

evodry



rational^o
production

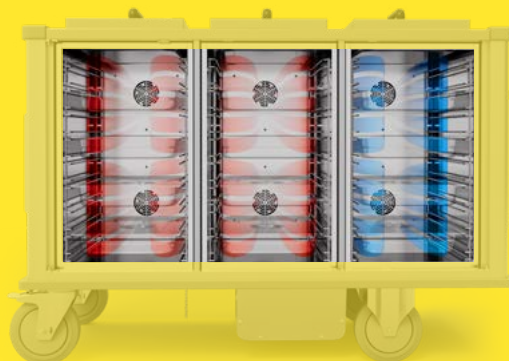
MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Evodry es nuestro carro **termorrefrigerado** por convección con tecnología incorporada para la distribución de comidas multiporción.

Ideal para el servicio Cook & Serve, puede utilizarse para una distribución con estacionamiento fijo del carro o en movimiento.

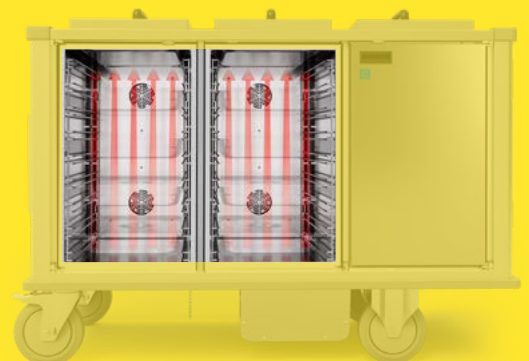


El punto de inflexión en distribución de comidas



Temperaturas perfectas...

Las cámaras internas por convección proporcionan calentamiento y refrigeración activa. El perfecto aislamiento garantiza la estanqueidad en los compartimentos internos durante 60 minutos.



...¡sin agua!

El diseño abierto de la cámara garantiza el mantenimiento de las temperaturas en las bandejas expuestas durante la distribución, con un 25% más de autonomía que los carros de baño maría.

Modalidad de distribución

01. ENCENDIDO

El carro se conecta a la toma eléctrica cuando se introducen las primeras bandejas. El precalentamiento no es necesario.



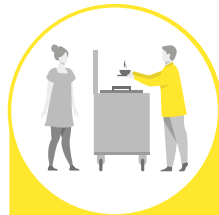
05a. DISTRIBUCIÓN MÓVIL

La distribución se efectúa con el carro en movimiento. El operador efectúa el servicio habitación por habitación. Las temperaturas se mantienen por mantenimiento pasivo gracias a la inercia térmica.



05b. DISTRIBUCIÓN CON ESTACIONAMIENTO FIJO

La distribución se efectúa con el carro parado en el comedor. El operador atiende a los usuarios en modalidad self-service o directamente en la mesa. Las temperaturas pueden mantenerse mediante mantenimiento pasivo o, conectando el carro a la red eléctrica, para un mantenimiento activo.



TIPS!

Para una mejor inercia térmica, recomendamos mantener el carro conectado hasta 15 minutos después de haber introducido la última bandeja.

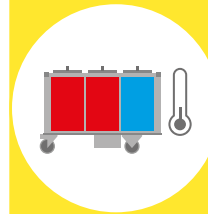
02. CARGA DE BANDEJAS FRÍAS Y CALIENTES

El operador coloca las bandejas dentro de los huecos en la superficie y dentro de las cámaras.



03. DESPLAZAMIENTO DE LA COCINA AL ÁREA DE SERVICIO

El aislamiento permite el mantenimiento de las temperaturas hasta 60 minutos.



04. PREPARACIÓN DE LA SUPERFICIE DE DISTRIBUCIÓN

El operador prepara el carro para el servicio. El soporte lateral especial permite un posicionamiento ergonómico de las tapas durante la distribución.

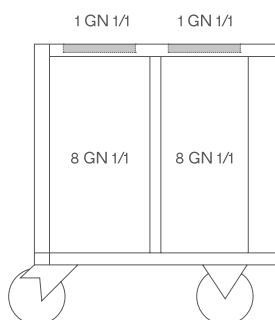


Tamaño y capacidad

Largo (L)

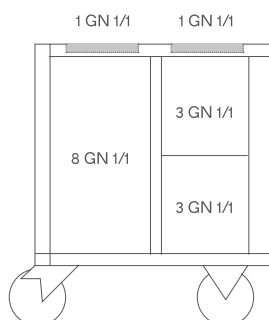
Opción

2 huecos superiores (2 GN 1/1)
2 cámaras (16 GN 1/1)



Opción

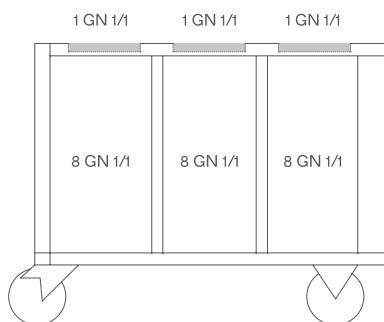
2 huecos superiores (2 GN 1/1)
3 cámaras (14 GN 1/1)



Extralargo (XL)

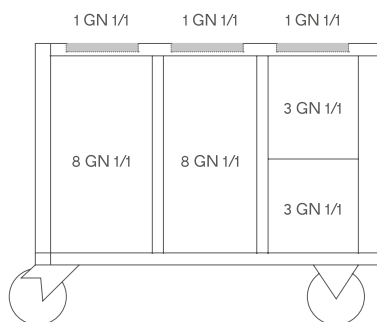
Opción

3 huecos superiores (3 GN 1/1)
3 cámaras (24 GN 1/1)



Opción

3 huecos superiores (3 GN 1/1)
4 cámaras (22 GN 1/1)



Compartimentos disponibles

Calor por convección
(máx 100°C)



Frío por convección
(mín -3°C)



Frío estático
(mín -3°C)



Neutro



Configuraciones

Largo (L) 2 huecos



Modelo	Configuración	Potencia 230V 1F+N+T	Enchufes disponibles
A		2400 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
B		1500 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
C		1800 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
D		2100 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)

Extralargo (XL) 3 huecos



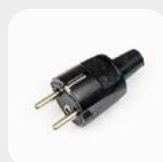
Modelo	Configuración	Potencia 230V 1F+N+T	Enchufes disponibles
M		3600 w	CE Tipo F (Schuko)
N		2700 w	CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
O		3000 w	CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
P		3300 w	CE Tipo F (Schuko)

Enchufes disponibles

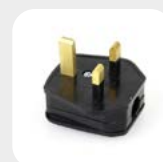
Tipo CE



Tipo F (Schuko)



Tipo G (UK)



Opcionales

Mesa abatible

Superficie de trabajo adicional que puede utilizarse tanto para distribuir comidas como para retirar bandejas. Disponible en ambos lados cortos del carro.



Opción bridge

El panel frontal de vidrio garantiza la máxima higiene durante la distribución, sin impedir la visión del producto.



Accesorios



Bandejas y tapas

Con Evodry puede suministrarse una gama completa de bandejas Gastronorm y sus relativas tapas.



Rejilla de apoyo interno

Superficie de apoyo adicional para apoyar platos o recipientes desechables dentro del compartimento caliente y/o frío.

Datos técnicos

Evodry	L (Large – 2 huecos)	XL (ExtraLarge – 3 huecos)
Dimensión	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Capacidad de compartimentos (Paso 70 mm)	8 + 3 + 3 GN 1/1 8 + 8 GN 1/1	8 + 8 + 3 + 3 GN 1/1 8 + 8 + 8 GN 1/1
Número de hueco	2	3
Potencia	da 1500 a 2400 W	da 2700 a 3600 W
Alimentación eléctrica	220-230V – 1 fase – 50 Hz	
Temperatura máxima compartimento caliente	+100°C	
Temperatura mínima compartimento frío	-3°C	
Índice de protección (IP)	IPX4	
Interno	Cámara y soporte de bandeja de acero inoxidable AISI 304.	
Externo	Chasis de aluminio Aluframe tratado con oxidación anódica de alto espesor. Parachoques perimetral de polietileno de alta densidad. Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI304. Manillas de empuje de aluminio, ergonómicas y en posición protegida de los golpes.	
Panel de control	Panel de acero inoxidable con termostatos con pantalla táctil.	
Ruedas	Ruedas de alta resistencia con doble rodamiento de bolas de precisión (2 giratorias con freno y 2 fijas, ambos de Ø200 mm) de acero galvanizado o acero inoxidable.	

rational^o
production

MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Rational Production srl
Via L. Galvani, 7/H
24061 Albano S. Alessandro (BG)
Italy

T. +39 035.452.1203
F. +39 035.452.1983
info@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com