

EVOLITE

EFFICACE, FONCTIONNEL, ESSENTIEL



rational
PRODUCTION



EVOLITE PERFORMANCES

MODALITÉS DE DISTRIBUTION

Il existe deux modes de distribution pouvant être activés sur EVOLITE : la distribution en mouvement (A), qui est effectuée chambre par chambre et qui s'adresse à des structures spécifiques comme les hôpitaux, les cliniques, les maisons de repos, et la distribution à l'arrêt (B), utilisable dans les salles en commun des hôpitaux, cliniques, maisons de repos, cantines scolaires et d'entreprises, service traiteur.

1. Chargement

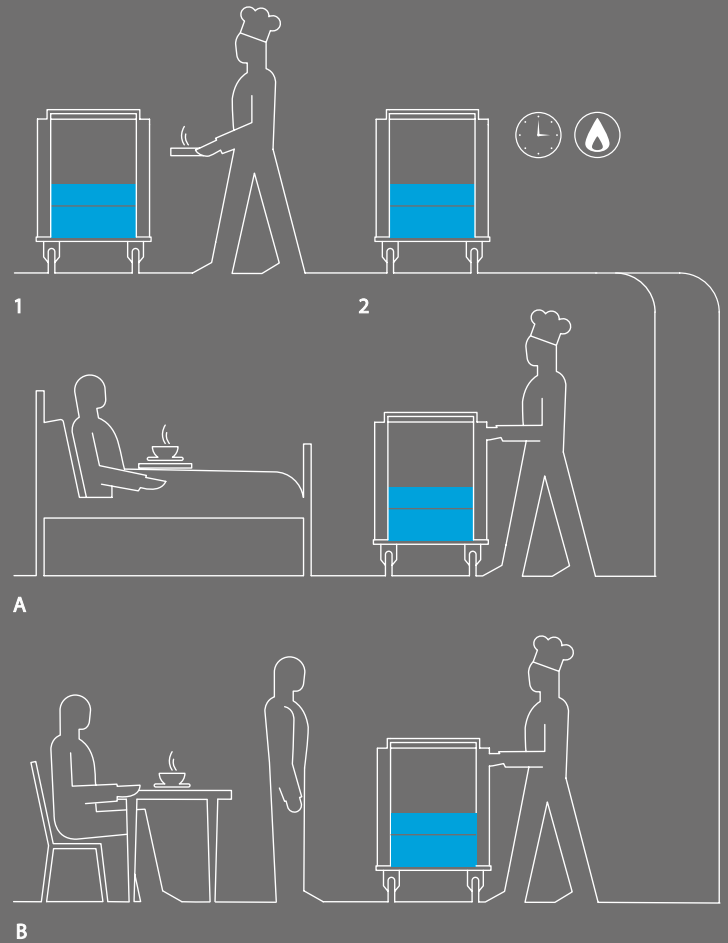
2. Activation: Maintien

A. Distribution en mouvement:

Hôpitaux
Cliniques
Maisons de repos

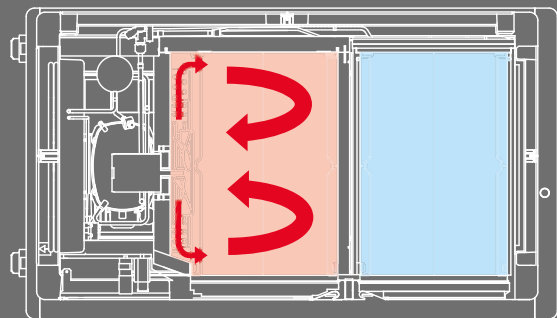
B. Distribution à l'arrêt:

Hôpitaux
Cliniques
Maisons de repos
Cantines scolaires
et d'entreprises
Service traiteur



RÉSULTATS DE QUALITÉ

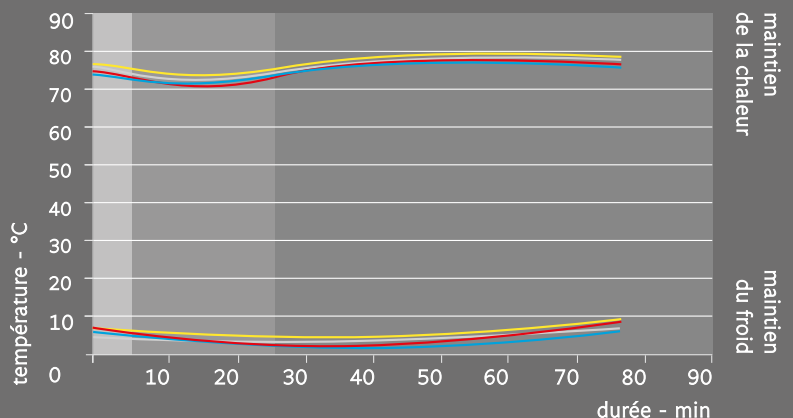
Grâce à une étude approfondie sur le flux interne de l'air, EVOLITE permet de maintenir une chaleur homogène, qui ne stresse pas les aliments et en préserve les qualités nutritionnelles.



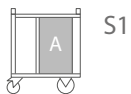
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

L'excellente isolation et le design intuitif des compartiments internes permettent de maintenir constamment et durablement la chaleur, pour une plus grande sécurité en toute situation.

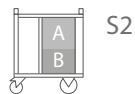
- 0-5 min | Remplissage
- 5-25 min | Cycle thermique
- 25-90 min | Conservation



EVOLITE SMALL



S1

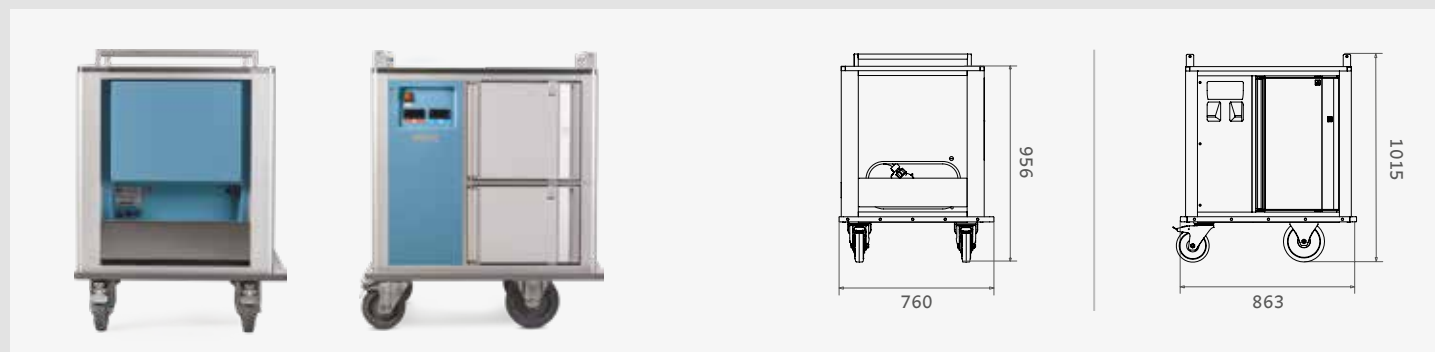


S2



CONFIGURATION S1			
COMPARTIMENT		CAPACITÉ	PUISSANCE (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W

CONFIGURATION S2			
COMPARTIMENT		CAPACITÉ	PUISSANCE (230 V)
A		4x GN1/1 70h	1800 W
B		3x GN1/1 70h	



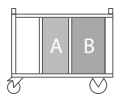
COMPARTIMENT CHAUD

COMPARTIMENT FROID

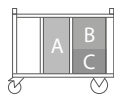
COMPARTIMENT NEUTRE

COMPARTIMENT CHAUFFE-PLATS

EVOLITE LARGE



L2A L2B L2C



L3

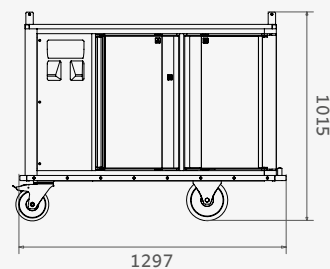
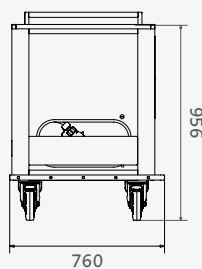


CONFIGURATION L2A			
COMPARTIMENT		CAPACITÉ	PUISSANCE (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURATION L2B			
COMPARTIMENT		CAPACITÉ	PUISSANCE (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURATION L2C			
COMPARTIMENT		CAPACITÉ	PUISSANCE (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURATION L3			
COMPARTIMENT		CAPACITÉ	PUISSANCE (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2650 W
B		4x GN1/1 70h	
C		3x GN1/1 70h	



EVOLITE

CARACTÉRISTIQUES

PLAN RÉCHAUFFÉ (optional)	
TAILLE	PUISSANCE (230V)
Small	375 W
Large	750 W



ÉCRAN Indique la température effective et la température programmée.

INTERRUPTEUR allumage/arrêt pour le plan chauffant et le compartiment chauffe-plats.



MAINTIEN

Maintient les aliments chauds et froids à la bonne température, selon la norme HACCP.



ABSENCE D'EAU

Aucun risque de dispersion des liquides dans les espaces d'utilisation, ou de contact avec l'eau bouillante pour l'opérateur.



VENTILATION

Le système à convection permet d'atteindre rapidement la température programmée.



PRÉCISION

Contrôle des températures effectives dans les compartiments sur l'écran électronique.



ERGONOMIE

Conçue pour l'opérateur et l'utilisateur.



PROTECTION

Pare-chocs périmétriques pour une protection totale des portes lorsqu'elles sont ouvertes.



HYGIÈNE

Design linéaire, angles arrondis.

ACCESSOIRES



PLAN D'APPUI LATÉRAL

Le chariot peut être doté d'un plan latéral, qui permet d'agrandir la surface d'appui.



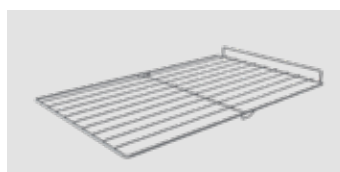
BUTÉES ET PRÉSENTOIRS

Utile pour bloquer les récipients sur le plan de travail d'EVOLITE.



BACS ET COUVERCLES

Avec EVOLITE, vous bénéficiez d'une gamme complète de bacs Gastronorm avec les couvercles.



GRILLES

FORMAT	DIMENSIONS
GN 1/1	530x325 mm

Pour le support des assiettes ou des récipients à usage unique à l'intérieur des compartiments d'EVOLITE.

DONNÉES TECHNIQUES

EVOLITE

DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	VALEUR	
Dimensions	mm	SMALL 863x760x956	LARGE 1297x760x956
Diamètre roues	mm	FIXES 160 - PIVOTANTES 200	
Degré de protection		IPX5	
Température minimum compartiment froid	°C	-3	
Température maximum compartiment chaud	°C	120	
Température maximum compartiment chauffe-plats	°C	120	
Température ambiante de travail	°C	de 5 à 30°C	
Gaz installation frigo		R134a	

STANDARDS ÉLECTRIQUES

230V 16A 1P+N+T

DESCRIPTION DU PRODUIT

Application	Chariot de maintien en service multi-portions.
Extérieur	Panneau de commandes: pour la programmation et l'utilisation de l'appareil, réalisé en ABS avec des interrupteurs lumineux et des boutons de réglage de la température touch-screen. Carters latéraux: en HPL et ABS thermoformé. Poignées de poussée: ergonomiques et protégées contre les chocs. Châssis: en aluminium traité par oxydation anodique à haute épaisseur. Pare-choc périmétrique: en polyéthylène à haute densité. Plan de travail: en acier inox AISI304, peut être configuré, sur demande, en version chauffante.
Intérieur	Chambres: en acier inoxydable avec grands rayons de courbure et jonctions de surfaces sans saillies, pour faciliter le nettoyage. Carters de ventilation et supports de bacs: en acier inoxydable, faciles à retirer et à laver.
Portes	Constituées d'un cadre en aluminium, d'un panneau extérieur en HPL, d'un panneau central en matériau isolant et d'un panneau intérieur en acier inox. Joints en silicone faciles à enlever. Angle d'ouverture: une porte à 270°, une porte à 180°. Fermeture automatique avec mécanisme incorporé dans le profil pour empêcher coups et ruptures. Intégralement protégées contre les chocs, même si elles sont ouvertes.
Matériaux	Acier inox AISI304, aluminium, matériel synthétique.

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