

Stierlen MULTIGEN und MINIGEN

Made by **BURLODGE**



**DUALES UMLUFTSYSTEM
SPEISEVERTEILSYSTEM
FÜR GROSSBINDE**

STAND-BY MODUS

ANWENDER ID ERKENNUNG

HACCP KONTROLLSYSTEM

**INTEGRIERTES
TRANSPORTSYSTEM ITS**

Stierlen
S E I T 1 8 8 9



MULTIGEN und MINIGEN

Zeitgemäßes Design
und funktionale Bedienung.

Hochwertiger Speisenverteilservice
für Ihre Kunden.



ZULASSUNGEN:

- UL Underwriters Laboratory
- CUL Underwriters Laboratory, Canada
- UL Sanitation Underwriters Laboratory
- CE European Electrical Emission

Die Multigen Wagen Baureihe 105 wurden für die Speisenausgabe in Großgebinden für Cook/Serve, Cook/Chill und Cook/Freeze Anwendungen konzipiert.

Das einzigartige getrennt arbeitende duale Umluftsystem sowie genaue Temperaturüberwachung ermöglicht es, Speisen mit unterschiedlicher Konsistenz gleichzeitig in einem Gerät zu regenerieren. Die duale Ofenkammer kann je nach Bedarf in ihrer Größe variiert werden.

DIE MULTIGEN BAUREIHEN

Der **Minigen I** hat eine Ofenkammer für 8 GN 1/1 mit dualem Umluftsystem.

Der **Minigen II** hat zwei getrennte Kammern, eine 4 GN 1/1 Ofenkammer und eine 2 GN 1/1 Neutralkammer.

Der **Multigen II** hat zwei Kammern, eine 8 GN 1/1 Ofenkammer mit dualem Umluftsystem und eine 8 GN 1/1 Neutralkammer.

Der **Multigen III** hat zwei Ofenkammern 8 GN 1/1.

Alle Modelle können mit Kühlung für die Ofenkammer und/oder die Neutralkammer ausgestattet werden.

EINZIGARTIGE MERKMALE

- Duales Umluftsystem, welches Speisenqualität, Temperatur und den Service wesentlich verbessert
- Reduzierter Energieverbrauch
- Reduzierte Wärmeabgabe
- Elektronische LCD-Kontrollanzeigen mit HACCP und/oder Online-Kontrollsystem
- BCardWise (Smartcard-ID für den Anwenderzugang)
- Automatisches Dampfentweichungssystem
- Reinigungsprogramm
- Optionale gläserne Wärmebrücke mit Warmhalteplatte und Beleuchtung für eine verbesserte Präsentation und einer längeren Beibehaltung der Temperatur der Speisen
- Wärmebrücke mit LCD Bediendisplay und Infrarot Halogenwärmestrahler und vollständig geschlossener Glasscheibe mit 360° Rundumsicht. Optional ist die Brücke auch mit Kaltlicht erhältlich.
- Kaltluftschleier über der Ofentür zur Niederschlagung des Wrasen beim Öffnen der Tür
- Temperatur an Menüauswahl gekoppelt
- Warmhalteprogramm

MULTIGEN



EN II

MINIGEN II





BEDIENDISPLAY

Display mit einer leicht zu bedienenden Schnittstelle und neuester HACCP und Smart-Card Technologie mit:

- EIN/AUS-Schalter
- Sensortaste für drei Heizzyklen
 - Multifunktionstaste (Messung der Speisetemperatur, Einstellung der Uhr, Reinigungsprogramm, Taste für Warmhalteplatte und Lampen der Wärmebrücke)
- Anzeige des laufenden Prozesses und der Temperatur in der heißen und kalten Kammer sowie der Warmhalteplatte
- Akustischer Alarm bei Programmende
- Fehleranzeige
- BCardWise HACCP Überwachungssystem
- BCardWise , SmartCard Lesegerät und Anwender ID Erkennung
- Ruhemodus, Timer für Zyklusstart mit automatischer Zeitumstellung
- Anzeige der einzelnen Speisetemperaturen

HACCP KONTROLLE

Die LCD Steuerung des Minigen & Multigen ist mit einem HACCP Überwachungssystem ausgestattet und zeigt alle Abläufe und Temperaturen an. Mit Hilfe des BCardWise+ Systems können bis zu 32 Wagen überwacht werden. In Verbindung mit BWISE Software können vollständige Aufzeichnungen der Prozessabläufe gespeichert und kontrolliert werden.



ITS

ONLINE-KONTROLLE

Das BNetWise+ Überwachungssystem ermöglicht Zugriff zu allen Wagen und somit Kontrolle über Zyklusstart und -ende, Daten über laufenden Prozess, Programmierung, Status Wagenzyklus etc. Verbindung durch Ethernet oder WLAN.

INTEGRIERTES TRANSPORTSYSTEM "ITS"

Durch das ITS ist es möglich die Speisewägen in der Küche zu beladen. Der Transport zum Ausgabeort erfolgt dann unter temperaturkontrollierten Bedingungen . Das ITS wird oben am Multigen angedockt und die Behälter können dann leicht in die Ofenkammern des Wagen eingeschoben werden. Der automatische Zyklusstart aktiviert den Regenerierzyklus zur voreingestellten Zeit. Eine Zeitschaltuhr stellt sicher, dass die Speisen immer rechtzeitig regeneriert werden. Dieser Vorgang kann lange vor dem eigentlichen Speiseservice mit vorschriftsmäßig gekühlten Speisen durchgeführt werden. Das ITS bietet eine verbesserte Qualitätskontrolle und reduziert gleichzeitig den Handlingsaufwand bei der anfänglichen Zusammenstellung der Speisen bis zum Ende der Regenerierung.



ZUBEHÖR

- Tabletrutsche mit Besteckausgabe
- Gewürzbehälter und Tellerhalter
- Seitliches Regal mit optionalem Müllbeutelhalter
- Kerntemperaturfühler
- Kupplung (nur bei Wagen mit 4 Rollen)
- ABS Frontpanele
- Herausnehmbare Module mit Transferwagen
- ITS Dolly mit isolierter Abdeckung
- Einsatz für Dolly.

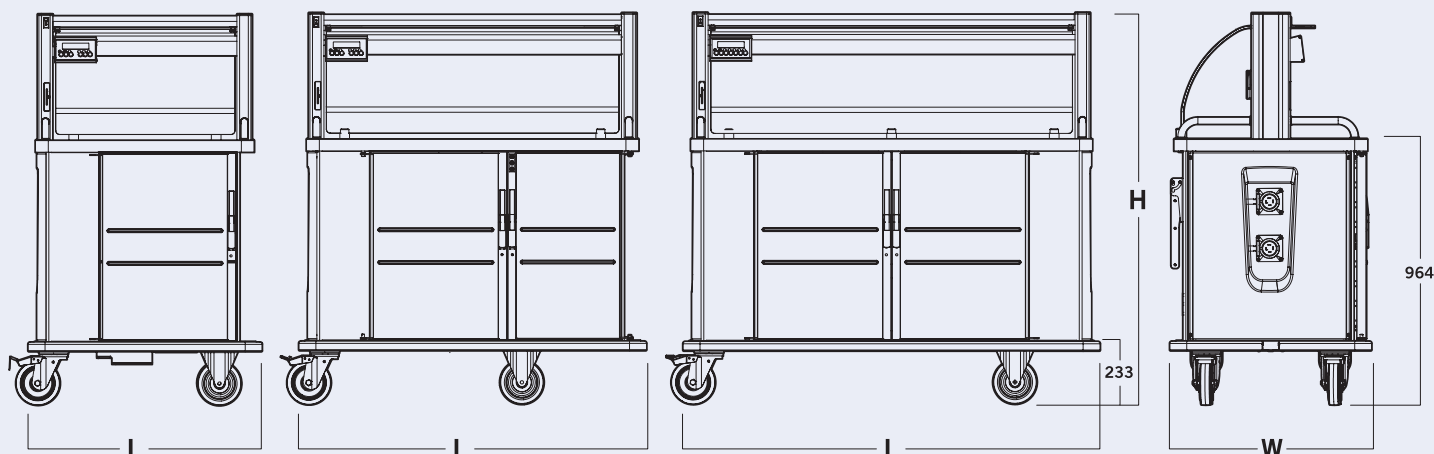
OPTIONEN

- Einphasig
- Dreiphasiger Geräteanschluss oder Kabel
- Abschließbare Türgriffe
- Ausstattung mit 4 oder 6 Rollen
- Zentralbremse
- Wärmebrücke mit Infrarot Halogenwärmestrahler und / oder Kaltlicht
- Galerie
- Einseitige oder beidseitige Kühlung.

MINIGEN I + II

MULTIGEN II

MULTIGEN III



MINIGEN I

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ELEKTRISCHE ANGABEN		NUR AUSGABE		ABMESSUNGEN		
		Gesamt		Oberplatte - Licht - Kühlung		H mm	L mm	W mm
		AMPS	Max kW	AMPS	kW			
BLM50.100	Duale Ofenkammer - 1 Phase 230V, 50 Hz	13	3,1	5,1	1,1	1420	848	731
BLM50.300	Duale Ofenkammer - 3 Phasen 400V, 50 Hz	12	7,8	5,1	1,1	1420	848	731

MINIGEN II

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ELEKTRISCHE ANGABEN		NUR AUSGABE		ABMESSUNGEN		
		Gesamt		Oberplatte - Licht - Kühlung		H mm	L mm	W mm
		AMPS	Max kW	AMPS	kW			
BLM51.100	Ofenkammer und Neutral/Kühlabteil - 1 Phase 230V, 50 Hz	13	3,1	5,1	1,1	1420	848	731
BLM51.300	Ofenkammer und Neutral/Kühlabteil - 3 Phasen 400V, 50 Hz	7	4,0	5,1	1,1	1420	848	731

MULTIGEN II

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ELEKTRISCHE ANGABEN		NUR AUSGABE		ABMESSUNGEN		
		Gesamt		Oberplatte - Licht - Kühlung		H mm	L mm	W mm
		AMPS	Max kW	AMPS	kW			
BLM52.100	Duale Ofenkammer und Neutral/Kühlabteil - 1 Phase 230V, 50 Hz	13	3,1	8,5	1,7	1420	1260	731
BLM52.300	Duale Ofenkammer und Neutral/Kühlabteil - 3 Phasen 400V, 50 Hz	12	7,8	8,5	1,7	1420	1260	731

MULTIGEN III

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ELEKTRISCHE ANGABEN		NUR AUSGABE		ABMESSUNGEN		
		Gesamt		Oberplatte - Licht - Kühlung		H mm	L mm	W mm
		AMPS	Max kW	AMPS	kW			
BLM53.100	Zwei Ofenkammern - 1 Phase 230V, 50 Hz	2 x 11	2 x 2,8	8,5	1,7	1420	1508	731
BLM53.300	Zwei Ofenkammern - 3 Phasen 400V, 50 Hz	2 x 11	2 x 7	8,5	1,7	1420	1508	731

ITS Integriertes Transport System

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ABMESSUNGEN		
		H mm	L mm	W mm
BLM21.006	Wagen für Transfermodul	1019	932	668
BLM20.012	Docking System für Dolly	--	--	--

Stierlen

S E I T 1 8 8 9



Ein Unternehmen der



www.stierlen.de

STIERLEN GmbH

Lochfeldstraße 30 • D - 76437 Rastatt

Telefon: 0 72 22 / 90 47 0 • Fax 0 72 22 / 90 47 90