

# EVOMULTI

**EVOLUZIONE AL TUO SERVIZIO**



**rational**  
PRODUCTION



EvoMulti  
PRODUCTION

1 2 3  
4 5 6  
7 8 9  
0



# EVOMULTI

## **Evoluzione al tuo servizio**

EVOMULTI grazie al concept costruttivo basato su ALUFRAME, marchio di fabbrica dei nuovi prodotti Rational Production, è il carrello multiporzione a convezione più leggero e compatto del mercato, senza rinunciare a ottime prestazioni, ergonomia e facilità d'uso.

# EVOMULTI

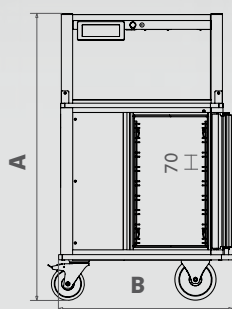
EVOMULTI è il carrello multiporzione caratterizzato da peso contenuto, dimensioni ridotte e linee semplici ed eleganti per il trasporto e l'impiattamento del cibo direttamente nel luogo della consumazione. Perfetto per rigenerare e/o mantenere in temperatura i pasti fino al momento della distribuzione, è

progettato per funzionare in Cook&Serve, Cook&Chill e Cook&Freeze, o perfino per eseguire semplici cotture. Configurabile in diverse taglie con vani riscaldati, refrigerati e neutri, è inoltre dotato di un'ampia gamma di optional per rispondere al meglio anche alle richieste più esigenti.

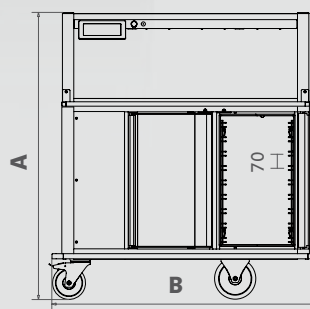


Il carrello EVOMULTI consente molteplici configurazioni, combinando optional, taglie e tipologie d'utilizzo.

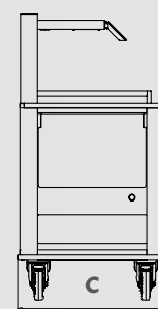
		MODELLO	
		L	S
MISURE	A	1391	1391
	B	1297	863
	C	760	760
CAPIENZA CONTENITORI		2x8 GN 1/1	8 GN 1/1
		2x16 GN 1/2	16 GN 1/2
VANI		2	1



**TAGLIA S (BACK OPEN)**



**TAGLIA L (BACK OPEN)**



**SIDE**

## PERFORMANTE

Know-how e investimenti in R&D decennali nella tecnologia a convezione, garantiscono eccellente uniformità delle temperature e mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti.

## USER FRIENDLY

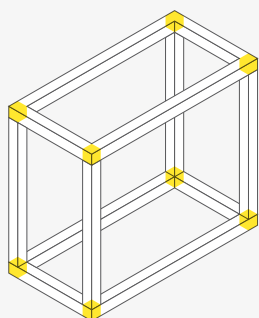
L'interfaccia a colori semplice e intuitiva e il led di stato visibile anche da lontano assicurano una comprensione immediata delle informazioni in ogni condizione di utilizzo. Ogni dettaglio inoltre è studiato per offrire la massima semplicità d'uso.

## ERGONOMICO

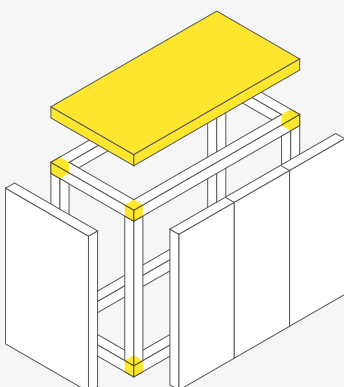
Concepito sulla base di un attento studio dell'ergonomia con esperti del settore, EVOMULTI è un carrello funzionale sia per l'operatore che per l'ospite.



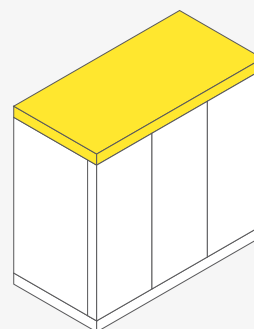
**ALUFRAME** L'impiego della tecnologia aluframe, mutuata dal mondo aeronautico, ha consentito lo sviluppo di un telaio a gabbia con giunzioni a vite, privo di saldature e caratterizzato da un'elevata rigidità e leggerezza. ALUFRAME consente la facile sostituzione delle componenti, inoltre l'inserimento di profili atermici su tutto il perimetro migliora l'isolamento del carrello.



Telaio perimetrale ad alta resistenza strutturale.



Assemblaggio semplice e veloce.



Elevata solidità.



# EVOMULTI

## CARATTERISTICHE

---



---

### Caratteristiche principali

- 8 cicli a scelta rapida
- Nuova sezione "Ricette": fino a 100 cicli personalizzabili
- Paracolpi perimetrale a protezione totale delle porte quando aperte
- Speciale vano di alloggiamento protettivo per il cavo di alimentazione
- Accessori completamente integrati nel volume di base del prodotto
- Totale conformità alla normativa HACCP

---

### Tipologie di vano



#### CALDO

Vano a riscaldamento ventilato (temp. max. 170°C)



#### FREDDO

Vano a raffreddamento statico (temp. min. -3°C)



#### CALDO / FREDDO

Vano misto ventilato (temp. min. -3°C; temp. max. 170°C)

---

### Tipologie di utilizzo



#### COOK & SERVE

Mantenimento del cibo alla temperatura desiderata



#### COOK & CHILL - COOK & FREEZE

Mantenimento freddo del cibo e rigenerazione al momento desiderato



#### COOK

Possibilità di eseguire semplici cotture

# EVOMULTI OPTIONAL



## PIANI RIBALTABILI

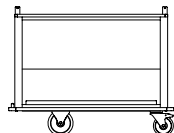
Il carrello può montare fino a 3 piani ribaltabili, per fornire la massima superficie di appoggio possibile.



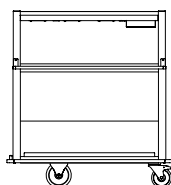
## REGGISACCO

Ogni piano ribaltabile può essere dotato di reggisacco /supporto contenitori aggiuntivo.

OPEN



BRIDGE



## ALLESTIMENTO "OPEN" O "BRIDGE"

Disponibili due allestimenti: "Open" con ampio piano di lavoro per la massima sfruttabilità sui quattro lati, "Bridge" con piano sollevato aggiuntivo e vetro proteggi-starnuti.



## PIANO E LUCI RISCALDANTI

L'opzione garantisce il mantenimento uniforme delle temperature degli alimenti posti sul piano di lavoro durante il servizio.



## VARIANTI RUOTE

EVOMULTI può essere configurato con 4 o 6 ruote, con diametro 160mm o 200mm, in acciaio zincato o inox.



## PREDISPOSIZIONE SISTEMI COMMUNICATOR

EVOMULTI può essere configurato per il funzionamento con tutti i sistemi Communicator di Rational Production che consentono l'analisi e l'archiviazione dei dati HACCP (temperature ed eventuali allarmi) oltre che la programmazione dei parametri in tempo reale o in differita.



## SERRATURA

Le porte del carrello possono essere chiuse a chiave per evitare l'apertura da parte di persone non autorizzate.



## COLORI

EVOMULTI è disponibile nelle colorazioni Giallo e Blu.

**rational**  
PRODUCTION

---

**ANGELO PO | GROUP**

**RATIONAL PRODUCTION srl unipersonale**

---

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**