

# EVOMULTI

EVOLUTION ZU DEINEM DIENST



**rational**  
PRODUCTION



reddot award 2017  
winner



17  
170  
4

1 2 3 4 5 6 7 8 9

EVOLUTION

Power button



Rational  
production

# EVOMULTI

## EVOLUTION ZU DEINEM DIENST

EVOMULTI ist, dank des konstruktiven Konzepts, welches auf ALUFRAME® basiert, der Innovation von rational production, ein leichter und kompakter Konvektions-Multiportionswagen, der nicht auf hervorragende Leistungen, Ergonomie und auf eine einfache Anwendbarkeit verzichtet.



reddot award 2017  
winner

Das kompakte und lineare Erscheinungsbild des Evomulti basiert auf ein komplexes Design, welches gewährleistet, dass der Servicewagen hohen Anforderungen in Sachen Ergonomie und Funktionalität entspricht.

# EVOMULTI

---



EVOMULTI ist der Wagen, der für den Transport und die Abfüllung der Speisen auf Teller direkt am Ort des Verzehrs entwickelt wurde. Perfekt zum Regenerieren und/oder zum Warmhalten von Speisen bis zum Augenblick der Verteilung. Es handelt sich um ein Produkt, welches sich für die Modalitäten Cook&Serve, Cook&Chill und Cook&Freeze eignet und außerdem

noch einfache Garvorgänge ermöglicht. In verschiedenen Maßen konfigurierbar, mit warmhaltenden, kühlhaltenden, tellerwärmenden und neutralen Fächern kann dieser Wagen außerdem mit einer weitreichenden Auswahl an Extras konfiguriert werden, um auch den anspruchsvollsten Anforderungen zu genügen.

# Betrieb

## WARM-/KÜHLHALTEFUNKTION

Hält, gemäß der HACCP-Vorschrift, die angemessene Temperatur für warme und kalte Lebensmittel bei.



## REGENERIEREN

Hält die Kühlkette aller Lebensmittel bei, um diese zu einem späteren Zeitpunkt, gemäß der HACCP-Vorschrift zu regenerieren.



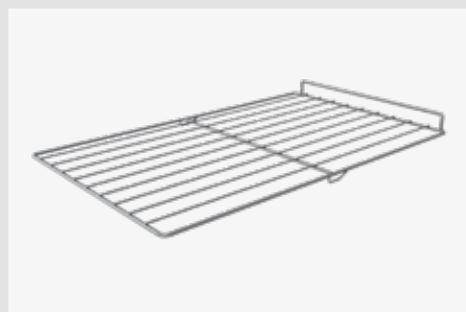
## EINFACHES GAREN

Ermöglicht ein einfaches Garen, mit Temperaturen von bis zu 170°C.



## BEHÄLTER

Für Multiportionsanwendungen



## ROSTE

Zur Verteilung von Einwegtellern oder-schalen

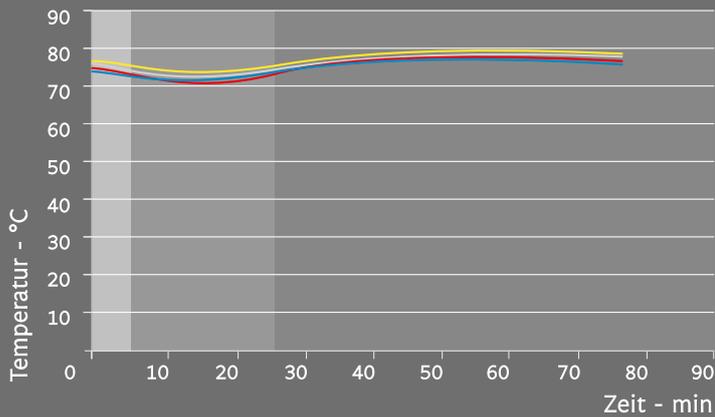


# Leistungen

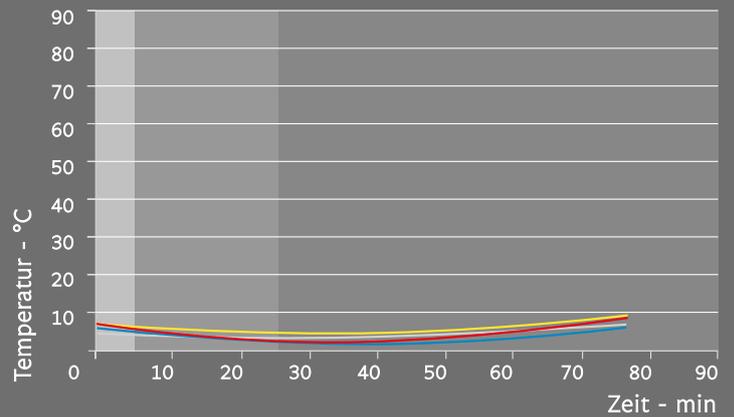
## THERMISCHE AUFRECHTERHALTUNG

Die hervorragende Isolierung und das intelligente Design der internen Fächer ermöglicht die konstante thermische Aufrechterhaltung, um unter allen Umständen eine höhere Sicherheit zu gewährleisten.

AUFRECHTERHALTUNG DER WÄRME



AUFRECHTERHALTUNG DER KÄLTE



Legende:

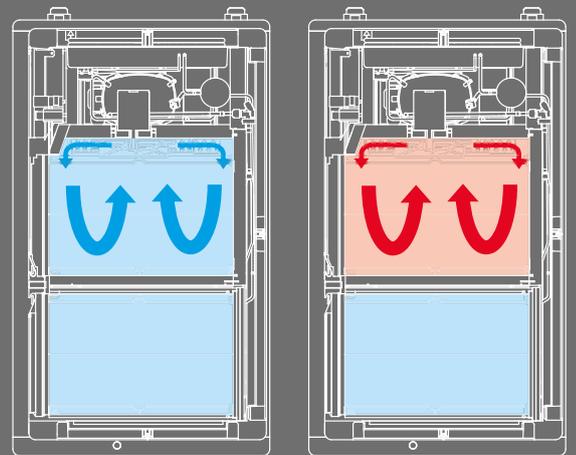
■ 0-5 min | Einfüllung

■ 5-25 min | Thermischer Zyklus

■ 25-90 min | Aufrechterhaltung

## QUALITÄTSERGEBNISSE

Dank einer tiefgehenden Studie des internen Luftstroms, ermöglicht EVOMULTI ein sanftes Regenerieren, ohne die Speisen dabei zu beanspruchen und ermöglicht es also somit, die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.



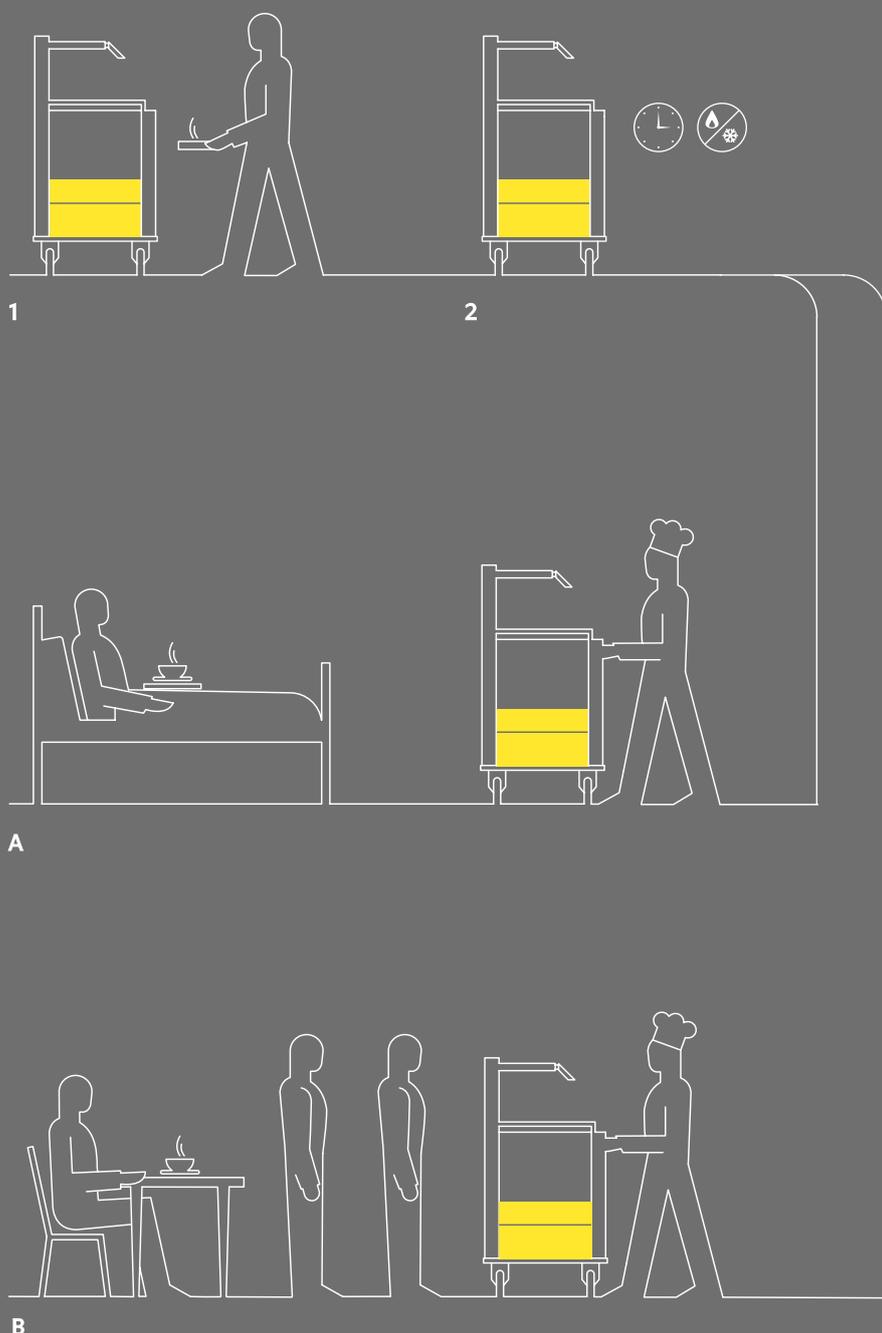
## VIELSEITIGE ANWENDUNGEN

Mehrere Temperaturoptionen (zwischen  $-3^{\circ}\text{C}$  bis  $170^{\circ}\text{C}$ ), mit verschiedenen elektrischen Standards, einschließlich einer einphasigen Elektrik ermöglichen es, EVOMULTI unter jedem Umstand anzuwenden. Es ist auch eine Liste voreinstellbarer Programme erhältlich, um die Arbeit der bedienenden Person zu vereinfachen.



# Verteilungsmodalitäten

Mit EVOMULTI können zwei Verteilungsmodalitäten eingestellt werden, die fahrende Verteilung welche von Zimmer zu Zimmer geschieht und die Voraussetzung von Krankenhäusern, Kliniken und Altersheimen erfüllt, und die Verteilung von einer fixen Position aus, welche in den Gemeinschaftsräumen von Krankenhäusern, Kliniken, Altersheimen, Schul- und Betriebskantinen und bei Catering-Dienstleistern angewandt werden kann.



## 1. Laden

## 2. Aktivierung:

Regenerieren  
Garen  
Warm-/  
Kühlhaltefunktion

## A. Fahrende Verteilung:

Krankenhäuser  
Kliniken  
Altersheime

## B. Verteilung von einer fixen Position aus:

Krankenhäuser  
Kliniken  
Altersheime  
Schulkantinen  
Betriebskantinen  
Catering-Dienstleistung

# EVOMULTI DESIGN



## HYGIENE

Lineares Design, abgerundete Ecken.



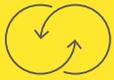
## NACHHALTIGKEIT

Der Rahmen ist zu 100% wiederverwertbar



## ERGONOMIE

Sowohl für den Anwender, als auch für den Verbraucher durchdacht.



## ZWECKMÄSSIGKEIT

Vollkommen im Basisvolumen des Produktes integrierte Zubehöre.



**ALUFRAME** Der Einsatz der Aluframe Technologie, die von der Luftfahrt übernommen wurde, hat die Entwicklung eines Käfigaufbaus mit Schraubverbindungen ermöglicht, die keine Schweißnähte aufweist und

sich durch eine hohe Steifigkeit und Leichtigkeit auszeichnet. ALUFRAME® ermöglicht den einfachen Austausch von Bauteilen. Außerdem verbessert der Einsatz von adiabatischen Profilen die Isolierung des Wagens.



reddot award 2017  
winner



#### EINFACH ZU WARTEN

Es besteht die Möglichkeit jedes Teil des Rahmens und des Wagens zu ersetzen.



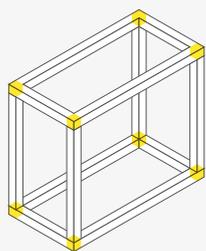
#### FESTIGKEIT UND LEICHTIGKEIT

Der Rahmen ist aus ALUFRAME® Aluminium.

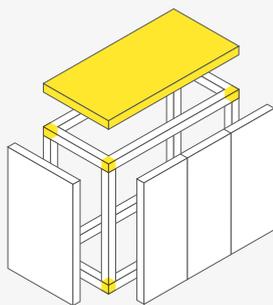


#### SCHUTZ

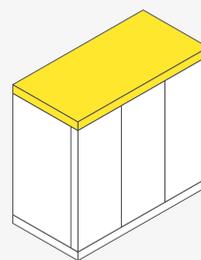
Begrenzungspuffer zum totalen Schutz der Türen, auch wenn diese offen sind



Perimetraler Aufbau mit einer hohenstrukturellen Festigkeit.

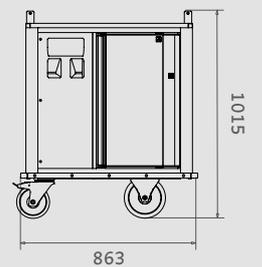
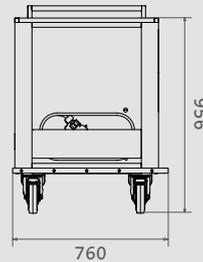
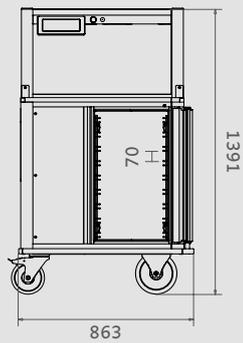
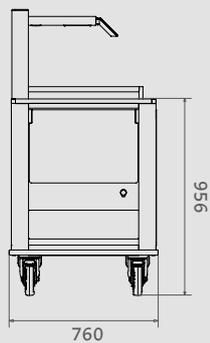


Einfacher und schneller Zusammenbau.

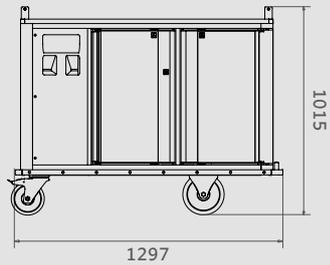
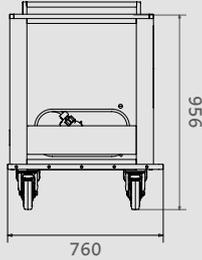
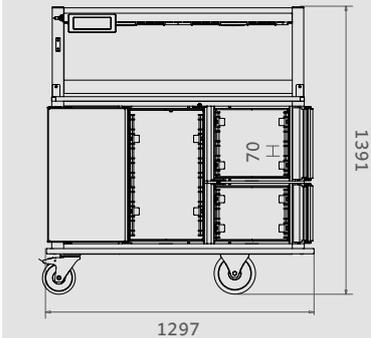
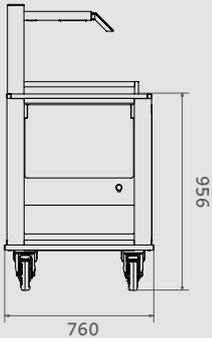


Hohe Festigkeit.

# EVOMULTI SMALL



# EVOMULTI LARGE



# EVOMULTI KONFIGURATIONEN

---



EVOMULTI OPEN  
Optionen

---



WÄRMEFLÄCHE

---



EVOMULTI BRIDGE  
Optionen

---



NIESSCHUTZ

---



WÄRMEFLÄCHE

---



HEIZLICHTER

---



ZUR VERFÜGUNG STEHENDE FÄCHER

---



WÄRMEFACH  
Umluftwärmefach  
(Max. Temp. 170°C)

---



KÜHLFACH  
Statisches Kühlfach  
(Min. Temp. -3°C)

---



MISCHFACH  
Kombiniertes Konvektions-Kühl-/Wärmefach  
(Min. -3°C; Max +170°C)

---



TELLERWÄRMERFACH  
Statisches Wärmefach  
(Max. Temp. +130°C)

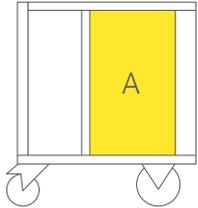
---



NEUTRAL  
Isoliertes neutrale Fach

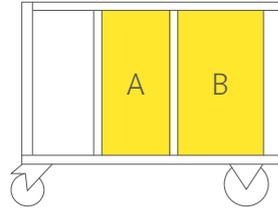
# FÄCHER

## EVOMULTI SMALL

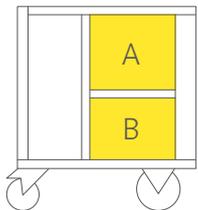


- 1** FACH
- A** Nr. 8 Behälter GN 1/1

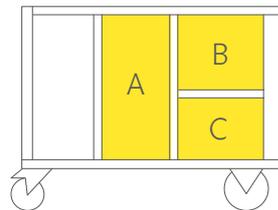
## EVOMULTI LARGE



- 2** FÄCHER
- A** Nr. 8 Behälter GN 1/1
- B** Nr. 8 Behälter GN 1/1



- 2** FÄCHER
- A** Nr. 4 Behälter GN 1/1
- B** Nr. 3 Behälter GN 1/1



- 3** FÄCHER
- A** Nr. 8 Behälter GN 1/1
- B** Nr. 4 Behälter GN 1/1
- C** Nr. 3 Behälter GN 1/1

## Anwendung

Für das Einzelkammerfach steht auch die Variante ohne feststehenden Halterungen, mit herausziehbarem Korb (Extra) und dem Servierwagen EVOSERV JOLLY zur Verfügung.



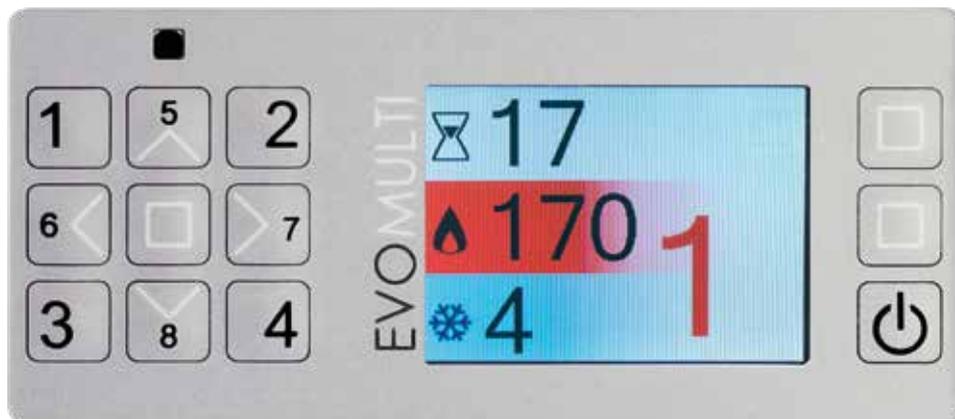
Feststehende Halter



Herausziehbarer Korb

EVOSERV JOLLY

# EVOMULTI BEDIENUNGSPANEEL



**DISPLAY** auf dem der laufende thermische Zyklus, die Temperaturen der internen Fächer mit dem jeweiligen Echtzeitdiagramm, die Restzeit bis zum Ablauf des thermischen Zyklus und weitere Informationen oder Alarme angezeigt werden.

**BEDIENTAFEL** Eine vollständige Verwaltung des Wagens, ohne weiterer Erfordernisse. 8 voreinstellbare Zyklen, mit jeweils maximal 5 Stufen. Es steht auch ein Abschnitt mit Programme (zentrale Taste) mit maximal 100 programmierbaren Positionen zur Verfügung. Wenn der Wagen sich in Stand-By befindet, ist es möglich, sich im Menü einzuloggen und den Wagen, über die Navigationstasten (Pfeile) nach Bedarf zu programmieren. ON-/OFF-Taste.

**STATUS-LED** Dieser kann in verschiedenen Farben aufleuchten:

- **BLAU** Wagen in der Kühlfunktion;
- **GELB** Thermischer Zyklus ist aktiv;
- **GELB BLINKEND** Thermischer Zyklus ist beendet (Bedarf der Bestätigung des Anwenders);
- **ROT** Signalisierung eines Alarms (Bedarf einer Prüfung des Anwenders).



**USB-SCHNITTSTELLE** Zur Firmware-Aktualisierung, zum Up - und Download von Daten zum Herkunftsnachweis und zur Programmierung des Wagens. Es ist eine Funktion vorhanden, welche die Duplizierung der Einstellungen von einem EVOMULTI zum anderen auf einfache Art ermöglicht.

**EINSTICH-TEMPERATURFÜHLERSCHNITTSTELLE** Zur Aufnahme der Temperatur der Speisen vor und nach dem thermischen Zyklus (als Extra mit den Konfigurationen Comm. USB und Comm. PLUS verfügbar).

# EVOMULTI HERKUNFTSNACHWEIS

## HACCP

### Registrierung und Kontrolle

Um sich den HACCP-Vorgaben anzupassen, ist ein System zur Registrierung und Kontrolle der Daten vorhanden, welches eine fortlaufende Überwachung ermöglicht. All dies ist auf EVOMULTI, sowie auf allen Produkten der Rational Production Baureihe, auf mehreren Leveln erhältlich.



## USB-COMMUNICATOR



Die Option sieht gegenüber dem Standard und der Anwendung des USB-Communicator Softwares eine Änderung des Wagens vor

- Download über die USB-Serienschnittstelle der Daten der thermischen Zyklen, Veranschaulichung des Temperaturdiagramms und Speicherung der Daten auf der zweckgebundenen Software.
- Einstellung der allgemeinen Geräteparameter und der thermischen Zyklen mit der USB-Communicator Software, welche über die USB-Serienschnittstelle zu importieren sind.

## COMMUNICATOR PLUS



Die Option sieht gegenüber dem Standard und der Anwendung der Communicator PLUS Software eine Änderung des Wagens vor

- Download über das RJ45-Kabel oder über Wi-Fi der Daten der thermischen Zyklen, Veranschaulichung des Temperaturdiagramms und Speicherung der Daten auf der zweckgebundenen Software.
- Download und Prüfung der Daten der laufenden Vorgänge, in Echtzeit.
- Einstellung der allgemeinen Geräteparameter und der thermischen Zyklen mit der Communicator PLUS Software, über das RJ45-Kabel oder über Wi-Fi.

# EVOMULTI EXTRA



## AUSKLAPPBARE FLÄCHE

Auf dem Wagen können bis zu 3 ausklappbaren Flächen montiert werden, um eine größtmögliche Ablagefläche zu gewährleisten.



## VORRÜSTUNG KORB

Erleichterter Transport und Verteilung von Speisen, dank des herausziehbaren Korbs, der mit dem leichteren und kompakteren Servierwagen EVOSERV JOLLY transportiert werden kann.



## BEGRENZUNGSBARRIERE

Über die beiden seitlichen Barrieren hinaus, welche auf die Arbeitsfläche montiert sind, verfügt EVOMULTI auch über ein oder zwei weitere Barrieren, um alle Arbeitsflächen abzusperren.



## RÄDERVARIANTEN

EVOMULTI verfügt über eine umfassende Reihe an Rädern: Aus verzinktem Stahl oder aus Edelstahl, mit einem Durchmesser von 160mm oder 200mm. Der Standard sieht 4 Räder aus verzinktem Stahl vor, von denen zwei festsitzen und einen Durchmesser von 200mm haben und zwei schwenkbar sind und einen Durchmesser von 160mm. Außerdem sind eine Zentralbremse und Räder mit einer Blockierung der Schwenkbewegung erhältlich, welche ein seitliches Versetzen des Wagens ermöglichen.



## ZUGHAKEN

Diese ermöglichen es, mithilfe angemessener Zugvorrichtungen, bis zu 4 miteinander verbundenen Wagen zu bewegen.



## SCHLOSS

Die Türen des Wagens können verschlossen werden, um das Öffnen durch nicht autorisierte Personen zu vermeiden.



## FARBEN

EVOMULTI ist in den Farben gelb und blau erhältlich.

# EVOMULTI ZUBEHÖRE



## BEUTELHALTER

Jede ausklappbare Fläche kann über einen Beutelhalter oder über eine Halterung für, bis zu 4 zusätzliche Behälter pro Wagen verfügen.



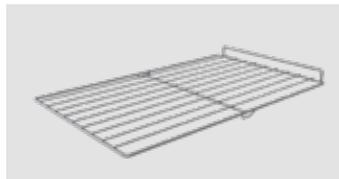
## EVOSERV JOLLY

Leichter und kompakter Servicewagen, welcher den Transport eines Korbs, einschließlich der Speisen, von einem EVOMULTI Wagen aus, welcher für Körbe ausgelegt wurde, ermöglicht.



## PFANNEN UND DECKEL

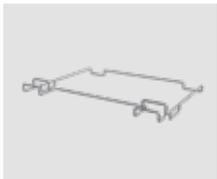
Zusammen mit dem EVOMULTI kann eine vollständige Reihe an gastronom Pfannen und die jeweiligen Deckel, in verschiedenen Formaten geliefert werden.



## ROSTE

FORMAT	ABMESSUNGEN
GN 1/1	530x325 mm

Zur Ablage von Tellern oder Einwegbehältern im Inneren der EVOMULTI Fächer.



## BEFESTIGUNGEN FÜR PFANNEN UND AUSSTELLER

Für EVOMULTI SMALL und LARGE erhältlich, Pfannenhalter und Aussteller, die zu verwenden sind, um Behälter auf der Arbeitsfläche oder auf der Ablage der Lichterbrücke zu blockieren.



## USB-COMMUNICATOR/COMMUNICATOR PLUS SOFTWARE

Ergänzende Software zur Verwendung der Herkunftsnachweisfunktionen des EVOMULTI. Für eine zeitversetzte Anwendung (USB) oder Echtzeit-Anwendung (PLUS) erhältlich.



## EXTERNE EINSTECH-TEMPERATURFÜHLER

Zusammen mit den Extras USB-Communicator und Communicator PLUS zu verwenden. Diese ermöglicht eine Messung der Temperatur im Herzen der Speise und die Speicherung der ermittelten Daten im Speicher des Wagens.



## IDENTIFIKATIONSCODE DER ABTEILUNG

Nützliches Zubehör, um eine Bestimmung zuzuweisen und/oder Unterlagen am Wagen zu befestigen.

# KONFIGURATIONEN

	CODE	KONFIGURATION	FUNKTIONEN UND FASSUNGSVERMÖGEN DER FÄCHER*			HAUPTSTANDARD FÜR ELEKTRIK / LEISTUNG		
						400V 16A 3F+N+T	230V 16A 1F+N+T	230V 13A 1F+N+T
EVOMULTI S	1		8			7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	2		8			7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	4		4	3		3800W	3400 W	2600 W
	5		4	3		3800 W	3400 W	2600 W
	6		4	3		4250 W	3000 W	3000 W
	7		4	3		3800 W	3400 W	2600 W
	8		4	3		3800 W	3400 W	2600 W
	9		4	3		4250 W	3000 W	3000 W
	EVOMULTI L	C		8	8		7000 W - 5800 W	3600 W
D			8	8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
E			8	8		7400 W - 6200 W	3600 W	3000 W
F			8	4	3	7400 W - 6200 W	3600 W	3000 W
G			8	4	3	7400 W - 6200 W	3600 W	3000 W
H			8	8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
I			8	8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
J			8	8		7400 W - 6200 W	3000 W	3000 W
K			8	4	3	7400 W - 6200 W	3000 W	3000 W
L			8	4	3	7400 W - 6200 W	3000 W	3000 W

Warmfach   
 Kaltfach   
 Mischfach   
 Neutrales Fach   
 Wachwärmerfach

\* Das Fassungsvermögen der Fächer wird nach der Anzahl an GN 1/1 Behältern ausgedrückt.

# TECHNISCHE DATEN

## EVOMULTI

BESCHREIBUNG	MASSEINHEIT	WERT	
Abmessungen (Open)	mm	SMALL 863x760x956	LARGE 1297x760x956
Abmessungen (Bridge)	mm	SMALL 863x760x1391	LARGE 1297x760x1391
Rollendurchmesser	mm	FESTSITZENDE 160 / 200 - SCHWENKBARE 160 / 200	
Schutzgrad (Open)		IPX5	
Schutzgrad (Bridge)		IPX4	
Mindesttemperatur Kühlfach	°C	-3	
Höchsttemperatur Wärmefach	°C	170	
Temperatur Tellerwärmerfach	°C	130	
Betriebsraumtemperatur	°C	von 5°C bis 38°C	
Gas Kühlanlage		R134a	

## ELEKTRISCHE STANDARDS

400V 16A 3F+N+T	230V 13A 1F+N+T	230V 16A 1F+N+T	230V 20A 1F+N+T	230V 32A 1F+N+T	230V 16A 3F+T	230V 32A 3F+T
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	---------------	---------------

## PRODUKTEBESCHREIBUNG

Anwendung	Wagen für die Verteilung von warmen und kalten Speisen in Mehrportionendienstleistung.
Außen	<p>Bedienungspaneel: Zur Programmierung und Anwendung des Geräts aus Aluminium mit einer dickschichtigen Anodenoxidation angefertigt.</p> <p>Stoßgriffe: Ergonomisch und in einer vor Stößen geschützten Position.</p> <p>Aufbau: Aus Aluminium mit einer dickschichtigen Anodenoxidation und stoßfesten und einfach zu reinigenden Paneelen aus ABS oder HPL.</p> <p>Begrenzungspuffer: aus Polyethylen von hoher Dichte.</p> <p>Arbeitsfläche: Aus AISI304 Edelstahl, welche auf Anfrage in der heizbaren Version konfigurierbar ist.</p> <p>Lichtbrücke: Ein Extra-Zubehör, welches mit einem Niesschutz und Heizlichtern ausgestattet ist.</p>
Innen	<p>Kammern: aus Edelstahl mit weiten Biegebögen und bündigen Oberflächen fugen für eine einfache Reinigung.</p> <p>Abdeckung der Lüfter und Pfannenhalterungen: Aus Edelstahl, einfach auszubauen und zu reinigen.</p> <p>Behälterabstellkorb: Vollständig aus Edelstahl, einfach auszubauen und zu reinigen.</p>
Türen	<p>Diese bestehen aus einem Aluminiumrahmen, einem externen Paneel aus HPL, einem zentralen, isolierenden und einem internen Edelstahlpaneel.</p> <p>Öffnungswinkel: 270° oder 180°, je nach Konfiguration des Wagens.</p> <p>Automatischer Verschluss mit, ins Profil integriertem Mechanismus, um Stöße und Schäden zu vermeiden.</p> <p>Ein Schloss kann extra bestellt werden.</p> <p>Diese werden voll und ganz gegen Stöße geschützt, auch wenn sie offen sind.</p>
Materialien	Edelstahl AISI304, Aluminium, Kunststoff.

## EVOSERV JOLLY

BESCHREIBUNG	MASSEINHEIT	WERT	
Abmessungen	mm	SMALL 518x651x1016	LARGE 931x651x1016
Rollendurchmesser	mm	FESTSITZENDE 125 / SCHWENKBARE 125	
Reinigung		Der Wagen ist im Spültunnel bei einer Höchsttemperatur des Wasser von 65°C waschbar.	
Art des Korbs		GN	

## PRODUKTEBESCHREIBUNG

Anwendung	Neutraler, offener Servicewagen für den Transport von Körben.
Außen	<p>Basis aus Edelstahl, welche durch Stoßfänger aus stoßfestem Plastik geschützt wird.</p> <p>Führungen des Korbs aus Plastik.</p> <p>Ergonomische Schiebegriffe aus Aluminium, die mit einer dicken Schicht oxidiert wurden.</p>
Materialien	Edelstahl AISI304, Aluminium, Kunststoff.



**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**