



# BURLODGE

Italy

United Kingdom

U.S.A.

Canada

Belgium

Netherlands

France



## NOVAFLEX

SYSTEME DE  
DISTRIBUTION  
DE REPAS

Remise en température  
à convection

Maintien en température  
des mets chauds et froids

Utilisation en liaison  
FROIDE ou CHAUDE

Logiciel de suivi HACCP



Food Cart  
In accordance  
with ANSI NSF1 59



# NOVAFLEX™

## Un rendement supérieur + la sécurité HACCP.

Novaflex signifie efficacité et performance. C'est le seul système disponible sur le marché qui ne demande aucune manipulation par l'utilisateur. Le système Novaflex permet aussi de personnaliser le plateau de chaque client.

Le Novaflex peut être utilisé en liaison froide ou chaude. Les nouvelles méthodes de production utilisées et son design unique en font le système de distribution de repas le plus performant actuellement disponible sur le marché.

## Une "Solution Flexible" pour combler chacun de vos besoins.

Le chariot est construit d'une combinaison d'acier inoxydable et d'aluminium qui lui assure robustesse, longévité et un poids plus léger pour faciliter son déplacement.

Les composants électriques et mécaniques sont faciles d'accès pour une meilleure maintenance et un remplacement aisé des pièces. Les méthodes de fabrication de Burlodge sont conformes aux standards environnementaux 14001.

- La remise ou le maintien en température est assuré par convection d'air chaud qui circule du côté four du chariot. Pour ce qui est du côté froid du plateau, en tout temps, les aliments froids restent sous réfrigération jusqu'à ce que le plateau soit retiré du chariot.
- Les systèmes Burlodge permettent l'utilisation de tout type de vaisselle (porcelaine, plastique haute température et produits papier haute température).
- Un mur diviseur isole la section froide de la section chaude sans manipulation, tout en permettant de varier l'espace du côté froid ou chaud du plateau afin de s'adapter aux menus de chacun.
- Le panneau de contrôle est bien visible et accessible tout au long de l'opération du chariot même quand les portes sont ouvertes.

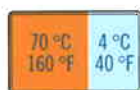
- Pour recevoir les plateaux, le Novaflex est disponible soit avec des supports fixes soit avec un module de transfert amovible, le Transflex, dans lequel on charge les plateaux pour ensuite l'insérer dans le chariot Novaflex.
- Pour offrir un accès facile aux plateaux, la porte côté chaud s'ouvre à 180° et celle côté froid à 270° avec un loquet qui les maintient en position ouverte.
- Les panneaux latéraux et du dessus sont en ABS. Trois couleurs sont offertes: vert amande, orange brûlé et vert turquoise; de plus les chariots peuvent être personnalisés au nom de l'établissement et de l'unité de soins auquel ils sont rattachés.
- Le câble de raccordement électrique est situé du côté opposé au panneau de contrôle; il est aussi possible d'avoir en option une alimentation directe sans cordon électrique.
- Les coins intérieurs sont arrondis pour permettre un nettoyage efficace et hygiénique.
- Pour le Dollyflex et l'Isoflex, un système d'attache est disponible, en option.
- Le Novaflex est muni de portes avec serrures et d'un portenom pour identifier les unités de soins.



### Un système à plateau unique.

Les plateaux sont chargés dans le chariot à travers un mur diviseur qui isole le côté chaud du froid. Chaque client peut choisir un nombre différent de mets chauds ou froids.

Le système unique de Burlodge permet de varier l'espace du côté froid et chaud simplement en positionnant le plateau un peu plus vers la droite ou vers la gauche du mur diviseur. Un joint spécial scelle le vide lorsqu'il n'y a pas de plateau inséré dans la fente du mur diviseur.



**Le plateau est absolument plat, sans alvéole ni élément additionnel de séparation.**



### Panneau de contrôle. Facile à programmer et à utiliser.

- Touches arrêt/départ
- 3 cycles de remise en température programmables
- Lecture des températures: Réfrigération Four
- Sonde pour température des aliments
- Minuterie automatique
- Alarme sonore de fin de cycle



### Control HACCP et suivi en ligne.

Le Novaflex est équipé d'un système d'enregistrement des événements survenus dans le chariot, le système HIT. En option, il vous est aussi offert un système centralisé, le B.Net-wise, qui contrôle à distance la programmation et le fonctionnement des chariots d'un établissement. Ces



### Personnalisation des plateaux.

Vous pouvez enjoliver et personnaliser les plateaux avec de la vaisselle en porcelaine de qualité supérieure. Nous disposons d'une gamme de vaisselle disponible en trois couleurs, plus en blanc, aux formes et dimensions variées qui rendront vos plateaux encore plus attrayants



Pour la liaison froide ou le transport hors site, la plate-forme mobile fermée et isolée, ISOFLEX est disponible pour transporter les plateaux assemblés sur le module TRANSFLEX.

Transfert du module TRANSFLEX, de la plate-forme ISOFLEX, dans le NOVAFLEX.

Aussi disponible en option, la plate-forme standard ouverte, le DOLLYFLEX, qui peut également être utilisé pour le transport des plateaux assemblés sur le module TRANSFLEX.





Le module de transfert TRANSFLEX peut être muni d'une housse lavable pour le transport sur la plate-forme mobile, DOLLYFLEX.



Au point de service, vous pouvez utiliser la sonde de nourriture NOVAFLEX pour enregistrer les températures des mets. Les températures sont immédiatement affichées au panneau de contrôle et enregistrées dans la base de données du chariot. Une étape importante du programme HACCP.

Le TRANSFLEX est muni de poignées rétractables qui permettent de le transférer de façon ergonomique dans et hors du chariot NOVAFLEX.

Tous les joints et diviseurs s'enlèvent facilement soit pour le nettoyage ou pour leur remplacement.

