

EVOLITE

EFFICIENTE, FUNZIONALE, ESSENZIALE



rational
PRODUCTION



EVOLITE PRESTAZIONI

MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE

Le modalità di distribuzione attivabili con EVOLITE sono due, la distribuzione in movimento (A) che avviene camera per camera ed è prerogativa di strutture quali ospedali, cliniche, case di riposo, e la distribuzione da fermo (B) utilizzabile nelle sale comuni di ospedali, cliniche, case di riposo, mense scolastiche e aziendali, servizio catering.

1. Carica

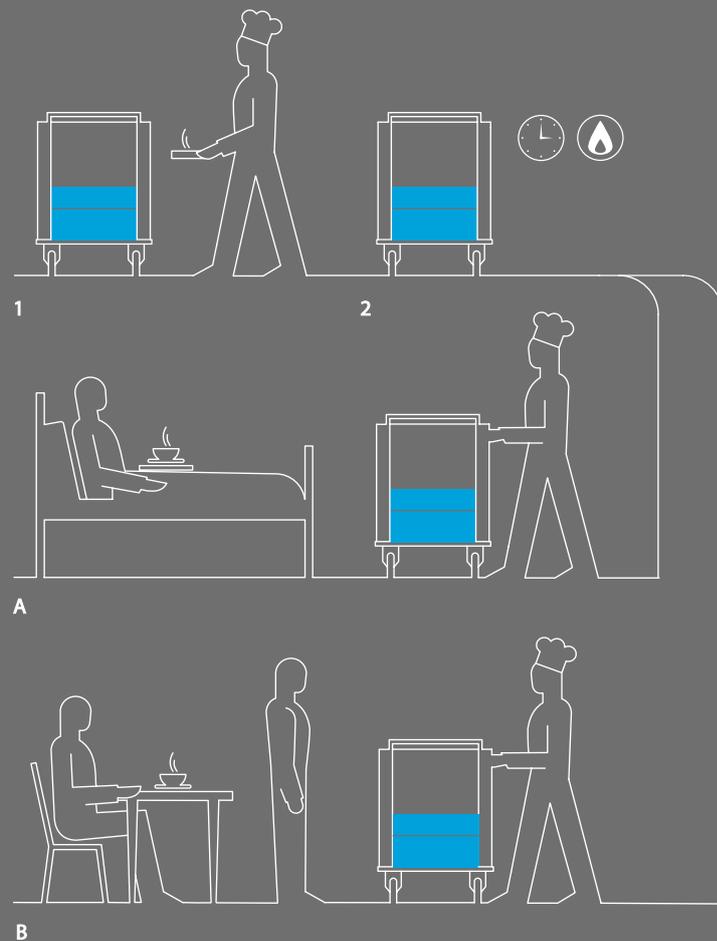
2. Attivazione: Mantenimento

A. Distribuzione in movimento:

Ospedali
Cliniche
Case di riposo

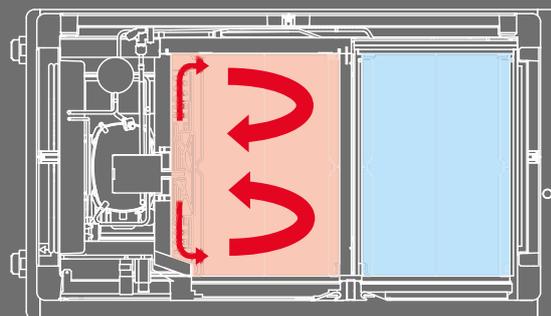
B. Distribuzione da fermo:

Ospedali
Cliniche
Case di riposo
Mense scolastiche
Mense aziendali
Servizio catering



RISULTATI DI QUALITÀ

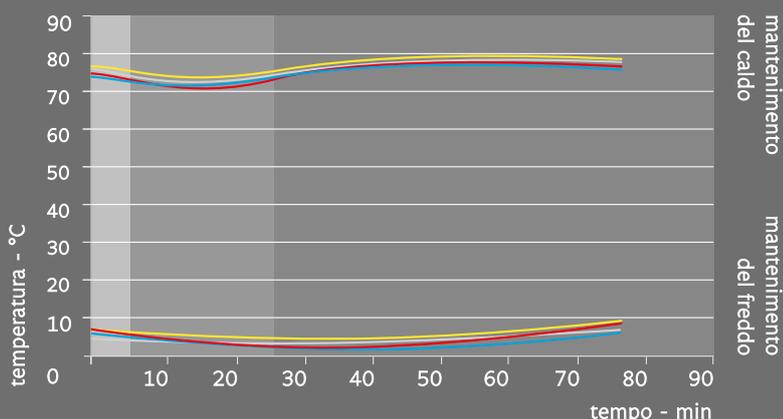
Grazie allo studio approfondito sul flusso interno dell'aria, EVOLITE consente di ottenere un mantenimento dolce, senza stressare il cibo, preservandone le qualità organolettiche.



MANTENIMENTO TERMICO

L'ottimo isolamento e il design intelligente dei vani interni permettono un mantenimento termico costante nel tempo, per una maggiore sicurezza in ogni situazione.

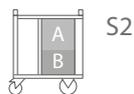
- 0-5 min | Riempimento
- 5-25 min | Ciclo termico
- 25-90 min | Mantenimento



EVOLITE SMALL



S1

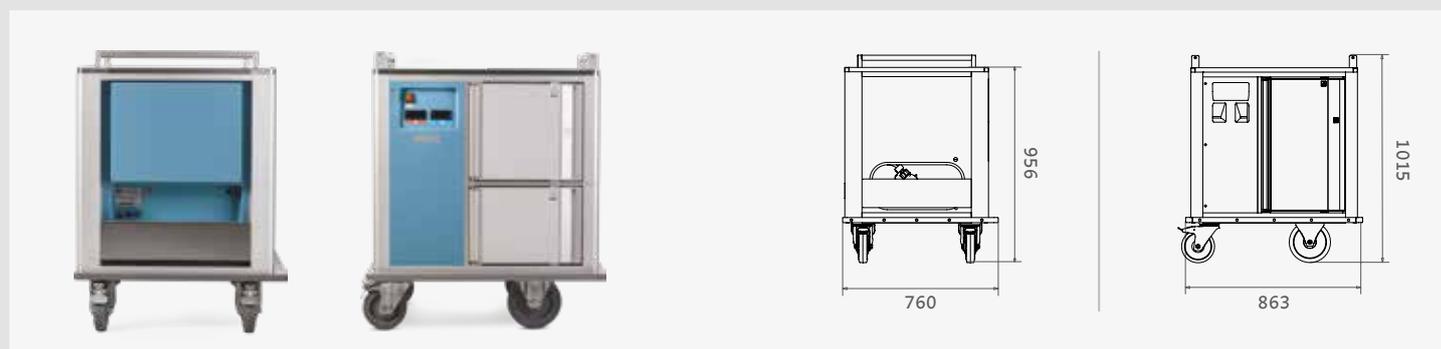


S2



CONFIGURAZIONE S1			
VANO		CAPACITÀ	POTENZA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W

CONFIGURAZIONE S2			
VANO		CAPACITÀ	POTENZA (230 V)
A		4x GN1/1 70h	1800 W
B		3x GN1/1 70h	



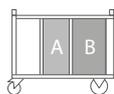
VANO CALDO

VANO FREDDO

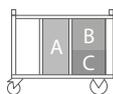
VANO NEUTRO

VANO SCALDAPIAZZI

EVOLITE LARGE



L2A L2B L2C



L3

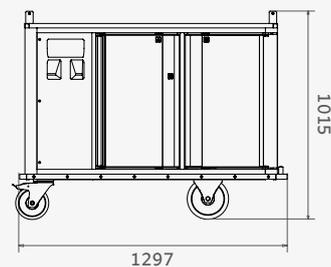
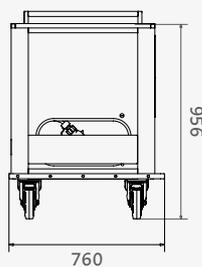


CONFIGURAZIONE L2A			
VANO		CAPACITÀ	POTENZA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	1900 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURAZIONE L2B			
VANO		CAPACITÀ	POTENZA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURAZIONE L2C			
VANO		CAPACITÀ	POTENZA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2250 W
B		8x GN1/1 70h	

CONFIGURAZIONE L3			
VANO		CAPACITÀ	POTENZA (230 V)
A		8x GN1/1 70h	2650 W
B		4x GN1/1 70h	
C		3x GN1/1 70h	



EVOLITE CARATTERISTICHE

PIANO RISCALDATO (optional)	
TAGLIA	POTENZA (230V)
Small	375 W
Large	750 W



DISPLAY Indicante la temperatura vano effettiva e la temperatura impostata.

SWITCH di accensione/spengimento per eventuale piano riscaldato e vano scaldapiatti.



MANTENIMENTO

Mantiene gli alimenti caldi e freddi alla corretta temperatura, secondo la normativa HACCP.



ASSENZA D'ACQUA

Nessun rischio di dispersione di liquidi nel luogo d'utilizzo, o di contatto con acqua bollente per l'operatore.



VENTILAZIONE

Il sistema a convezione permette un veloce raggiungimento della temperatura desiderata.



PRECISIONE

Controllo delle temperature effettive nei vani tramite il display elettronico.



ERGONOMIA

Studiata sia per l'operatore che per l'utente.



PROTEZIONE

Paracolpi perimetrale a protezione totale delle porte, anche quando aperte.



IGIENE

Design lineare, angoli arrotondati.

ACCESSORI



PIANO DI APPOGGIO LATERALE

Il carrello può montare un piano laterale, per ampliare la superficie d'appoggio.



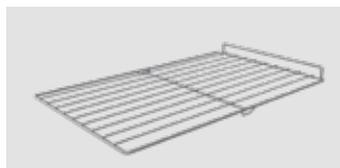
FERMATEGLIE ED ESPOSITORI

Utili per bloccare i contenitori sul piano di lavoro di EVOLITE.



TEGLIE E COPERCHI

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



GRIGLIE

FORMATO	DIMENSIONI
GN 1/1	530x325 mm

Per il supporto di piatti o contenitori monouso all'interno dei vani di EVOLITE.

DATI TECNICI

EVOLITE			
DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	VALORE	
Dimensioni	mm	SMALL 863x760x956	LARGE 1297x760x956
Diametro ruote	mm	FISSE 160 - GIREVOLI 200	
Grado di protezione		IPX5	
Temperatura minima vano freddo	°C	-3	
Temperatura massima vano caldo	°C	120	
Temperatura massima vano scaldapiatti	°C	120	
Temperatura ambiente di lavoro	°C	da 5 a 30°C	
Gas impianto frigo		R134a	

STANDARD ELETTRICI

230V 16A 1F+N+T

DESCRIZIONE PRODOTTO

Applicazione	Carrello di mantenimento in servizio multiporzione.
Esterni	Pannello comandi: per la programmazione e l'utilizzo dell'apparecchiatura è realizzato in ABS con interruttori luminosi e termoregolatori touch-screen. Carter laterali: in HPL e ABS termoformato. Maniglie di spinta: ergonomiche e in posizione protetta dagli urti. Scocca: in alluminio trattato con ossidazione anodica ad alto spessore. Paracolpi perimetrale: in polietilene ad alta densità. Piano di lavoro: in acciaio inox AISI304 configurabile su richiesta in versione riscaldata.
Interni	Camere: in acciaio inossidabile con ampi raggi di piegatura e giunzioni superficiali a filo per agevolare la pulizia. Carter copriventole e supporti teglie: in acciaio inossidabile facilmente rimovibili e lavabili.
Porte	Costituite da una cornice in alluminio, un pannello esterno in HPL, uno centrale di materiale isolante ed uno interno in acciaio inox. Guarnizioni in silicone facilmente rimovibili. Angolo di apertura: una porta a 270°, una porta a 180°. Chiusura automatica con meccanismo incorporato nel profilo per evitare urti e rotture. Completamente protette da urti anche quando aperte.
Materiali	Acciaio inox AISI304, alluminio, materiale sintetico.

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