



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

'Multiserv V3', la solución multiporciones de Socamel para mantener y regenerar menús

'Multiserv V3', la solución multiporciones de Socamel para mantener y regenerar menús

Jueves, 26 de julio 2018

'Multiserv V3' es la solución multiporciones de Socamel para mantener y regenerar menús de colectividades, en líquida caliente, fría o congelada. Permite almacenar a la temperatura adecuada los platos calientes y fríos en un mismo carro, antes y durante el servicio.

En residencias de largas estancias, colegios o empresas, 'Multiserv V3' se adecua perfectamente al servicio de comidas en comedor, además de aceptar cualquier tipo de recipiente (barquetas de plástico o aluminio, cubetas inoxidable, platos de porcelana...). Mucho más que un simple carro, el 'Multiserv V3' favorece la personalización y la diversificación de las comidas (dietas especiales, menús temáticos...), y ofrece unas prestaciones a la altura de las expectativas de todos: comensales, familia, personal y centro.

La termoconvección forzada y dirigida de Socamel Technologies

Procedente del mundo de la gran cocina tradicional, esta tecnología permite:

- Respetar las cualidades organolépticas con una gran variedad de menús, hasta los más delicados: hamburguesas, hojaldres, platos gratinados, rebozados, fritos...
- Utilizar todo tipo y forma de vajilla.
- Una circulación dinámica y controlada de los flujos de aire frío y caliente con una homogeneidad única en todos los niveles, obtenida mediante estudios aerodinámicos y térmicos de alto nivel.
- Una regulación muy eficaz de las temperaturas para los tres tipos de líquidos:
 - o Líquida fría / líquida congelada: el ciclo comienza con una bajada rápida a temperatura fría, seguida de un mantenimiento global a 3 °C. A la hora programada, sigue el mantenimiento en frío de los platos fríos, y la regeneración de los platos calientes.
 - o Líquida caliente: mantenimiento de las temperaturas calientes y frías.

Ventajas del sistema 'Varitherm'

- El sistema 'Varitherm' mantiene y regenera con precisión los diferentes platos en un solo compartimento.
- Técnicamente los compartimentos están separados en dos por una placa de acero inoxidable y cada semi-compartimento dispone de un ventilador y programación propia.
- Para satisfacer a los consumidores más exigentes, se pueden combinar frituras, parrilladas, gratinados y hojaldres con platos más delicados, sin correr el riesgo de deteriorar las cualidades organolépticas y con la garantía de respetar las temperaturas correctas a corazón de producto.

Ventajas de la encimera calefactora

- La encimera calefactora puede usarse también para calentar el pan y permite mantener la temperatura de las comidas durante más tiempo gracias a un precalentamiento de su vajilla de porcelana.

Seguridad alimentaria y mantenimiento

El 'Multiserv V3' está diseñado para poderse limpiar de forma sencilla y eficaz, sin retención de aguas, gracias a su fondo de cuba en pendiente, a sus angulares con guías, a las juntas de sus puertas y a sus guías móviles lavables a máquina.

Está equipado también con el sistema de trazabilidad 'i-Serv2', con pendrive, para garantizar un control perfecto de temperaturas: registro automático de las temperaturas, edición del informe en PDF y alarmas en caso de fallos. Ofrece también la posibilidad de registrar de forma continua las temperaturas en el corazón de los productos, para limitar la medición manual.

Contacta con **Socamel** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Socamel viene a España para acercarse a sus clientes y abrir nuevos mercados](#)