

SERVIZIO & SERVIZIO CAFÉ



DES CHARIOTS POUR LE TRANSPORT ET LA DISTRIBUTION DE PETITS DÉJEUNERS.

LA SOLUTION QUI AIGUISE LES APPÉTITS!

Des chariots adaptés à chaque organisation pour un service rapide et simplifié.



SOCAMEL
BY GUILLIN

#weprotectyourfood



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La solution de distribution de petits déjeuners de SOCAMEL, la gamme Servizio, est conçue pour le stockage, le transport et la distribution de petits déjeuners sur plateaux.

Cette solution répond parfaitement au service en chambre, sur des plateaux dressés pour une prestation hôtelière de qualité.

Discret et peu encombrant, le chariot Servizio offre un large choix d'organisation, de personnalisation et d'options de supports, favorisant le confort de la distribution. Ainsi, les premiers échanges de la journée avec les résidents se font dans la convivialité et la bonne humeur.

DESCRIPTION

La gamme Servizio est une solution de distribution de petits déjeuners sur plateaux.

Elle se décline en plusieurs modèles, permettant ~~ainsi~~ la distribution aisée jusqu'à 60 petits déjeuners :

- Servizio 2 colonnes: jusqu'à 40 petits déjeuners
- Servizio 3 colonnes: jusqu'à 60 petits déjeuners
- Servizio 2 colonnes traversant: jusqu'à 40 petits déjeuners
- Servizio café 2 colonnes: jusqu'à 30 petits déjeuners
- Servizio café 3 colonnes: jusqu'à 50 petits déjeuners

Ces chariots sont équipés de 4 ou 6 roues pivotantes Ø125 mm, avec freinage centralisé.

LES CARACTÉRISTIQUES

- Structure extérieure en aluminium, traitée à l'époxy
- Plan de travail en inox grainé
- Ouverture des portes avec maintien magnétique à 270°
- Plan de travail avec barres de conduite
- Galerie anti-chute sur 3 côtés
- Fermeture simple d'utilisation en inox par système de loquet
- Glissières embouties

SERVIZIO TRAVERSANT

- Accès des 2 côtés du chariot pour faciliter le service et le chargement
- Possibilité de faire le service à 2 sans gêne mutuelle



SOMMAIRE

LA GAMME SERVIZIO | P.6

La solution qui aiguise les appétits

LES ACCESSOIRES | P.10

Pour compléter le chariot Servizio

LES + SOCAMEL | P.12

De l'office à la chambre

LES DIMENSIONS | P.14

Pour le chariot Servizio

LA GAMME SERVIZIO



2 COLONNES



3 COLONNES



2 COLONNES TRAVERSANT

ADAPTABILITÉ

- Totalement modulable, possibilité de dresser les plateaux à l'avance ou en dotation
- Utilisation possible pour distribuer la collation de l'après-midi
- Compatible avec plateaux GN

ERGONOMIE

Le Servizio est une solution adaptée pour chaque organisation. Il est doté d'un plan de travail spacieux pour bénéficier d'un confort optimal durant le service. Ses dimensions intérieures normalisées GN facilitent le chargement, le déchargement et la visualisation des plateaux. Une galerie anti-chute située sur les 3 côtés du plan de travail, vient sécuriser la distribution.



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Chariot conçu avec des matériaux 100% recyclables.



Nous travaillons avec la filière de recyclage Ecologic pour la récupération et le recyclage de nos appareils.

COÛT

Un achat Socamél = un achat sérénité

Notre offre de service complète, combinant haut niveau de qualité et respect de l'environnement, permet ainsi d'optimiser votre investissement .

Servizio traversant
(accès aux plateaux facilité)

QUALITÉ, DURÉE DE VIE ET MAINTENANCE

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

Il est également appréhendé de sorte à assurer le confort du personnel durant la distribution. En effet, sa légèreté vient réduire l'effort physique du service, la galerie anti-chute sécurise la préparation et le transport. Les nombreux supports amovibles disponibles en option permettent de disposer de tout le nécessaire (viennoiseries, serviettes, beurre, sucre, confitures...) à portée de main.

Étant dépourvu de technologie embarquée, ce chariot ne nécessite pas de maintenance, (sauf Servizio Café).



NETTOYAGE ET HYGIÈNE

Ce chariot est élaboré pour un nettoyage simple et efficace à l'éponge ou à la lavette. Sa conception permet un écoulement optimal des eaux de lavage grâce à des cuves lisses.

Nettoyage simplifié par des bols mélangeurs amovibles (pour le Servizio Café).



LAVAGE À L'ÉPONGE



LAVAGE À LA LINGETTE

Glissière emboutie

Pas de 40 mm



SERVIZIO CAFÉ – 3 colonnes, 6 roues

SERVIZIO CAFÉ

Le Servizio Café est un chariot conçu pour la distribution de petits déjeuners et disposant d'un distributeur de boissons chaudes intégré. Il se décline en 2 modèles, permettant ainsi la distribution aisée de 30 à 50 petits déjeuners (avec un bol de 25 cl) :

- 2 colonnes : jusqu'à 30 petits déjeuners
- 3 colonnes : jusqu'à 50 petits déjeuners

Un large choix de recettes (café, café au lait, cappuccino, lait, chocolat, thé, dans différents contenants) de 5cl jusqu'à 1L, est proposé par le distributeur. Celles-ci sont toujours servies à la carte devant la chambre et à température du premier au dernier patient, pour le petit déjeuner, les collations et le goûter.

Grâce à ses nombreux accessoires et fonctionnalités, l'utilisation du Servizio Café limite le besoin de manipulations et contribue donc à une diminution des TMS pour le personnel de service.

Léger et maniable, le Servizio Café garantit une prestation de qualité à un budget réduit et maîtrisé :

- Pas de gaspillage, le système de préparation automatique assure le parfait dosage pour chaque bol ou tasse préparée au dernier moment
- Aucune perte en fin de service et une faible consommation d'énergie
- Blocage des heures d'accès et suivi des quantités
- Acceptant toutes marques de consommables lyophilisés pour la distribution automatique

De plus, son interface simple d'utilisation et conviviale apporte un gain de temps durant le service (environ 10 minutes pour un service de 30 petits-déjeuners).



Capacités :

Café, lait et chocolat en poudre sont chargés dans 3 bacs différents. La cuve, quant à elle, permet la distribution aisée de 12 L de boisson soit 48 bols de 25 cl, à une température de service de 70°C. Chaque contenant est rempli rapidement : la distribution d'un bol de 25 cl prend moins de 15 secondes.

Caractéristiques et fonctionnement :

- Système de connexion rapide au réseau d'eau
- Remplissage en eau et chauffe automatique
- Menu de 6 catégories de boissons et choix de 6 capacités par catégorie dans une limite de 20 boissons
- Système de mélange par pression
- Mode économie d'énergie
- Compteur par sélection : enregistrement des quantités consommées par boisson
- Alarmes programmables : nettoyage, batteries, calcaire
- Kit créma pour une boisson onctueuse
- Fonctionnement sur batterie
- Mode rinçage intégré

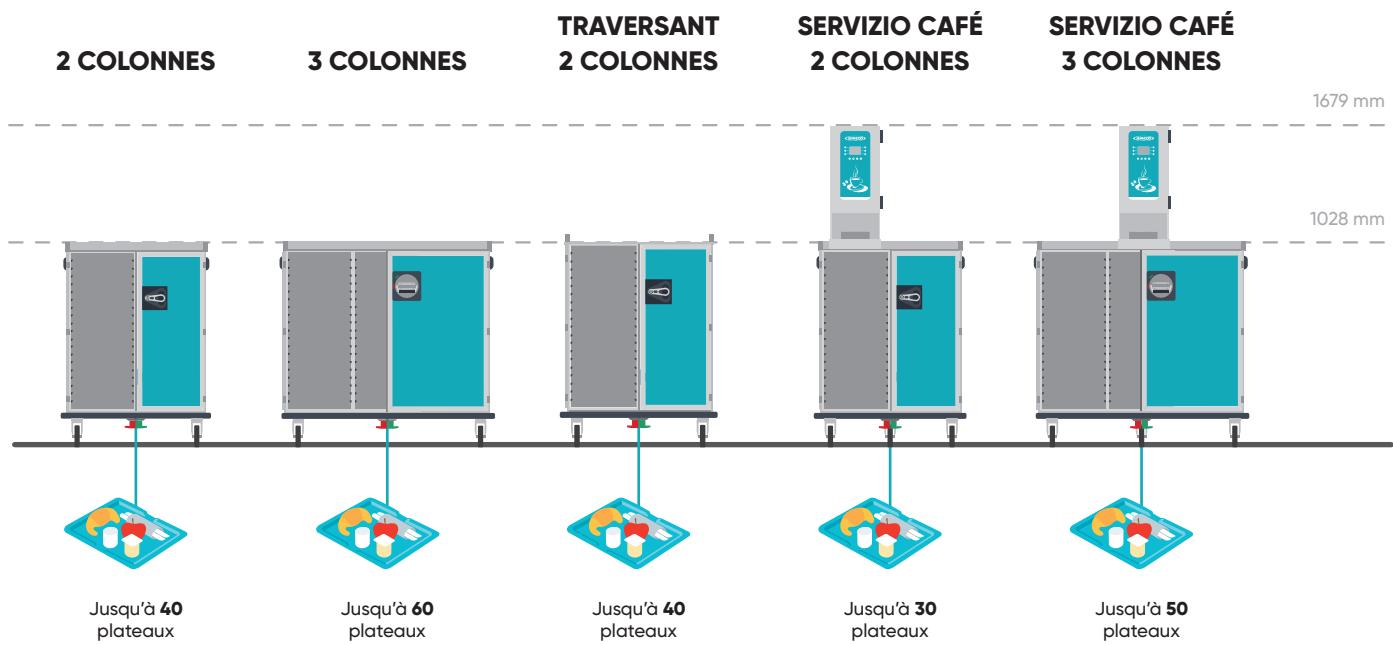


TROLLEYMUG

TROLLEYMUG

Conçu pour assurer le service devant la chambre, le Trolleymug est un distributeur de boissons chaudes attelé magnétiquement au Servizio en version autonome mobile. Etant attelé, il libère entièrement le plan de travail du Servizio et facilite le déplacement commun des deux appareils.

CORRESPONDANCE PLATEAUX



MODÈLE SERVIZIO	CODE PRODUIT	NOMBRE DE NIVEAUX (AU PAS DE 80 MM)	NOMBRE MAX DE PLATEAUX
2 COLONNES	04720011	20	40
2 COLONNES TRAVERSANT	04720012	20	40
3 COLONNES	04720013	30	60
SERVIZIO CAFÉ - 2 COLONNES	04720250	20	30
SERVIZIO CAFÉ - 3 COLONNES	04720350	30	50

LES PLATEAUX

GASTRONORME 1/2

325x265 mm



GASTRONORME 1/2

Clipsable 325x265 mm



PRESTIGE

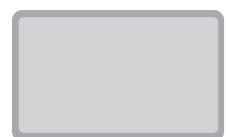
325x325 mm



(uniquement pour 2 colonnes traversant)

GASTRONORME 1/1

530x325 mm



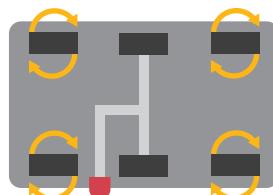
LES ACCESSOIRES

ACCESSOIRES

OPTIONS

6 roues pour Servizio 2 et 3 colonnes Ø 125 mm:

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



- Tiroir multifonctions
- Ramasse couverts 4 alvéoles
- Bac Gastronorme
- Poubelle 12L
- Support poubelle
- Support GN1/2 avec sac et poubelle
- Etagère fil suspendue
- 2 supports menu fixe et amovible
- 4 plateaux
- Le plateau clipsable: permet de tirer le deuxième plateau qui se trouve derrière lui, ce qui évite au personnel de se pencher pour aller le chercher au fond du chariot.

Range couverts



Pichet



Galerie anti-chute



Plateau clipsable

Plan de travail spacieux



Bacs Gastronomes

Freinage centralisé

Roue easy-roll



POUR LE PATIENT/LE RÉSIDENT

- 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 petit déjeuner un moment jovial
- Plateau dressé à la demande de chaque convive

POUR LES AGENTS HÔTELIERS

- Grande capacité de stockage
- Nettoyage facilité

POUR LE PERSONNEL DE SERVICE

- Chariots particulièrement légers et maniables
- Design élégant pour une utilisation gratifiante

POUR LE GESTIONNAIRE

- Retour sur investissement avec un matériel fiable et de qualité
- Design élégant pour une image de l'établissement renforcée
- La maniabilité et l'adaptabilité du chariot améliorent les conditions de travail



POUR LE PERSONNEL DE MAINTENANCE

- Composants de haute qualité, fabriqués et assemblés en France

POUR L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT

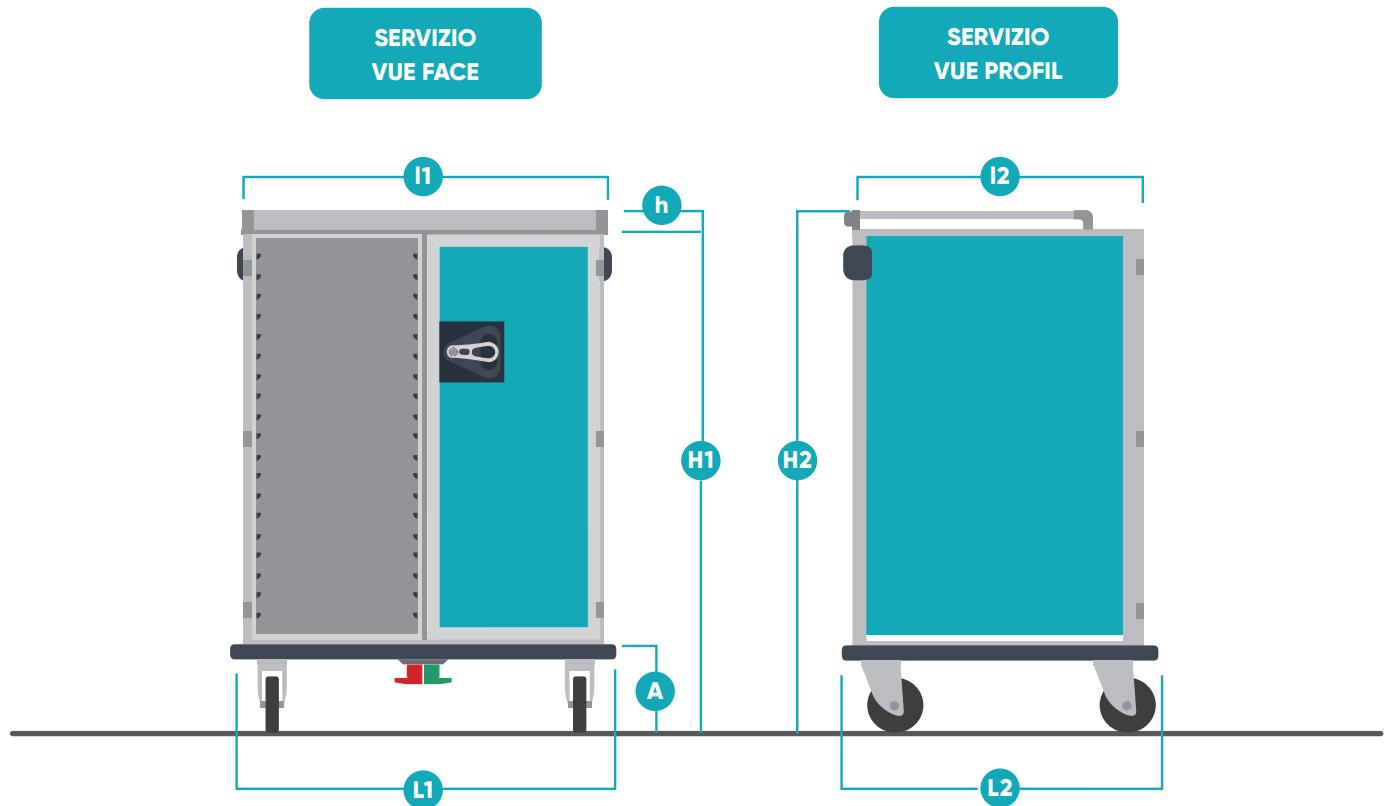
- Chariots de distribution valorisant l'image de l'établissement (élégance et sobriété)
- Approche environnementale et sociétale responsable

DES CHARIOTS À VOTRE IMAGE

Possibilité de personnaliser les chariots afin d'apporter une touche d'originalité appréciée de tous (en option).



LES DIMENSIONS



ENCOMBREMENTS/en mm	2 COLONNES	3 COLONNES	2 COLONNES TRAVERSANT	SERVIZIO CAFÉ 2 COLONNES	SERVIZIO CAFÉ 3 COLONNES
H1 Hauteur hors galerie	1028	1028	1028	1028	1028
H2 Hauteur avec galerie	1068	1068	1068	1068	1068
Hauteur avec distributeur	-	-	-	1679	1679
h Hauteur de la galerie	40	40	40	40	40
L1 Longueur	780	1132	780	780	1132
L2 Largeur	627	627	728	627	627
I1 Longueur plateau supérieur	745	1100	745	745	1100
I2 Largeur plateau supérieur	600	600	707	600	600
Poids à vide en kg	40	55	45	63	73
Dimensions	1000x850x1400	1200x850x1400	1000x850x1400	1000x850x1400	1200x850x1400

* Photos non contractuelles



#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

MADE IN FRANCE