

evodry



rational^o
production

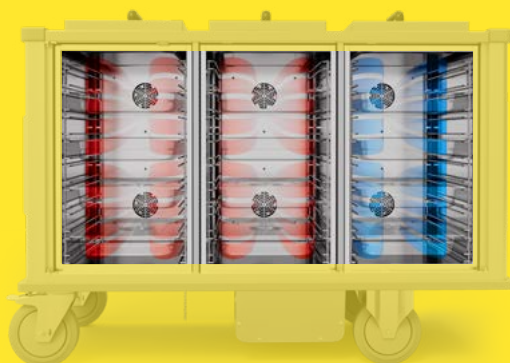
MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Evodry è il nostro carrello **termorefrigerato** a convezione con tecnologia a bordo per distribuzione pasti multiporzione.

Ideale per servizio in Cook & Serve, può essere utilizzato per una distribuzione con stazionamento fisso del carrello oppure in movimento.

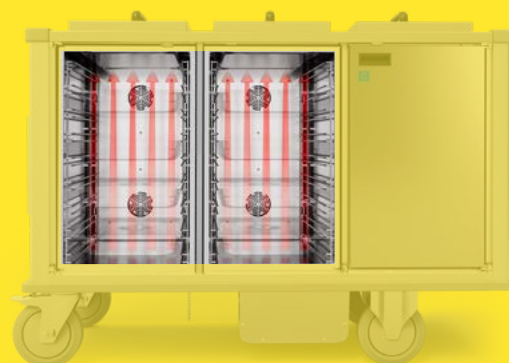


La svolta nella distribuzione pasti



Temperature perfette...

Le camere interne a convezione garantiscono riscaldamento e raffreddamento attivo. Il perfetto isolamento garantisce la tenuta nei vani interni per 60 minuti.



...senza acqua!

Il design aperto della camera garantisce il mantenimento delle temperature nelle teglie esposte durante la distribuzione, con un'autonomia del 25% superiore rispetto ai carrelli bagnomaria.

Modalità di distribuzione

01. ACCENSIONE

Il carrello viene collegato alla presa elettrica al momento dell'inserimento delle prime teglie. Non è necessario pre-riscaldare.



05a. DISTRIBUZIONE MOBILE

La distribuzione viene effettuata con il carrello in movimento. L'operatore effettua il servizio camera per camera. Le temperature sono mantenute per mantenimento passivo grazie all'inerzia termica.



05b. DISTRIBUZIONE CON STAZIONAMENTO FISSO

La distribuzione viene effettuata con il carrello fermo in sala da pranzo. L'operatore serve gli utenti in modalità self-service o direttamente al tavolo. Le temperature possono essere mantenute sia per mantenimento passivo oppure, collegando il carrello all'alimentazione, per un mantenimento attivo.



TIPS!

Per una migliore inerzia termica consigliamo di mantenere collegato il carrello fino a 15 minuti dopo l'inserimento dell'ultima teglia.

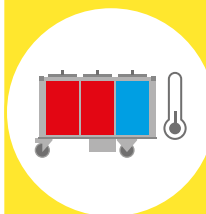
02. CARICAMENTO TEGLIE FREDE E CALDE

L'operatore posiziona le teglie all'interno delle vasche in superficie e all'interno delle camere.



03. SPOSTAMENTO DALLA CUCINA ALL'AREA DI SERVIZIO

L'isolamento permette il mantenimento delle temperature fino a 60 minuti.



04. PREPARAZIONE DEL PIANO DI DISTRIBUZIONE

L'operatore prepara il carrello al servizio. L'apposito supporto laterale permette un posizionamento ergonomico dei coperchi durante la distribuzione.

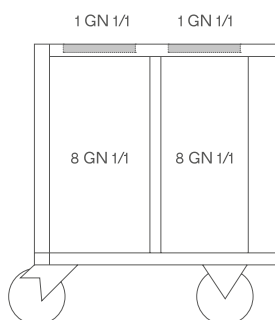


Taglie e capacità

Large (L)

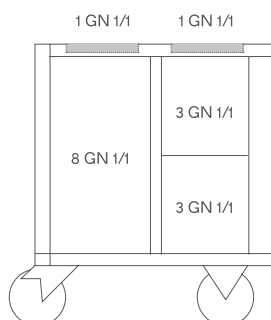
Variante

2 vasche superiori (2 GN 1/1)
2 camere (16 GN 1/1)



Variante

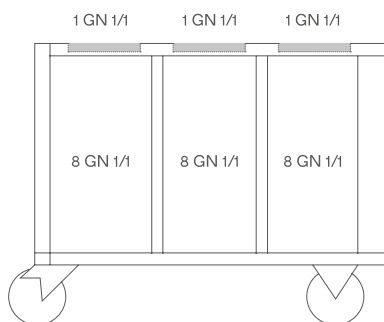
2 vasche superiori (2 GN 1/1)
3 camere (14 GN 1/1)



Extralarge (XL)

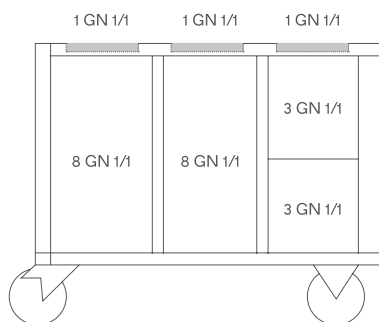
Variante

3 vasche superiori (3 GN 1/1)
3 camere (24 GN 1/1)



Variante

3 vasche superiori (3 GN 1/1)
4 camere (22 GN 1/1)



Vani disponibili

Caldo
a convezione
(max 100°C)



Freddo
a convezione
(min -3°C)



Freddo statico
(min -3°C)



Neutro



Configurazioni

Large (L) 2 vasche



| Modello | Configurazione | Potenza 230V 1F+N+T | Spine disponibili |
|---------|----------------|------------------------|--------------------------------------|
| A | | 2400 w | CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK) |
| B | | 1500 w | CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK) |
| C | | 1800 w | CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK) |
| D | | 2100 w | CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK) |

Extralarge (XL) 3 vasche



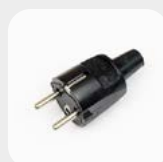
| Modello | Configurazione | Potenza 230V 1F+N+T | Spine disponibili |
|---------|----------------|------------------------|--------------------------------------|
| M | | 3600 w | CE Tipo F (Schuko) |
| N | | 2700 w | CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK) |
| O | | 3000 w | CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK) |
| P | | 3300 w | CE Tipo F (Schuko) |

Spine disponibili

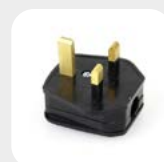
Tipo CE



Tipo F
(Schuko)



Tipo G
(UK)



Optionals

Piano ribaltabile

Superficie di lavoro aggiuntiva utilizzabile sia in fase di distribuzione pasti che di ritiro dei vassoi. Disponibile su entrambi i lati corti del carrello.



Variante bridge

Il pannello frontale in vetro garantisce la massima igiene durante la distribuzione, senza impedire la visione del prodotto.



Accessori



Teglie e coperchi

Insieme ad Evodry può essere fornita una gamma completa di teglie Gastronorm e relativi coperchi.



Griglia di appoggio interno

Superficie di appoggio aggiuntiva per il supporto di piatti o contenitori monouso all'interno del vano caldo e/o freddo.

Dati tecnici

| Evodry | L (Large – 2 vasche) | XL (ExtraLarge – 3 vasche) |
|--------------------------------|--|--|
| Dimensione | 1003 x 720 x 1063 mm | 1418 x 720 x 1063 mm |
| Capacità vani (Passo 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 |
| Numero vasche | 2 | 3 |
| Potenza | da 1500 a 2400 W | da 2200 a 3600 W |
| Alimentazione elettrica | 220-230V – 1 fase – 50 Hz | |
| Temperatura massima vano caldo | +100°C | |
| Temperatura minima vano freddo | -3°C | |
| Indice di protezione (IP) | IPX4 | |
| Interno | Camera e supporto vassoi in acciaio inox AISI 304. | |
| Esterno | Scocca in alluminio Aluframe trattato con ossidazione anodica ad alto spessore. Paracolpi perimetrale: in polietilene ad alta densità. Piano di lavoro in acciaio inox AISI304. Maniglie di spinta: in alluminio, ergonomiche e in posizione protetta dagli urti. | |
| Pannello di controllo | Pannello in acciaio inox con termoregolatori touch-screen. | |
| Ruote (standard) | Ruote heavy duty con doppi cuscineti a sfera di precisione (2 girevoli con freno e 2 fisse, entrambe da Ø200 mm) in ferro zincato o acciaio inox. | |

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