



VITALIS 2

La solution «tout en un» pour
des repas sains et savoureux

Meilleure qualité de repas

Le plus fiable

CTP le plus bas

VITALIS 2

La solution «tout en un» pour des repas sains et savoureux

VITALIS 2 est le plus récent chariot de distribution de repas de la gamme de produits VITALIS et le dernier développement dans la restauration chaude et froide.

Avec sa technologie unique de thermocontact, le VITALIS 2 est compact, simple à utiliser et économique. La qualité des repas est assurée par un chauffage adéquat, en utilisant le moins d'énergie nécessaire.

Le goût, la texture et l'apparence des aliments (propriétés organoleptiques) sont pratiquement indiscernables de ceux fraîchement cuits. Il s'agit d'une amélioration spectaculaire des systèmes de convection.

La chaleur des étagères thermocontact maintient les aliments à la bonne température jusqu'à la fin du service, même une fois les portes ouvertes! La nourriture reste chaude sans perte de qualité, donnant à votre personnel la satisfaction de présenter d'excellents repas aux patients.

VITALIS 2 est de loin votre meilleur choix pour la qualité des repas.

Offrant à chaque fois une qualité et une température presque parfaites. Maintenir la haute qualité des repas que vous préparez.



VITALIS 2 20 Fresh 98 (réfrigération intégrée)
avec plateaux noirs en option



Économique et respectueux de l'environnement



Consommation d'énergie la plus basse

Parce que nous pensons constamment à l'impact de nos produits sur l'environnement, nous avons réduit la consommation d'énergie sur VITALIS 2 sans perte de performance.

La tablette chauffante thermocontact de 220 watts assure un chauffage doux tout en utilisant un minimum d'énergie.

Les étagères chauffantes ont un capteur automatique et ne s'allument que lorsqu'un plateau est présent, et orientées pour le rethermalisation. L'énergie n'est pas gaspillée dans les étagères chauffantes sans plateaux ni repas froids. La consommation de chaleur est directement liée au taux d'occupation des lits d'hôpitaux.

Les besoins énergétiques de rethermalisation pour VITALIS 2 sont inférieurs de 40% à ceux des chariots utilisant la technologie de convection. Non seulement cela permet d'économiser de l'argent, mais cela se traduit également par moins de chaleur perdue à éliminer via la climatisation, ce qui double les économies.

Pour des économies d'énergie encore plus importantes, le chariot peut être configuré pour un fonctionnement en chambre froide (pas de réfrigération) ou avec le système de réfrigération sans électricité Carbofresh™ utilisant du CO₂ recyclé.

VITALIS 2 est de loin votre meilleur choix pour l'efficacité énergétique.

Maintenance minimale, durée de vie maximale

Étant donné que les systèmes de thermocontact n'ont pas de pièces mobiles, les chariots VITALIS 2 sont beaucoup plus fiables que les chariots utilisant la technologie de convection. Les économies de coûts de maintenance (par rapport aux systèmes de convection) sont de 70 à 80%.

Les chariots VITALIS 2 durent beaucoup plus longtemps que les chariots de rethermalisation utilisant la technologie de convection. La durée de vie économique prévue est de 20 ans ou plus. La longue durée de vie est l'un des impacts environnementaux positifs les plus importants de VITALIS 2 par rapport à la technologie de convection.

Maintenance beaucoup plus faible, durée de vie plus longue et consommation d'énergie réduite: VITALIS 2 présente le coût total de possession (TCO) le plus bas. Les économies à vie sur les coûts d'exploitation par rapport à la technologie de convection dépassent facilement le prix d'achat total du système!

VITALIS 2 est de loin votre meilleur choix pour le TCO le plus bas et pour l'environnement.

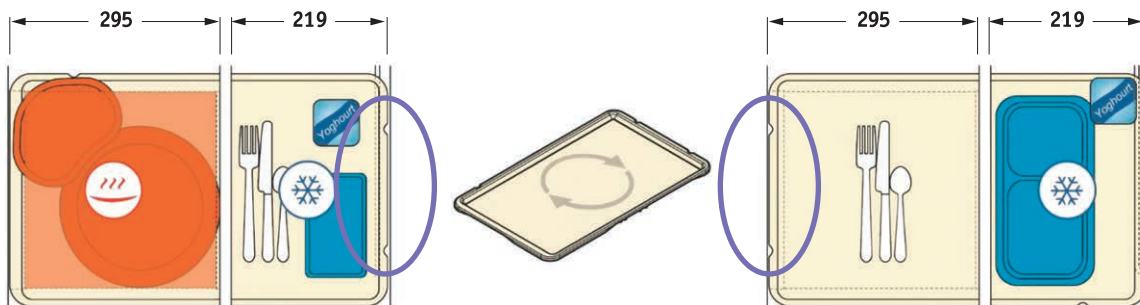


Efficace, flexible et facile à utiliser

Le VITALIS 2 peut être équipé soit d'un système de préchauffage pour une utilisation de ligne chaude, soit d'une détection de plateau pour les opérations de ligne chaude, de cuisson et de refroidissement ou de cuisson et de congélation. Il est également disponible avec réfrigération simple ou double.

Le plateau plat et pratique VITALIS 2 permet de transporter des repas complets (plats chauds ainsi que salades et desserts) dans le même chariot.

VITALIS est unique dans sa capacité à transporter à la fois des repas chauds et des repas froids uniquement. Le simple fait de tourner un plateau à 180° empêche ce plateau d'être recomposé, permettant des repas froids uniquement.



Repas chaud complet

L'orientation du plateau permet l'étagère correspondante à chauffer.

Repas froid complet

L'orientation du plateau désactive le chauffage de l'étagère correspondante.

VITALIS 2



VITALIS 2 20 Single 98
avec unité de réfrigération
STAND Fresh™ séparée

Compact et avec une meilleure mobilité

Le VITALIS 2 a un châssis compact (985 x 750 mm) léger avec l'unité de réfrigération séparée VITALIS STAND Fresh™ est de loin la plus petite de l'industrie.

Ça signifie:

- le faible encombrement facilité d'entreposage et le transport – dans les camions, dans les ascenseurs, et dans les petits espaces comme les kitchenettes de salle.
- le chariot est plus facile à utiliser, surtout lorsque l'espace est limité.
- l'unité de réfrigération STAND Fresh™ est suffisamment compacte pour être utilisée n'importe où: cuisines, sur les unités d'hôpital et salles à manger.

Grâce à ses petites dimensions et ses 6 roues en acier inoxydable (200 mm de diamètre) standard, moins d'efforts sont nécessaires pour tourner et déplacer le VITALIS 2. Des matériaux plus légers et 4 poignées pleines hauteur garantissent une meilleure maniabilité.



La gamme

5 niveaux de capacité

- 16, 20, 24, 28 et 30 plateaux Gastronomes 1/1

2 emplacements d'étagère

- 83 mm peu encombrant
- Pour plus d'espace sur le plateau 98 mm

4 systèmes de réfrigération

- Système de réfrigération intégré: VITALIS 2 Fresh
- Station d'accueil de réfrigération séparée: VITALIS 2 Single / STAND Fresh™
- Réfrigération par chambre froide: VITALIS 2 Single avec portes pliantes
- Réfrigération non électrique avec CO₂ injecté: VITALIS 2 Carbofresh™

Options et accessoires

- Système de freinage centralisé
- Verrouillable avec clé standard ou triangulaire
- Crochet d'attelage mécanique
- Motorisation
- Surveillance de la température froide HACCP
- Aides au service mobile

Pour d'autres options, veuillez nous consulter.

3 packs

- Pack Ligne Chaude / Ligne Froide / Ligne à Congeler avec détection de plateaux
- Pack Ligne Chaude / Ligne Froide / Ligne à Congeler avec détection de plateaux et double réfrigération
- Pack Ligne Chaude avec préchauffage

Spécifications techniques

Nombre de niveaux	Pas (mm)	Dimensions (mm et pouces) Longueur/Largeur/Hauteur	Max. courant et puissance à 208V 3ph	
			Frais ou Single/STAND Fresh™	Single (chambre froide) ou Carbofresh™
Chariot VITALIS 2				
16	83	985 mm / 750 mm / 1173 mm 38.8" / 29.5" / 46.2"	13.4 A	9.2 A
	98	985 mm / 750 mm / 1279 mm 38.8" / 29.5" / 50.4"	4.9 kW	3.6 kW
20	83	985 mm / 750 mm / 1279 mm 38.8" / 29.5" / 50.4"	13.4 A	12.0 A
	98	985 mm / 750 mm / 1445 mm 38.8" / 29.5" / 56.9"	5.7 kW	4.5 kW
24	83	985 mm / 750 mm / 1445 mm 38.8" / 29.5" / 56.9"	16.6 A	12.1 A
	98	985 mm / 750 mm / 1631 mm 38.8" / 29.5" / 64.2"	6.6 kW	5.4 kW
28	83	985 mm / 750 mm / 1631 mm 38.8" / 29.5" / 64.2"	18.0 A 7.5 kW	18.0 A 6.2 kW
	83	985 mm / 750 mm / 1694 mm 38.8" / 29.5" / 66.7"	18.0 A 7.9 kW	18.0 A 6.7 kW
Unité de Réfrigération STAND Fresh™				
		860 mm / 415 mm / 975 mm 38.8" / 29.5" / 38.4"		

Distribution alimentaire innovante système pour sain et savoureux repas

ISECO St-Phal comprend l'importance de la nourriture dans les soins de santé, en tant que fournisseur international de systèmes de distribution de nourriture pour les hôpitaux, les établissements de soins de longue durée, les écoles et les établissements pénitentiaires. En collaboration avec ces clients, nous avons conçu nos systèmes pour aider les gens à profiter d'une nourriture saine et savoureuse. Nous y parvenons en proposant plus que des produits: nous soutenons ces organisations avec nos connaissances et notre expérience dans la production, le stockage, la distribution et le service sûrs de repas individuels et en plusieurs portions.

Nous fournissons tout

Nous développons et produisons tous nos produits dans notre usine en France, avec notre propre R&D, production et service après-vente. Cela nous permet de continuer à faire des innovations qui augmentent la satisfaction des clients grâce à une meilleure efficacité et un meilleur service.

La durabilité est un principe directeur au sein d'ISECO St-Phal. Cela se reflète dans tous les aspects de notre entreprise: produits, technologie, bâtiments et méthodes de production.



Beagle 360Drive remorque Vitalis 2 16 Single 83, VITALIS 2 24 Single 83 et VITALIS 2 30 Single 83



Distributeur nord-américain exclusif

Grande Cuisine Systems Inc.

T 877 385 3111

F 416 385 3141

E info@GrandeCuisineSystems.com

I www.GrandeCuisineSystems.com



ISECO St-Phal

63, route de Chamoy
10130 Saint Phal, France

T +33 (3) 25 42 70 00

F +33 (3) 25 42 16 80