

EVOLITE

EFICIENTE, FUNCIONAL, ESENCIAL



rational
PRODUCTION



EVOLITE PRESTACIONES

MODALIDADES DE DISTRIBUCIÓN

Las modalidades de distribución que pueden activarse con EVOLITE son dos: la distribución en movimiento (A), que se realiza habitación por habitación y es ideal para estructuras como hospitales, clínicas y residencias; y la distribución en parada (B), indicada para las salas comunes de hospitales, clínicas, residencias, comedores escolares y empresariales, así como para servicios de catering.

1. Carga

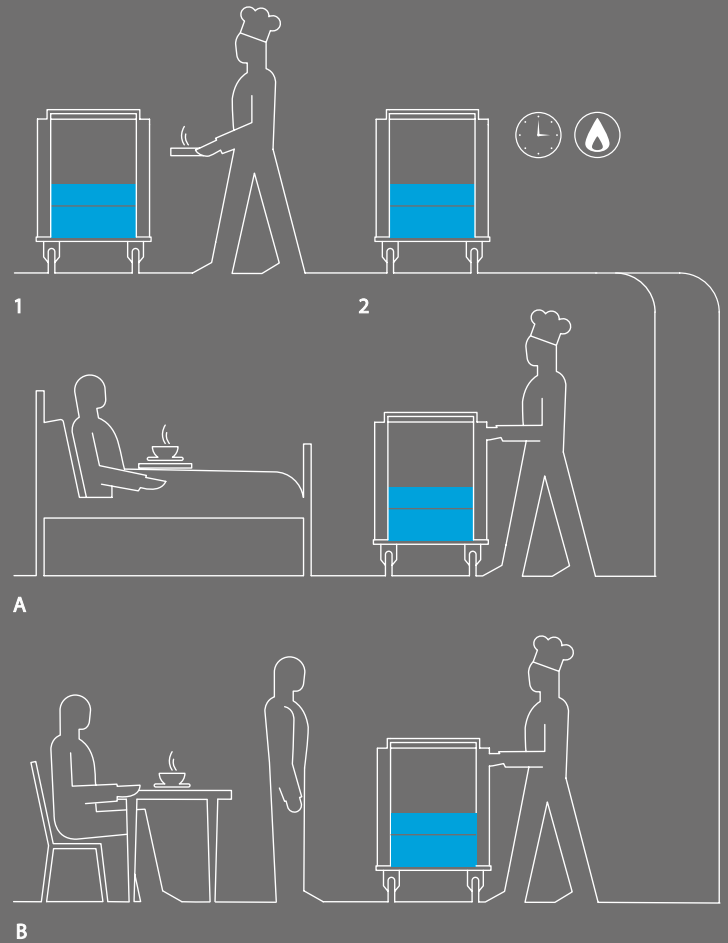
2. Activación: Mantenimiento

A. Distribución en movimiento:

Hospitales
Clínicas
Residencias

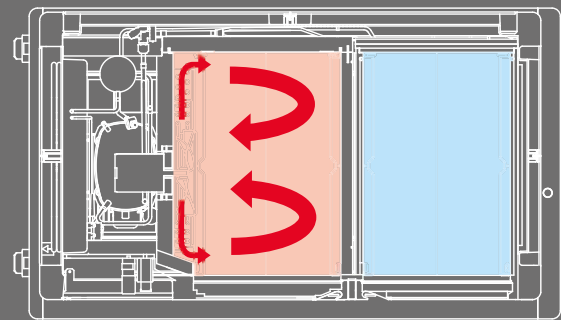
B. Distribución en parada:

Hospitales
Clínicas
Residencias
Comedores escolares y empresariales
Servicios de catering



RESULTADOS DE CALIDAD

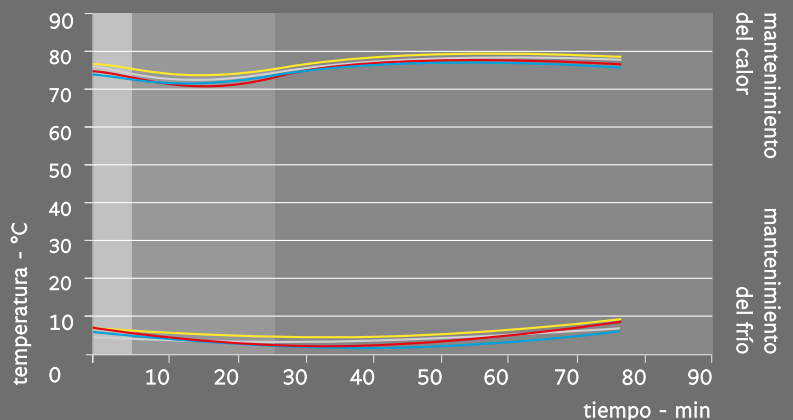
Gracias al estudio exhaustivo sobre el flujo interno del aire, EVOLITE permite obtener un suave mantenimiento que evita estresar los alimentos, conservando sus propiedades organolépticas.



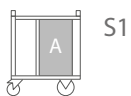
MANTENIMIENTO TÉRMICO

El óptimo aislamiento y el diseño inteligente de los compartimentos internos ofrecen un mantenimiento térmico constante en el tiempo, para garantizar una mayor seguridad en cualquier situación.

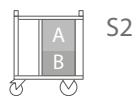
- 0-5 min | Llenado
- 5-25 min | Ciclo térmico
- 25-90 min | Mantenimiento



EVOLITE SMALL



S1

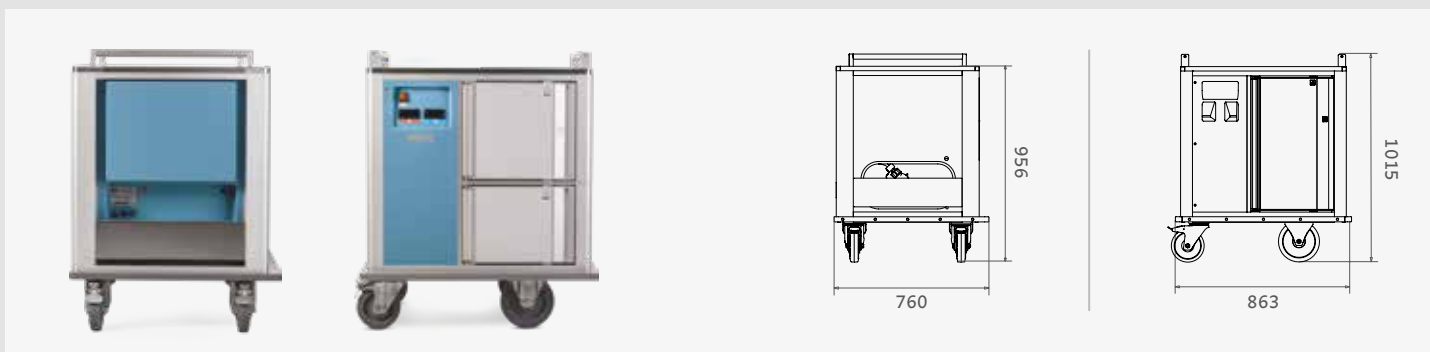


S2



CONFIGURACIÓN S1			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W

CONFIGURACIÓN S2			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		4x GN1/1 70h	1800 W
B		3x GN1/1 70h	



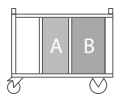
COMPARTIMENTO CALIENTE

COMPARTIMENTO FRÍO

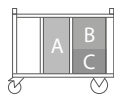
COMPARTIMENTO NEUTRO

COMPARTIMENTO CALIENTAPLATOS

EVOLITE LARGE



L2A L2B L2C



L3

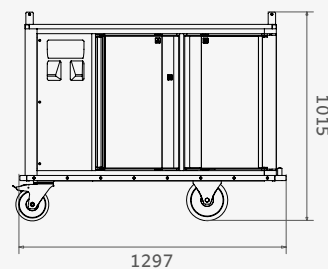
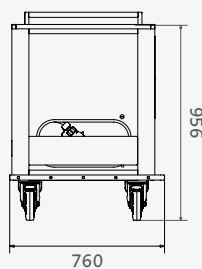


CONFIGURACIÓN L2A			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURACIÓN L2B			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURACIÓN L2C			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURACIÓN L3			
COMPARTIMENTO		CAPACIDAD	POTENCIA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2650 W
B		4x GN1/1 70h	
C		3x GN1/1 70h	



EVOLITE

CARACTERÍSTICAS

PLANO CALENTADO (opcional)	
TALLA	POTENCIA (230V)
Small	375 W
Large	750 W



MANTENIMIENTO

Mantiene los alimentos calientes y fríos a la temperatura correcta según la normativa HACCP.



PANTALLA Indica la temperatura efectiva del compartimento y la temperatura programada.

INTERRUPTOR de encendido/apagado para eventual superficie caliente y compartimento calienta platos.



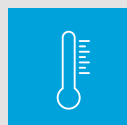
AUSENCIA DE AGUA

Ningún riesgo de dispersión de líquidos en el lugar de uso ni de contacto con agua hirviendo para el operador.



VENTILACIÓN

El sistema de convección permite alcanzar rápidamente la temperatura deseada.



PRECISIÓN

Control de las temperaturas efectivas en los compartimentos a través de la pantalla electrónica.



ERGONOMÍA

Estudiada tanto para el operador como para el usuario.



PROTECCIÓN

Parachoques perimetral para protección total de las puertas incluso cuando están abiertas.



HIGIENE

Diseño lineal, ángulos redondeados.

ACCESORIOS



SUPERFICIE DE APOYO LATERAL

Puede instalarse una superficie lateral en el carro para ampliar la superficie de apoyo.



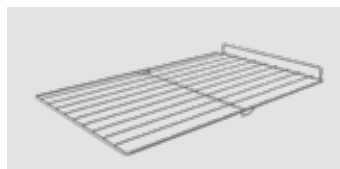
SUJETABANDEJAS Y EXPOSITORES

Útiles para bloquear los recipientes sobre la superficie de trabajo de EVOLITE.



BANDEJAS Y TAPAS

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



REJILLAS

FORMATO	DIMENSIONES
GN 1/1	530x325 mm

Para apoyar platos o recipientes desechables en el interior de los compartimentos EVOLITE.

DATOS TÉCNICOS

EVOLITE			
DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	
Dimensiones	mm	SMALL 863x760x956	LARGE 1297x760x956
Diámetro ruedas	mm	FIJAS 160 - GIRATORIAS 200	
Grado de protección		IPX5	
Temperatura mínima compartimento frío	°C	-3	
Temperatura máxima compartimento caliente	°C	120	
Temperatura máxima compartimento calentaplatos	°C	120	
Temperatura ambiente de trabajo	°C	de 5 a 30°C	
Gas instalación frigo		R134a	

ESTÁNDARES ELÉCTRICOS

230V 16A 1F+N+T

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Aplicación	Carro multiporción para distribución de comidas.
Externo	Panel de mandos: para la programación y el uso del equipo, está realizado en ABS con interruptores luminosos y termostatos con pantalla táctil. Cárteres laterales: en HPL y ABS termoformado. Manijas de empuje: ergonómicas y en posición protegida de los choques. Chasis: de aluminio tratado con oxidación anódica de alto espesor. Parachoques perimetral: de polietileno de alta densidad. Superficie de trabajo: en acero inoxidable AISI 304 configurable por encargo en versión caliente.
Interno	Cámaras: de acero inoxidable con amplios radios de plegado y uniones de superficies para facilitar la limpieza. Cárter cubreventilador y soportes de bandejas: en acero inoxidable, fácilmente extraíbles y lavables.
Puertas	Constituidas por un marco de aluminio, un panel externo de HPL, uno central de material aislante y uno interno de acero inoxidable. Guarniciones de silicona fácilmente extraíbles. Ángulo de apertura: una puerta a 270°, una puerta a 180°. Cierre automático con mecanismo incorporado en el perfil para evitar choques y roturas. Completamente protegidas contra impactos incluso cuando están abiertas.
Materiales	Acero inoxidable AISI 304, aluminio, material sintético.

rational PRODUCTION

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