MULTISERV 4s



UNE GAMME COMPLÉTE DE CHARIOTS POUR LA DISTRIBUTION DE REPAS EN MULTI-PORTIONS

LA SOLUTION QUI CRÉE L'ANIMATION !

Idéal pour un service de plats en salle à manger, toujours savoureux et sûrs

SOCAMEL BY GUILLIN

#weprotectyourfood

FABRIQUÉ EN FRANCE



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.

Parfaitement adaptée pour le service des repas en salle à manger, la solution MULTISERV accepte tous types de contenants (barquettes plastique ou aluminium, bacs inox, assiettes porcelaine).

Véritable outil d'animation, elle favorise la convivialité et les échanges, tout en permettant la personnalisation et la diversification des menus, qu'il s'agisse de régimes spécifiques ou de repas à thème. Elle garantit ainsi une prestation à la hauteur des attentes des convives, de leurs familles, 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 : jusqu'à 30 repas
- MULTISERV Senior : jusqu'à 60 repas

CARACTÉRISTIQUES

- Température de fonctionnement +30°C / +180°C
- Cuisson possible jusqu'à 180°C
- Structure intérieure et extérieure en inox
- Portes isolantes s'ouvrant à 270°
- Pare-chocs non traçant
- Galerie anti-chute sur 3 côtés
- 4 bumpers pour une manipulation aisée
- 4 roues zinguées, dont 2 roues fixes et 2 roues pivotantes à frein
- Récupération des eaux de condensat sous la porte
- Étanchéité IPX4 et conforme aux exigences 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 processus 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.



2025 - MULTISERV 4s

Une nouvelle génération d’électrique avec une dalle tactile en couleur. Une interface sur mesure conçue par des spécialistes pour une meilleure ergonomie, une maintenance encore facilitée avec l’intégration de nouveaux capteurs et une connectivité facile et sécurisée.

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

LA GAMME MULTISERV | P.10
Les chariots de distribution de repas
en multiportions et leur utilisation

LES FONDAMENTAUX | P.13
Conçus pour durer, pensés pour l'usage

LES OPTIONS ET ACCESSOIRES | P.14
Pour compléter la gamme MULTISERV

I-SERV ET SOCONNECT | P.16
La supervision et la traçabilité

LES + SOCAMEL | P.20
De la Cuisine au Consommateur

LES DIMENSIONS ET CAPACITÉS | P.22
Pour la gamme MULTISERV

LA THERMOCONVECTION

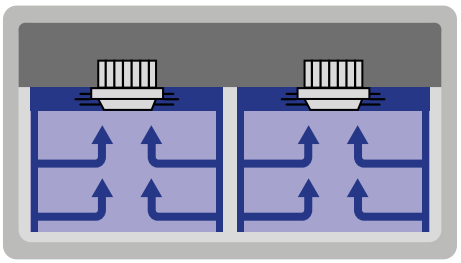
LA THERMOCONVECTION FORCÉE ET DIRIGÉE DE SOCAMEL TECHNOLOGIES

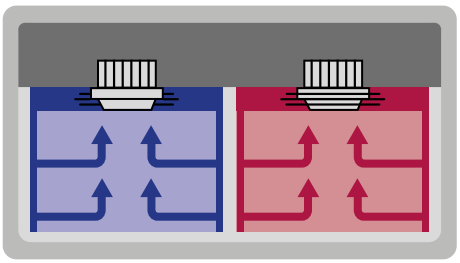
Issue de la grande cuisine traditionnelle, cette technologie permet :

- Une circulation dynamique et ciblée des flux d'air froid et chaud obtenue par études aérauliques et thermiques poussées
- Une régulation performante des températures que ce soit en liaison chaude, froide ou surgelée
- L'utilisation de tous types de contenants (bac gastronorme en inox, barquettes, vaisselles)
- Le respect des qualités organoleptiques pour un large choix de menus, jusqu'aux mets délicats : feuilletés, gratins, panés, fritures… Ni ramollissement, ni dessèchement des préparations

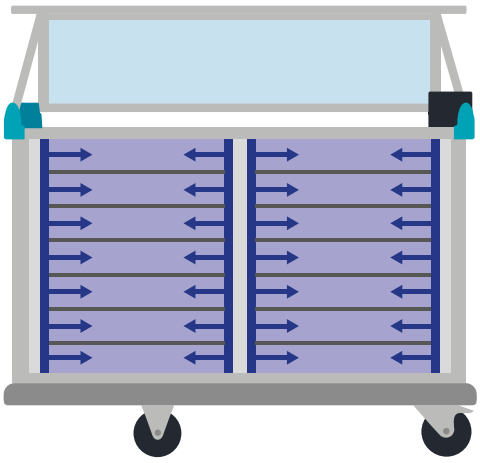
Maintien global en froid

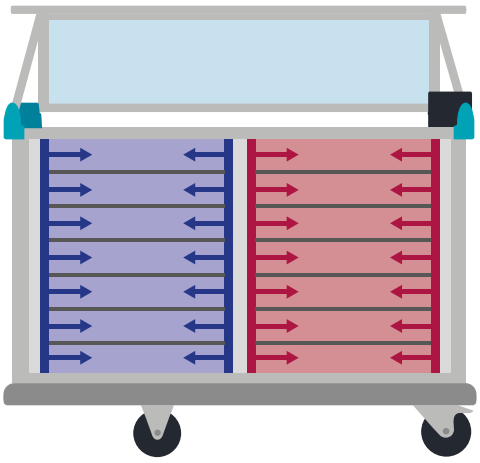
Maintien en froid avec remise en température





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.



1 ZONE DE PRODUCTION
CUISINE



2 ZONE D'ALLOTISSEMENT



OU



3 ACHEMINEMENT VERS LA SALLE À MANGER
OU REMISE EN TEMPÉRATURE



OU



4 REMISE EN TEMPÉRATURE
OU ACHEMINEMENT VERS LA SALLE À MANGER



5 DISTRIBUTION
DÉBARASSAGE



6 RETOUR EN CUISINE
LAVAGE

LIAISON FROIDE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les préparations préparées en avance et stockées à 3°C.



1 ZONE DE PRODUCTION
CUISINE



2 REFROIDISSEMENT
DES PLATS CUISINÉS



3 ZONE D'ALLOTISSEMENT
STOCKAGE



OU



4 ACHEMINEMENT VERS
LA SALLE À MANGER
OU REMISE EN
TEMPÉRATURE



OU



5 REMISE EN
TEMPÉRATURE
OU ACHEMINEMENT VERS
LA SALLE À MANGER



6 DISTRIBUTION
DÉBARASSAGE



7 RETOUR EN CUISINE
LAVAGE

LIAISON SURGELÉE

Parfait pour maintenir au froid, remettre en température et servir les plateaux repas stockés sous températures négatives.



1 RÉCEPTION DES REPAS ET STOCKAGE



2 ZONE D'ALLOTISSEMENT



OU



3 ACHEMINEMENT VERS LA SALLE À MANGER OU MAINTIEN EN FROID PUIS REMISE EN TEMPÉRATURE



OU



4 MAINTIEN EN FROID PUIS REMISE EN TEMPÉRATURE OU ACHEMINEMENT VERS LA SALLE À MANGER



5 DISTRIBUTION DÉBARASSAGE



6 RETOUR EN CUISINE LAVAGE

LA GAMME MULTISERV 4s

L'ENSEMBLE DE LA GAMME EST DÉCLINÉ EN PLUSIEURS MODÈLES



MULTISERV JUNIOR



MULTISERV SENIOR

FONCTIONNEMENT

Le MULTISERV allie performance, hygiène et durabilité.

Son interface tactile permet une utilisation simple avec la possibilité d'un fonctionnement manuel ou programmé pour s'adapter à chaque organisation.

Grâce à sa programmation multiservices, il anticipe les phases de froid et de chaud, puis lance les cycles de manière autonome dès sa mise sous tension.

Conçu pour répondre aux exigences HACCP, il garantit un maintien et une montée en température homogène des aliments, dans le respect total de la législation.

DÉROULEMENT D'UN CYCLE

En liaison froide ou surgelée, la remise en température des plats comprend une phase d'homogénéisation à cœur, garantissant une température uniforme et conforme aux exigences réglementaires. En liaison chaude, l'aéraulique avancée de notre technologie assure une garantie de performance pour un service fiable et maîtrisé.

La phase de maintien avant la distribution des repas, qui est en mode automatique, permet de conserver la qualité organoleptique des produits et les températures réglementaires, du côté chaud comme du côté froid.

VERSION 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.

Tous les plats peuvent être associés sans risque de détérioration des qualités organoleptiques et avec l'assurance du respect des bonnes températures à cœur.



MULTISERV VARITHERM

VERSION CHAUFFE-ASSIETTES

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



MULTISERV CHAUFFE-ASSIETTES





MULTISERV À ASSISTANCE ÉLÉCTRIQUE

VERSION ASSISTANCE ÉLECTRIQUE AU DÉPLACEMENT

Le système de motorisation améliore les conditions de travail au quotidien. Il facilite les déplacements, réduit les efforts physiques et renforce l'ergonomie des postes. La maniabilité est optimisée grâce à des poignées sensitives, offrant une prise en main intuitive et une simplicité d'utilisation.

En option, la version «roue up», spécialement adaptée au transport tracté, permet au système de se lever et de s'abaisser automatiquement, pour des besoins de déplacements plus spécifiques.

VERSION TIROIRS

Cette configuration offre une solution flexible et performante, adaptée à toutes les organisations de service.

Particulièrement aux services nécessitant un grand nombre de contenants, comme la distribution des petits-déjeuners, elle facilite le chargement/déchargement et assure une visualisation immédiate des ingrédients pendant la distribution.

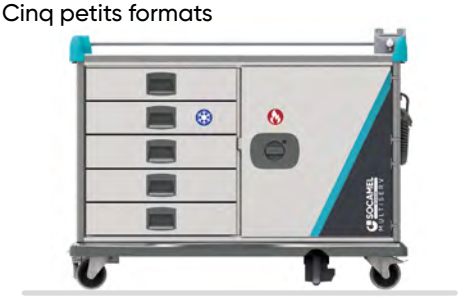
Elle garantit également une maîtrise efficace des températures et un confort d'utilisation optimal.



MULTISERV TIROIRS

Les tiroirs sont disponibles en trois configurations, en cuve neutre ou froide :

- Cinq petits formats



- Deux grands formats et un petit format



- Un grand format associé à trois petits formats



Les grands formats acceptent des bacs GN jusqu'à 200 mm.

Chaque tiroir peut être configuré avec plusieurs formats de bacs GN normalisés, offrant une grande liberté d'agencement selon les besoins du service :



Une étagère à bacs vient compléter l'équipement et renforcer la capacité de stockage.

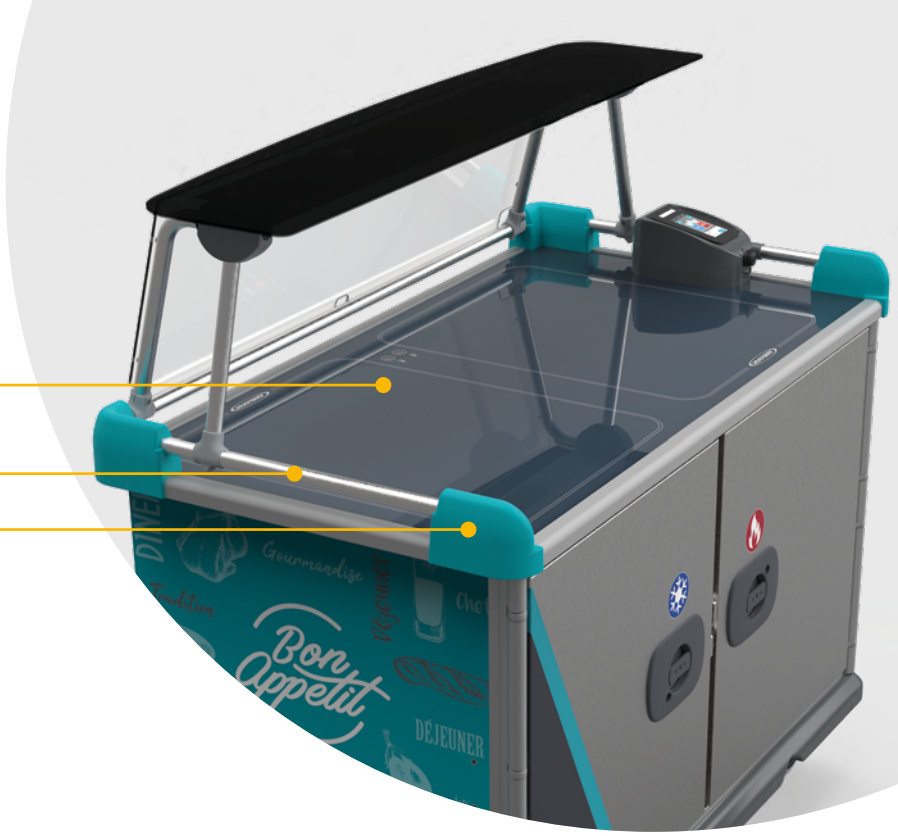
Elle est équipée d'un couvercle rabattable sur vérin pour la maintenir en position ouverte.

En option, une fermeture à clé permet de sécuriser les aliments, tout comme une fermeture à clé des tiroirs.

Pour faciliter l'entretien et garantir une hygiène irréprochable, les tiroirs et les bacs sont entièrement retirables manuellement, sans outil, simplifiant les opérations de nettoyage au quotidien.



LES FONDAMENTAUX



ERGONOMIE

Le chariot MULTISERV est conçu pour une utilisation, un entretien et une maintenance facilités.

Il dispose d'un plan de travail spacieux (jusqu'à 4 bacs GN1/1) pour un confort optimal durant chaque service. Toutes les cuves chaudes et froides sont disposées dans le sens de la longueur pour faciliter le chargement, le déchargement et la visualisation des plats.

Ses bumpers et sa galerie assurent une manœuvre fluide et sécurisée au quotidien.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Le 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.

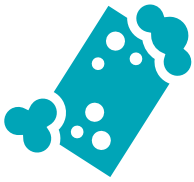
QUALITÉ, DURABILITÉ ET MAINTENANCE

Le chariot MULTISERV est conçu avec des matériaux de qualité, robustes et bien pensés, tels que l'inox et l'aluminum, qui garantissent la meilleure longévité dans le temps. Ces matériaux proviennent des filières de recyclage et 70% seront à nouveau recyclables.

Il est également conçu pour assurer la sécurité du personnel. Les parois extérieures sont isolées pour éviter tout risque de brûlures.

Toutes les surfaces sont lisses, fluides et sans aspérité. Aucun risque de se couper et de 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.



LAVAGE À L'ÉPONGE

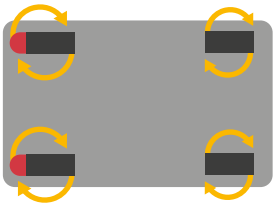


LAVAGE À LA LINGETTE

LES OPTIONS ET ACCESSOIRES

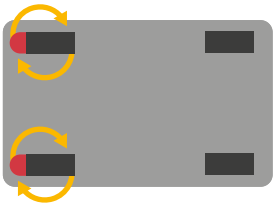


OPTIONS



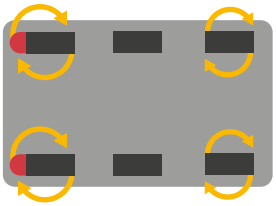
4 roues zinguées pivotantes Ø 160 mm

- 2 roues pivotantes dont 1 à blocage direct
- 2 roues à frein



4 roues inox Ø 160 mm

- 2 roues fixes
- 2 roues pivotantes à frein



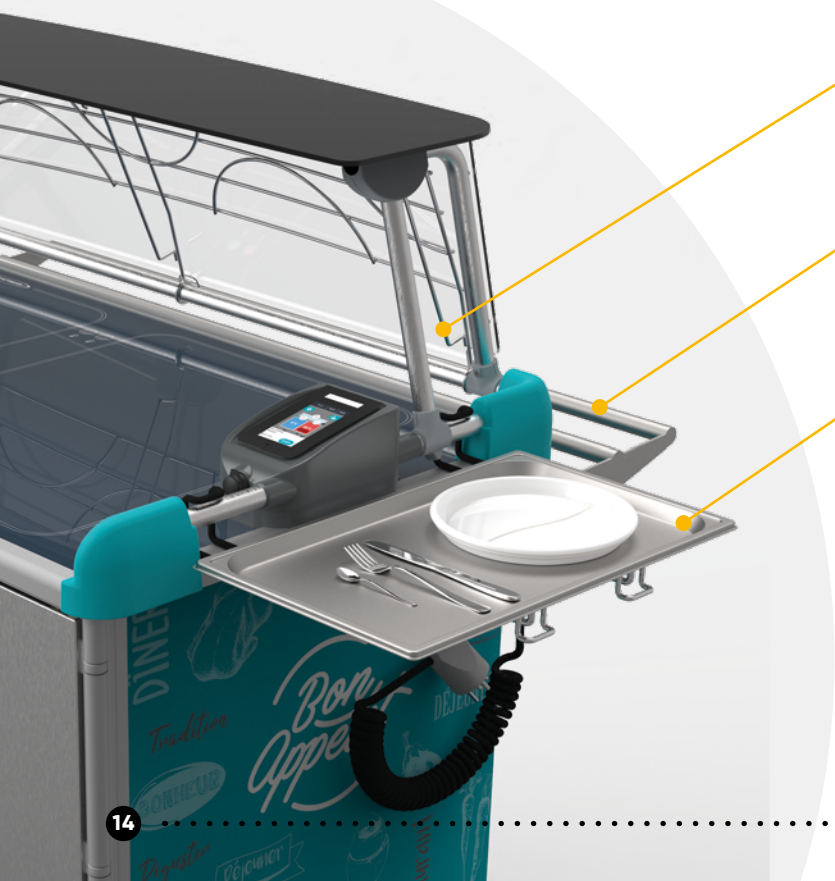
6 roues zinguées ou inox Ø 160 mm

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

- Tablette à potage
- Rampe à plateaux escamotable
- Étagère supérieure avec pare haleine et éclairage LED
- Étagère escamotable
- Étagère pour bacs
- Support assiette
- Système d'attelage
- Plan de travail neutre, chauffant ou refroidissant
- Alimentation électrique (sortie prise)
- Assistance au déplacement

ACCESSOIRES

- Support menu fixe
- Étagère latérale
- Support sac poubelle, bacs et plateaux
- Support et poubelle rigide (10,25 et 50L)
- Sonde à piquer détachable
- Clé triangulaire pour vérouillage



Support menu

Étagère pour bacs



Étagère supérieure

Pare haleine





Étagère avec :
2 bacs GN1/2
3 bacs GN1/3



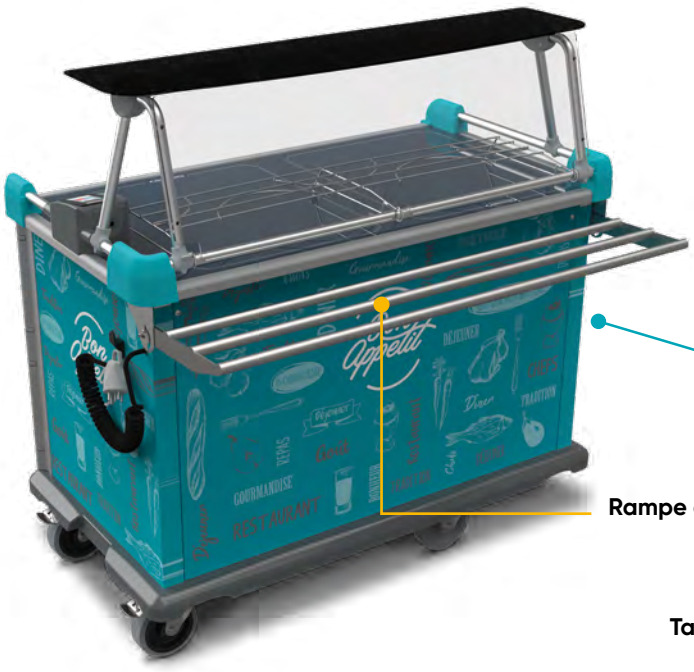
Étagère avec :
1 bac GN1/2
3 bacs GN1/3
1 support assiette



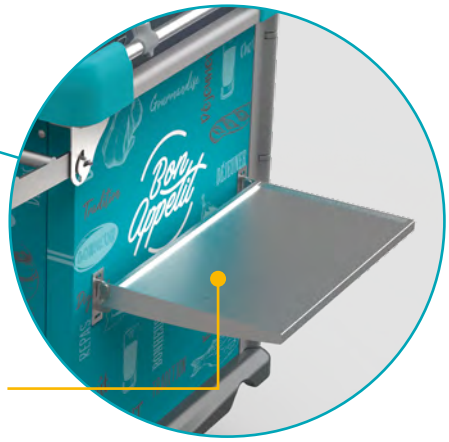
Étagère avec :
1 bac GN1/2
2 bacs GN1/3



Étagère avec :
2 bacs GN1/3
1 support assiette



Rampe à plateaux



Tablette à potage

I-SERV4

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 donne l'accès à la programmation.

Fonctionnalités digitales

- Programmation complète
- Dessus chauffant et refroidissant
- 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

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 évènements éventuels

Caractéristiques

- 3 modes de mise en route des cycles : Automatique / Manuel / Différé pour la gestion des chargements de plats en décalé
- Programmation : 5 programmes pour 4 services par jour
- Historique standard : plus d'un mois de stockage des évènements horodatés et ciblés par catégorie
- Traçabilité standard : stockage des températures visibles sous tension ou sur batterie pendant plus d'un mois (option).

Nouveautés iServ4

- Cybersécurité élevée conforme aux réglementations
- Connectable à SOCONNECT en Ethernet, en Wifi ou en 4G
- Maintenance optimisée avec la présence de nombreux capteurs, dont les pressions de gaz
- Ergonomie intuitive
- Optimisation de l'énergie pour les versions avec alimentation en monophasé





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

GESTION DES DONNÉES

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

1. Clé USB

Exporte et archive les rapports de traçabilité en PDF :

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

2. Temps réel

Notre plateforme SOCONNECT sur Cloud offre 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

LA TRAÇABILITÉ

TROIS NIVEAUX DE TRAÇABILITÉ

Traçabilité standard

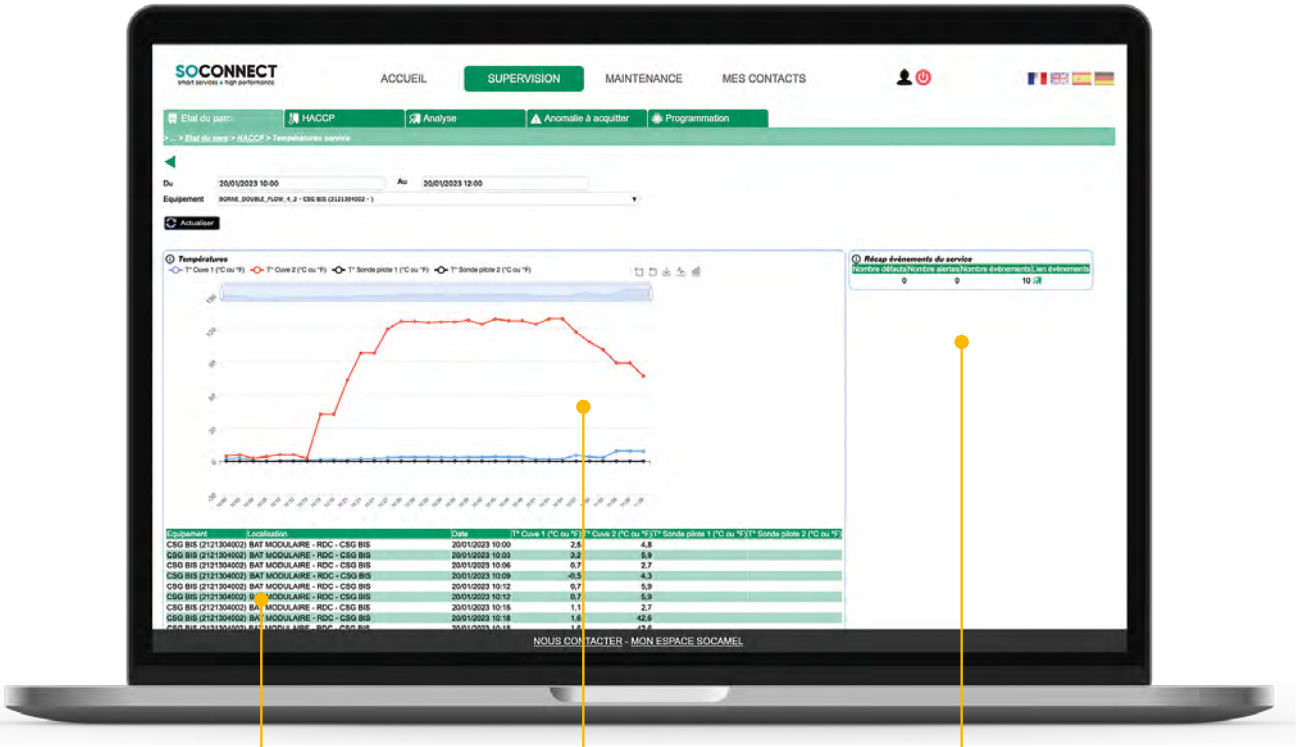
En standard, un premier niveau de traçabilité permet d'enregistrer les températures ambiantes des cuves quand le chariot est sous tension.

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, au service jusqu'au lavage..

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.

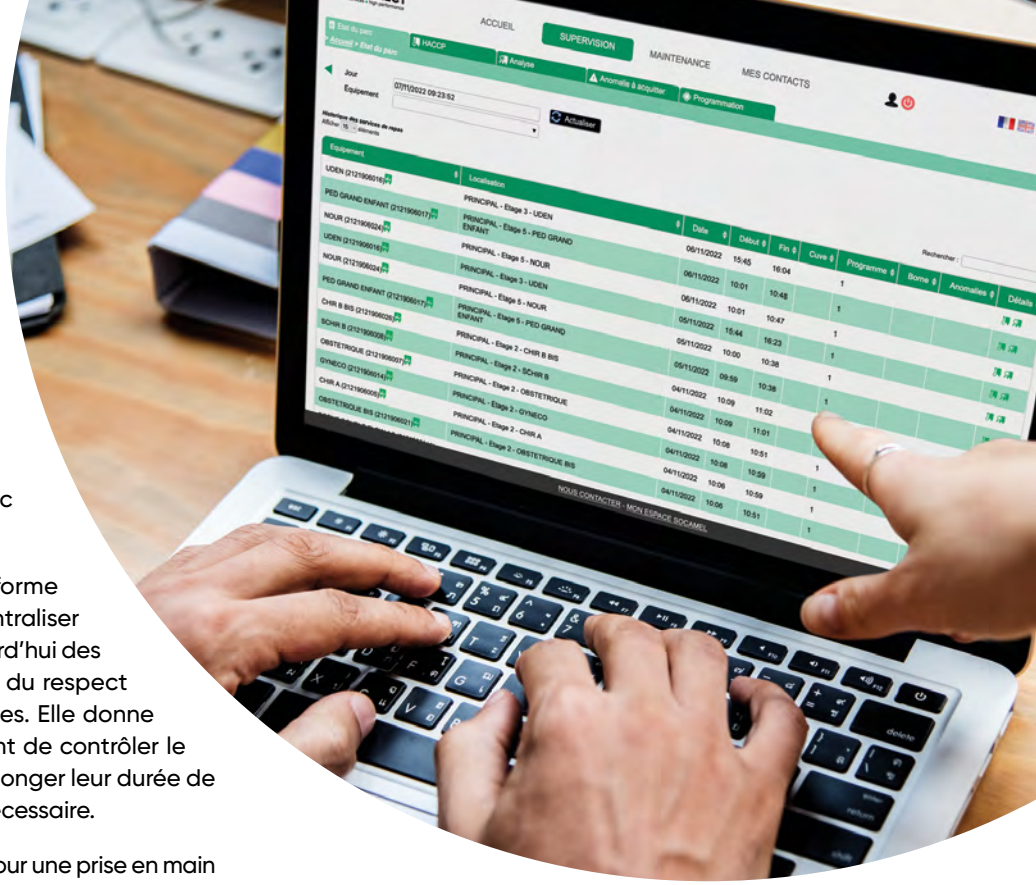


Logiciel SOCONNECT

Suivi en temps réel

Offre de services

SOCONNECT



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 accès à des indicateurs permettant de contrôler le bon entretien des équipements pour prolonger leur durée de vie et d'anticiper le renouvellement, si nécessaire.

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

Il peut être installé en réseau pour une gestion multipavillonnaire.

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 devient 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 gérées 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 patchs de sécurité.

LES + SOCAMEL

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 jovial

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

- Diagnostic sans outil avec la visualisation de tous les capteurs et notamment les pressions
- 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

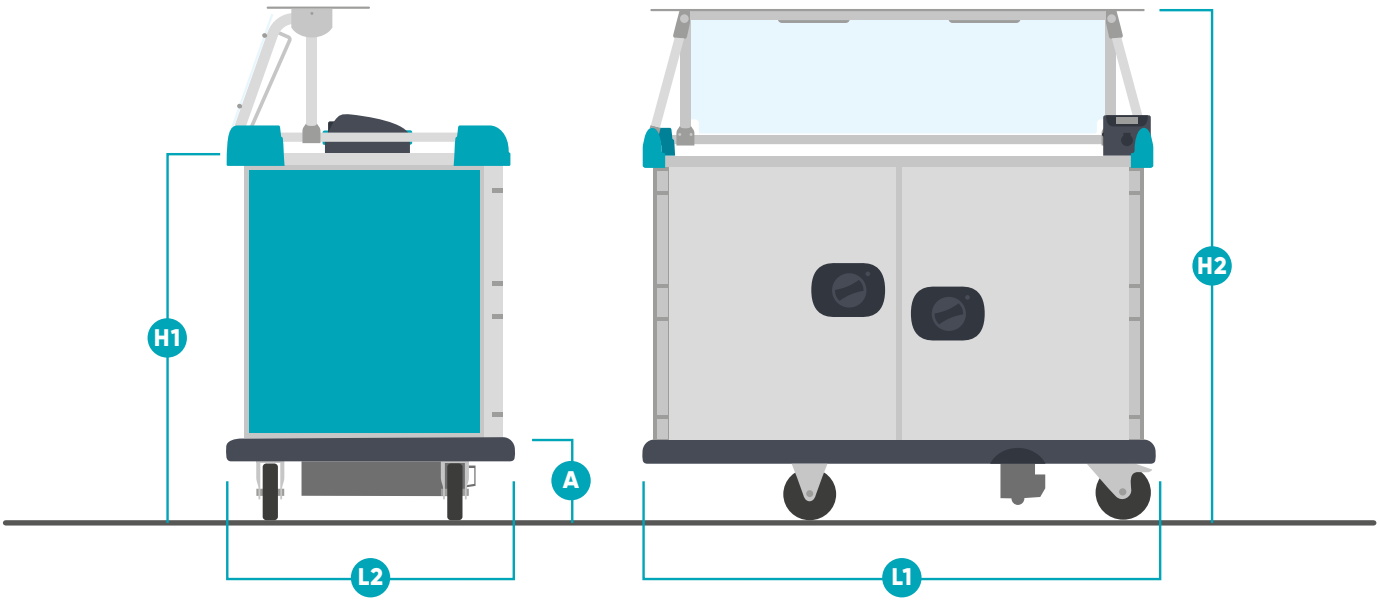




LES DIMENSIONS

MULTISERV VUE PROFIL

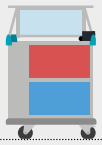
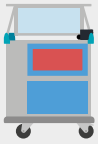
MULTISERV VUE FACE

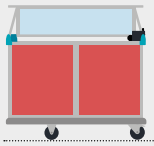
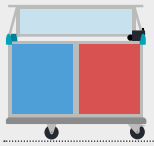
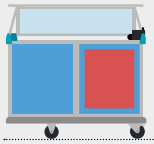
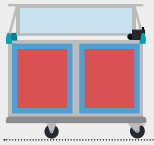
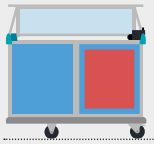


	ENCOMBREMENTS/en mm	JUNIOR	SENIOR
H1	Hauteur plan de travail	985	985
H2	Hauteur avec étagère supérieure	1303	1303
L1	Longueur extérieure	906	1370
L2	Largeur extérieure	765	765
A	Hauteur pare-chocs	235	235
	Poids à vide en kg	122	172
	Dimensions	906 x 765 x 1383	1370 x 765 x 1383

* Photos non contractuelles

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

NOTES

SOCAMEL
BY GUILLIN

#weprotectyourfood

Cette solution
est labellisée

LONGTIME®
LABEL INDÉPENDANT

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

MADE IN FRANCE

Fr - Ind. C - 0226