



GAMME MULTI- PORTIONS

SERVICE DU REPAS À L'ASSIETTE



LA GAMME MULTIPORTIONS

DES SOLUTIONS COMPLÈTES
POUR LE SERVICE DES REPAS
À L'ASSIETTE DANS VOTRE
ÉTABLISSEMENT

RESTISELF
MONOBLOC



Nous avons entièrement repensé nos solutions de distributions dédiées au service à l'assiette, mais pas que...
Les différents modèles de matériels que nous vous proposons se distinguent par leurs caractéristiques bien spécifiques, et s'unissent par leur qualité de régéthermie.

Notre objectif : proposer des solutions vous permettant de servir de bons repas **sains** et **savoureux** grâce à notre technologie de chauffe par thermocontact qui offre la meilleure restitution de nutriments et de goût.

“

le plaisir d'un bon
repas avec un service
hôtelier à l'assiette

RESTISELF
dissocié



RESTISELF 4G

CHARIOTS POUR LE SERVICE DU REPAS À
L'ASSIETTE EN LIAISON FROIDE OU CHAUDE



TRAÇABILITÉ INTÉGRÉE*

Grand écran de pilotage avec
historique des températures



ERGONOMIE

Accès aux bacs multiportions
par plaques coulissantes



ROBUSTESSE

Apporte modernité et élégance
sur le lieu de service



ÉQUIPÉ DE TIROIRS TÉLÉSCOPIQUES !

Accès simplifié aux bacs par **tiroirs télescopiques amovibles**.

De plus, cela vous permet un **nettoyage en lave vaisselle**.

SAVEURS PRÉSERVÉES

Notre technologie de chauffe par thermocontact apporte **le meilleur rendu en terme de saveurs et de restitution des nutriments**.

De plus, vous pouvez gérer **différents types de contenants lors d'un même cycle**.

Découvrez les avantages du thermocontact !

Quelle que soit votre organisation pour le service des repas (en salle à manger, dans les étages, ou encore quelques repas en chambre le soir), le RESTISELF sera votre allié !

Très **maniable** et **ergonomique**, le service à l'assiette n'a jamais été aussi facile.

La remise en température par thermocontact protège l'intégrité des aliments, des saveurs ou des sauces et ce, **indépendamment du contenu des bacs multiportions**.



Existe également en version compacte !

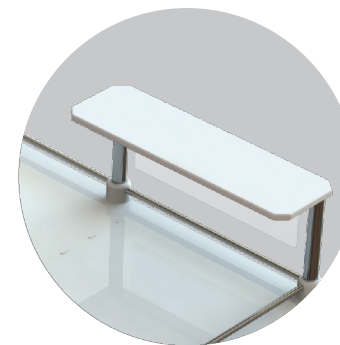
* Selon modèle, uniquement avec la carte RM750. Renseignez-vous auprès de notre service commercial.

RESTISELF DISSOCIÉ

LE CHARIOT MODULAIRE
PAR EXCELLENCE



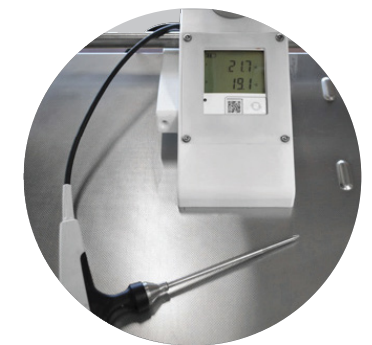
ACCESSOIRES ET OPTIONS



PASSE PLATS
PARE HALEINE



SUPPORT
FICHE MENU



TRAÇABILITÉ
CONNECTÉE



SUPPORT SAC
POUBELLE



DESSUS
CHAUFFANT



SUPPORT BAC
À COUVERTS

COMPACT / MODULAIRE / LÉGER

Le RESTISELF dissocié se compose d'une **borne fixe en office ou en cuisine** et d'une **navette** qui assure le transport et le service des repas.

Sa navette **sans électronique embarquée** vous propose une légèreté et maniabilité améliorée ; de plus, la connexion automatique de la borne au chariot vous permet une simplicité de manipulation.

RESTAUSELF

solution dédiée liaison chaude



Robuste, ergonomique, disposant de nombreux accessoires, le RESTAUSELF s'adapte aux services des établissements

**Le RESTAUSELF s'adapte à tous types d'établissements,
aux processus de distribution de repas en liaison chaude**

Convivialité / Design / Simplicité

Conservez toutes les qualités gustatives des plats préparés par le chef de cuisine grâce à notre technologie de maintien en température par accumulation.



AUTONOME

1h30 garantie de maintien
au chaud, chariot
débranché



plug & play

se branche sur n'importe
quelle prise 230V / 16A



PRÉCISION

maintien en température
sans dessèchement ni
recuisson

RESTISELF

MONOBLOC



RÉFÉRENCES	P2207R4G	P2208R4G	P2207R3G+1/2	P2207NC3G+1/2
Description	7 niveaux chauds 15 niveaux froids	8 niveaux chauds 15 niveaux froids	7 niveaux chauds GN1/2 7 niveaux froids GN1/1	7 niveaux chauds GN1/2 7 niveaux isothermes GN1/1
Capacité max	Environ 49 repas	Environ 56 repas		
Longueur x Largeur	1 473 mm x 756 mm		1 260 mm x 720 mm	
Hauteur du plan de travail	982 mm	1 070 mm	975 mm	
Espace utile entre niveaux	72,5 mm côté chaud / 35 mm côté froid		73 mm côté chaud / 80 mm côté froid	
Puissance électrique	3 670 W		2 150 W	1 600 W
Avec dessus chauffant	3 670 W	4 370 W	2 450 W	1 900 W
Nombre de tiroirs coulissants en standard	3	4		



RESTISELF

MONOBLOC COMPACT

RÉFÉRENCES	P2203R4G	P2204R4G	P2207R4G	P2208R4G	P2207C4G	P2208C4G
Description	3 niveaux chauds 4 niveaux froids	4 niveaux chauds 4 niveaux froids	7 niveaux chauds Liaison froide	8 niveaux chauds Liaison froide	7 niveaux chauds Liaison froide	8 niveaux chauds Liaison froide
Capacité max	Environ 21 repas	Environ 28 repas	Environ 49 portions	Environ 56 portions	Environ 49 portions	Environ 56 portions
Longueur x Largeur	1 041 mm x 751 mm					
Hauteur du plan de travail	1 051 mm	1 139 mm	984 mm	1 072 mm	984 mm	1 072 mm
Espace utile entre niveaux	72,5 mm côté chaud / 77 mm côté froid		72,5 mm côté chaud		73 mm côté chaud	
Puissance électrique	2 620 W			3 060 W		
Avec dessus chauffant	2 620 W	3 320 W	3 060 W			
Nombre de tiroirs coulissants en standard	2	2	3	4	3	4

RESTISELF

DISSOCIÉ



NAVETTE	P2207NDR4G
Description	7 niveaux chauds 7 niveaux froids
Capacité max	Environ 49 repas
Longueur x Largeur	1 220 mm x 730 mm
Hauteur du plan de travail	980 mm
Espace utile entre niveaux	73 mm côté chaud / 80 mm côté froid
Puissance électrique	3 200 W
Avec dessus chauffant	3 200 W
Nombre de tiroirs coulissants en standard	3

BORNE	P2207BDR4G
Longueur x Largeur x hauteur	830 x 590 x 1 180 mm
Puissance électrique	750 W



RESTAUSELF

RÉFÉRENCES	P2250N-C	P2250R-C	P2250C-C
Description	16 niveaux neutres 16 niveaux chauds	16 niveaux froids 16 niveaux chauds	2 x 16 niveaux chauds
Capacité max	Environ 56 repas		Environ 56 portions
Longueur x Largeur	1 302 mm x 723 mm		
Hauteur du plan de travail	980 mm		
Espace utile entre niveaux	35 mm		
Puissance électrique	1 400 W	2 150 W	2 800 W
Avec dessus chauffant	2 100 W	2 850 W	3 500 W

ELECTRO CALORIQUE GROUPE développe UNE DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

Conception et production « Made in France »



Priorité aux fournisseurs français

Préservation de l'emploi local

Durabilité de nos équipements

Atelier Seconde Vie

ELECTRO CALORIQUE GROUPE
EST implanté À l'INTERNATIONAL
et commercialise ses produits
et services dans 40 pays



electro GROUPE
CALORIQUE
servir le meilleur

À VOTRE ÉCOUTE



+33 (0)4 72 93 14 14



www.electrocalorique.com



contact@electrocaloriquegroupe.com



ZAC de Satolas Green
69330 PUSIGNAN FRANCE

