

Multigen M – EU Specification

Le Multigen M est conçu pour faciliter votre travail et offrir un service d'excellente qualité. Il est conçu avec un four de remise en température à air pulse (2 turbines) pour une meilleure qualité organoleptique et un compartiment pour les composants froids. Le Multigen M 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
- 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 additionnel
 - Sonde avec menu déroulant
 - Système de réduction d'énergie Smart-Temp
 - Changement automatique de l'heure Été / Hiver

Compartiment chaud

- Double four à air pulse (2 turbines programmable en temps et température dans le même cuve)
- 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
- Supports ou module amovibles de 7 ou 8 niveaux GN 1/1.
- Réfrigération statique (sans évaporateurs dans la cuve) pour obtenir une température efficace et faciliter le nettoyage.

Compartiment froid

- 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
- Supports ou module amovibles de 7 ou 8 niveaux GN 1/1.



Chauffe assiette (en option)

- Compartiment chauffe assiette pour environ 30 assiettes
- Compartiment froid réduit à 4 x GN 1/1

Caractéristiques de sécurité

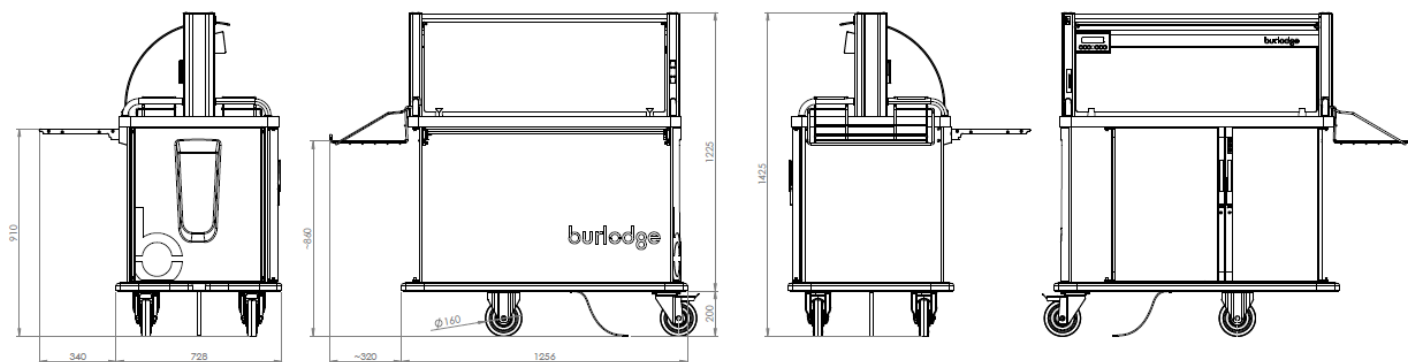
- Appareil, de classe sécurité I, protégé par fusibles
- Panneau de commande 12 volts.
- Thermostat de sécurité dans le compartiment chaud.
- Pressostat de sécurité pour haute pression.
- Compartiment électrique ventilé

Options et Accessoires

- Rampe à plateaux rabattable
- Fiche monophasé 16A
- Dessus chauffant 50% ou 100%
- Tablette latérale
- Porte poubelle
- 4 ou 6 roues, inox avec frein
- Diviseur du compartiment chaud
- Grille antichute
- Module amovible de 8 ou 7 niveaux
- 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.



Dimensions pour le transport 1280 x 750 x 1600 h mm	Gaz Frigorifique (no CFC) R134a GWP = 1430	Poids sur palette 195 kg	Poids de chariots 170 kg*	Niveau sonore 55 dBA	Coefficient d'iso thermie (ISO 6949) $U_{DOOR} = 1,22W/m^2K$ $U_{LAT-SIDE} = 0,98W/m^2K$
Dimensions Dolly 1019 x 668 x 890 h mm		Poids sur palette Dolly 35 kg	Poids de Dolly 23 kg		

Code	Modèle	Capacité GN 1/1 (chaud-froid)	Pas (mm)	Tension Nominale	Puissance Nominale	Ampérage	Dégageme nt calorifique	Consomm. moyenne de cycle***
BLM52.120	Multigen M	8 ou 7 niveaux	8 niveaux = 71.5 7 niveaux = 82 4 niveaux = 70	220-240V 50Hz 1P/N/E	3.1kW**	12.9 Amps**	1.5 kW	2.7 kW
	Chauffe assiette	8 ou 7 niveaux (four) 4 niveaux (frigo)						2.9 kW
BLM52.320	Multigen M	8 ou 7 niveaux		380-400V 50Hz 3P/N/E	7.5 kW***	12 Amps		3.1 kW
	Chauffe assiette	8 ou 7 niveaux (four) 4 niveaux (frigo)						3.3 kWh

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

** Prise UK BS1363/A 13 Amps – disponible aussi en monophasé, 16A

*** 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 KT9 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