

GETEK⁺

Expertise | Innovation | Mobilité



CATALOGUE GÉNÉRAL



BIENVENUE CHEZ GETEK



Présentation de notre sélection de produits et services.

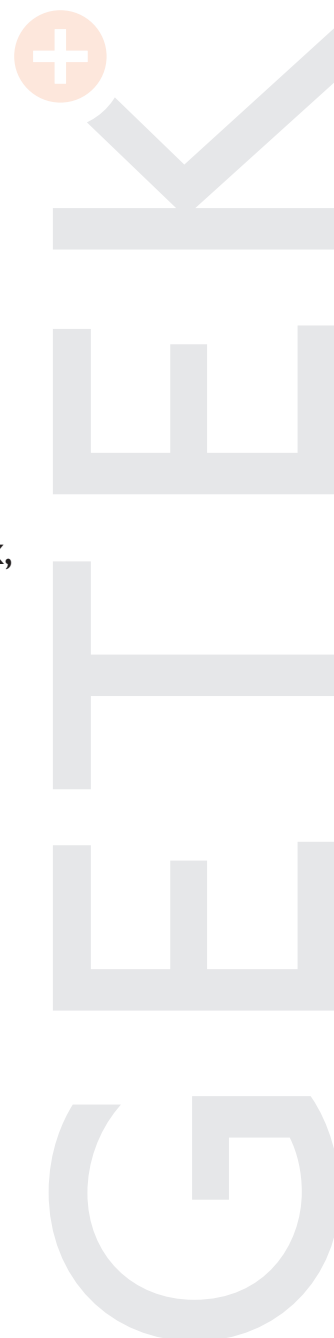
Getek, c'est une équipe de professionnels de la distribution des repas qui maîtrise toutes les solutions nécessaires pour garantir le bon déroulement des opérations au quotidien. Nous concevons des solutions adaptées aux besoins de vos convives dans les secteurs, des hôpitaux, des établissements de soins de longue durée, des établissements scolaires et des institutions carcérales. Notre mission est de vous accompagner, pour la mise en place de solutions, d'outils efficaces et fiables pour le bien-être de vos convives.

Bienvenue dans votre univers. Vous trouverez ci-dessous une sélection de nos produits et services, conçue pour répondre à tous vos besoins de distribution repas. Notre expertise.

Nos Catégories

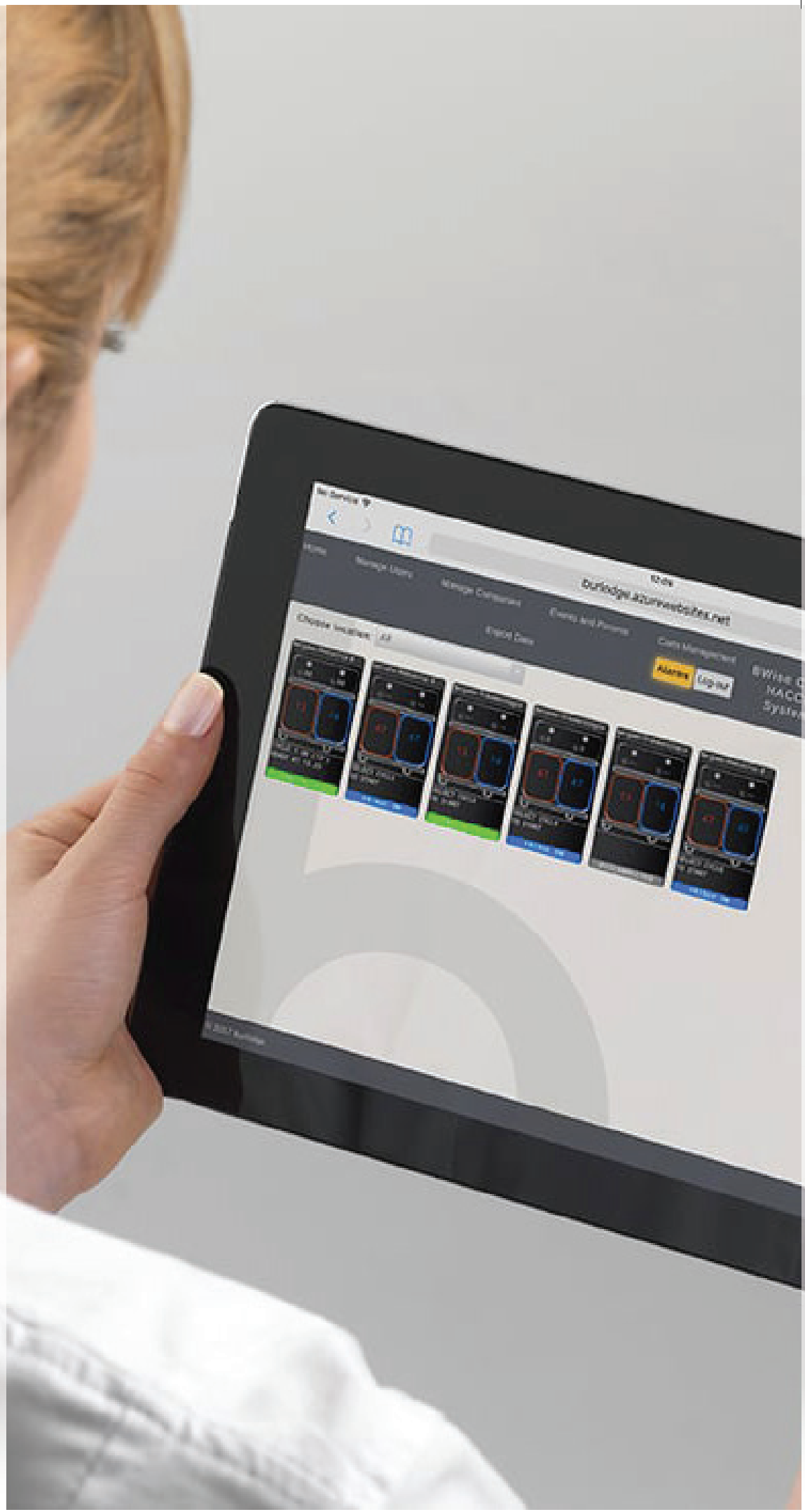
- + Chariots de distribution de repas sur plateaux.
- + Chariots de distribution de repas en multiportions.
- + Plateaux.
- + Chariot Petit-Déjeuner.
- + Système pour la préparation repas sur plateaux.
- + Chariots de transport isothermes.
- + Thermoport®.
- + Surveillance HACCP.

Bonne découverte !





KEY
THE
E
G



CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS SUR PLATEAUX

Notre gamme de chariots pour repas sur plateaux conjugue efficacité, solidité et maintien des aliments à température optimale.

Que vous produisiez en liaison chaude en liaison froide, en production décentralisée, en production sur le lieu de consommation, nos solutions répondent à vos besoins et s'adaptent à votre méthode de travail.





Logiko



Chariot de distribution de plateaux pour maintien en température.

Le chariot de distribution de repas sur plateaux Logiko est le plus léger et le plus petit du marché. Il comprend un système intégré de maintien en température chaud et froid spécialement conçu pour le service en salle de restaurant et le service en chambre.

Logiko est disponible en deux modèles, quatre tailles et huit capacités.

Logiko Uno – une cavité indépendante 10, 12, 13 ou 15 plateaux.

Logiko Duo – deux cavités indépendantes équipées de deux portes chacune, avec deux tailles et 4 capacités – 20, 24, 26, 30 plateaux.

Fonctionnalités

Système de remise en température et de refroidissement par convection.

Ergonomie

La grande roue centrale assure un point de pivot pour les virages serrés et une meilleure maniabilité.

Les joints de couleur permettent de différencier instantanément les sections chaudes et froides.

Voyants lumineux intégrés indiquant clairement le mode de fonctionnement en cours (remise en température, refroidissement, alarme).

Surveillance

IQ-Control: un système d'exploitation sans contact associé à une application et doté d'une surveillance HACCP intégrée.

Conception

Conçu en acier inoxydable léger mais résistant.

Plus écologique: réduction des matières premières et meilleure efficacité énergétique.

Zones à nettoyer faciles d'accès – 100 % lavable au jet, même derrière les panneaux de ventilation.

Large gamme d'options et d'accessoires disponibles pour compléter votre offre de service.





RTS Class-e

KEY
E
T
E
G



Système de distribution de plateaux mis en température et réfrigéré.

Le RTS Class-e est un chariot de distribution de plateaux avec système de remise en température et de refroidissement intégré.

Le RTS Class-e équipées de deux portes, avec deux tailles et 4 capacités – 20, 24, 26, 30 plateaux.

Fonctionnalités

La Thermoconvection permet d'élargir la gamme des menus et servir à la régénération de boissons.

Également compatible avec la vaisselle haute température, dont la porcelaine, le plastique réutilisable, le papier à usage unique et l'aluminium.

Zones à nettoyer facilement accessibles – 100 % lavable au jet

Chauffage et refroidissement à air vertical par convection.

Possibilité de branchement en salle avec une sortie basse tension.

Ergonomie

Le plateau ergonomique améliore la satisfaction du patient grâce à la possibilité de varier les sections chaudes et froides. Disponible en deux tailles.

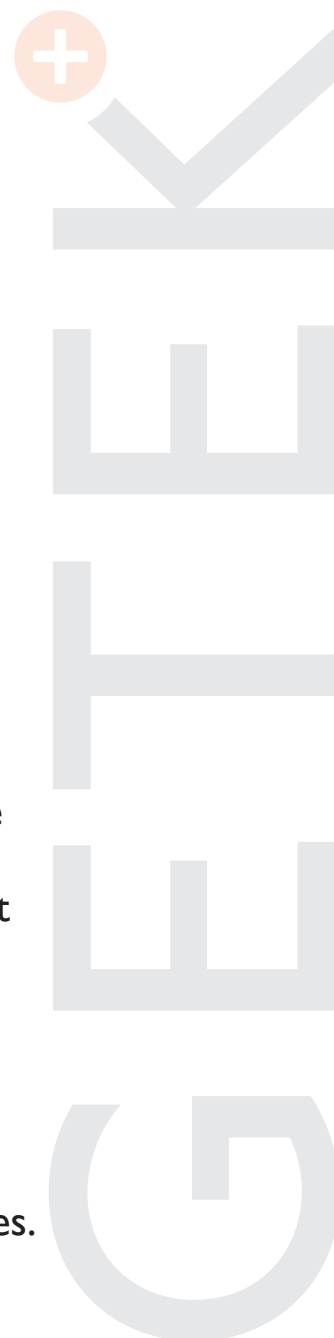
Surveillance

IQ-Control: un système d'exploitation sans contact associé à une application et doté d'une surveillance HACCP intégrée.

Conception

Conçu en acier inoxydable léger mais résistant

Large gamme d'options et d'accessoires disponibles pour compléter votre offre de service.





BSmart Class-e



Système de distribution de plateaux Station et Navette.

Le BSmart Class-e est le système Station et Navette par convection d'air le plus compact et le plus léger du marché. Il se compose d'une station de base pour la chauffe et le refroidissement d'une navette pour le transport des plateaux.

Il a été conçu pour les applications de maintien en température, de liaison froide et de liaison surgelée.

Fonctionnalités

Connexion facile grâce à des joints d'étanchéité spécialement conçus.

Le plateau ergonomique améliore la satisfaction du patient grâce à la possibilité de varier les sections chaudes et froides. Disponible en deux tailles.

Disponible en plusieurs capacités 20, 24, 26, 30 ou 36 plateaux.

Ergonomie

Configuration à 6 roues améliore la maniabilité et réduit le rayon de braquage.

Conception à quatre portes avec une ouverture de 272° et un loquet supérieur coulissant.

Les joints de couleur permettent de différencier instantanément les sections chaudes et froides.

Surveillance

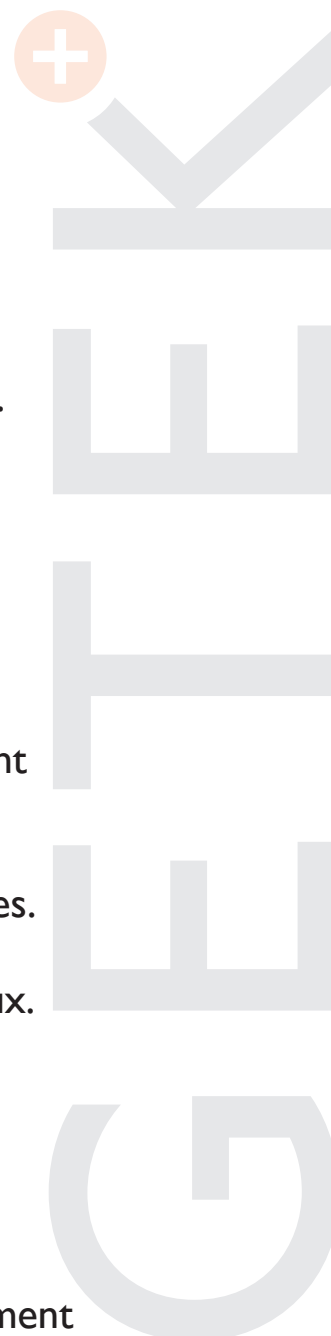
Panneau de commande tactile intuitif avec interface picturale IQ-Control App 2.0 pour la programmation et la surveillance HACCP via Bluetooth.

Surveillance HACCP intégrée via IQ-Control 2.0 ou connectée à notre système de surveillance à distance BCloud.

Voyants lumineux intégrés indiquant clairement le mode de fonctionnement en cours (remise en température, refroidissement, alarme).

Conception

Construction en acier inoxydable avec isolation sans CFC, HFC, HCFCLe panneau de contrôle peut être adapté à l'accès gauche ou droit en fonction de l'espace disponible et de la disposition des Stations.





BPod Class-e

KEY
WE
TE
E
G



Système de distribution de plateaux Technique dissociée.

Le BPod Class-e est un système composé d'une station pour le refroidissement et la remise et maintien en température ainsi que d'une navette Pod pour le transport des plateaux repas jusqu'aux patients.

Il a été conçu pour les liaisons chaudes et froides et surgelées.

Fonctionnalités

Connecter et déconnecter sans efforts ni actions au préalable sur les portes.

Accès en continu à l'ensemble des plateaux même lorsque la navette Pod est connectée.

Modèle à deux portes entièrement lavables en tunnel sans chevauchement de surfaces pour permettre un nettoyage en profondeur.

Ergonomie

Gain de place: un encombrement minimal lorsque les deux éléments sont connectés, tout en restant léger et maniable.

Panneau de commande faciles à atteindre

Le Pod (navette) disponible avec quatre portes minimise le débattement de la porte pour rester fonctionnel dans les espaces restreints.

Les joints de couleur permettent de différencier instantanément les sections chaudes et froides.

Surveillance

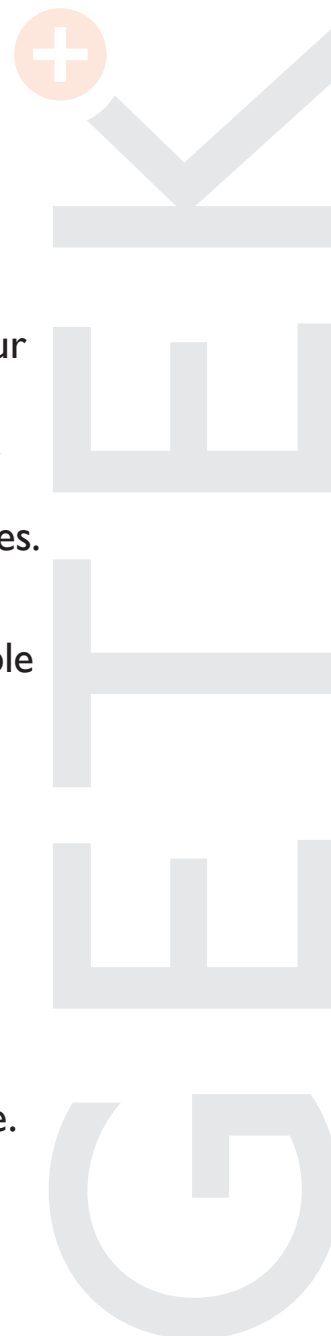
Panneau de commande tactile intuitif avec interface picturale IQ-Control App 2.0 pour la programmation et la surveillance HACCP via Bluetooth.

Surveillance HACCP intégrée via IQ-Control 2.0 ou connectée à notre système de surveillance à distance BCloud.

Voyants lumineux intégrés indiquant clairement le mode de fonctionnement en cours (remise en température, refroidissement, alarme).

Conception

Construction en acier inoxydable avec isolation sans CFC, HFC, HCFC.





B-Pod pénitentiaire

W
T
E
G



Système de distribution de plateaux à unité centrale et unité mobile encastrable.

Fonctionnalités

Facile à encastrer et à détacher.

Accès aux plateaux même lorsque l'unité mobile est raccordée dans l'unité centrale.

Entièrement lavable en tunnel sans chevauchement de surfaces pour permettre un nettoyage en profondeur.

Ergonomie

Gain de place: un encombrement minimal lorsque les deux éléments sont imbriqués.

Boutons de commande facile à atteindre.

Peu de manipulation.

Pod léger et maniable.

Surveillance

Couvercle du panneau de commande verrouillable.

Système de contrôle HACCP intégré pouvant être connecté à notre système de surveillance à distance BCloud.

Conception

Fermeture inviolable spécifiques au modèle pénitentiaire.

Les clayettes intérieures à emplacement fixe ne peuvent être démontées qu'à l'aide d'un outil spécifique, lorsqu'un nettoyage en profondeur est nécessaire.

Flux d'air vertical efficace.

Conçu en acier inoxydable avec isolation à haute densité sans CFC, tout en restant léger et maniable.

L'unité de base est ajustable pour s'adapter à des Pods de différentes hauteurs.





CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS EN MULTIPORTIONS

*Notre gamme de chariots de service
multiportions qui s'adaptent au mieux aux
différentes exigences de service.*





Multigen Series



Chariots de service multiportions.

Notre chariot de service de plats en multiportions est composé d'un four, d'une section réfrigérée et d'un comptoir de service chauffant. Il est spécialement conçu pour les liaisons chaudes, froides et surgelées.

Quatre modèles sont disponibles:

Multigen S – un chariot équipé d'un four double.

Multigen XS – un chariot équipé d'un four et d'un compartiment réfrigéré.

Multigen M – un chariot équipé d'un four double et d'un compartiment réfrigéré avec chauffe-assiette en option.

Multigen L – deux compartiments fours distincts.

Fonctionnalités

Notre four double innovant sépare précisément deux zones de température au sein d'une même chambre de cuisson, ce qui permet de chauffer simultanément des aliments délicats ou plus denses.

Réfrigération à parois froides.

Ergonomie

Le système de rideau d'air garantit la sécurité de l'opérateur tout en réduisant les pertes de chaleur.

Surveillance

Système de contrôle HACCP intégré pouvant être connecté à notre système de surveillance à distance BCloud.

L'écran de commande LCD est doté d'une fonction démarrage automatique et enregistrement des températures relevées par la sonde.

Conception

Partie supérieure chauffante en totalité ou en partie.

Système d'éclairage halogène avec écran de commande ergonomique haut de gamme.

Disponible avec une large gamme d'options et d'accessoires pour compléter votre offre de service.



+ FLEK



Cloche 1/2 assiette polyamide Cristal



Cloche Ø110 polyamide cristal



Cloche ronde Ø230 polyamide cristal



PLATEAUX

Parce que la qualité d'un repas dépend aussi des détails, découvrez notre sélection de plateaux et notre vaisselle adapté à la régénération.

Les plateaux Getek se distinguent par différents détails pratiques qui facilitent la distribution.

Ils sont disponibles dans une gamme de couleurs assorties à notre collection de vaisselle et d'accessoires pour parfaire la présentation. Explorez nos différentes propositions et trouvez la solution la mieux adaptée à votre équipement.

Une vaste gamme de vaisselle pour plateaux-repas disponible en différentes couleurs, mais aussi un design et des matériaux parfaitement adaptés à vos opérations et à vos patients, et vos résidents.



ES211523BLI Assiette ronde séparation

ES221570B Demi-assiette 195x90mm

ES171235BLI Bol 120mm Fayolle





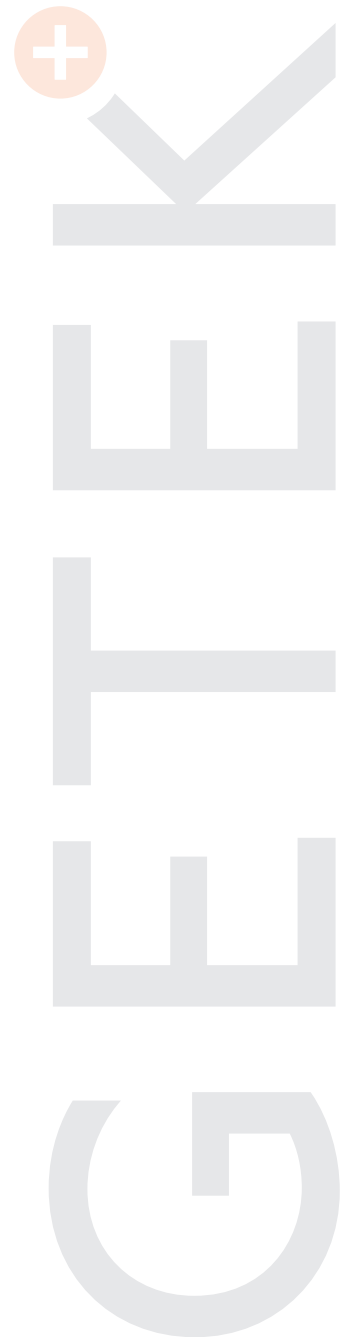
CHARIOT PETIT-DÉJEUNER



Chariot pour la distribution des petits-déjeuners à plateaux.

Compact et léger, le chariot petit-déjeuner assure une distribution sur plateaux GN ½ jusqu'à 40 résidents. Pratique et polyvalent, un large choix d'accessoires disponible (tiroirs, tablettes, supports poubelle, ...)

Faible encombrement au sol
Facilement nettoyable
Léger et maniable

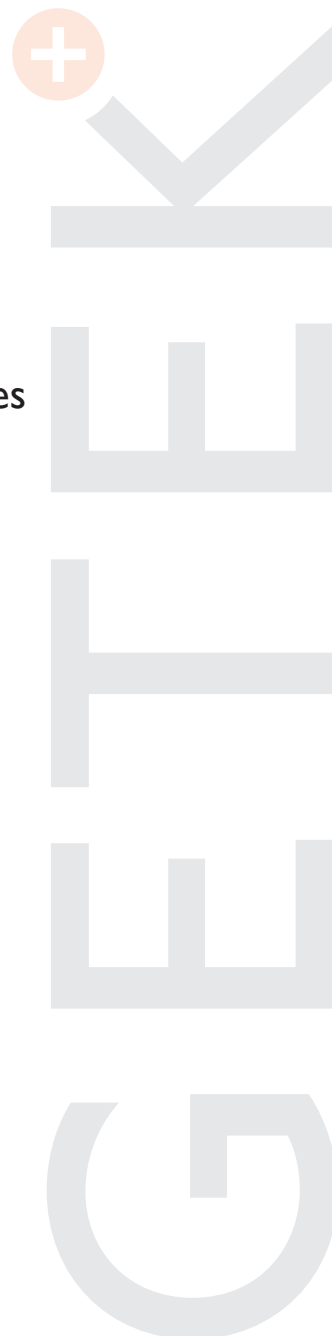




SYSTÈME POUR LA PRÉPARATION DE PLATEAUX-REPAS



Une large gamme composée de chariots à niveau constant pour plateaux, assiettes et casiers, de bains-marie, d'armoires chauffantes et réfrigérées et de convoyeurs.





CHARIOTS DE TRANSPORT ISOTHERMES

Une gamme complète répondant
à tous vos besoins de transport.



Conçu pour le transport d'aliments...

- ... à la bonne température
- ... avec une faible consommation
- ... avec une hygiène maximale
- ... ergonomique et économique.

Une large gamme de chariots de transport isothermes chauffés, réfrigérés ou à température ambiante.

ThermoBox S Neutre – une gamme complète de chariots entièrement isolés, sans autre dispositif – disponible en 4, 6, 8, 10, 12, 14, 24, 36 x GN I/I.

ThermoBox K réfrigérée par compresseur – une gamme complète de chariots de distribution réfrigérés par compresseur – disponible en 6, 8, 10, 12 x GN I/I.

Thermobox F – une gamme complète de chariots de distribution chauffés par convection – disponible en 6, 8, 10, 12 x GN I/I.

- + Possibilité de combiner réfrigération et chauffage dans une même unité.
- + Poignées ergonomiques avec fonction verrouillage.
- + Isolation en mousse expansée sans CFC pour améliorer l'isolation.
- + Portes s'ouvrant à 270 degrés.
- + Glissières embouties dans l'acier pour faciliter le nettoyage.
- + Cavité intérieure en acier inoxydable entièrement soudée.
- + Disponible dans un large choix de capacités et de configurations allant de 4 à 36 GN I/I.





Thermoport®



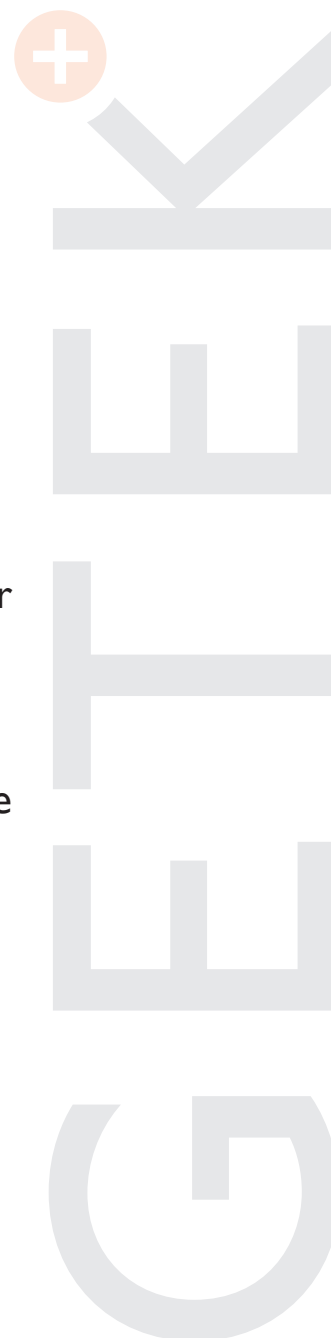
Chargeur frontal en plastique portable—non chauffé/chauffé par circulation d'air.

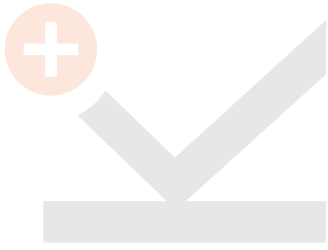
Boîte de transport alimentaire non chauffée ou chauffée par air pulsé avec porte, réglage numérique de la température de +20°C à +85°C.

Double paroi hygiénique et soudée hermétiquement, lavable au lave-vaisselle sans chauffage (jusqu'à +90°C).

Pour insérer des récipients GN/thermoplates® avec couvercles enfichables étanches.

Tous Le plastique thermoport® et l'acier inoxydable peuvent être empilés ensemble. Tension nominale IN AC 230V 50/60Hz.





Surveillance HACCP



Restez connecté et en conformité, en contrôlant vos équipements depuis une seule plate-forme, où que vous soyez dans l'établissement. Découvrez la puissance de BCloud, notre système de surveillance HACCP.



Burlodge a été la première entreprise d'équipements pour la distribution de repas à développer un outil HACCP intégré à ses produits. En 1998, l'entreprise a lancé H.I.T. (HACCP Information Technology) ainsi que des sondes de température alimentaires ne nécessitant aucune prise de notes. Cette technologie a non seulement permis de gérer plus efficacement les protocoles de sécurité alimentaire comme le HACCP, mais elle a également amélioré la conformité réglementaire et la qualité des aliments au moment du service. En 2005, Burlodge a encore amélioré le H.I.T. et a dévoilé B Wise, son tout dernier système de surveillance WIFI/LAN en temps réel pour chariots de distribution de repas. BCloud a été lancé en 2015 et est aujourd'hui à la pointe de la surveillance HACCP.



La surveillance HACCP permet aux gestionnaires des services de restauration de contrôler leurs équipements de façon inégalée jusque-là. Simple d'utilisation, rapide et flexible, il permet de gagner du temps et d'optimiser la gestion et la distribution des repas. Il est doté des fonctionnalités suivantes:



Conformité HACCP

Réduisez de façon proactive les risques liés à la sécurité alimentaire et assurez la conformité continue de vos processus grâce à une meilleure visibilité des opérations quotidiennes effectuées par votre équipement de distribution de repas.



Notifications

Paramétrez le système de notifications pour réagir aux non-conformités et mettre en œuvre les mesures correctives nécessaires, ce qui renforcera votre dispositif HACCP, tout en vous permettant de surveiller votre système de distribution de repas à partir d'une plate-forme unique.



Connexion au Cloud

Accès centralisé à votre parc d'équipements Burlodge via les navigateurs courants et depuis n'importe quel appareil, sans avoir besoin d'installer une application client ou de faire de contraignantes mises à jour de logiciel.



Commande à distance

Depuis n'importe où, sur Internet, accédez à l'écran de commande virtuel de chaque chariot connecté, comme si vous étiez physiquement devant votre chariot. Vous pouvez éteindre les chariots, mais aussi démarrer les cycles et configurer la programmation.



Analyse de l'activité du chariot

Des informations en temps réel sur la conformité de votre dispositif vous permettent de mieux gérer vos protocoles de sécurité alimentaire. Consultez l'historique des événements pour une analyse efficace.



Accès à partir de plusieurs appareils

Possibilité d'accès à partir de n'importe quel appareil et depuis les différents sites de votre entreprise. Connexion au BCloud en temps réel pour afficher l'état actuel de fonctionnement, le journal d'activité ou le paramétrage des programmes.



GETEK⁺

www.getek.ch

Getek SàRL
Route de Jussy, 35
CH-1226 Thônex
contact@getek.ch
+41 78 642 48 94