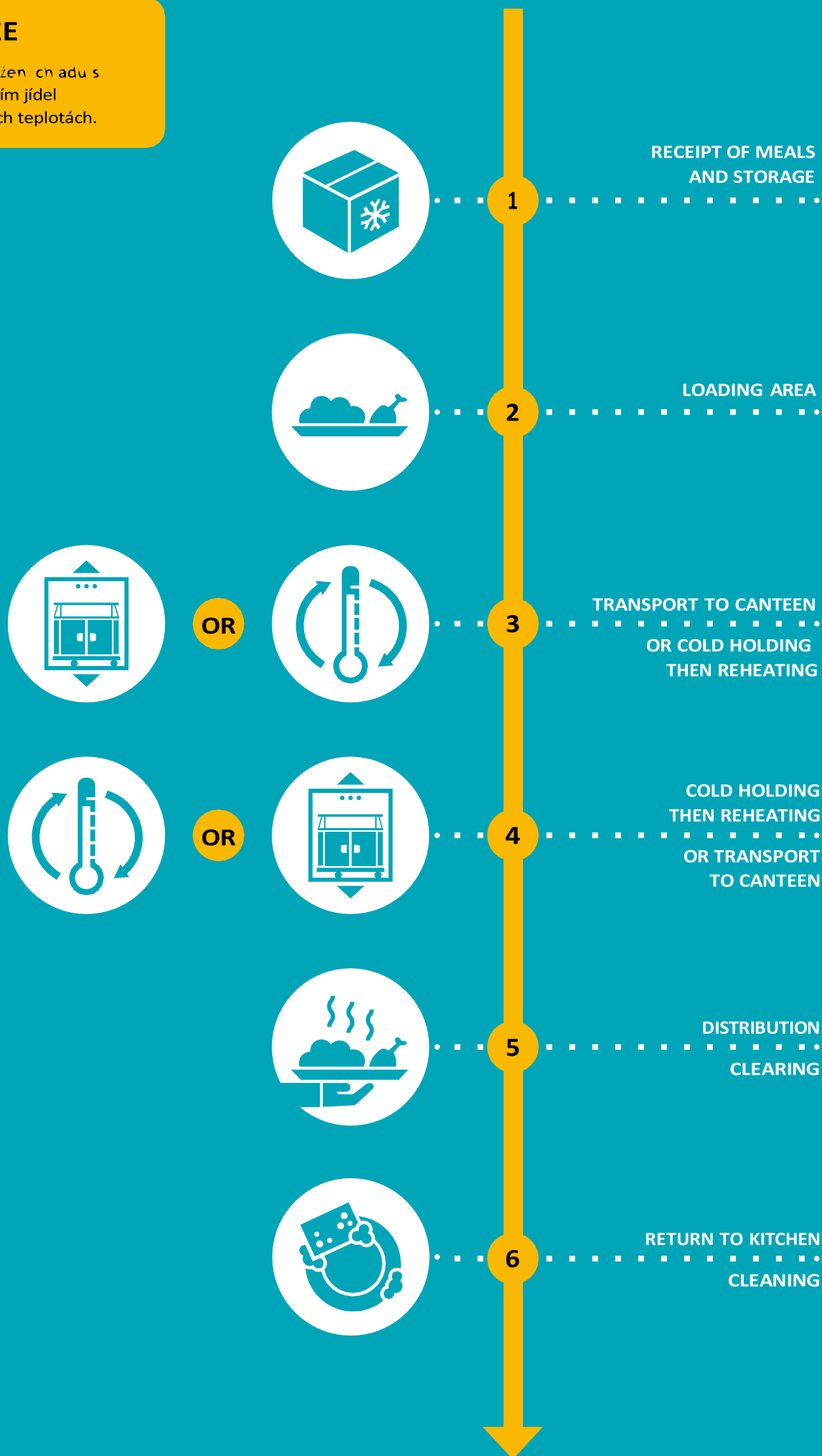
COOK-CHILL

Perfektně se hodí pro celkové udržení chladu s následným znovuořátím předem připravených jídel.



COOK-FREEZE

idea n. pro celkové udržení chladu s následným znovuohřátím jídel skladovaných při nízkých teplotách.



MULTISERV 3



MULTISERV JUNIOR



MULTISERV SENIOR

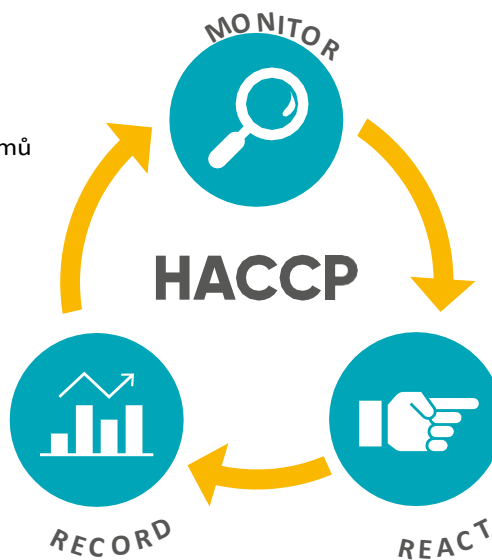
PERFORMANCE

Zaručení optimálního výkonu až do okolní teploty 32°C bez ztráty účinnosti.

Výkon našich vozíků zajišťuje zvýšenou bezpečnost potravin (HACCP) a umožňuje vám dosáhnout požadované teploty. Tím jsou zachovány organoleptické a vizuální kvality i těch nejjemnějších připravovaných pokrmů

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Výrazná optimalizace využití energie díky hermeticky uzavřeným přehrádkám se zaoblenými hranami. Tyto přehrádky zabraňují jakémukoli úniku horkého nebo studeného vzduchu.



Horní police

Ochranné sklo

Výhřevná/ochlazovací pracovní plocha

Ochranné zábradlí



ERGONOMIE

Vozík Multiserv zajistí bezproblémový přesun z kuchyně do jídelny ve vaší provozovně. Vyznačuje se prostornou pracovní plochou, která nabízí optimální pohodlí během servisu, a horkými a studenými oddíly přístupnými podélně, aby se usnadnilo vkládání a vykládání nádobí i jejich rozpoznání. 4 ergonomické nárazníky na 4 rozích vozíku usnadňují manévrování.

Do vozíku je integrován vizuální průvodce, který usnadňuje používání spotřebiče. Existují dvě funkce, které pomáhají zajistit bezpečnost potravin:

- Funkce Keep Hot pro udržení teploty v horkém oddílu během servisu
- Funkce Boost, která umožňuje rychlé zvýšení teploty po opětovném ohřevu a/nebo před servisem ve fázi udržování teplot

PRŮBĚH CYKLU

Ohřívání produktu zahrnuje rychlé zvýšení teploty a po dosažení požadované finální teploty je zajištěna její stabilizace. Pouze technologie cíleného přenosu tepla od společnosti SOCAMEL umožňuje cílenou regulaci a zajišťuje efektivní dosažení požadovaných teplot.

Tato technologie umožňuje zachovat organoleptické vlastnosti produktů při správné teplotě, a to jak na horké, tak i studené straně.



4 ergonomické nárazníky

Horizontální uspořádání teplé i studené komory

Kolečka Easyroll

TAŽNÁ PŘEPRAVA

Tažné zařízení kompatibilní s vozíky Multiserv - naklápěcí závěs, vám umožňuje seskupovat vozíky a poskytuje tak další uživatelské pohodlí pro personál. Máte-li sklopné tažné zařízení, můžete si doplnit vybavení zakoupením našeho řešení tažného zařízení bez námahy – Husky. K dispozici je také verze Multiserv vybavená elektrickým posilovačem, který přepravuje vozík a zároveň snižuje pracovní zátěž vašeho personálu.



KVALITA A BEZPEČNOST

Vozík Compactserv je vyroben z kvalitních materiálů jako je například nerezová ocel. Použité materiály tak zajišťují vozíkům dlouhověkost a spolehlivost.

Ve fázi vývoje vozíků byl brán ohled také na bezpečnost personálu. Díky tomu jsou dnes všechna rizika spojená s používáním těchto vozíků minimalizována. Venkovní povrchové teploty vozíku byly monitorovány, aby se předešlo nebezpečí popálení personálu. všechny povrchy jsou hladké, takže při používání nedochází k pořezání ani jinému poranění.

Údržba je snadná díky otočné pracovní ploše a rychlému přístupu k technickým prvkům přes zadní část vozíku jednoduchým odstraněním dvou šroubů.



NÁKLADY

A Socamel buy = peace of mind

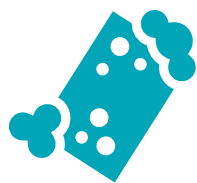
Naše komplexní nabídka služeb, kombinující vysokou úroveň kvality a ohleduplnosti k životnímu prostředí, nám umožňuje zaručit vám nejlepší celkovou hodnotu na trhu.

Naše efektivní řešení vám zajistí snadnou a sníženou údržbu.

ČIŠTĚNÍ

Tento vozík je navržen pro jednoduché a efektivní čištění. Jeho konstrukce umožňuje optimální odvod vody díky hladkému povrchu se zaoblenými rohy nebo hladkým jednodílným nárazníkům.

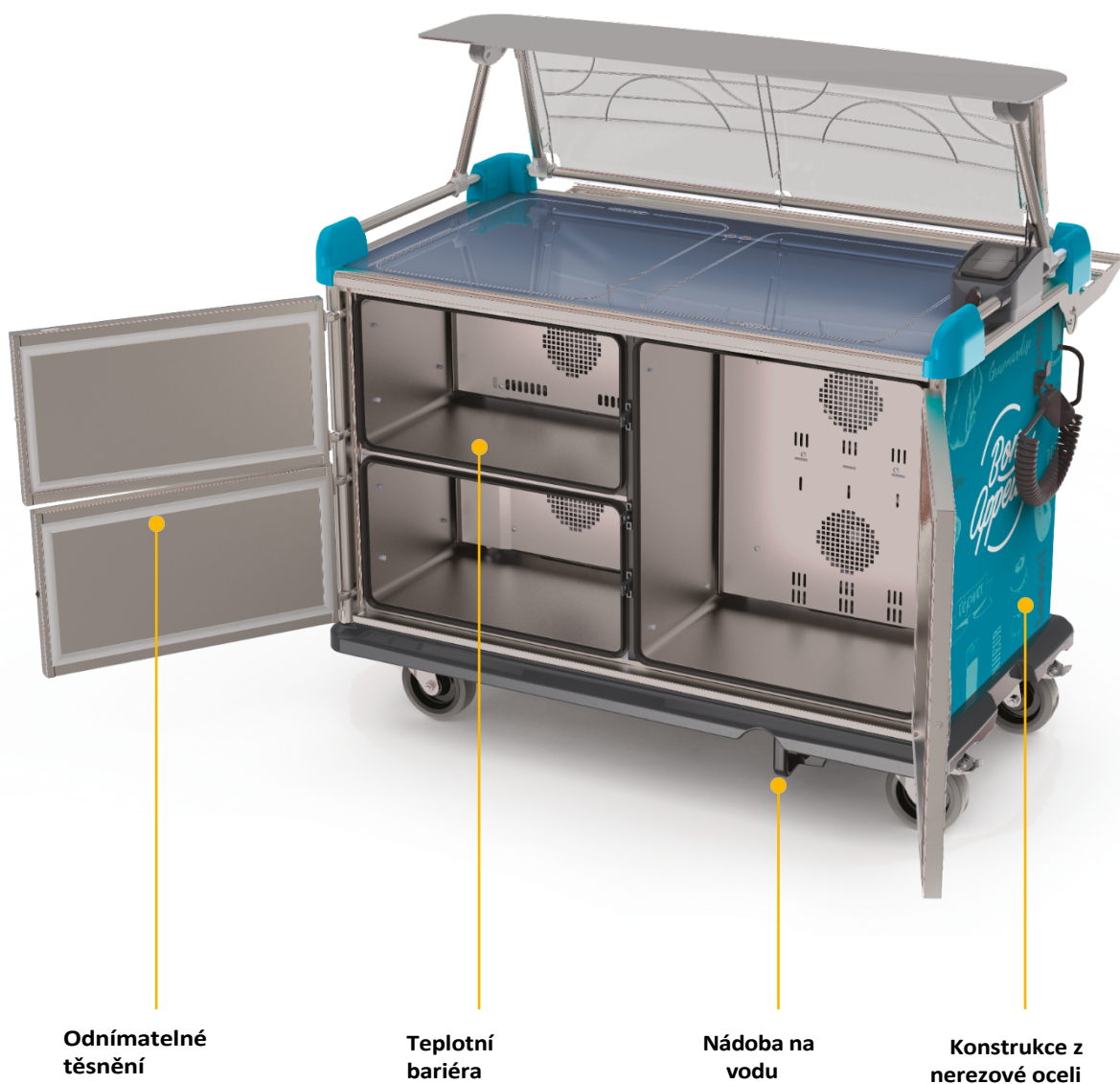
Vnitřek vozíku lze čistit houbou na mytí. Vozík má také zabudovanou nádobu na zkondenzovanou vodu.



SPONGE WASH



WIPE CLEAN



Odnímatelné
těsnění

Teplotní
bariéra

Nádoba na
vodu

Konstrukce z
nerezové oceli

THE MULTISERV RANGE

SYSTÉM VARITHERM

Systém Varitherm dokáže udržovat teplotu a ohřívá různé pokrmy přizpůsobeným způsobem v jedné komoře.

Komora je rozdělena na dvě části nerezovou přepážkou a každá přihrádka má vlastní ventilátory a lze ji individuálně naprogramovat.

Pečená jídla, grilovaná jídla, grilované pokrmy a pokrmy z listového těsta lze nyní umístit vedle nejchoulostivějších pokrmů bez rizika či znehodnocení organoleptických vlastností a zajistit udržení správné teploty jadra.



MULTISERV VARITHERM



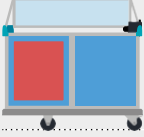
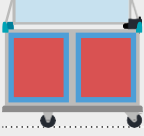
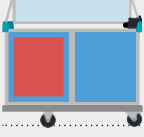
MULTISERV PLATE WARMER

PLATE WARMER

Funkce ohřívání talířů vám umožní udržet pokrmy déle v požadované teplotě i mimo vozík a to díky předeřtí vašeho porcelánového nádobí.

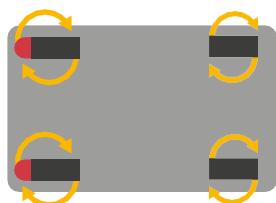
MODELY A KAPACITA

JUNIOR MODEL		POČET PATER (GN1/1)	VÝŠKA PATER (v mm)	KAPACITA
	Hot	7 or 8	89 or 78	Až 60 teplých porcí
	Mixed	7 or 8	89 or 78	Až 60 teplých nebo studených porcí
	Hot Cold	3+3 or 4+4	81+81 or 61+61	15 až 20 kompletních jídel
	Mixed Cold	3+3 or 4+4	81+81 or 61+61	15 and 20 kompletních jídel

SENIOR MODEL		POČET PATER (GN1/1)	VÝŠKA PATER (v mm)	KAPACITA
	Hot Hot	7+7 or 8+8	89+89 or 78+78	Až 130 teplých porcí
	Hot Cold	7+7 or 8+8	89+89 or 78+78	Až 60 kompletních jídel
	Mixed Cold	7+7 or 8+8	89+89 or 78+78	Až 60 kompletních jídel nebo 130 studených porcí
	Mixed Mixed	7+7 or 8+8	89+89 or 78+78	Až 60 kompletních jídel nebo 130 teplých nebo studených porcí
	Mixed/ Varitherm Cold	7+7 or 8+8	89+89 or 78+78	Až 50 kompletních jídel
	Mixed/ Varitherm Plate warmer Cold	7 or 8 + 3+3 or 4+4	89 or 78 + 81+81 or 61+61	Až 40 kompletních jídel

MOŽNOSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ

KOLEČKA



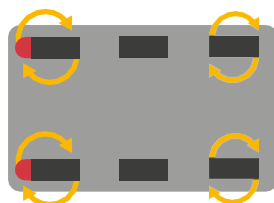
4 otočná kolečka z nerezové oceli (Ø 160 mm)

- 2 kolečka s brzdami



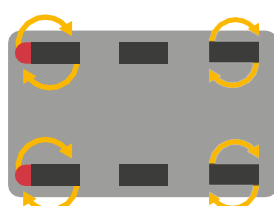
4 kolečka z nerezové oceli (Ø 160 mm)

- 2 kolečka na pevno
- 2 otočná kolečka s brzdami



6 koleček z nerezové oceli (Ø 160 mm)

- 2 kolečka na pevno
- 4 otočná kolečka včetně brzd



6 koleček z nerezové oceli (Ø 160 mm)

- 2 kolečka na pevno
- 4 otočná kolečka včetně brzd

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Boční police
- Výdejní pás
- Sklopná přídatná police pro zvětšení pracovní plochy
- Ochranné sklo
- Odnímatelná plocha na odkládání
- Stojan na přídatné nádoby



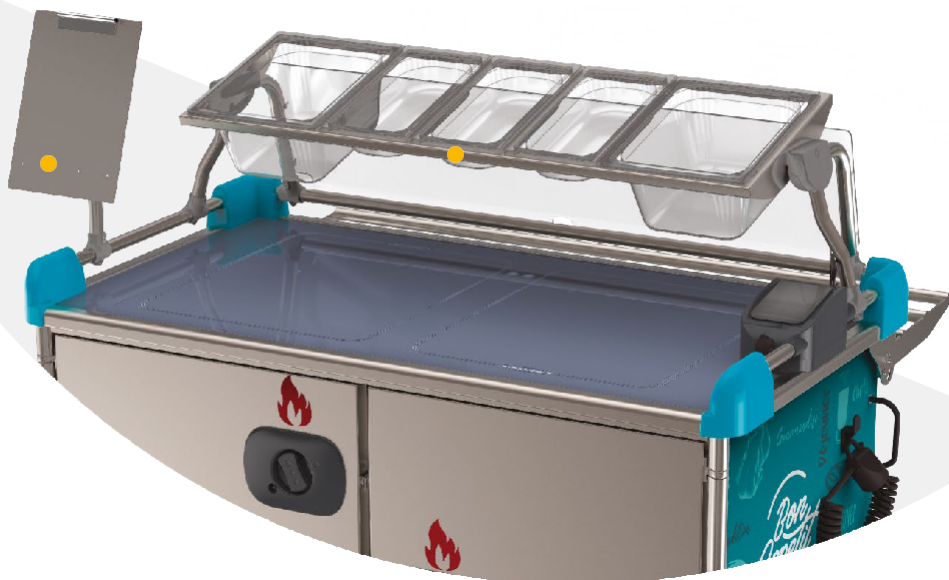
Sklopná police

Výdejní pás

Boční police

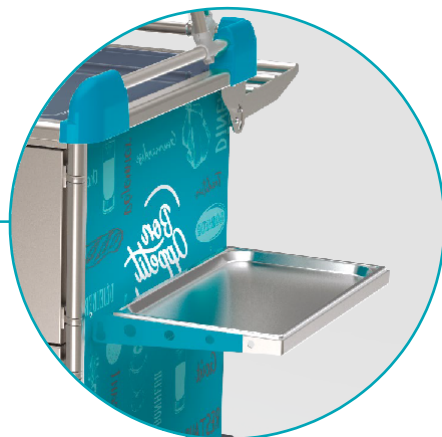
Menu

Stojan na přídavné nádoby



Výdejový pás

Přídavná skládací
police pro zvětšení
pracovní plochy



Zámek dveří (3 polohy)

Izolační dveře
otevírané do
úhlu 270°



OBRAZOVKA

Vozík je vybaven intuitivním barevným dotykovým displejem, který vám umožňuje sledovat aktuální aktivitu vozíku.

Digitální funkce

- Vyhřívání/chlazení pracovních ploch
- Osvětlení
- Manuální spuštění/zastavení ohřevu
- Pohotovostní režim
- Manuální udržování tepla

Kontrolní tablet - Ergonomie

Umožňuje vám:

- Dohled nad cykly (plány, programy...)
- Kontrola správné fáze cyklu díky tříbarevné signalizaci

Znaky

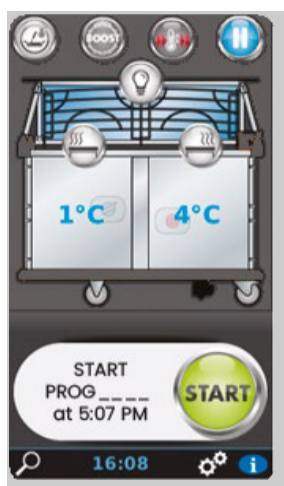
- 2 režimy spuštění cyklů – Automatické/Manuální
- Programování: 10 programů pro 4 servírování za den
- Monitoring:
 - Standard: 50 cyklů, 80 měřených bodů
 - Historie: 1000 posledních událostí s časovým měřítkem, rozděleny dle typu



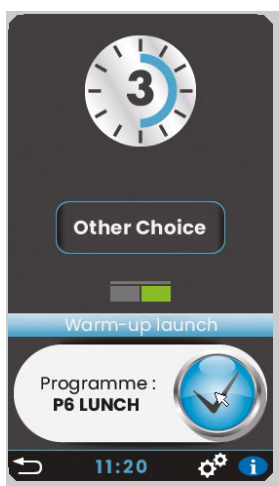
USB AS STANDARD

Standardní přístup k úrovni monitoringu, reakce a zaznamenávání incidentů a teplotních křivek.

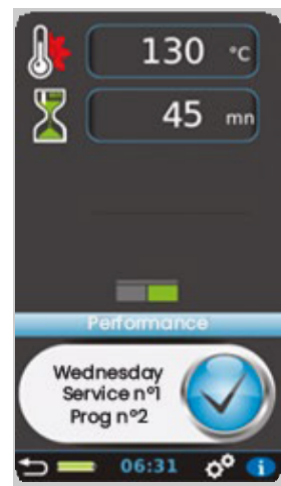
- Pomocí USB klíče lze exportovat a uložit údaje z monitoringu ve formátu PDF:
- Teplota vozíku
- Teplota jednotlivých komor
- Program ohřevu
- Operační historie



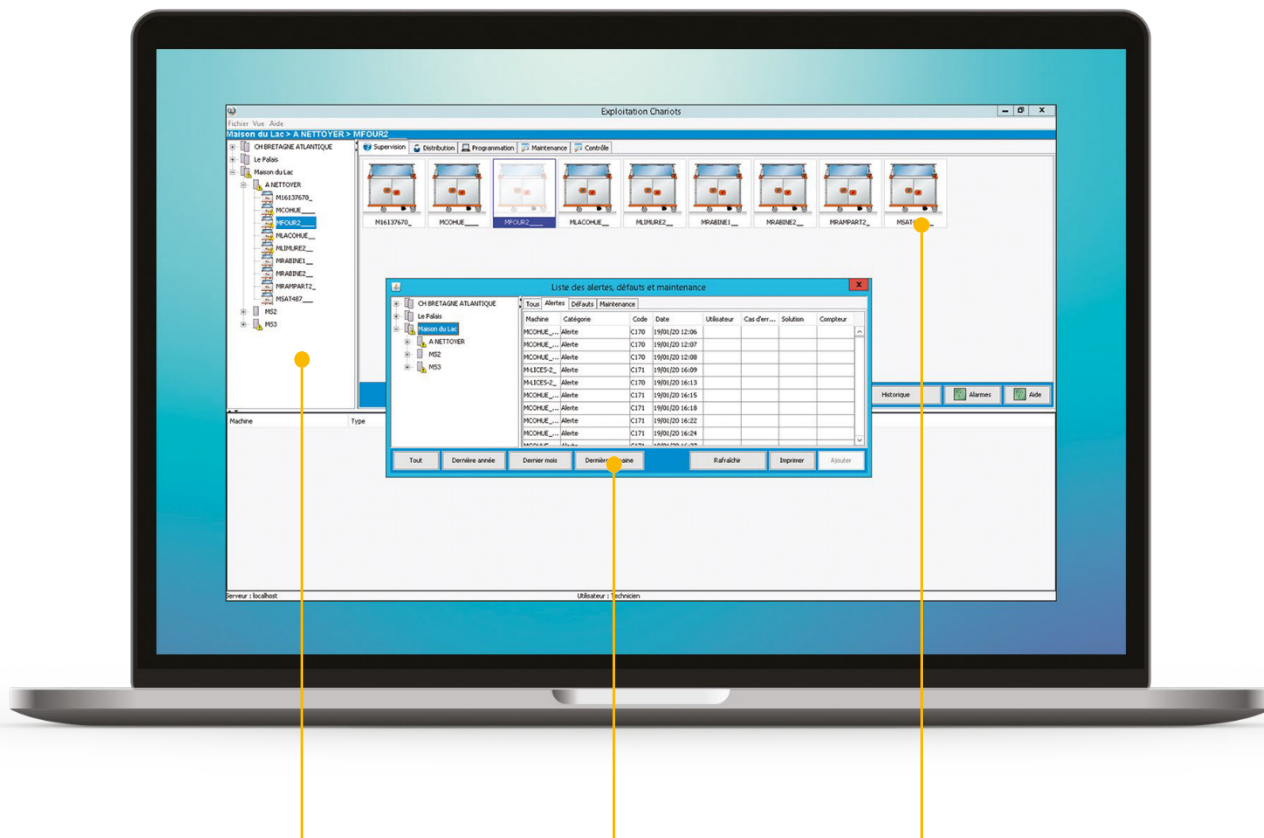
Domovská obrazovka



Spuštění ohřevu



Programování



I-SERV® Software

Sledování operací

Soubor vozíků

DVA TYPY MONITOROVÁNÍ

Standard

Standardní funkce: po zapnutí může vozík zaznamenávat okolní teplotu přihrádek.

To zahrnuje možnost instalace softwaru v síti pro správu více zařízení a vozového parku.

Rozšířený

Přidání baterie umožňuje uživatelům ovládat všechny fáze distribuce jídla 24 hodin denně, od nakládání, během přepravy a během ohřevu až po servis.

Sonda

Své vybavení můžete doplnit objednaním zaváděcí sondy, která nabízí možnost načítání menu a zaznamenávání teploty jádra pokrmů.

Infrastruktura

i-Serv Vision je instalován na vyhrazeném počítači (součást dodávky) nebo na server zákazníka. Přístup k datům prostřednictvím kódů a počet uživatelů není omezen.



PRO PACIENTY/ZÁKAZNÍKY

- Jídla ve vysoké kvalitě v různých úpravách – smažené/gratinované úpravy pro rozšíření gastronomického zážitku
- Luxusní prezentace jídel na předem připravených talířích a usnadnění distribuce jídel správnému pacientovi
- Jednoduché vyndávání pro obsluhující personal, což šetří čas pro komunikaci s pacienty

PRO OBSLUHUJÍCÍ PERSONÁL

- Vozíky jsou snadno manévrovatelné s ergonomickou stavbou zajišťující pohodlí pro obsluhu.
- Elegantní design

PRO PERSONÁL KUCHYNĚ

- Perfektní zachování organoleptických vlastností pokrmů.
- Easy to clean design: všechny díly jsou přístupné nebo rychle demontovatelné.
- Vysoká kvalita technologie

PRO MANAGEMENT

- Návratnost investice se spolehlivým a kvalitním produktem.
- Elegantní design, posilující image značky podniku
- Spolehlivost našich produktů vám umožňuje řídit náklady na údržbu během jejich životnosti.
- Navrženo a montováno ve Francii.



PRO PERSONÁL ÚDRŽBY

- Nástroje pro pomoc při údržbě
- Rychlý přístup ke všem komponentům
- Všechny technické komponenty jsou vysoce kvalitní a z velké části vyráběny ve Francii

PRO PREZENTOVÁNÍ

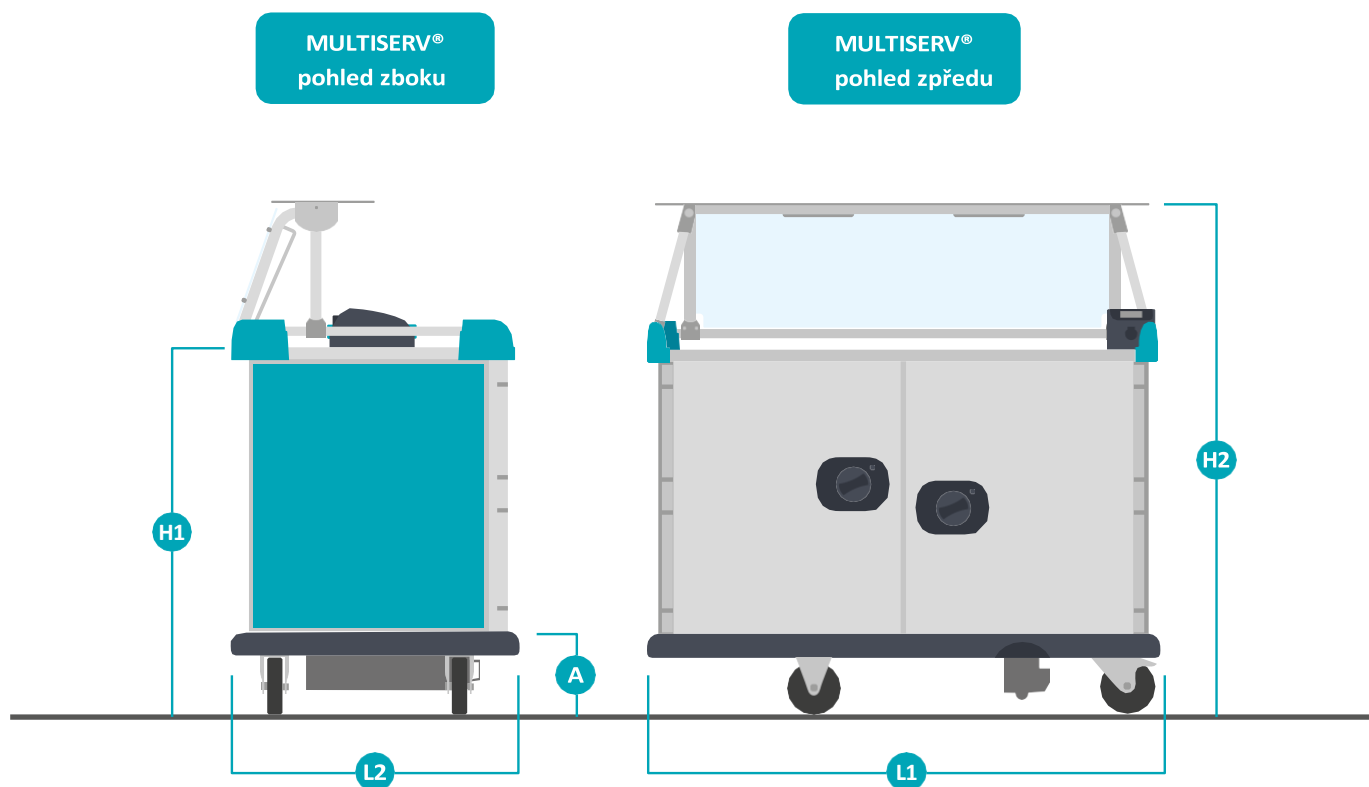
- Vylepšení image (elegance a jednoduchost)
- Ekologicky odpovědný přístup
- Zlepšení pracovních podmínek zaměstnanců

VOZÍKY SE VZHLEDEM NA MÍRU

Možnost zajistit vzhled vozíku dle požadavků zákazníka.



ROZMĚRY



ROZMĚRY (v mm)	JUNIOR	SENIOR
H1 Výška pracovní plochy	985	985
H2 Výška vozíku včetně police	1383	1383
L1 Délka vozíku	906	1370
L2 Šířka vozíku	765	765
A Výška podvozku	235	235
Váha (v kg)	122	172
Rozměry	906 x 765 x 1383	1370 x 765 x 1383

* Non-contractually-binding photos



#weprotectyourfood

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

Socamel is a Guillin Group Company

