

## Multigen XS / S – EU Specification

Les Multigen XS et S sont conçus pour faciliter votre travail et offrir un service d'excellente qualité. Ils sont conçus avec un four de remise en température à air pulse pour une meilleure qualité organoleptique et un compartiment pour les composants froids. Le Multigen vous permet d'être encore plus proches de vos patients. La distribution des repas en multi-portions donne la possibilité de choisir son repas. Il est développé pour un fonctionnement en liaison chaude, liaison froide et liaison surgelée. Il vous permet d'utiliser aussi bien des bacs gastronomes en inox que des barquettes à usage unique en plastique ou en matériel biodégradable.

### Construction

- Construction inox, solide et léger
- Cuve coté froid injecté avec de la mousse en polyuréthane
- 4 poignées ergonomiques
- Support prise à hauteur de main
- Pare-chocs périphérique résistant
- Equipé de 4 roues de 160mm de diamètre

### Panneau de commande

- Panneau de commande avec HACCP & BCardWise :
  - Programmable
  - Visualisation des températures chaudes et froides, décompteur de temps.
  - Alarmes sonores
  - Système HACCP avec carte à puce Smartcard
  - Démarrage et arrêt automatique
  - Avec trois cycles de chauffe différents
  - Cycle de chauffage additionnelle
  - Sonde avec menu déroulant
  - Système de réduction d'énergie Smart-Temp
  - Changement automatique de l'heure Été / Hiver

### Compartiment chaud

- Four à air pulse
- Système d'évacuation de vapeur pour diminuer le risque de brûlures et garantir une remise des produits organoleptique
- Chambres conçues pour être facilement accessibles en conformité avec les normes d'hygiène: bords arrondis, cuves étanches, nettoyage facile.
- Portes inox et ouverture à 180 degrés
- Joints fixes sur les portes
- Détection d'ouverture des portes
- Module amovible de 3 ou 4 niveaux GN 1/1 (seulement XS)
- Module amovible de 7 ou 8 niveaux GN 1/1 (seulement S)
- Réfrigération statique (sans évaporateurs dans la cuve) pour obtenir une température efficace et faciliter le nettoyage.

### Compartiment froid (seulement XS)

- Réfrigération statique (sans évaporateurs dans la cuve) pour obtenir une température efficace et faciliter le nettoyage.
- Injecté avec mousse polyuréthane à haute pression, sans HFC pour optimiser l'isolation et réduire la consommation énergétique
- Chambres conçues pour être facilement accessibles en conformité avec les normes d'hygiène: bords arrondis, cuves étanches, nettoyage facile.
- Gaz réfrigération R134a.
- Portes inox et ouverture à 270 degrés
- Joints fixes sur les portes
- Module amovible de 3 niveaux GN 1/1.



### Caractéristiques de sécurité

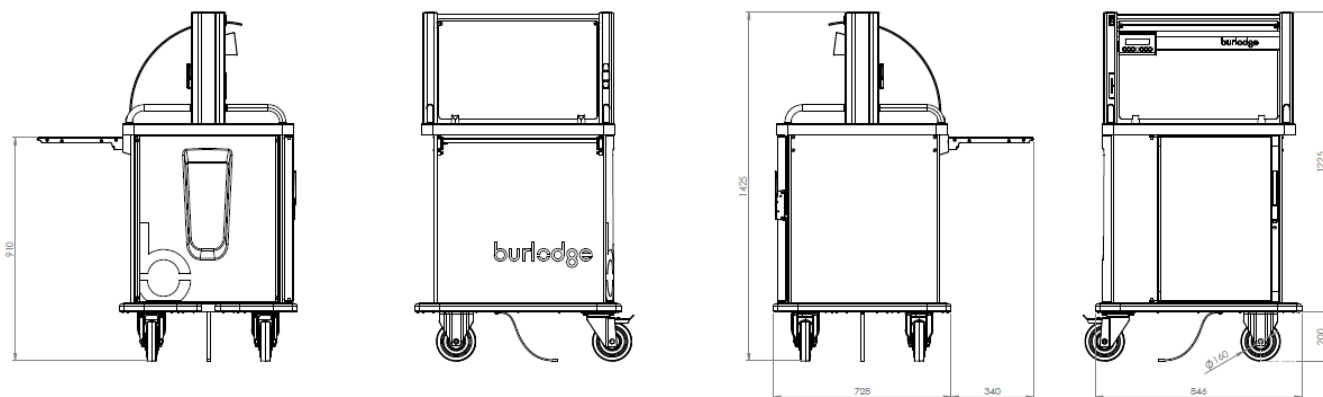
- Appareil, de classe sécurité I, protégé par fusibles
- Panneau de commande 12 volts.
- Thermostat de sécurité dans le compartiment chaud.
- Pressostat de sécurité pour haute pression.
- Compartiment électrique ventilé

### Options et Accessoires

- Rampe à plateaux rabattable
- Fiche monophasé 16A
- Tablette latérale
- Porte poubelle
- Fermeture à clé
- 4 roues, inox avec frein
- Grille antichute
- Module amovible de 3 ou 4 niveaux (seulement XS)
- Module amovible de 7 ou 8 niveaux (seulement S)
- Diviseur du compartiment chaud (seulement S)
- Barre de tractage
- Dolly pour module amovible
- Barre de tractage Dolly
- Galerie 3 côtés
- Pare-haleine avec lampe halogène
- Pare-haleine

### Performance

Pour de meilleures performances, les températures de la nourriture doivent être entre +10° C et +63° C pour la liaison chaude et entre +1° C et +3° C pour la liaison froide.



<b>Dimensions pour le transport</b> 880 x 750 x 1500 h mm	<b>Gaz Frigorifique (no CFC)</b> R134a GWP = 1430	<b>Poids sur palette</b> 160 kg	<b>Poids de chariots</b> 145 kg*	<b>Niveau sonore</b> 55 dBA	<b>Coefficient d'iso thermie (ISO 6949)</b> $U_{DOOR} = 0,86W/m^2K$ $U_{LAT-SIDE} = 0,98W/m^2K$
<b>Dimensions Dolly</b> 1019 x 668 x 890 h mm		<b>Poids de Dolly</b> 23 kg	<b>Poids sur palette Dolly</b> 35 kg		

Code	Modèle	Capacité GN 1/1 (chaud-froid)	Pas (chaud-froid)	Tension Nominale	Puissance Nominale	Ampérage	Dégageme nt calorifique	Consomm. moyenne de cycle***
BLM51.120	Multigen XS	4 niveaux (chaud) – 2 ou 3 niveaux (froid)	4 niveaux 77mm	220-240V 50Hz 1P/N/E	3.1 kW**	12.9 Amps	1.5 kW	2.7 kW
BLM51.320			3 niveaux 57mm  2 niveaux 86mm	380-400V 50Hz 3P/N/E	4 kW***	7Amps		3.1 kW
BLM50.120	Multigen S	7 ou 8 niveaux	8 niveaux 71.5 mm	220-240V 50Hz 1P/N/E	3.1 kW**	12.9 Amps		2.7 kW
BLM50.320			7 niveaux 82 mm	380-400V 50Hz 3P/N/E	7.5 kW***	10 Amps		2.7 kW

\* Poids inclut le pare-haleine, les supports grilles et refrigeration simple

\*\* Prise UK BS1363/A 13 Amps

\*\*\* Peut être rebranché en mono avec cordon (220-240V/13A prise UK or 220-240V/16A marché EU)

\*\*\*\* Cycle liaison chaude de 50 minutes

**Approuvé:** Certifié selon la norme EN 60335-1 et les deuxième parties: -2-42, -2-24



**IPX4** Classe climatique: 5 (ISO 23953-2)

#### Nettoyage

Lavage selon les instructions du manuel  
Utiliser uniquement des produits conformes non alcalins et non chlorés (protection aluminium) – pH entre 4,5 et 8

#### Fiche avec longueur de câble environ 1800mm

220-240V-1P/N/E 13A (prise UK)  
220-240V-1P/N/E 16A (autres)  
380-400V-3P/N/E 16A

#### Précaution pour la sécurité

Tablette latérale - poids maximum 10kg  
Rampe rabattable – poids maximum 15kg

**UNITED KINGDOM**  
Burlodge Ltd  
C60 Barwell Business Park  
Leatherhead Road  
Chessington, Surrey KT19 2NY  
United Kingdom  
+44 (0)20 8879 5700  
sales@burlodge.co.uk  
www.burlodge.co.uk

**ITALY & EXPORT**  
Burlodge Srl  
Via Ca' Bertoncina, 43  
24068 Seriate, Bergamo  
Italy  
+39 035 452 4900  
info@burlodge.it  
www.burlodge.it  
www.burlodgeexport.com

**CANADA**  
Burlodge Canada Ltd  
3400 Ridgeway Drive, Unit 14  
Mississauga, Ontario L5L 0A2  
Canada  
TF 888 609 5552  
1 905 790 1881  
info@burlodgeca.com  
www.burlodgeca.com

**USA**  
Burlodge USA Inc.  
3760 Industrial Drive  
Winston-Salem,  
North Carolina 27115  
USA  
TF 877 738 4376  
1 336 776 1010  
info@burlodgeusa.com  
www.burlodgeusa.com

**FRANCE**  
Burlodge SAS  
ZAC Léonard de Vinci  
16 Avenue Graham Bell  
77600 Bussy Saint Georges  
France  
+33 (0)1 60 17 66 74  
accueil@burlodge.fr  
www.burlodge.fr