

evodry



rational[®]
production

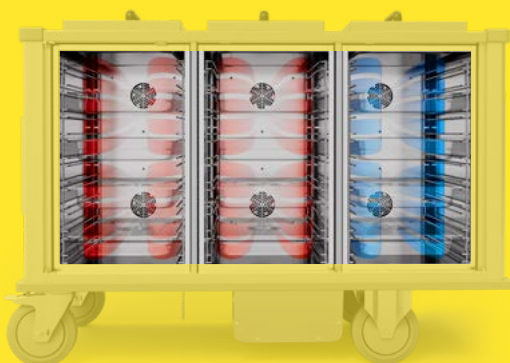
MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Evodry ist unser **Wärme-/Kühlwagen** mit integrierter Technologie an Bord für die Mehrportions-Speisenverteilung.

Er ist ideal für den Cook & Serve-Service und kann für die stationäre oder mobile Verteilung eingesetzt werden.

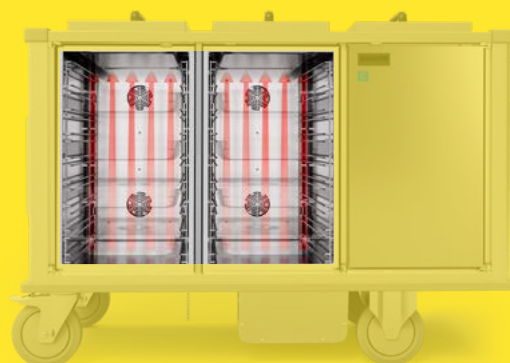


Der Durchbruch bei der Speisen-Verteilung



Perfekte Temperaturen...

Interne Konvektionskammern sorgen für aktive Beheizung und Kühlung. Die perfekte Isolierung hält die Temperatur in den Innenfächern für 60 Minuten.



...ohne Wasser!

Die offene Bauweise der Kammer gewährleistet die Temperaturhaltung in den freiliegenden Behältern während der Verteilung und bietet eine um 25 % höhere Autonomie im Vergleich zu Wasserbadwagen.

Verteilungsmethoden

TIPPS!

Für eine bessere thermische Trägheit empfehlen wir, den Wagen bis zu 15 Minuten nach dem Einsetzen des letzten Behälter angeschlossen zu lassen.

01. EINSCHALTEN

Der Wagen wird an die Steckdose angeschlossen, wenn die ersten Behälter eingesetzt werden. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.



05a. MOBILE VERTEILUNG

Die Verteilung erfolgt mit dem fahrenden Wagen. Die Verteilung erfolgt Zimmer für Zimmer. Die richtigen Temperaturen bleiben durch passive Temperaturhaltung infolge der thermischen Trägheit erhalten.



05b. STATIONÄRE VERTEILUNG

Die Verteilung erfolgt bei stehendem Wagen im Speisesaal. Der Bediener verteilt das Essen im Selbstbedienungsmodus oder direkt am Tisch an die Benutzer. Die Temperaturen können entweder passiv oder auch aktiv, durch Anschluss des Wagens an die Stromversorgung, gehalten werden.



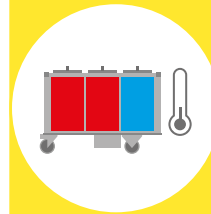
02. KALTE UND WARME BEHÄLTER EINSETZEN

Der Bediener platziert die Behälter in die oberen Wannen und in den Kammern.



03. TRANSPORT VON DER KÜCHE IN DEN SERVICEBEREICH

Die Isolierung ermöglicht die Temperaturhaltung für bis zu 60 Minuten.



04. VORBEREITUNG DER ARBEITSFLÄCHE FÜR DIE VERTEILUNG

Der Bediener bereitet den Wagen für den Service vor. Die seitliche Halterung ermöglicht eine ergonomische Positionierung der Deckel während der Verteilung.

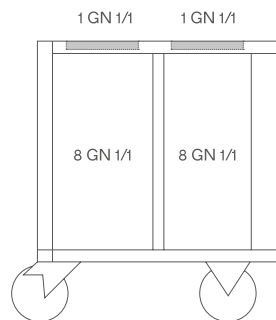


Größen und Fassungsvermögen

Large (L)

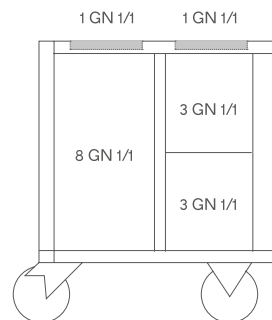
Variante

2 Wannen oben (2 GN 1/1)
2 Kammern (16 GN 1/1)



Variante

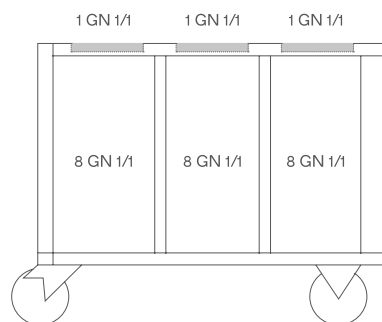
2 Wannen oben (2 GN 1/1)
3 Kammern (14 GN 1/1)



Extralarge (XL)

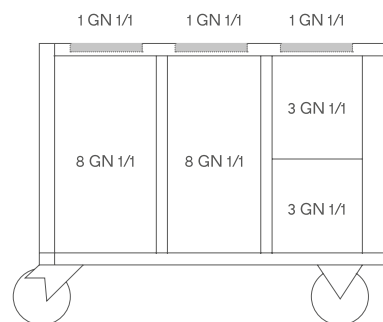
Variante

3 Wannen oben (3 GN 1/1)
3 Kammern (24 GN 1/1)



Variante

3 Wannen oben (3 GN 1/1)
4 Kammern (22 GN 1/1)



Verfügbare Fächer

Konvektionswärme
(max. 100°C)



Konvektionskühlung
(mind. -3°C)



Statische Kälte
(mind. -3°C)



Neutral



Konfigurationen

Large (L) 2 Wannen



Modell	Konfiguration	Leistung 230 V 1F+N+T	Erhältliche Stecker
A		2250 w	CE Typ F (Schuko) Typ G (UK)
B		1450 w	CE Typ F (Schuko) Typ G (UK)
C		1700 w	CE Typ F (Schuko) Typ G (UK)
D		2000 w	CE Typ F (Schuko) Typ G (UK)

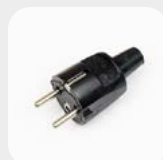
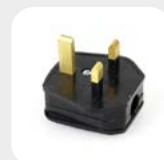
Extralarge (XL) 3 Wannen



Modell	Konfiguration	Leistung 230 V 1F+N+T	Erhältliche Stecker
M		3400 w	CE Typ F (Schuko)
N		2600 w	CE Typ F (Schuko) Typ G (UK)
O		2850 w	CE Typ F (Schuko) Typ G (UK)
P		3100 w	CE Typ F (Schuko)

Erhältliche Stecker

Typ CE

Typ F
(Schuko)Typ G
(UK)

Optionen

Einhängbare Ablage

Zusätzliche Arbeitsfläche, die sowohl bei der Speisen-Verteilung als auch beim Einsammeln der Tablettts genutzt werden kann. Erhältlich an beiden kurzen Seiten des Wagens.



Bridge-Variante

Obere Ablage und Glasfront, die ein Maximum an Hygiene bei der Verteilung gewährleistet, ohne die Sicht auf das Produkt zu behindern.



Zubehör



Behälter und Deckel

Mit Evodry kann ein komplettes Sortiment an Gastronorm-Behältern mit entsprechenden Deckeln geliefert werden.



Interner Ablagerost

Zusätzliche Ablagefläche für Teller oder Einwegbehälter innerhalb des Warmund/ oder Kaltfachs.

Technische Daten

Evodry	L (Large – 2 Wannen)	XL (ExtraLarge – 3 Wannen)
Abmessungen	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Fassungsvermögen der Fächer (70 mm Abstand)	8 + 3 + 3 GN 1/1 8 + 8 GN 1/1	8 + 8 + 3 + 3 GN 1/1 8 + 8 + 8 GN 1/1
Anzahl der Wannen	2	3
Leistung	1450 bis 2250 W	2600 bis 3400 W
Stromversorgung	220-230 V - 1 Phase - 50 Hz	
Höchsttemperatur Warmfach	+100°C	
Mindesttemperatur Kaltfach	-3°C	
Schutzart (IP)	IPX4	
Innen	Kammer und Tablethalterung aus Edelstahl AISI 304.	
Außen	Aufbau aus Aluframe-Aluminium mit hochdicker eloxierter Oberfläche. Perimeter-Stoßschutz: aus Polyethylen mit hoher Dichte Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI304. Schiebegriffe: aus Aluminium, ergonomisch und in einer vor Stößen geschützten Position.	
Bedienfeld	Edelstahlplatte mit Temperaturreglung über Touchscreen.	
Räder (Standard)	Robuste Räder mit doppelten Präzisionskugellagern (2 schwenkbar mit Bremse und 2 fest, beide mit Ø 200 mm) aus verzinktem Eisen oder Edelstahl.	

rational 
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