



**Burlodge**  
**La nostra azienda**  
Sistemi innovativi  
per la distribuzione  
dei pasti

**burlodge**  
TOGETHER, WE WORK.



# Contenuti

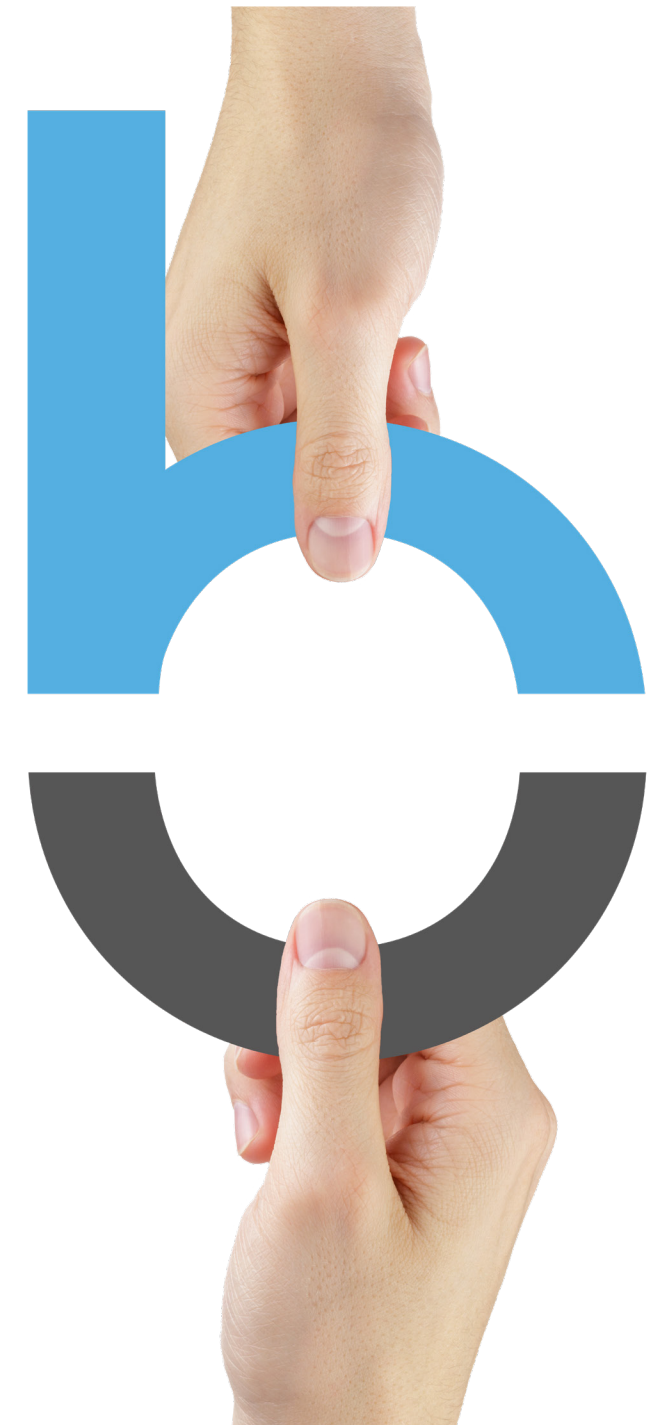
|    |                       |
|----|-----------------------|
| 05 | La nostra cultura     |
| 06 | Collaborazione        |
| 10 | Innovazione           |
| 12 | Tecnologia            |
| 16 | Ergonomia             |
| 20 | Prodotti              |
| 28 | Servizio post-vendita |
| 29 | Sostenibilità         |
| 30 | Storia                |
| 32 | Contatti              |

**La nostra priorità è fornire prodotti, sistemi e soluzioni che migliorino l'efficienza del servizio di ristorazione. Come voi, vogliamo che ogni piatto sia servito alla temperatura ottimale, in modo che i vostri pazienti siano completamente soddisfatti.**

I nostri prodotti sono utilizzati in ospedali, cliniche, scuole, istituti penitenziari e case di riposo.

**Migliorare ogni giorno. Questa convinzione guida ogni nostra decisione.**

Come possiamo aiutarvi a soddisfare le vostre esigenze quotidiane? Come possiamo lavorare insieme per rendere la vostra attività più performante ed efficiente? Quali soluzioni possiamo proporvi per migliorare la qualità del servizio che offrite ai vostri pazienti? Sono queste le domande che si pongono tutte le persone che collaborano con noi, dai designer ai tecnici specializzati, dai venditori fino ai manager e ai nostri esperti di servizio post-vendita. Questo modo di pensare fa di noi dei veri partner. Metteteci alla prova!







## Together, We Work.

Questa è la nostra promessa. Collaborazione, lavoro di team, qualunque sia la parola che esprime meglio questo concetto, Burlodge crede che la chiave del successo sia la capacità di lavorare bene insieme, capire le vostre esigenze e creare una relazione di fiducia. Desideriamo essere coinvolti in tutte le fasi di lavoro per avere un confronto aperto e propositivo. Per molte imprese questo dialogo si interrompe con la vendita del prodotto,

ma non per Burlodge. Il nostro obiettivo è mettere la nostra esperienza a disposizione del vostro personale, dal manager che decide di investire nei nostri prodotti all'operatore che lavora in prima linea e vuole carrelli performanti ogni giorno, pasto dopo pasto. Lavoriamo insieme in armonia per rendere più efficiente il servizio di ristorazione, distribuire pasti di qualità eccellente e portare un sorriso sul volto dei vostri pazienti.









## Cerchiamo sempre nuove soluzioni.

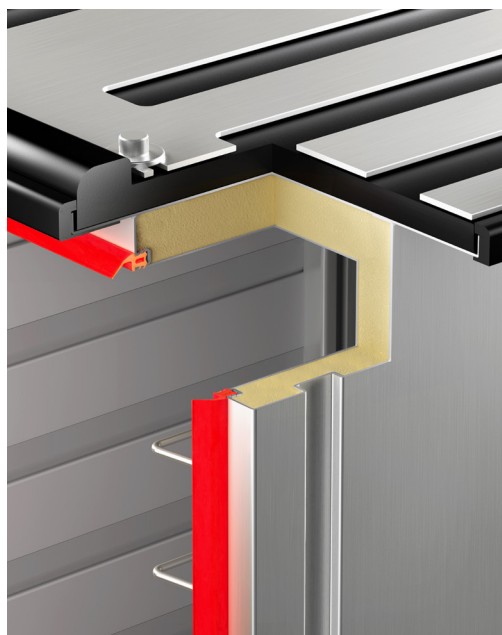
È così che nasce la vera innovazione. Questo approccio si coniuga con un semplice principio: i clienti prima di tutto. Osserviamo il mondo dal vostro punto di vista e vogliamo essere con voi in prima linea. Per noi è semplice, perché molti nostri collaboratori hanno vissuto in prima persona questa esperienza. Molti di noi sono chef, dietisti, ingegneri e responsabili di cucina. Per questo possiamo capire le vostre esigenze e sviluppare soluzioni che portano benefici concreti ai nostri clienti.

La molteplicità di talenti favorisce l'innovazione. Molte nostre invenzioni sono diventate standard di settore. Il design ergonomico del pannello touch del nostro Multigen, ad esempio, ha rivoluzionato le regole della distribuzione dei pasti. Il cestello amovibile dell'Alphagen ha trasformato il sistema di distribuzione dei pasti da un unico centro cottura a più ospedali. Il nostro sistema di monitoraggio HACCP è stato il primo nel settore e ancora oggi rimane un punto di riferimento. Un altro motivo d'orgoglio è la tenuta termica dei nostri carrelli, che permette di mantenere la temperatura ottimale in modo sicuro e costante. Infine, la nostra idea di un vassoio ergonomico, completamente piatto e privo di sagomature, ha radicalmente cambiato il modo di progettare i vassoi. Le nostre idee funzionano! Ecco perché i nostri clienti ci scelgono.

A destra:  
Il team di ricerca  
e sviluppo al lavoro



**Telai solidi e leggeri,  
costruiti in acciaio.  
Monitoraggio da remoto  
attraverso una piattaforma  
Cloud e risparmio  
energetico intelligente.  
Porte in fibra di carbonio,  
controllo avanzato della  
temperatura e ottima  
tenuta termica.**



Potremmo parlare a lungo dei vantaggi della nostra tecnologia, ma quello che più ci differenzia è l'indole creativa dei nostri ingegneri, la loro capacità di progettare in modo innovativo ogni dettaglio. Ci mettiamo continuamente in discussione per trovare un modo migliore di coniugare forma e funzione, efficienza e flessibilità. Il nostro team di ricerca collabora con l'ufficio tecnico per sviluppare soluzioni all'avanguardia, capaci di garantire risultati nelle situazioni più difficili e complesse. Inoltre, attingiamo al nostro network globale per progettare tecnologie che soddisfino tutte le legislazioni e gli standard internazionali, così i nostri carrelli si possono utilizzare in tutto il mondo. Siamo pronti a servirvi, ovunque voi siate.

L'iniezione di schiuma  
in poliuretano ad alta densità  
assicura la massima tenuta  
termica e rafforza la solidità  
della struttura







In alto: La saldatura a idrogeno migliora la qualità della saldatura ed è priva di emissioni di CO<sub>2</sub> o tossiche  
In basso: Linea di assemblaggio dei carrelli  
A destra: Il processo di schiumatura poliuretanica è realizzato con una tecnologia esclusiva di Burlodge







**Lavorate con ritmi molto intensi e in situazioni complesse, dove la velocità e la produttività sono fondamentali.**

Se a questo aggiungiamo le difficoltà e le sfide intrinseche al mondo della ristorazione collettiva, è naturale che siate alla ricerca di carrelli capaci di garantire la massima sicurezza ed efficienza. Ecco perché la nostra priorità è sviluppare prodotti ergonomici, che permettano al vostro personale di sentirsi sicuri e lavorare in modo confortevole.

I carrelli Burlodge sono progettati pensando all'operatore che li utilizzerà, affinché possa movimentarli nel modo più comodo e naturale possibile.

A questo scopo, collaboriamo con esperti di ergonomia che testano i nostri prodotti e ci aiutano a raggiungere gli standard più avanzati. A partire dalla forza necessaria per spingerli o tirarli, fino all'accesso semplice ai freni, alle maniglie e al pannello comandi, ogni dettaglio è pensato per essere pratico e facile da usare.

Inoltre, utilizziamo materiali speciali, come maniglie soft-touch per facilitare l'impugnatura e solide ruote in gomma antirumore. Le porte, realizzate in fibra di carbonio, sono leggere e resistenti. Scegliendo Burlodge, siete sicuri di portare sicurezza, efficienza e praticità in ogni servizio, pasto dopo pasto.

Maniglie soft-touch,  
comode ed ergonomiche





Patrick Saulnier  
Ospedale Georges-Pompidou, Parigi

**“Sono prodotti ben progettati,  
con un design attraente,  
leggeri e facili da manovrare”**

**Patrick Saulnier**

Un prodotto ben progettato nasce grazie alla collaborazione con i nostri clienti. Questo continuo scambio di idee è fondamentale per sviluppare soluzioni innovative, capaci di soddisfare le esigenze di chi opera nella distribuzione dei pasti. Patrick Saulnier ha sperimentato in prima persona che l'ergonomia migliora la qualità dei prodotti. Un design intelligente e a misura d'uomo rende il lavoro più efficiente, facilitando i movimenti e riducendo qualsiasi sforzo. “Prima era necessario spingere carrelli che pesavano

200 kg anche quando erano vuoti”, ricorda Saulnier. Ora, grazie al sistema Trans-Rack di Burlodge, che permette di spostare solo la parte interna, il peso è di soli 60 kg. “Una riduzione significativa che migliora le condizioni di lavoro del personale, rendendo la gestione e gli spostamenti molto più facili. Questo sì che è un grande vantaggio”. E se a questo aggiungiamo le prestazioni elevate, la robustezza e la durabilità dei prodotti e la facilità di manutenzione, l'investimento acquista ancora più valore. L'ergonomia porta sempre grandi benefici.

Ogni servizio di distribuzione  
dei pasti ha le sue esigenze.  
Lavoriamo insieme per trovare  
la soluzione migliore per voi.

**I nostri prodotti**

Multigen  
RTS Class-e  
BSmart Class-e  
Logiko  
BPod Class-e  
Tray-Line





## Multigen

Sistema di distribuzione  
pasti in multiporzione



Il nostro carrello multiporzione è dotato di un vano caldo, di un vano freddo e di un piano riscaldante con luci calde.

- Forno con due diverse temperature nello stesso vano
- Pannello comandi touch intuitivo
- Affidabile e disponibile con diversi accessori



## RTS Class-e

Carrello per un servizio  
a vassoio in Hot-Line e  
Cook-Chill



Carrello termo-refrigerato per la distribuzione dei pasti a vassoio personalizzato. Disponibile con cestello estraibile per il trasporto in legame refrigerato.

- Manovrabilità facile
- Flusso dell'aria verticale, efficiente ed omogeneo
- Costruito in acciaio inox, ma robusto e robusto



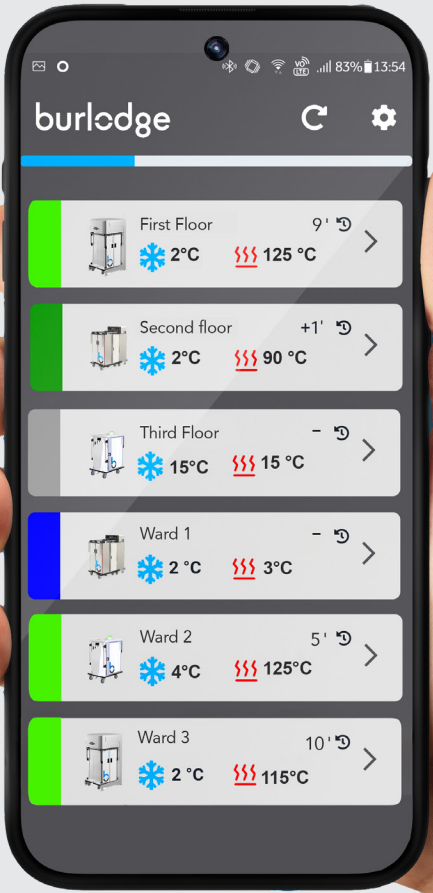
## BSmart Class-e

Sistema con stazione e navetta per servizi Hot-Line e Cook-Chill



Questo sistema di distribuzione pasti comprende una navetta neutra e isolata che si aggancia alla stazione termorefrigerata.

- Stazione ergonomica con ciclo Smart-Temp
- Navetta leggera ma robusta con diverse capacità
- Controllo touch e App IQ-Control 2.0



L'App IQ Control 2.0 di Burlodge offre un sistema operativo touchless che garantisce un monitoraggio sicuro e dettagliato dei carrelli, minimizzando l'errore umano e riducendo i punti di contatto.

## Logiko

Carrello per il mantenimento delle temperature



Carrello termo-refrigerato per il servizio con vassoi personalizzati e mantenimento delle temperature in legame fresco-caldo.

- Piccolo e compatto
- Ruote speciali per migliore maneggevolezza
- Sistema di controllo facile ed intuitivo





## BPod Class-e

Sistema ad innesto automatico per la distribuzione dei pasti a vassoio



Il BPod comprende un carrello navetta per il trasporto dei pasti che si innesta nella stazione base termorefrigerata evitando l'apertura delle porte.

- Ergonomico e facile da innestare
- Pod lavabile in tunnel
- Ingombro ridotto con pannello comandi facilmente accessibile



## Tray-Line

Linea per confezionare i pasti



Un'ampia gamma che comprende nastri di confezionamento, elevatori per vassoi, piatti o cestelli, bagnomaria, neutri, riscaldati o refrigerati.

- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Affidabile
- Ergonomico



## Ci prendiamo cura dei nostri clienti per l'intero ciclo di vita dei prodotti.

Vogliamo lavorare e crescere con voi nel lungo periodo. L'assistenza post-vendita per noi è molto di più di un semplice intervento di manutenzione, è parte integrante della nostra attività. Significa essere al vostro fianco sul campo per capire meglio le vostre esigenze, stringere una relazione di fiducia e fornire programmi di formazione. Vuol dire essere pronti a sostenere i nostri clienti e la loro crescita in futuro. Tutto questo permette di ridurre i costi per l'intero ciclo di vita dei prodotti. Per noi assistenza post-vendita significa fornire soluzioni che fanno la differenza e migliorano il servizio di ristorazione. Ecco la nostra promessa.



## Siamo orgogliosi dei nostri sforzi per ampliare il programma di riciclo ed estendere la vita dei nostri prodotti.

Per noi è naturale sviluppare prodotti che durano nel tempo. Ci impegniamo per realizzare carrelli più robusti, che utilizzano materiali riciclabili e riducono i consumi energetici. Ma la cosa più importante è la nostra cultura aziendale. In Burlodge sentiamo la responsabilità di continuare a migliorare i nostri prodotti per portare nuovi benefici ai nostri clienti. La certificazione ISO 14001 nelle nostre fabbriche è un esempio concreto di come manteniamo questa promessa. Ogni sforzo è importante: creiamo carrelli tecnologicamente avanzati, che permettono di migliorare le performance e ridurre gli sprechi. Cerchiamo continuamente nuove soluzioni per costruire prodotti sostenibili. Il nostro sito produttivo ha un sistema fotovoltaico per produrre energia rinnovabile. Misure semplici, sì, ma tutte insieme esprimono la nostra filosofia.



ISO 14001



Programma di riciclo



Obiettivo zero emissioni di carbonio entro il 2045



Dalla sua fondazione, Burlodge ha introdotto nel mercato numerose innovazioni che sono presto diventate standard nel settore.

Storia

Storia

1989

Ovengen, TrayGen



Introduzione dei carrelli a due vani con sezione calda e fredda. Miglioramento del servizio grazie a un sistema a vassoio unico per trasferire il cibo dalla sezione calda a quella fredda.

Friogen

Il primo carrello con forno refrigerato per Cook-Chill.

1994

Multigen 102

Lancio del carrello multiporzione.

1996

Alphagen

Il carrello che ci ha lanciati nel mercato globale. Il primo carrello a vassoio singolo con forno refrigerato e sezione fredda, sistema con cestello estraibile e vassoio piatto.

1999

Sistema HIT (HACCP Information Technology)



Il primo sistema di monitoraggio HACCP in assoluto sviluppato per carrelli di distribuzione pasti.

2005

Multigen 105

Il primo carrello multiporzione con forno a doppio rendimento.

Bwise

Il primo sistema di monitoraggio da remoto HACCP (Wi-Fi / LAN).

2004

RTS



Il primo carrello fresco/caldo sul mercato. Con flusso dell'aria verticale, vassoio con spazio variabile per cibi caldi e freddi e divisori amovibili stampati ad iniezione.

2002

Novaflex



Système de plateau modulable. Introduction des diviseurs amovibles pour un nettoyage plus facile et de notre système de modulation automatique du cycle de chauffe Smart-Temp.

1999

Sonda esterna per rilevare la temperatura dei cibi

Il sistema computerizzato con sonda esterna diventa standard su tutte le attrezzature.

Multigen 103

Il primo carrello multiporzione con forno refrigerato e sezione fredda, sistema a cestello estraibile, ciclo automatico e sistema computerizzato con sonda esterna per il rilevamento della temperatura dei cibi.

2007

B-Pod



Il primo sistema ad innesto con stazione e navetta.

2009

B-Pod CT



Navetta costruita in alluminio con porte in fibra di carbonio.

2011

Cube

Lancio del modulo termorefrigerato per mantenere la temperatura dei vassoi personalizzati.

2012

Optima RS



Il primo carrello termorefrigerato per la conservazione e distribuzione dei pasticon porte trasparenti.

2017

Multigen



Evoluzione tecnologica del carrello multirazione con doppio forno.

2016

Sistema B-Smart con stazione d'aggancio e navetta



Stazione mobile ergonomica che si aggancia facilmente a navette di diverse capacità.

Multigen 106

Pannello touch intuitivo, sistema di monitoraggio HACCP su base Cloud, forno facilmente accessibile e a doppio rendimento.

2015

RTS HL



Introdotta il modello per legame fresco/caldo.

BCloud

Il primo sistema di monitoraggio HACCP su base Cloud per il controllo da remoto dei carrelli.

2021

Logiko



Il carrello più leggero ed ergonomico per i servizi in legame fresco-caldo.

IQ-Control



Il primo sistema con comandi touchless per carrelli di distribuzione.

Steri Station

Cabina di sanificazione per tutti i carrelli presenti nelle cucine ospedaliere.

2024

BSmart Class-e



Sviluppo del nostro sistema di aggancio con la navetta più leggera ed ergonomica e il gas refrigerante R290.

BPod Class-e

Una nuova versione del nostro esclusivo sistema di innesto.

2024

IQ Control 2.0 App



Un'evoluzione del sistema IQ-Control originale con una migliore UX e funzioni avanzate.

2025

RTS Class-e



Un classico migliorato con funzioni più avanzate e un gas refrigerante a basso PRG.

# Ci piace pensare al futuro!

Quello che più caratterizza la nostra storia è la capacità di guardare avanti per distinguerci nel mercato e provare ai nostri clienti che Burlodge fa la differenza. La chiave di successo di Burlodge è lo spirito imprenditoriale. Non ci sono dubbi, siamo ambiziosi. La passione e il desiderio di essere intraprendenti hanno ispirato la nostra impresa familiare fin dalla sua fondazione nel 1984. La famiglia Speranza ha sempre puntato sull'innovazione e questo approccio anima ancora oggi l'azienda. Da allora, grazie all'introduzione di numerosi prodotti di successo, all'espansione internazionale, allo sviluppo della nostra rete di assistenza e ai riconoscimenti da parte del mercato, abbiamo ottenuto un elevato riconoscimento. La nostra storia meriterebbe di essere raccontata in modo più ampio. Ma, per il momento, preferiamo concentrarci a scrivere nuovi capitoli.

## Uffici

Nell'arco degli anni, Burlodge ha aperto un ufficio nei seguenti paesi:

- 1984 UK
- 1989 Italia
- 1990 Canada
- 1994 USA
- 2008 Francia

## Siamo a vostra disposizione

Prima di tutto vogliamo ascoltarvi. Siamo a vostra disposizione per soddisfare le vostre esigenze e aiutarvi ad affrontare le vostre sfide quotidiane. Saremo lieti di confrontarci con voi e iniziare a lavorare insieme.



### REGNO UNITO

Burlodge Ltd  
C60 Barwell Business Park  
Leatherhead Road  
Chessington, Surrey KT9 2NY  
Regno Unito  
sales@burlodge.co.uk

### ITALIA & EXPORT

Burlodge Srl  
Via Ca' Bertoncina 43  
24068 Seriate (BG)  
Italia  
info@burlodge.it

### CANADA

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

### STATI UNITI

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

### FRANCIA

Burlodge SAS  
ZAC Léonard de Vinci  
16 Avenue Graham Bell  
77600 Bussy Saint Georges  
Francia  
accueil@burlodge.fr

[www.burlodge.com](http://www.burlodge.com)







an Ali Group Company



The Spirit of Excellence