



# BURLODGE

ISO 9003



UN UNICO VASSOIO  
CON DUE TEMPERATURE

STANDARD HACCP\*

LEGAME "FRESCO-CALDO"

LEGAME "REFRIGERATO"

CIBI CALDI A: + 65 °C

CIBI FREDDI A: +4/+10 °C

CARRELLO TERMOREFRIGERATO PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

# ALPHAGEN

*Service  
with Style*



## LA SOCIETÀ

Burlodge è un'azienda internazionale specializzata nei sistemi per la distribuzione dei pasti in legume fresco caldo e refrigerato.

Burlodge possiede le sue sedi in Europa e in Nord America, usufruisce inoltre di una rete di distribuzione in altre aree del mondo (Australia - Asia), mentre tutta la produzione è concentrata in Italia presso lo stabilimento di Seriate (Bergamo).

I nostri prodotti e la nostra organizzazione sono in grado di soddisfare la clientela più esigente nel settore della ristorazione collettiva.

## CARATTERISTICHE

L'Alphagen è un carrello termo-refrigerato utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei vassoi personalizzati negli ospedali.

L'aspetto sensazionale, che lo rende unico nel suo genere, deriva dal fatto che nello stesso vassoio ci sono due ambienti a temperature diverse: una parte del vassoio è refrigerata (conservazione dei cibi freddi fino a + 10 °C) e l'altra è calda (mantenimento di cibi caldi a + 65 °C).

La separazione del caldo dal freddo avviene attraverso un semplicissimo separatore dello stesso materiale del vassoio che impedisce lo scambio termico tra i due ambienti.

Il separatore (amovibile) può essere posizionato sul vassoio in due diversi punti al fine di poter variare lo spazio da dedicare ai cibi caldi e freddi in ragione della variabilità del menù.

La creazione degli ambienti freddi (+10 °C) e caldi (+ 65 °C) avviene rispettivamente attraverso l'impiego di un frigorifero e di un forno a convezione di mantenimento termico.

Il funzionamento del sistema è molto semplice: ottenuto a fine nastro di confezionamento il vassoio completo di cibi caldi e freddi, questo viene riposto nel carrello (capacità 24 o 30 vassoi) si attiva il ciclo frigo ed il ciclo forno per circa 10 minuti.

A questo punto si sono create le condizioni termiche per l'appropriata conservazione dei cibi caldi e freddi. La durata di queste condizioni ottimali, grazie all'elevata coibentazione del carrello, è assicurata per più di un'ora con garanzia assoluta che al paziente arriverà un cibo caldo a + 65 °C ed un cibo da servire freddo a + 10 °C.

Il carrello Alphagen può essere utilizzato anche per la rigenerazione dei pasti qualora sussista un sistema di ristorazione in legume refrigerato.

In questo caso, appropriati cicli termici, (temperatura 140 °C) consentono il rinvenimento dei pasti refrigerati da 0 °C a + 65 °C nel cuore del prodotto in circa 30 minuti.

## LA GAMMA DI PRODOTTI

*La Burlodge realizza soluzioni (sistemi ed attrezzature) innovative che garantiscono la corretta conservazione dei pasti (da servire caldi o freddi) fino alla loro consumazione.*

*Oltre all'Alphagen vengono realizzati i carrelli termici THERMAGEN, FRIOTHERM, MINIGEN, MULTIGEN, ALPHACOMPAK, ROMAGEN per distribuzione in multirazione e a vassoio personalizzato.*



## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Telaio interno ed esterno in acciaio
- Guarnizione di protezione in gomma
- Due ruote fisse e due girevoli con freno
- Pannelli superiori ed esterni in plastica termoformata

## SICUREZZA

- *Contattore isolante*
- *Termostato di sicurezza per le alte temperature*
- *Circuito a basso voltaggio*

## IGIENE

- *Alphagen è approvato da NSF*
- *Il vassoio è semplice da pulire*
- *Cestello amovibile per una facile pulizia*
- *Guarnizione siliconica amovibile*
- *Autopulitura superiore*

## PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO

Sonda per la temperatura dei cibi con display visivo ed acustico

Dispositivo on/off

3 cicli termici preimpostati

Letture della temperatura per:

- vano forno
- vano refrigerato
- sonda per alimenti

Timer

Dispositivo acustico a fine ciclo

Codice di errore con allarme

Codice di sicurezza di inizio

Standard HACCP

Timer per programmazione di 7 giorni



Display forno e refrigerazione

Timer

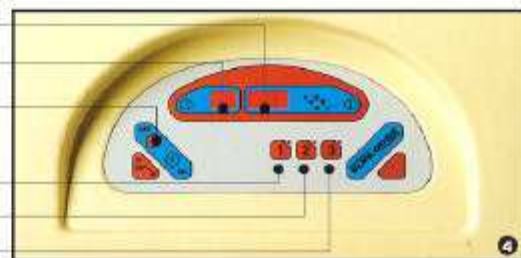
Pannello ON/OFF

Il ciclo termico può essere di mantenimento o rigenerazione

I Ciclo termico

II Ciclo termico

III Ciclo termico





## IL CESTELLO (nei casi a legame freddo)

Questo sistema unico nel suo genere permette di trasportare solamente i vassoi senza il carrello Alphagen.

È un sistema estremamente economico da veicolare poiché non ci sono componenti elettrici o meccanici.

Questa opzione è vantaggiosa in caso di trasporto dei vassoi in aree decentrate.

Il cestello scivola facilmente all'interno del dolly evitando così ogni tipo di inconveniente.



## OPZIONI DEL CESTELLO

- Gancio traino per dolly
- Coperta isolante
- Coperta non isolante
- Cestello per divisori
- Divisori isolanti ed amovibili

## OPZIONI DEL CARRELLO ALPHAGEN

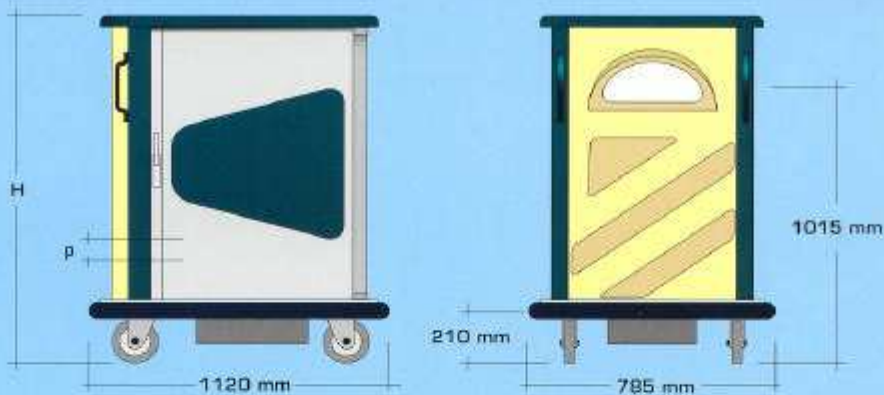
- Gancio traino
- Serrature
- Sonda per temperature cibo
- Timer per programmi 7 giorni



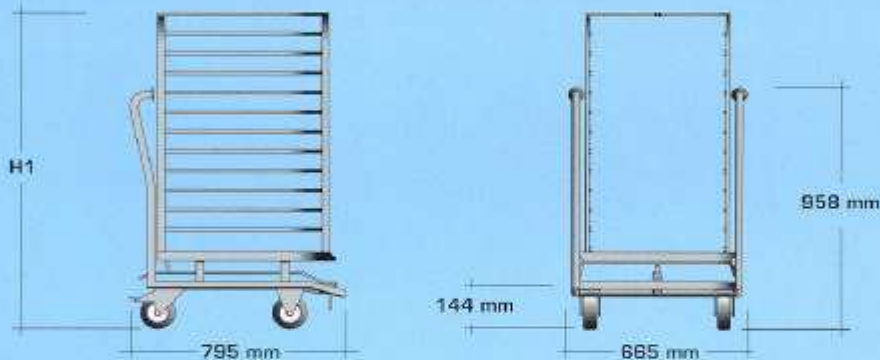
- ❶ Alphagen con divisori
- ❷ Vassoio con maggior spazio per cibi freddi
- ❸ Vassoio con maggior spazio per cibi caldi
- ❹ Pannello di controllo
- ❺ Guarnizione amovibile
- ❻ Porte sovrapponibili
- ❼ Apertura porte 270°
- ❽ Gancio traino



## ALPHAGEN



## CARRELLO ALPHAGEN



DESCRIZIONE	CODICE	N° VASSOI	SPECIFICHE ELETTRICHE				DIMENSIONI		
			Totale		Refrigerazione		H	H1	p
			400V 50HZ 3P+N+E	AMPS	KW	230V 50HZ 1P+N+E			
Alphagen	<b>A0G.300</b>	20	15	9.1	6.5	1.5	1340 mm 52 3/4"	-	85 mm 3 5/16"
Alphagen	<b>A0L.300</b>	24	15	9.1	6.5	1.5	1340 mm 52 3/4"	-	75 mm 2 15/16"
Alphagen	<b>A0L.300</b>	26	15	9.1	6.5	1.5	1575 mm 62"	-	85 mm 3 5/16"
Alphagen	<b>A0N.300</b>	30	15	9.1	6.5	1.5	1575 mm 62"	-	75 mm 2 15/16"
Cestello e dolly	-	20/24	-	-	-	-	-	1242 mm 48 15/16"	-
Cestello e dolly	-	26/30	-	-	-	-	-	1473 mm 58"	-



COMPANY  
WITH QUALITY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
— ISO 9003 —

## BURLOGGE



**BURLOGGE LTD**  
UNIT 5 HOOK RISE  
BUSINESS CENTRE  
225 HOOK RISE SOUTH  
SURREY  
SURREY KT5 7LD  
UNITED KINGDOM  
TEL. 020.8879.5700  
FAX 020.8879.5701  
sales@burlogo.co.uk

**BURLOGGE FRANCE**  
PERRIN CO  
8, RUE LAVOISIER  
89660 CHASSIEU  
FRANCE

TEL. 04.78.903.112  
FAX 04.78.903.191

**BURLOGGE CANADA LTD**  
10, EDVAC DRIVE  
BRAMPTON  
ONTARIO L6B 5P2  
CANADA

TEL. 905.790.1881  
TEL. 888.609.5552  
FAX 905.790.1883  
info@burloggeca.com

**BURLOGGE CANADA LTEE**  
2670 BRABANT MARNEAU  
VILLE ST. LAURENT  
QUEBEC H4S - 1R8  
CANADA

TEL. 514.339.5552  
TEL. 888.609.5552  
FAX 514.339.2555  
infoquebec@burloggeca.com

**BURLOGGE USA Inc.**  
207C CARTER DRIVE  
MATLACK  
INDUSTRIAL PARK  
WEST CHESTER  
PENNSYLVANIA 19382  
USA

TEL. 610.738.9904  
TEL. 800.943.7052  
FAX 610.738.3905  
burlogo@aol.com

**BURLOGGE SRL**  
VIA CA' BERTONCINA, 43  
24068 SERIATE - BG  
ITALY

TEL. 035.302.974  
FAX 035.302.994  
info@burlogo.it