

Circuit de la restauration

Chariot de distribution de repas motorisé Neop meal®

Le chariot **multifonction** Neop meal® assure les différentes prestations alimentaires de la journée, servies en chambre, en salle à manger ou en UVP.

Ce chariot **compact et motorisé** offre une excellente manœuvrabilité. Sa motorisation permet d'améliorer le confort de travail du personnel tout en réduisant les TMS.

Neop meal® est **garant de la sécurité alimentaire**. Il respecte les températures et conserve les qualités organoleptiques des préparations culinaires grâce à un maintien en température par air pulsé.

Neop meal



Ergonomique



Hygiénique

Points forts

- ▶ Adapté à tout type d'organisation
- ▶ Poussée 100 % motorisée
- ▶ Maintien des températures par air pulsé
- ▶ Respect de la marche en avant

Circuit de la restauration

Chariot de distribution de repas motorisé Neop meal®

Points forts

ERGONOMIE

- ▶ **1 roue motrice centrale « EasyMoove » avec commande intégrée à la galerie supérieure**
- ▶ 4 roues directionnelles diamètre 125 mm à roulements à aiguilles
- ▶ Plan de travail à hauteur ergonomique, extensible grâce à deux supports latéraux
- ▶ Ouverture des portes à 270° avec maintien magnétique

SÉCURITÉ

- ▶ Isothermie optimale
- ▶ Galerie supérieure 3 côtés anti-chute
- ▶ Pare-chocs inférieur périphérique
- ▶ Freinage frontal centralisé
- ▶ Bouton d'arrêt d'urgence du système de motorisation EasyMoove
- ▶ Fermeture à clé

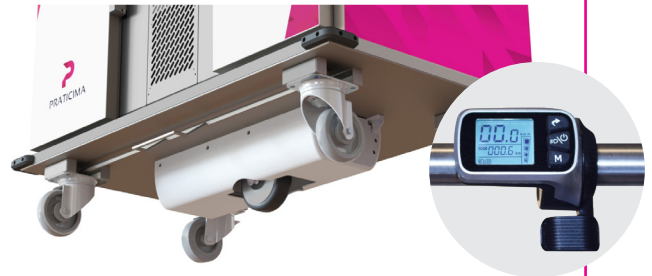
HYGIÈNE

- ▶ Construction tout inox
- ▶ Facile à nettoyer
- ▶ Débarrassage avec le même chariot
- ▶ Respect de la marche en avant
- ▶ Conformité HACCP

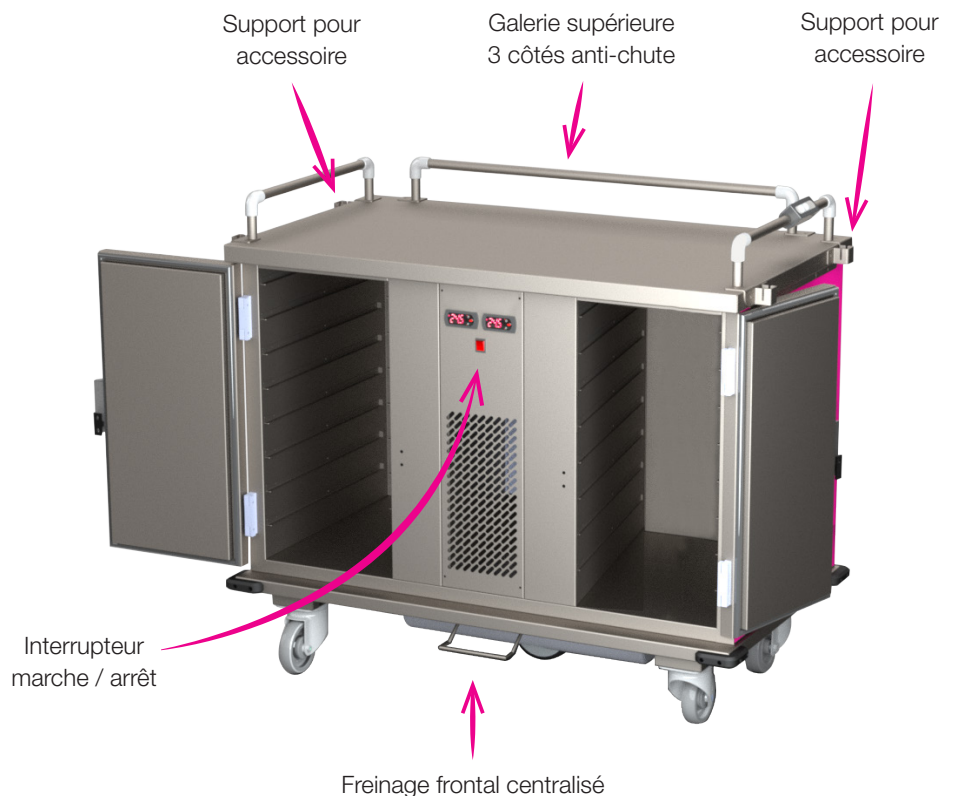
Données techniques

- ▶ 2 compartiments de 8 niveaux GN 1/1 au pas de 80 mm
- ▶ Compartiments réalisés en tôle inox, isolés avec de la laine de roche
- ▶ Dimensions utiles du plan de travail : L. 1139 x P. 641 mm
- ▶ Hauteur plan de travail : 1000 mm
- ▶ Dimensions hors tout : L. 1304 x P. 725 x H. 1107 mm
- ▶ Surface au sol : 0,945 m²
- ▶ Poids : 190 kg

EasyMoove



- ▶ **Poussée 100 % motorisée** : utilisation de la gâchette d'accélération
- ▶ **Sélection de la vitesse** (2,5 ou 4 km/h) et accélération progressive
- ▶ **Système de compensation** pour les sols irréguliers
- ▶ **Simplicité d'utilisation et de charge**
- ▶ **L'ergonomie accessible à tous** : solution économique, retour sur investissement en limitant les coûts liés aux arrêts de travail du personnel



Capacité par niveau



1 plateau
GN 1/1



2 plateaux
GN 1/2



1 bac
Gastronomie
GN 1/1



2 bacs
Gastronomie
GN 1/2



3 bacs
Gastronomie
GN 1/3



1 grille
GN 1/1

Modèles proposés

CHARIOT NEOP MEAL® VERSION CHAUD FROID

Prestations assurées

- ▶ Petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner

Service

- ▶ En chambre, en salle à manger ou en UVP
- ▶ Sur plateaux GN 1/1 ou GN 1/2
- ▶ À l'assiette à partir de bacs Gastronomme

Capacité

- ▶ 24 repas à l'assiette (positionnée sur une grille)
- ▶ 16 repas sur plateaux GN 1/2
- ▶ 32 petits déjeuners sur plateaux GN 1/2
- ▶ 100 goûters
- ▶ 40 assiettes à partir de bacs Gastronomme

Modules chaud froid

- ▶ Maintien en température par air pulsé
- ▶ Réglage et contrôle de la température par affichage digital
- ▶ Protection des modules chaud et froid par disjoncteurs
- ▶ Compartiment froid : Le chariot est conçu pour réguler à une température ambiante de 6°C/ 8°C. Les produits introduits doivent être à une température de 2°C /4°C.
- ▶ Compartiment chaud : Le chariot est conçu pour réguler à une température ambiante de 80°/90°C. Les produits introduits doivent être à une température de 80°C / 85°C.

Désignation

Référence

Chariot de distribution de repas motorisé Neop Meal® - version chaud froid

9E101_V02

CHARIOT NEOP MEAL® VERSION ISOTHERME

Prestations assurées

- ▶ Petit déjeuner et goûter

Service

- ▶ En chambre ou en salle à manger
- ▶ Sur plateaux individuels ou à partir de bacs Gastronorme

Capacité

- ▶ 32 petits déjeuners sur plateaux individuels GN 1/2
- ▶ 100 goûters

Désignation

Référence

Chariot de distribution de repas motorisé Neop Meal® - version isotherme

9E102_V02

CHARIOT NEOP MEAL® VERSION DOUBLE CHAUD

Prestations assurées

- ▶ Déjeuner et dîner

Service

- ▶ En salle à manger
- ▶ À l'assiette à partir de bacs Gastronorme :
 - 1 puit pour les viandes / poissons
 - 1 puit pour les légumes

Capacité

- ▶ 80 repas

Modules chauds

- ▶ Maintien en température par air pulsé
- ▶ Réglage et contrôle de la température par affichage digital
- ▶ Gestion séparée des températures
- ▶ Protection des modules chauds par disjoncteurs
- ▶ Le chariot est conçu pour réguler à une température ambiante de 80°/90°C.
- ▶ Les produits introduits doivent être à une température de 80°C / 85°C.

Désignation

Référence

Chariot de distribution de repas motorisé Neop Meal® - version double chaud

9E103_V02

Circuit de la restauration

Chariot de distribution de repas motorisé Neop meal®

CHARIOT NEOP MEAL® VERSION DOUBLE FROID

Prestations assurées

- ▶ Déjeuner et dîner

Service

- ▶ En salle à manger
- ▶ À l'assiette à partir de bacs Gastronorme :
 - 1 puit pour les entrées
 - 1 puit pour les desserts

Capacité

- ▶ 80 repas

Modules froids

- ▶ Maintien en température par air pulsé
- ▶ Réglage et contrôle de la température par affichage digital
- ▶ Gestion séparée des températures
- ▶ Protection des modules froids par disjoncteurs
- ▶ Le chariot est conçu pour réguler à une température ambiante de 6°C/ 8°C.
- ▶ Les produits introduits doivent être à une température de 2°C /4°C.

Désignation

Référence

Chariot de distribution de repas motorisé Neop Meal® - version double froid

9E104_V02

Équipements optionnels

Désignation

Référence

1 Support latéral pour bacs Gastronorme - Livré sans bac

9E212

2 Support poubelle

9E213

