

# evodry



**rational**<sup>o</sup>  
production

MEAL  
DISTRIBUTION  
SPECIALISTS

# Evodry è il nostro carrello **termorefrigerato** a convezione con tecnologia a bordo per distribuzione pasti multiporzione.

Ideale per servizio in Cook & Serve, può essere utilizzato per una distribuzione con stazionamento fisso del carrello oppure in movimento.

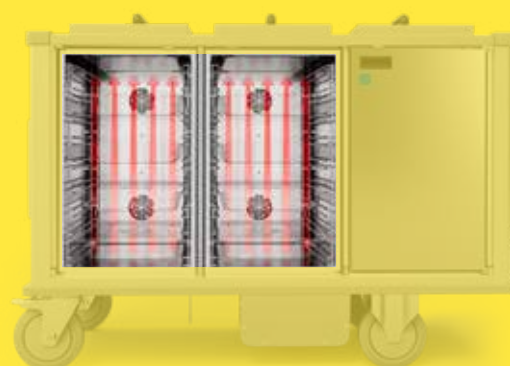


## La svolta nella distribuzione pasti



### Temperature perfette...

Le camere interne a convezione garantiscono un riscaldamento e un raffreddamento attivo. Il perfetto isolamento garantisce la tenuta nei vani interni per 60 minuti.



### ...senza acqua!

Il design aperto della camera garantisce il mantenimento delle temperature nelle teglie esposte durante la distribuzione, con un'autonomia del 25% superiore rispetto ai carrelli bagnomaria.

# Modalità di distribuzione

## 01. ACCENSIONE

Il carrello viene collegato alla presa elettrica al momento dell'inserimento delle prime teglie. Non è necessario pre-riscaldare.



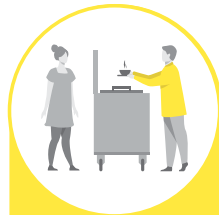
## 05a. DISTRIBUZIONE MOBILE

La distribuzione viene effettuata con il carrello in movimento. L'operatore effettua il servizio camera per camera. Le temperature sono mantenute per mantenimento passivo grazie all'inerzia termica.



## 05b. DISTRIBUZIONE CON STAZIONAMENTO FISSO

La distribuzione viene effettuata con il carrello fermo in sala da pranzo. L'operatore serve gli utenti in modalità self-service o direttamente al tavolo. Le temperature possono essere mantenute sia per mantenimento passivo oppure, collegando il carrello all'alimentazione, per un mantenimento attivo.



### TIPS!

Per una migliore inerzia termica consigliamo di mantenere collegato il carrello fino a 15 minuti dopo l'inserimento dell'ultima teglia.

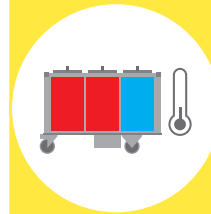
## 02. CARICAMENTO TEGLIE FREDE E CALDE

L'operatore posiziona le teglie all'interno delle vasche in superficie e all'interno delle camere.



## 03. SPOSTAMENTO DALLA CUCINA ALL'AREA DI SERVIZIO

L'isolamento permette il mantenimento delle temperature fino a 60 minuti.



## 04. PREPARAZIONE DEL PIANO DI DISTRIBUZIONE

L'operatore prepara il carrello al servizio. L'apposito supporto laterale permette un posizionamento ergonomico dei coperchi durante la distribuzione.

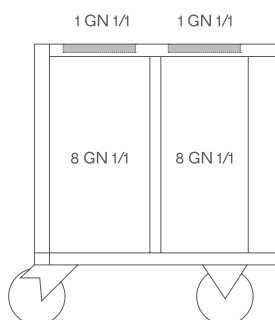


# Taglie e capacità

## Large (L)

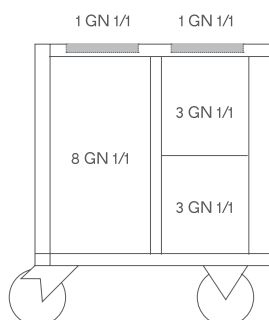
### Variante

2 vasche superiori (2 GN 1/1)  
2 camere (16 GN 1/1)



### Variante

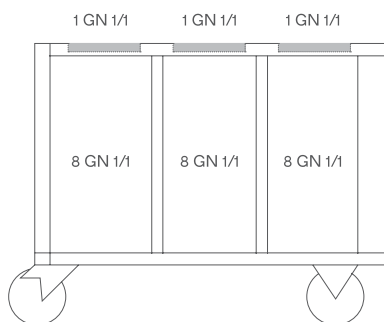
2 vasche superiori (2 GN 1/1)  
3 camere (14 GN 1/1)



## Extralarge (XL)

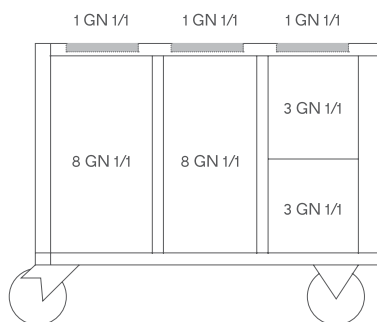
### Variante

3 vasche superiori (3 GN 1/1)  
3 camere (24 GN 1/1)



### Variante

3 vasche superiori (3 GN 1/1)  
4 camere (22 GN 1/1)



### Vani disponibili

Caldo  
a convezione  
(max 100°C)



Freddo  
a convezione  
(min -3°C)



Freddo statico  
(min -3°C)



Neutro



# Configurazioni

## Large (L) 2 vasche



Modello	Configurazione	Potenza 230V 1F+N+T	Spine disponibili
A		2400 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
B		1500 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
C		1800 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
D		2100 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)

## Extralarge (XL) 3 vasche



Modello	Configurazione	Potenza 230V 1F+N+T	Spine disponibili
M		3600 w	Tipo CE Tipo F (Schuko)
N		2700 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
O		3000 w	Tipo CE Tipo F (Schuko) Tipo G (UK)
P		3300 w	Tipo CE Tipo F (Schuko)

### Spine disponibili

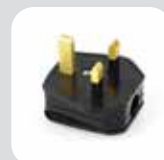
Tipo CE



Tipo F  
(Schuko)



Tipo G  
(UK)



# Optionals

## Piano ribaltabile

Superficie di lavoro aggiuntiva utilizzabile sia in fase di distribuzione pasti che di ritiro dei vassoi. Disponibile su entrambi i lati corti del carrello.



## Variante bridge

Il pannello frontale in vetro garantisce la massima igiene durante la distribuzione, senza impedire la visione del prodotto.



# Accessori



## Teglie e coperchi

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



## Griglia di appoggio interno

Superficie di appoggio aggiuntiva per il supporto di piatti o contenitori monouso all'interno del vano caldo e/o freddo.

# Dati tecnici

Evodry	L (Large – 2 vasche)	XL (ExtraLarge – 3 vasche)
Dimensione	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Capacità vani (Passo 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
Numero vasche	2	3
Potenza	da 1500 a 2400 W	da 2700 a 3600 W
Alimentazione elettrica	220-230V – 1 fase – 50 Hz	
Temperatura massima vano caldo	+100°C	
Temperatura minima vano freddo	-3°C	
Indice di protezione (IP)	IPX4	
Interno	Camera e supporto vassoi in acciaio inox AISI 304.	
Esterno	Scocca in alluminio Aluframe trattato con ossidazione anodica ad alto spessore. Paracolpi perimetrale in polietilene ad alta densità. Piano di lavoro in acciaio inox AISI304. Maniglie di spinta in alluminio, ergonomiche e in posizione protetta dagli urti.	
Pannello di controllo	Pannello in acciaio inox con termoregolatori touch-screen.	
Ruote	Ruote heavy duty con doppi cuscineti a sfera di precisione (2 girevoli con freno e 2 fisse, entrambe da Ø200 mm) in ferro zincato o acciaio inox.	

**rational**<sup>o</sup>  
**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