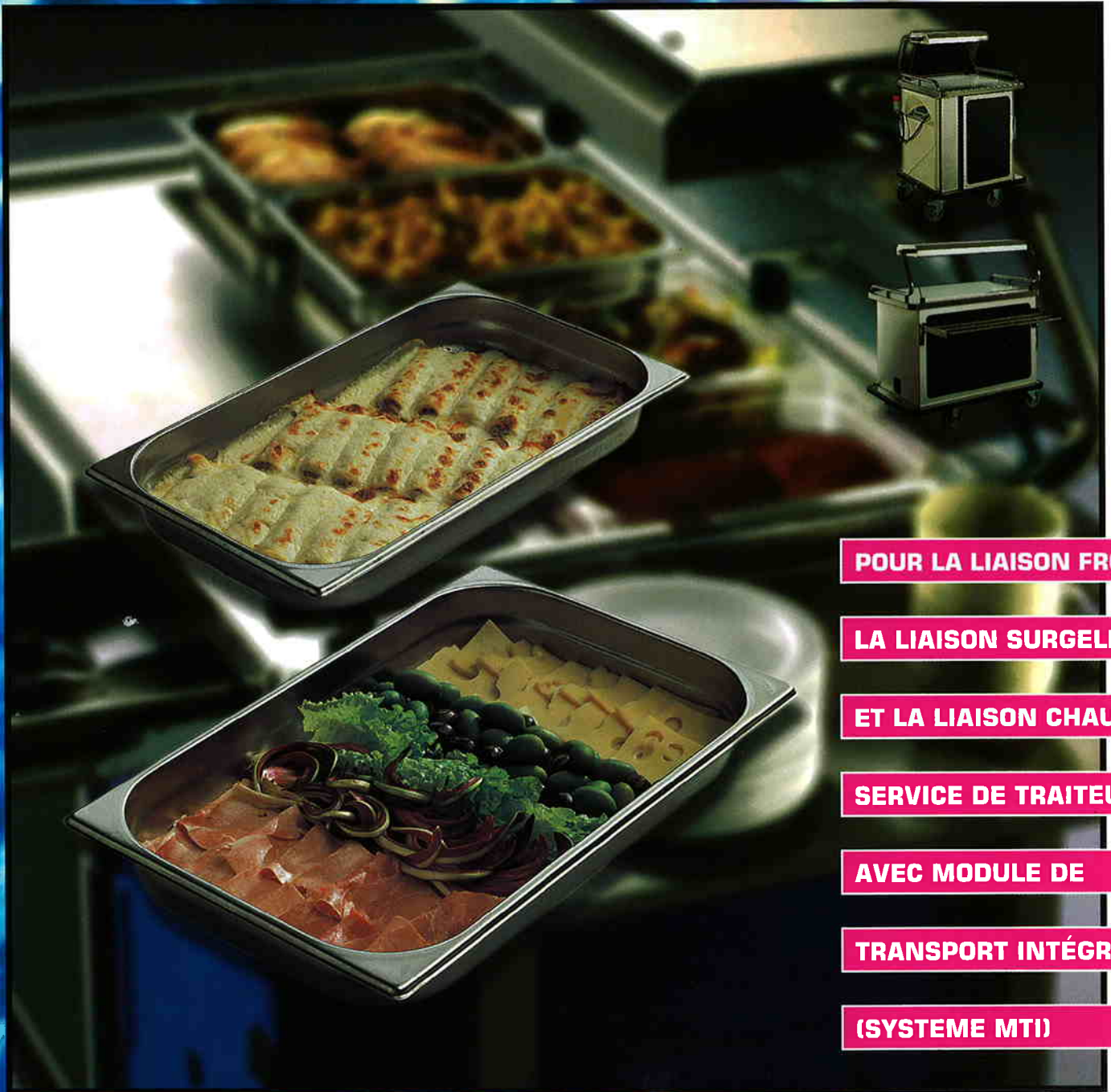




# BURLODGE®

ISO 9003



POUR LA LIAISON FROIDE

LA LIAISON SURGELÉE

ET LA LIAISON CHAUDE

SERVICE DE TRAITEUR

AVEC MODULE DE

TRANSPORT INTÉGRÉ

(SYSTEME MTI)

CHARIOT DE REMISE EN TEMPERATURE MULTI PORTIONS

# MULTIGEN® & MINIGEN®

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les chariots de remise en température MULTIGEN et MINIGEN sont conçus pour un service sécuritaire de repas en multiportions combinant une simplicité d'utilisation à une présentation irréprochable des mets. Tous ces chariots permettent la remise en température tant des mets réfrigérés que surgelés ou tout simplement le maintien des températures en liaison chaude. Ils opèrent sur un circuit standard de 208 volts, 60 cycles, 3 phases.

### MINIGEN

Chariot de remise en température à simple compartiment.

### MULTIGEN I

Chariot à simple compartiment constitué d'une section four et d'une section ouverte permettant de recevoir un contenant isotherme et un tiroir à ustensiles optionnel.

### MULTIGEN II

Chariot à double compartiments formé d'une section four et d'une section neutre qui, au choix, peut être réfrigérée ou utilisée comme réchaud, ou une combinaison de ces deux fonctions par l'utilisation d'un diviseur réglable isolé et d'une plaque eutectique. Pour encore plus de flexibilité, les deux sections peuvent être entièrement réfrigérées pour conserver tous les aliments aux températures prescrites avant la remise en température. Au moment voulu, une horloge automatique permet le démarrage du cycle de remise en température. Réfrigérant R-134A sans C.F.C.

### MULTIGEN III

Chariot à double compartiments formé de deux sections four. Chaque four peut opérer indépendamment ou en simultané à des températures ou des temps différents. Les fours du Multigen et du Minigen opèrent à l'air pulsé à thermo-convection qui assure une remise en température uniforme et de qualité supérieure.

- Les fours peuvent recevoir 7 récipients GN 1/1, exception faite du Multigen III qui peut recevoir 14 récipients GN 1/1, ou multiple de ces formats.
- Le dessus chauffant peut recevoir 4 récipients GN 1/1 ou multiple de ce format.
- Le dessus peut également être divisé proportionnellement en une section chaude et une section froide.
- Les grilles sont en acier inoxydable munies de crans d'arrêt.
- Plate-forme de transport pour le module de grilles munies de roues de 160 mm avec freins.

## SÉCURITÉ

- Entièrement isolé.
- Conforme aux normes de santé et sécurité au travail.
- Thermostat de sécurité pour hautes températures.
- Disjoncteur isolé.
- Affichage de code d'erreurs.
- Verrouillage des portes.
- Circuit à basse tension.
- Éléments chauffants intégrés/isolés.
- Pare-chocs périphérique.

## HYGIÈNE

- Approuvé NSF.
- Accès et entretien faciles de toutes les composantes.



MULTIGEN II





MINIGEN

## OPTIONS POUR MINIGEN ET MULTIGEN

- Pare-haleine anti-éraflures avec lampes infra-rouge et éclairage fluorescent.
- Tablette latérale rabattante.
- Tiroir à ustensiles (Multigen I seulement).
- Contenant isotherme Burlodge (Multigen I seulement).
- Glissière frontale à plateaux rabattante.
- Réchaud à assiettes.
- Diviseur réglable (brevet déposé) qui permet de varier l'espace entre la section froide et la section réchaud pour s'adapter aux besoins spécifiques des menus.
- Grilles en acier inoxydable GN 1/1.
- Plaques eutectiques en acier inoxydable ou en plastique.
- Compresseur intégré pour la section neutre seulement, réfrigération sans C.F.C.
- Compresseur intégré pour les deux sections (chaude et froide), réfrigération sans C.F.C.
- Barre de remorquage pour relier ensemble soit les chariots ou soit les modules de transport.
- Portes avec serrures.
- Cordon d'extension adaptable à une prise de 110 volts.
- Sonde de température audio-visuelle.
- Horloge automatique.
- Roues avec freins.
- Module et plate-forme de transport intégré (MTI).

## MODULE DE TRANSPORT INTÉGRÉ (MTI)

Cette option permet d'expédier des aliments en multi-portions à un point de service donné à l'aide d'un module de transport. Construit en acier inoxydable, ce module compact combine robustesse, légèreté et maniabilité. Il répond aux normes ergonomiques et permet le transport des aliments de façon sécuritaire. Au point de service, ce module est accouplé au chariot de service Multigen qui, en mode de réfrigération (lorsqu'avec option réfrigération), conservera les aliments à une température de 4° C. À l'aide d'une horloge automatique, la remise en température s'effectuera à l'heure prescrite. Cette option accroît la flexibilité du système de distribution et permet de réduire les coûts reliés à la main d'oeuvre.

Le module de transport peut recevoir tout type de contenants ré-utilisables ou mono-usage (résistant à 140°C) sur les grilles de format gastronome. Pour assurer un contrôle d'hygiène à toute épreuve, une housse pour recouvrir le module de transport est disponible en option.

## TABLEAU DE CONTRÔLE

- Boutons de contrôle pré-identifiés.
- Touche marche/arrêt.
- Trois cycles de remise en température/ cycle de maintien et/ou de "boost".
- Trois options:
  - Réchaud à assiettes/réfrigération
  - Dessus en deux sections variables (chaud/froid).
  - Lumière fluorescente.
- Lecture des températures (F°/C°):
  - Four.
  - Dessus chauffant.
  - Réchaud à assiettes/réfrigération
  - Sonde de température.

- Minuterie.
- Alarme audio-visuelle à la fin du cycle.
- Codes d'erreurs avec alarme.
- Horloge automatique.
- Consommation d'énergie gérée électroniquement.
- Faisceau lumineux avertisseur



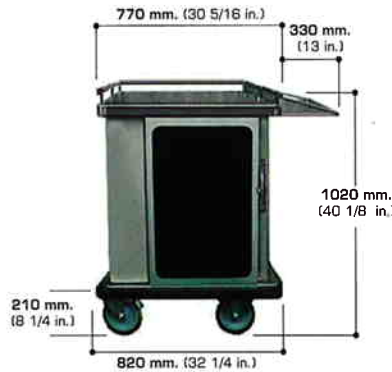
MODULE DE TRANSPORT INTÉGRÉ (MTI)



**MINIGEN M20.700**

**SECTION FOUR**  
 5.4Kw 208 V - 3 P + N + G  
**SECTION FOUR**  
 1.6 Kw 120 V 1 P + N + G  
**DESSUS CHAUFFANT**  
 0.2 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**LAMPE INFRA-ROUGE**  
 0.4 Kw 120 V - 1 P + N + G

Prise nema  
 modele standard L21-20 P



**MULTIGEN I M21.700**  
**MULTIGEN II M22.700**

**SECTION FOUR**  
 5.4 Kw 208 V - 3 P + N + G  
**SECTION FOUR**  
 1.6 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**DESSUS CHAUFFANT**  
 0.4 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**LAMPE INFRA-ROUGE**  
 0.8 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**RECHAND A ASSIETTES**  
 0.2 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**SECTION RÉFRIGÉRÉE**  
 0.5 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**DOUBLE SECTION RÉFRIGÉRÉE**  
 Kw 120 V - 1 ph + N + G

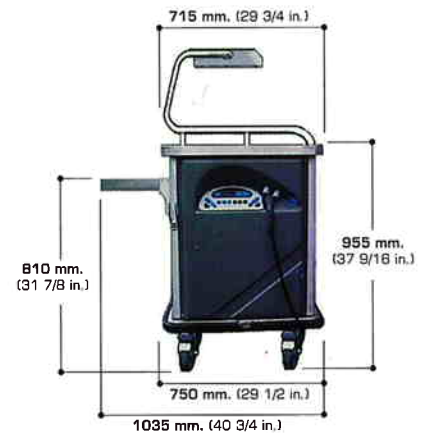
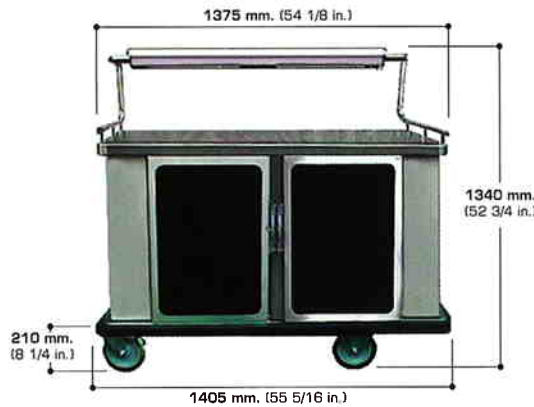
Prise nema modele standard L21-20 P



**MULTIGEN III M23.700**

**SECTION FOUR**  
 5.4 Kw 208 V - 3 P + N + G  
**SECTION FOUR**  
 5.4 Kw 208 V - 3 P + N + G  
**SECTION FOUR**  
 1.6 Kw 120 V - 3 P + N + G  
**SECTION FOUR**  
 1.6 Kw 120 V - 3 P + N + G  
**DESSUS CHAUFFANT**  
 0.4 Kw 120 V - 1 P + N + G  
**LAMP INFRA-ROUGE**  
 0.8 Kw 120 V - 1 ph + N + G

Fourni avec  
 a prises nema modèle  
 L 21-20 P avec deux câbles  
 c fours double seulement

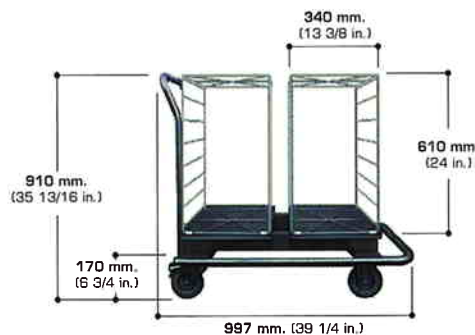


**PLATE-FORME MOBILE**

M21.006 (Multigen)  
 M20.006 (Minigen)

**MODULE DE TRANSPORT**

Minigen/Multigen I	M20.038
Multigen II, III	M22.019



**BURLODGE CANADA LTD**  
 10, EDVAC DRIVE  
 BRAMPTON  
 ONTARIO L6S 5P2  
 CANADA  
 TEL. 905 790.1881  
 TOLL FREE: 1 888 609.5552  
 FAX 905 790.1883  
 E-mail: info@burlodgeca.com

**BURLODGE CANADA LTEE**  
 5995 BOUL. GOUIN OUEST  
 BUREAU 204  
 MONTREAL, QUEBEC H4J 2P8  
 CANADA  
 TEL. 514 339.5552  
 TOLL FREE: 1 888 609.5552  
 FAX. 514 339.2555  
 E-mail: infoquebec@burlodgeca.com

**BURLODGE USA Inc.**  
 P.O. BOX 4088  
 3760 INDUSTRIAL DRIVE  
 WINSTON-SALEM  
 NORTH CAROLINA 27115 - USA  
 TEL. 336 776 1010  
 TOLL FREE: 1 877-REThERM  
 FAX 336 776 1090  
 E-mail: info@burlodgeusa.com

**ASSOCIATED COMPANIES**

BURLODGE GREAT BRITAIN  
 BURLODGE ITALY  
 BURLODGE FRANCE  
 BURLODGE HOLLAND  
 BURLODGE BELGIUM