

# EVOMULTI

ÉVOLUTION À VOTRE SERVICE



**rational**  
PRODUCTION



EvoMulti  
PRODUCTION

1 2 3  
4 5 6  
7 8 9  
0

Power

# EVOMULTI

## **Évolution à votre service**

Grâce au concept de fabrication basé sur ALUFRAME, marque de fabrique des nouveaux produits Rational Production, EVOMULTI est le chariot multi-portions à air pulsé le plus léger et compact du marché qui ne renonce pas pour autant à offrir des prestations excellentes, une bonne ergonomie et une facilité d'emploi.

# EVOMULTI

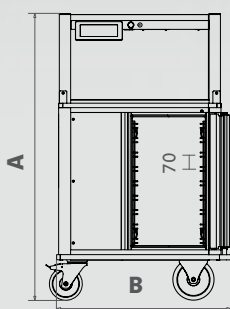
EVOMULTI est le chariot multi-portions caractérisé par son poids léger, des dimensions réduites et des lignes simples et élégantes pour le transport et le dressage des repas directement sur le lieu de consommation. Parfait pour régénérer et/ou maintenir les repas à la bonne température jusqu'au moment de leur distribution, il est conçu

pour fonctionner dans Cook&Serve, Cook&Chill et Cook&Freeze, ou même pour effectuer de simples cuissons. Disponible dans différentes tailles avec des compartiments réchauffés, réfrigérés et neutres, il est également équipé d'une grande gamme d'accessoires pour répondre au mieux aux demandes les plus exigeantes.

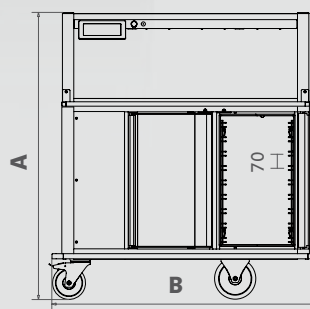


Le chariot EVOMULTI permet de multiples configurations, combinant accessoires, tailles et typologies d'utilisation.

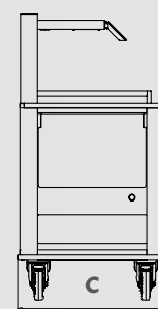
		MODÈLE	
		L	S
DIMENSIONS	A	1391	1391
	B	1297	863
	C	760	760
CAPACITÉ BACS		2x8 GN 1/1	8 GN 1/1
		2x16 GN 1/2	16 GN 1/2
COMPARTIMENTS		2	1



TAILLE S (BACK OPEN)



TAILLE L (BACK OPEN)



SIDE

## PERFORMANT

Savoir-faire et une expérience de plus de dix ans dans la R&D pour la technologie à air pulsé, garantissent une excellente uniformité des températures et un maintien des propriétés organoleptiques des aliments. Le chariot EVOMULTI permet de multiples configurations, combinant accessoires, tailles et typologies d'utilisation.



## FACILE À UTILISER

L'interface à couleurs, simple et intuitive, et le voyant d'état visible même de loin assurent une compréhension immédiate des informations dans n'importe quelle condition d'utilisation. De plus, chaque détail est étudié pour offrir une simplicité d'utilisation maximum.

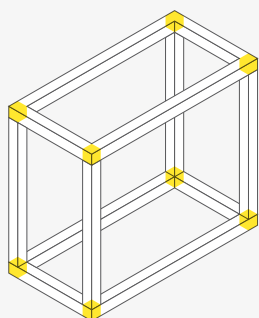


## ERGONOMIQUE

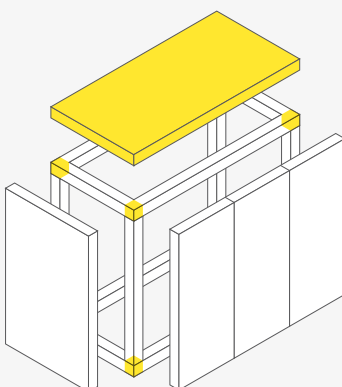
Conçu sur la base d'une étude attentive de l'ergonomie avec des experts du secteur, EVOMULTI est un chariot fonctionnel aussi bien pour l'opérateur que pour l'hôte.



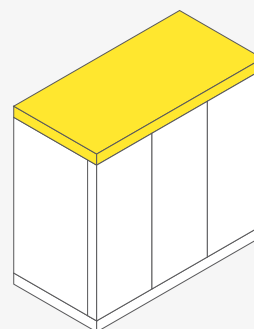
**ALUFRAME** L'emploi de la technologie aluframe, issue du monde aéronautique, a permis le développement d'un châssis à cage avec des jonctions à vis, sans soudures et caractérisé par une rigidité et une légèreté élevées. ALUFRAME permet de remplacer aisément les composants; de plus, l'introduction de profils athermiques sur tout le périmètre améliore l'isolation du chariot.



Châssis périmétral à haute résistance structurale.



Assemblage simple et rapide.



Solidité élevée.



# EVOMULTI

## CARACTÉRISTIQUES



### Caractéristiques principales

- 8 cycles différents
- Nouvelle section "Recettes" : jusqu'à 100 cycles personnalisables
- Pare-chocs périmétral pour une protection totale des portes lorsqu'elles sont ouvertes
- Compartiment spécial de logement de protection du câble d'alimentation
- Accessoires entièrement intégrés dans le volume de base du produit
- Conformité totale à la réglementation HACCP

### Typologies de compartiments



#### CHAUD

Compartiment avec un système de chauffe ventilée (temp. max. 170°C)



#### FROID

Compartiment avec un système de refroidissement statique (temp. min. -3°C)



#### CHAUD / FROID

Compartiment mixte ventilé (temp. min. -3°C; temp. max. 170°C)

### Typologies d'utilisation



#### COOK & SERVE

Conservation des aliments à la température souhaitée



#### COOK & CHILL - COOK & FREEZE

Conservation du froid des aliments et régénération au moment voulu



#### COOK

Possibilité d'effectuer de simples cuissons

# EVOMULTI ACCESSOIRES



## TABLETTES RABATTABLES

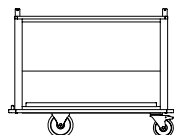
Le chariot peut monter jusqu'à 3 tablettes rabattables pour fournir la meilleure surface d'appui possible.



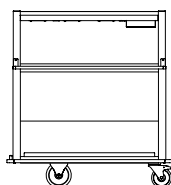
## PORTE-SAC

Chaque tablette rabattable peut être équipée d'un porte-sac/support conteneurs supplémentaire.

OPEN



BRIDGE



## MODALITÉS "OPEN" OU "BRIDGE"

Deux modalités de travail disponibles : "Open" avec vaste plan de travail pour une utilisation maximale sur les quatre côtés, "Bridge" avec présentoir supplémentaire et pare-haleine.



## PRESENTOIR ET RAMPE CHAUFFANTE

Cette option garantit le maintien uniforme des températures des aliments situés sur le plan de travail durant le service.



## VARIANTES ROUES

EVOMULTI peut être configuré avec 4 ou 6 roues, de 160 mm ou 200 mm de diamètre, en acier galvanisé ou inox.



## PRÉDISPOSITION SYSTÈMES COMMUNICATOR

EVOMULTI peut être configuré pour un fonctionnement avec tous les systèmes Communicator de Rational Production qui permettent l'analyse et l'archivage des données HACCP (températures et alarmes éventuelles) ainsi que la programmation des paramètres en temps réel ou en différé.



## SERRURE

Les portes du chariot peuvent être fermées à clef pour empêcher l'ouverture aux personnes non autorisées.



## COULEURS

EVOMULTI est disponible dans les couleurs Jaune et Bleue.

# 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**