

evodry



rational^o
production

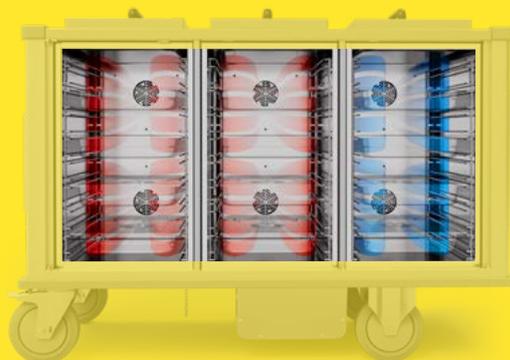
MEAL
DISTRIBUTION
SPECIALISTS

Evodry est notre chariot **bi-température** à air pulsé et technologie embarquée pour la distribution de repas multiportions.

Idéal pour le service de type Cook & Serve, il peut être utilisé pour une distribution des repas en salle à manger et/ou en chambre.

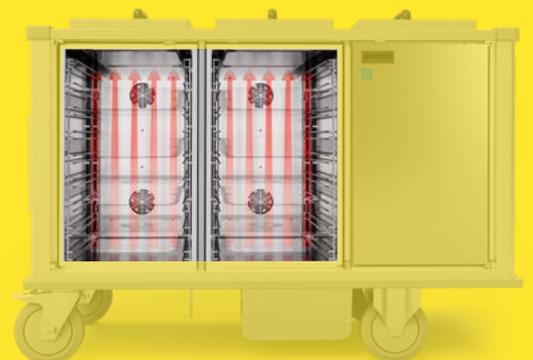


Un tournant dans la distribution des repas



Des températures parfaites ...

Les chambres internes à air pulsé assurent un maintien au chaud et un refroidissement actifs. L'isolation parfaite garantit le maintien des températures dans les compartiments internes pendant 60 minutes.



...sans eau !

Le design ouvert du compartiment assure le maintien en températures des bacs exposé pendant la distribution, avec 25% d'autonomie en plus par rapport aux chariots à bain-marie.

Modalités de distribution

01. MISE SOUS TENSION

Le chariot est branché à la prise électrique lors de l'introduction des premiers bacs. Il n'est pas nécessaire de préchauffer.



05a. DISTRIBUTION MOBILE

La distribution est effectuée avec le chariot en mouvement. L'opérateur effectue le service chambre par chambre. Même débranché, l'inertie thermique du chariot assure et garantit le maintien des températures.



05b. DISTRIBUTION FIXE

La distribution est effectuée avec le chariot à l'arrêt dans la salle à manger. L'opérateur sert les personnes en mode libre-service ou directement à la table. Grâce à l'optimisation de son isothermie, le maintien des températures est assuré soit chariot branché, soit chariot débranché.



TIPS!

Pour une meilleure inertie thermique, nous recommandons de laisser le chariot branché jusqu'à 15 minutes après l'introduction du dernier bac.

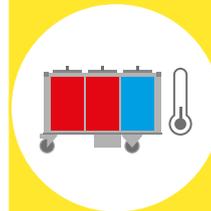
02. CHARGEMENT DES BACS FROIDS ET CHAUDS

L'opérateur positionne les bacs à l'intérieur des vasques en surface et à l'intérieur des compartiments.



03. DÉPLACEMENT DE LA CUISINE VERS LA ZONE DE SERVICE

L'isolation permet le maintien en température jusqu'à 60 minutes.



04. PRÉPARATION DE LA TABLETTE DE DISTRIBUTION

L'opérateur prépare le chariot pour le service. Le support latéral permet un positionnement ergonomique des couvercles pendant la distribution.

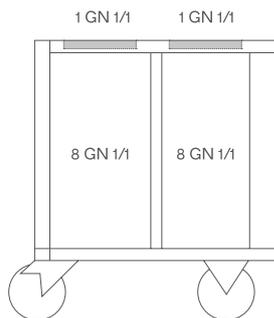


Tailles et capacités

Large (L)

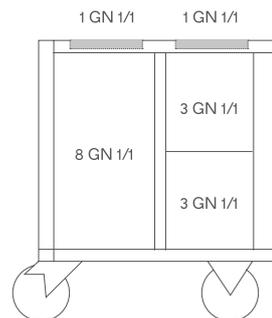
Variante

2 vasques supérieures (2 GN 1/1)
2 compartiments (16 GN 1/1)



Variante

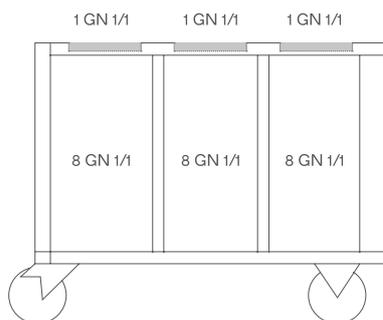
2 vasques supérieures (2 GN 1/1)
3 compartiments (14 GN 1/1)



Extralarge (XL)

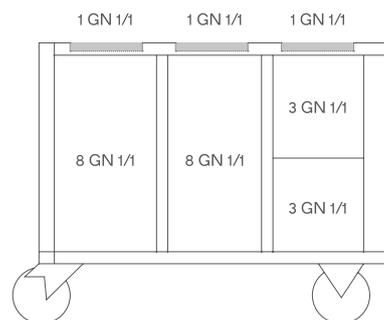
Variante

3 vasques supérieures (3 GN 1/1)
3 compartiments (24 GN 1/1)



Variante

3 vasques supérieures (3 GN 1/1)
4 compartiments (22 GN 1/1)



Compartiments disponibles

Chaud à air pulsé
(max 100°C)



Froid à air pulsé
(min -3°C)



Froid statique
(min -3°C)



Neutre



Configurations

Large (L) 2 vasques



Modèle	Configuration	Puissance 230V 1F+N+T	Prises disponibles
A		2400 w	Type CE Type F (Schuko) Type G (UK)
B		1500 w	Type CE Type F (Schuko) Type G (UK)
C		1800 w	Type CE Type F (Schuko) Type G (UK)
D		2100 w	Type CE Type F (Schuko) Type G (UK)

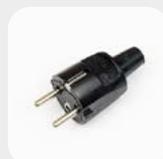
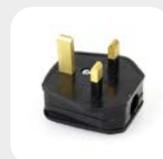
Extralarge (XL) 3 vasques



Modèle	Configuration	Puissance 230V 1F+N+T	Prises disponibles
M		3600 w	Type CE Type F (Schuko)
N		2700 w	Type CE Type F (Schuko) Type G (UK)
O		3000 w	Type CE Type F (Schuko) Type G (UK)
P		3300 w	Type CE Type F (Schuko)

Prises disponibles

Type CE

Type F
(Schuko)Type G
(UK)

Optionals

Tablette rabattable

Surface de travail supplémentaire qui peut être utilisée à la fois pour la distribution des repas et pour le ramassage des plateaux. Disponible sur les deux côtés latéraux du chariot.



Variante Bridge

Le panneau frontal en verre assure une hygiène maximale pendant la distribution, sans obstruer la vue sur le produit.



Accessoires



Bacs et couvercles

Une gamme complète de bacs gastronormes et leurs couvercles peut être fournie avec Evodry.



Grille de support interne

Surface d'appui supplémentaire pour soutenir les assiettes ou les conteneurs jetables à l'intérieur du compartiment chaud et/ou froid.

Données techniques

Evodry	L (Large – 2 vasques)	XL (ExtraLarge – 3 vasques)
Dimension	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Capacité des compartiments (Pas 70 mm)	8 + 3 + 3 GN 1/1 8 + 8 GN 1/1	8 + 8 + 3 + 3 GN 1/1 8 + 8 + 8 GN 1/1
Nombre de vasques	2	3
Puissance	de 1500 à 2400 W	de 2700 à 3600 W
Alimentation électrique	220-230V – 1 phase – 50 Hz	
Température maximum du compartiment chaud	+100°C	
Température minimum du compartiment froid	-3°C	
Indice de protection (IP)	IPX4	
Intérieur	Compartiment et support des plateaux en acier inox AISI 304.	
Extérieur	Châssis en aluminium Aluframe traité par oxydation anodique à haute épaisseur. Pare-chocs périmétrique en polyéthylène à haute densité. Tablette de travail en acier inox AISI304. Poignées de poussée en aluminium, ergonomiques et en position de protection contre les chocs.	
Panneau de contrôle	Panneau en acier inox avec thermorégulateurs à écran tactile.	
Roues	Roues « heavy duty » avec doubles roulements à billes de précision (2 pivotantes avec frein et 2 fixes, toutes deux Ø200 mm), en fer galvanisé ou en acier inox	

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