

EVOMULTI

ÉVOLUTION À VOTRE SERVICE



rational
PRODUCTION



reddot award 2017
winner



rational
production

EVOMULTI

ÉVOLUTION À VOTRE SERVICE

Grâce au concept de construction basé sur ALUFRAME®, innovation de Rational Production, EVOMULTI est le chariot multi-portions à convection, léger et compact, qui conjugue toujours performances optimales, ergonomie et facilité d'utilisation.



reddot award 2017
winner

L'aspect linéaire et compact d'EVOMULTI se base sur un design recherché qui garantit au chariot des conditions ergonomiques et fonctionnelles élevées.

EVOMULTI



EVOMULTI est le chariot pour le transport et le dressage des plats directement sur le lieu de consommation. Parfait pour régénérer et/ou maintenir les repas à la bonne température jusqu'au moment de leur distribution, il est conçu pour fonctionner en modes Cook&Serve, Cook&Chill et

Cook&Freeze, en plus de pouvoir effectuer de simples cuissons. Configurable dans différentes tailles avec des compartiments réchauffés, réfrigérés, chauffe-assiette et neutres, il est également équipé d'une vaste gamme d'accessoires pour répondre au mieux aux demandes les plus exigeantes.

Fonctionnement

MAINTIEN

Il maintient les repas chauds et froids à la bonne température, conformément à la réglementation HACCP.



RÉGÉNÉRATION

Il maintient la chaîne du froid de tous les aliments pour les régénérer en un second temps, conformément à la réglementation HACCP.



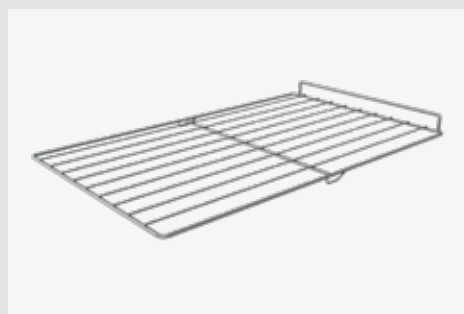
SIMPLES CUISSONS

Permet de réaliser de simples cuissons, avec des températures allant jusqu'à 170 °C.



BACS

Pour une utilisation en multi-portions



GRILLES

Pour la distribution d'assiettes ou de barquettes jetables

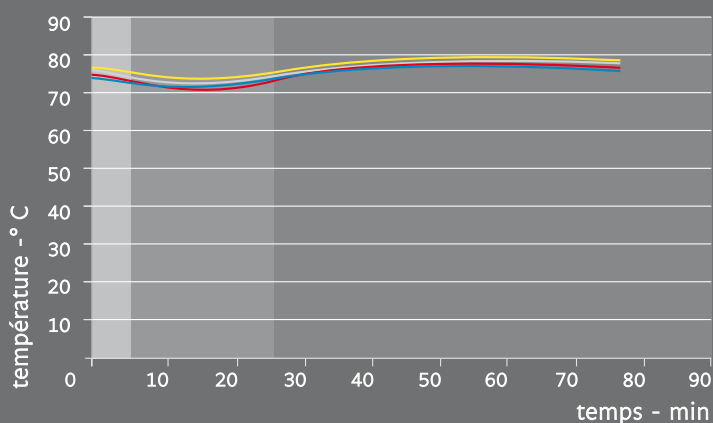


Performances

CONSERVATION THERMIQUE

L'excellente isolation et la conception intelligente des compartiments intérieurs permettent une conservation thermique constante dans le temps pour une sécurité accrue dans toutes les situations.

MAINTIEN DU CHAUD



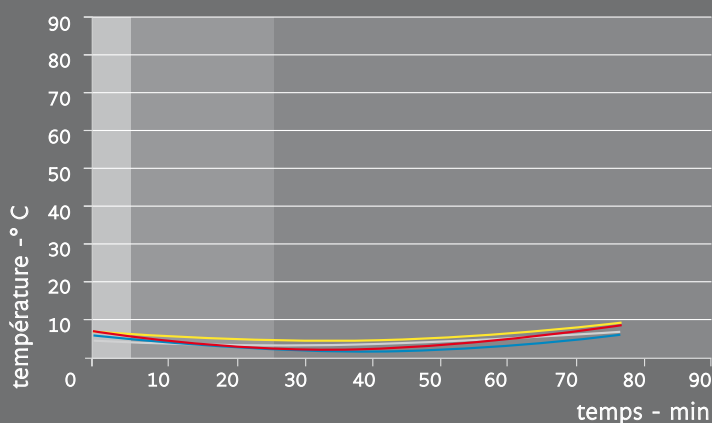
Légende:

0-5 min | Remplissage

5-25 min | Cycle thermique

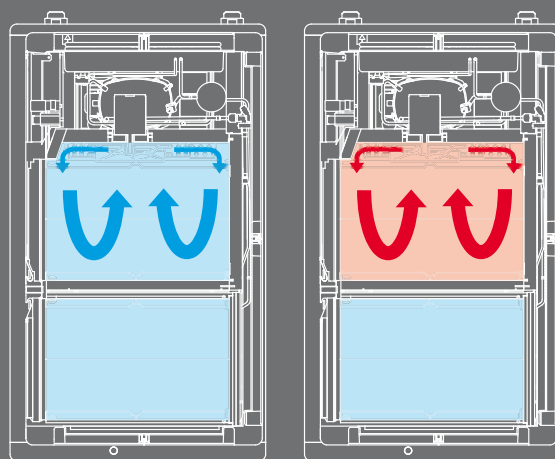
25-90 min | Maintien

MAINTIEN DU FROID



RÉSULTATS DE LA QUALITÉ

Grâce à l'étude approfondie sur la circulation interne de l'air, EVOMULTI produit une régénération douce, sans agresser les aliments et en préservant leurs qualités organoleptiques.



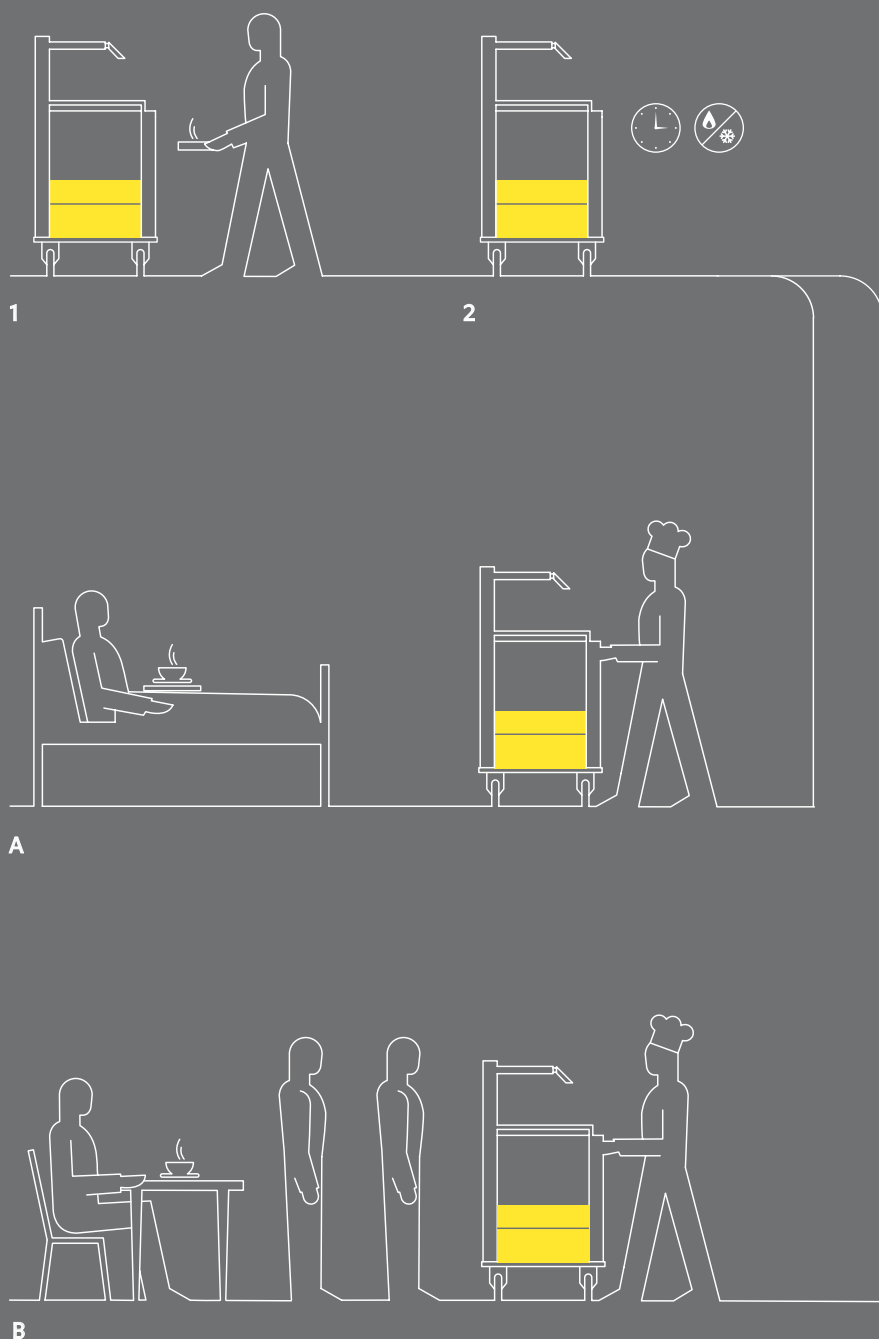
POLYVALENCE D'UTILISATION

Plusieurs options de température (de -3°C à 170°C), avec différentes normes électriques, y compris en modalité monophasée, permettent d'utiliser EVOMULTI dans n'importe quel contexte. Une liste de recettes programmables pour faciliter le travail de l'opérateur est également disponible.



Modalités de distribution

Les modes de distribution pouvant être activés par EVOMULTI sont au nombre de deux: la distribution mobile (A) qui a lieu chambre par chambre et qui est l'apanage de structures telles qu'hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, et la distribution stationnaire (B) utilisable dans les salles communes d'hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, cantines scolaires et d'entreprise, service de traiteur.



1. Charger

2. Activation:

Régénération
Cuisson
Maintien

A. Distribution mobile:

Hôpitaux
Cliniques
Maisons de retraite

B. Distribution stationnaire:

Hôpitaux
Cliniques
Maisons de retraite
Cantines scolaires
Cantines
d'entreprise
Service de traiteur

EVOMULTI DESIGN



HYGIÈNE

Design linéaire, coins arrondis.



DURABILITÉ

Châssis 100% recyclable.



ERGONOMIE

Conçue aussi bien pour l'opérateur que pour l'utilisateur.



FONCTIONNALITÉ

Accessoires entièrement intégrés dans le volume de base du produit.



ALUFRAME L'emploi de la technologie aluframe, issue du monde aéronautique, a permis le développement d'un châssis à cage avec des jonctions à vis, sans soudures et caractérisé par une rigidité

et une légèreté élevées. ALUFRAME® permet de remplacer aisément les composants; de plus, l'introduction de profils athermiques sur tout le périmètre améliore l'isolation du chariot.



reddot award 2017
winner



FACILITÉ D'ENTRETIEN

Possibilité de remplacer n'importe quelle pièce du châssis et du chariot.



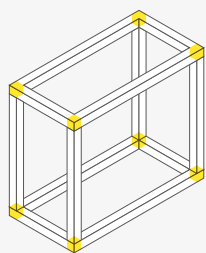
RIGIDITÉ ET LÉGÈRETÉ

Châssis de pourtour en aluminium ALUFRAME®.

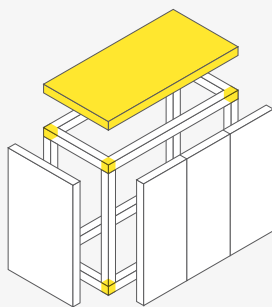


PROTECTION

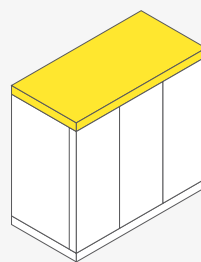
Pare-chocs périmétrique pour la protection totale des portes, même lorsqu'elles sont ouvertes.



Châssis de pourtour à haute résistance structurale.

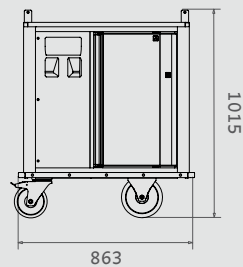
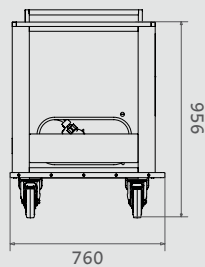
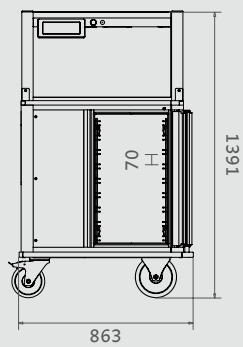
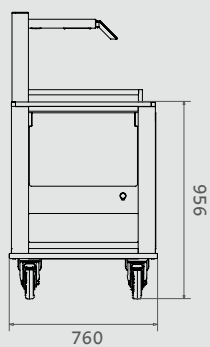


Assemblage simple et rapide.

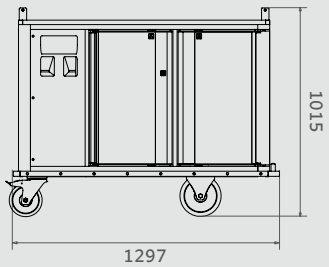
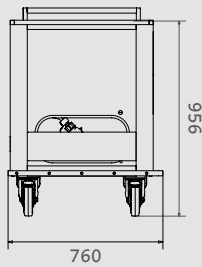
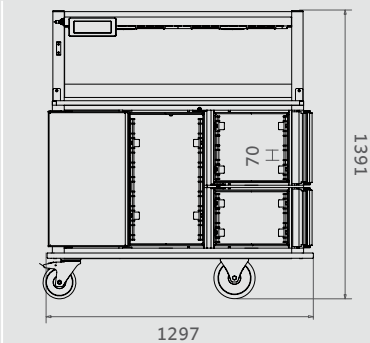
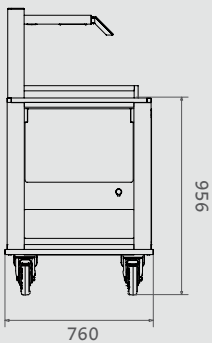


Solidité élevée.

EVOMULTI SMALL



EVOMULTI LARGE



EVOMULTI CONFIGURATIONS



EVOMULTI OPEN
options



PLAN RÉCHAUFFÉ



EVOMULTI BRIDGE
options



VITRE PARE-HALEINE



PLAN RÉCHAUFFÉ



LUMIÈRES CHAUFFANTES



COMPARTIMENTS DISPONIBLES



CHAUD

Compartment à réchauffement ventilé
(temp. max 170°C.)



FROID

Compartment à refroidissement statique
(temp.min -3°C min.)



MIXTE

Compartment à convection combiné réfrigéré/réchauffé
(min -3°C, max + 170°C)



CHAUFFE-PLATS

Compartment à réchauffement statique
(temp. max. +130°C)

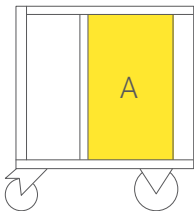


NEUTRE

Compartment neutre isolé

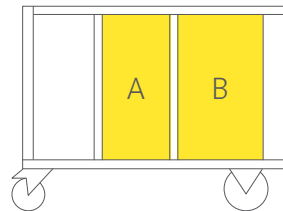
Compartiments

EVOMULTI SMALL

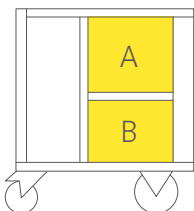


- 1 COMPARTIMENT
- A N° 8 conteneurs GN 1/1

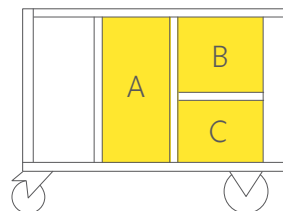
EVOMULTI LARGE



- 2 COMPARTIMENTS
- A N° 8 conteneurs GN 1/1
- B N° 8 conteneurs GN 1/1



- 2 COMPARTIMENTS
- A N° 4 conteneurs GN 1/1
- B N° 3 conteneurs GN 1/1



- 3 COMPARTIMENTS
- A N° 8 conteneurs GN 1/1
- B N° 4 conteneurs GN 1/1
- C N° 3 conteneurs GN 1/1

Utilisation

Pour le compartiment à chambre unique, la variante sans supports fixes, avec panier extractible (en option) et chariot de service EVOSERV JOLLY est également disponible.



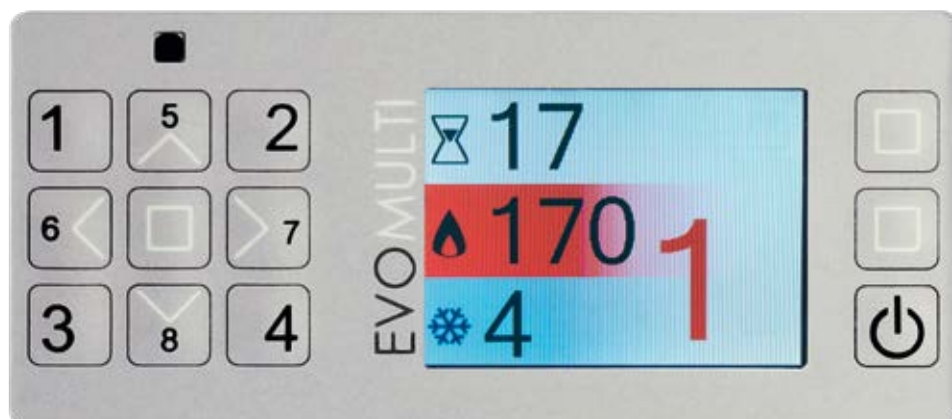
Supports fixes



Panier extractible

EVOMULTI

PANNEAU DE CONTRÔLE



ÉCRAN Indiquant le cycle thermique en cours, les températures des compartiments internes avec graphique correspondant en temps réel, le temps qu'il reste à la fin du cycle thermique, les informations supplémentaires ou les alarmes.

CLAVIER Permettant la gestion complète du chariot sans avoir besoin de rien d'autre. 8 cycles programmables, d'un maximum de 5 étapes chacun. Une section «Recettes» (bouton du milieu) avec un maximum de 100 entrées programmables est également disponible. Lorsque le chariot est en mode veille, il est possible d'accéder au menu et de programmer le chariot selon les besoins, grâce aux boutons de navigation (flèches). Touche marche/arrêt.

LED D'ÉTAT Pouvant s'éclairer de différentes couleurs:

- **BLEU** chariot en cours de réfrigération;
- **JAUNE** cycle thermique actif;
- **JAUNE CLIGNOTANT** cycle thermique terminé (en attente de confirmation par l'opérateur);
- **ROUGE** signal d'alarme (en attente de contrôle par l'opérateur).



PORT USB pour mise à jour du firmware, chargement/téléchargement des données de traçabilité et de programmation du chariot. Une fonction qui permet la duplication facile de paramètres d'un EVOMULTI à l'autre est en effet disponible.

PORTE POUR SONDE À PIQUER Pour enregistrer la température des plats pré- et post-cycle thermique (en option disponible avec les configurations Comm. USB et Comm. PLUS).

EVOMULTI TRAÇABILITÉ

HACCP

enregistrement et vérification

Pour se conformer aux procédures établies par le système HACCP, il est nécessaire d'avoir un système d'enregistrement et de vérification des données qui permette un suivi continu dans le temps. Tout ceci est disponible sur EVOMULTI comme sur toute la gamme des produits Rational Production, à plusieurs niveaux.



COMMUNICATOR USB



L'option prévoit une modification du chariot par rapport au standard et l'utilisation du logiciel Communicator USB

- Téléchargement de données des cycles thermiques effectués à travers le port USB de série, affichage du graphique des températures et enregistrement des données sur le logiciel spécifique.
- Configuration des paramètres généraux de la machine et des cycles thermiques avec le logiciel Communicator USB, à importer via le port USB de série.

COMMUNICATOR PLUS



L'option prévoit une modification du chariot par rapport au standard et l'utilisation du logiciel Communicator PLUS

- Téléchargement de données des cycles thermiques effectués via le câble RJ45 ou Wifi, affichage du graphique des températures et enregistrement des données sur le logiciel spécifique.
- Téléchargement et contrôle en temps réel des données des opérations en cours.
- Configuration des paramètres généraux de la machine et des cycles thermiques avec le logiciel Communicator PLUS, via le câble RJ45 ou Wifi.

EVOMULTI OPTIONS



TABLETTES RABATTABLES

Le chariot peut monter jusqu'à 3 tablettes rabattables pour fournir la meilleure surface d'appui possible.



PRÉDISPOSITION DU PANIER

Opérations facilitées de déplacement et de distribution des repas grâce au panier extractible, transportable avec le chariot de service EVOSERV JOLLY, plus léger et plus compact.



BARRIÈRE DE POURTOUR

En plus des deux barrières latérales montées sur le plan de travail, EVOMULTI est équipé d'une ou de deux barrières supplémentaires, de façon à fermer tous les côtés du plan de travail.



VARIANTES ROUES

EVOMULTI dispose d'une gamme complète de roues: en acier galvanisé ou en inox, de 160 ou 200 mm de diamètre. Le standard prévoit 4 roues en acier galvanisé, deux fixes de 200 mm et deux pivotantes de 160 mm. Le frein centralisé et les roues fixes avec déblocage de la rotation sont également disponibles, ils permettent le déplacement latéral du chariot.



CROCHET DE TRACTION

Il permet de déplacer un maximum de 4 chariots reliés entre eux, en utilisant les dispositifs de remorquage appropriés.



SERRURE

Les portes du chariot peuvent être fermées à clé pour empêcher l'ouverture par des personnes non autorisées.



COULEURS

EVOMULTI est disponible dans les couleurs Jaune et Bleue.

EVOMULTI ACCESSOIRES



PORTE-SAC

Chaque tablette rabattable peut être équipée d'un porte-sac/support des conteneurs supplémentaire, jusqu'à un maximum de 4 par chariot.



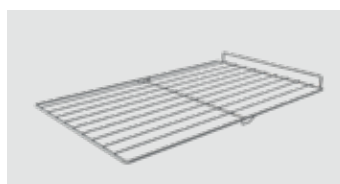
EVOSERV JOLLY

Chariot de service léger et compact qui permet le transport d'un panier, avec nourriture, depuis un chariot EVOMULTI avec prédisposition panier.



BACS ET COUVERCLES

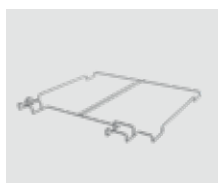
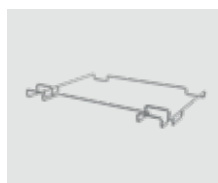
Il est possible de fournir avec EVOMULTI une gamme complète de bacs Gastronorm et leurs couvercles, dans différents formats.



GRILLES

FORMAT	DIMENSIONS
GN 1/1	530x325 mm

Pour le support de bacs ou de conteneurs à usage unique à l'intérieur des compartiments d'EVOMULTI.



CALE-PLATS ET PRÉSENTOIRS

Des cale-plats et des présentoirs à utiliser pour bloquer les conteneurs sur le plan de travail ou sur la surface du pont d'éclairage sont disponibles pour EVOMULTI SMALL et LARGE.



LOGICIEL COMMUNICATOR USB/PLUS

Logiciel complémentaire pour utiliser les fonctions de traçabilité d'EVOMULTI. Disponible pour une utilisation différée (USB) ou en temps réel (PLUS).



SONDE À PIQUER EXTÉRIEURE

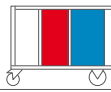
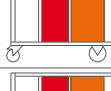
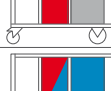
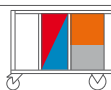
À utiliser en combinaison avec le Communicator USB et PLUS en option. Permet de mesurer la température au centre de la nourriture et d'enregistrer les données relevées dans la mémoire du chariot.



IDENTIFIANT DE SERVICE

Accessoire utile pour affecter la destination et/ou joindre des documents au chariot.

CONFIGURATIONS

	CODE	CONFIGURATION	FONCTION ET CAPACITÉ DES COMPARTIMENTS*			PRINCIPALES NORMES ÉLECTRIQUES / PUISSANCES		
						400V 16A 3F+N+T	230V 16A 1F+N+T	230V 13A 1F+N+T
EVOMULTI S	1		 8			7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	2		 8			7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	4		 4	 3		3800W	3400 W	2600 W
	5		 4	 3		3800 W	3400 W	2600 W
	6		 4	 3		4250 W	3000 W	3000 W
	7		 4	 3		3800 W	3400 W	2600 W
	8		 4	 3		3800 W	3400 W	2600 W
	9		 4	 3		4250 W	3000 W	3000 W
EVOMULTI L	C		 8	 8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	D		 8	 8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	E		 8	 8		7400 W - 6200 W	3600 W	3000 W
	F		 8	 4	 3	7400 W - 6200 W	3600 W	3000 W
	G		 8	 4	 3	7400 W - 6200 W	3600 W	3000 W
	H		 8	 8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	I		 8	 8		7000 W - 5800 W	3600 W	3000 W
	J		 8	 8		7400 W - 6200 W	3000 W	3000 W
	K		 8	 4	 3	7400 W - 6200 W	3000 W	3000 W
	L		 8	 4	 3	7400 W - 6200 W	3000 W	3000 W



Compartment chaud



Compartment froid



Compartment mixte



Compartment neutre



Compartment chauffe-plats

*La capacité des compartiments est exprimée en nombre de conteneurs GN 1/1

DONNÉES TECHNIQUES

EVOMULTI			
DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	VALEUR	
Dimensions (Open)	mm	SMALL 863x760x956	LARGE 1297x760x956
Dimensions (Bridge)	mm	SMALL 863x760x1391	LARGE 1297x760x1391
Diamètre roues	mm	FIXES 160 / 200 - PIVOTANTES 160 / 200	
Degré de protection (Open)		IPX5	
Degré de protection (Bridge)		IPX4	
Température minimum compartiment froid	°C	-3	
Température maximum compartiment chaud	°C	170	
Température chauffe-assiette	°C	130	
Température ambiante de travail	°C	da 5 à 38°C	
Gaz installation frigo		R134a	

NORMES ÉLECTRIQUES						
400V 16A 3F+N+T	230V 13A 1F+N+T	230V 16A 1F+N+T	230V 20A 1F+N+T	230V 32A 1F+N+T	230V 16A 3F+T	230V 32A 3F+T

DESCRIPTION DU PRODUIT	
Application	Chariot pour la distribution de repas chauds et froids en service multi-portions.
Extérieur	Le tableau des commandes pour la programmation et l'utilisation de l'équipement est réalisé en aluminium anodisé par oxydation anodique à haute épaisseur. Poignées de poussée: ergonomiques et protégées contre les chocs. Châssis: en aluminium traité par oxydation anodique à haute épaisseur et panneaux en ABS ou HPL résistants aux chocs et facile à nettoyer. Pare-chocs de pourtour: en polyéthylène haute densité. Plan de travail: en acier inox AISI 304 configurable sur demande en version chauffée. Pont d'éclairage: accessoire en option, configurable avec vitre pare-haleine et lumières chauffantes.
Intérieur	Chambres: en acier inox avec amples rayons de cintrage et jonctions des surfaces sans saillies pour faciliter le nettoyage. Carter couvre-ventilateurs et supports des plats: en acier inox, faciles à démonter et à laver. Paniers porte-conteneurs: entièrement en acier inox, faciles à démonter et à laver.
Portes	Composées d'un encadrement en aluminium, d'un panneau extérieur en HPL, d'un panneau central en matériau isolant et d'un panneau intérieur en acier inox. Angle d'ouverture: 270° ou 180° selon la configuration du chariot. Fermeture automatique avec mécanisme incorporé dans le profil pour empêcher coups et ruptures. Fermeture à clé en option. Entièrement protégées contre les chocs, même lorsqu'elles sont ouvertes.
Matériaux	Acier inox AISI304, aluminium, matériel synthétique.

EVOSERV JOLLY			
DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	VALEUR	
Dimensions	mm	SMALL 518x651x1016	LARGE 931x651x1016
Diamètre roues	mm	FIXES 125 / PIVOTANTES 125	
Nettoyage		Le chariot est lavable dans un tunnel de lavage à une température max de l'eau de 65°C.	
Type de panier		GN	

DESCRIPTION DU PRODUIT	
Application	Chariot de service neutre ouvert, pour le transport des paniers.
Extérieur	Base en acier inox protégée par un pare-chocs en plastique résistant aux chocs. Glissières du panier en plastique. Poignées de poussée ergonomiques, réalisées en aluminium traité par oxydation à haute épaisseur.
Matériaux	Acier inox AISI304, aluminium, matériel synthétique.



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