



RTS HL

Chariot de Liaison Chaude

- Chariot à plateaux
- Chaud et froid embarqués
- Maintien en température
- Associant efficacité et économie

burlodge
RÉUSSIR, ENSEMBLE.

Plats CHAUDS et composants FROIDS sur un plateau UNIQUE. La liaison chaude en toute simplicité

Le chariot RTS HL de Burlodge répond aux standards de performance exigés par les professionnels de cuisine. Conçu pour contenir et transporter des plateaux repas préparés en liaison chaude, le RTS HL est doté d'une technologie de pointe. Il est facile à manœuvrer, à comprendre et à utiliser. Ce chariot associe efficacité, style et durabilité tout en répondant aux critères d'ergonomie, de sécurité et de fonctionnement.



Un chariot de maintien bi-températures

Il peut sembler fondamental de maintenir des repas chauds et froids, mais il est aussi important de constater la qualité et la constance de la fonction chaud/froid du RTS HL sur un seul et même plateau.

Les deux compartiments, chaud et froid, sont équipés d'un système de convection forcée dirigée (air pulsé) pour une efficacité au quotidien.



Design fonctionnel et résultats constants

Le design du RTS HL est le fruit de notre expérience et de notre connaissance des besoins et des attentes des professionnels.

À noter, le concept unique du mur diviseur « Burlodge » qui isole le côté chaud du côté froid sans compromettre la constance des températures. Vous pourrez utiliser, indifféremment, le plateau GN 1/1 (530 x 325 mm) ou le plus grand plateau (575 x 325 mm). Ils s'insèrent et se retirent sans effort en toute sécurité. De lignes épurées, le RTS HL est agréable à voir et facile à entretenir.

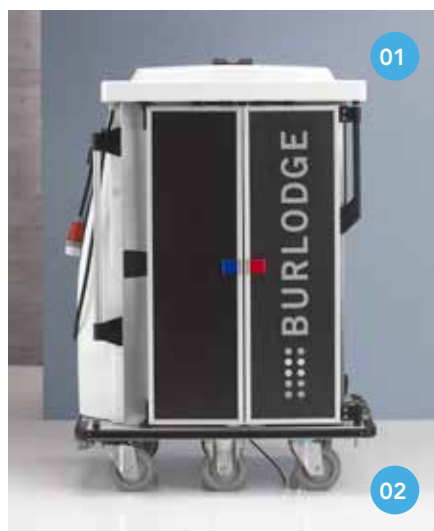


S'adapte à tous les besoins

L'une des grandes caractéristiques du RTS HL est sa capacité d'adaptation. Accès facile aux deux côtés du chariot et aux deux sections du plateau grâce aux deux portes qui se rabattent l'une sur l'autre à 270° (4 portes en option).

Tout type de vaisselle peut être utilisé incluant porcelaine, plastique haute température, jetable, aluminium et même des produits en papier haute température. Le RTS HL peut recevoir 20 ou 24 plateaux (petit modèle) ou 26 ou 30 plateaux (grand modèle).





Panneau de controle électronique standard

- Bouton marche/arrêt.
- 3 cycles de chauffe.
- Cycle de maintien en température automatique.
- Affichage des codes diagnostic erreurs
- Alarme de fin de cycle
- Décompte du temps de chauffe.
- Programmable
- Affichage des températures chaudes et froides.

En option, panneau de contrôle électronique avec traçabilité

- Bouton marche / arrêt.
- Panneau de controle verrouillable.
- 3 cycles programmables de chauffe.
- Cycle automatique de maintien en température après le cycle de chauffe.
- Affichage des codes diagnostic erreurs.
- Alarme de fin de cycle.
- Décompte du temps de chauffe.
- Affichage des températures chaudes et froides.
- Programmable.
- Logiciel de traçabilité HACCP BWise avec lecteur de carte.
- Mise en froid automatique (réveil).
- Affichage des températures prises avec la sonde à cœur.
- Technologie Smart-Temp pour réduire la consommation d'énergie.
- Changement automatique des heures d'été/hiver.

Accessoires en option

- 01 Quatre portes en fibre de carbone
- 02 Six roues pour améliorer la maniabilité
- 03 tiroir CO²
- 04 Poignée ergonomique horizontale de poussée
- 05 Barre de tractage relevable
- 06 Frein central
- 07 Logiciel de traçabilité HACCP BWise avec lecteur de carte
- 08 Sonde pour prise de température à cœur des aliments.
- 09 Galerie sur les quatre côtés.
- 10 Plaque d'identification de l'unité de soins
- 11 Toit plat
- 12 Tablette latérale rabattable avec ou sans porte poubelle

Une Construction de qualité

- Cuve et Châssis Inox 304 18/10
- Portes avec cadre aluminium, panneaux extérieurs ABS et intérieurs laminés en fibre de verre
- Dessus et panneaux latéraux en thermoplastique ultra résistant
- Isolation des cuves par mousse polyuréthane injectée
- Pare-chocs périphériques hautement résistants
- Fermeture sur le châssis
- Mur diviseur hautement isolé

Une ergonomie sans faille

- 2 poignées verticales
- Poignée horizontale ergonomique (option)
- 4 ou 6 roues de 160 mm ou 200 mm - Facile à manœuvrer
- Bruit réduit
- Toit plat (option)
- Galerie (option)
- Frein central (option)
- Barre de tractage (option)
- Testé par un laboratoire d'ergonomie indépendant

Une hygiène impeccable & un entretien simplifié

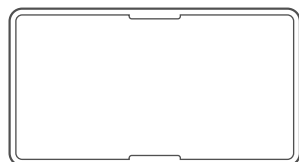
- Lavable au jet, indice IPX5
- Panneaux de ventilation amovibles sans outil
- Mur diviseur démontable et amovible sans outil
- Joints amovibles sans outil
- Loqueteaux antibactériens
- Angles de cuves arrondis
- Pédale d'évacuation des eaux de lavage et des condensats
- Entretien réduit

Le plateau Burlodge

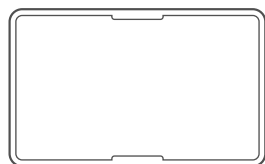
Le chariot RTS HL est conçu pour l'utilisation du plateau unique de Burlodge qui vous permet d'offrir une présentation de repas simple et efficace.

Le plateau est complètement plat, sans alvéole, approuvé par les ergothérapeutes comme étant le meilleur choix pour les patients à vision réduite et avec des difficultés d'orientation dans l'espace.

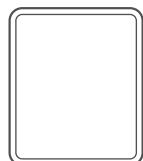
Les plateaux sont disponibles en 3 tailles et 3 couleurs :



325 x 575 mm



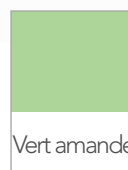
325 x 530 mm



325 x 265 mm



Crème



Vert amande



Granite





LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT SANS PRÉAVIS

UNITED KINGDOM

Burlodge Ltd
C60 Barwell Business Park
Leatherhead Road
Chessington, Surrey KT9 2NY
United Kingdom
www.burlodge.co.uk

ITALY & EXPORT

Burlodge Srl
Via Ca' Bertoncina, 43
24068 Seriate, Bergamo
Italy
www.burlodge.it

CANADA

Burlodge Canada Ltd
10, Edvac Drive
Brampton, Ontario L6S 5P2
Canada
www.burlodgeca.com

USA

Burlodge USA Inc.
P.O. Box 4088, 3760 Industrial Dr.
Winston Salem 27115 – 4088
North Carolina
USA
www.burlodgeusa.com

FRANCE

Burlodge SAS
ZAC Léonard de Vinci
16 Avenue Graham Bell
77600 Bussy Saint Georges
France
www.burlodge.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence