

REGENERADORES DE TEMPERATURA

Evoline regenera en el menor tiempo posible respetando los alimentos con excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas gracias a su tecnología eficiente.

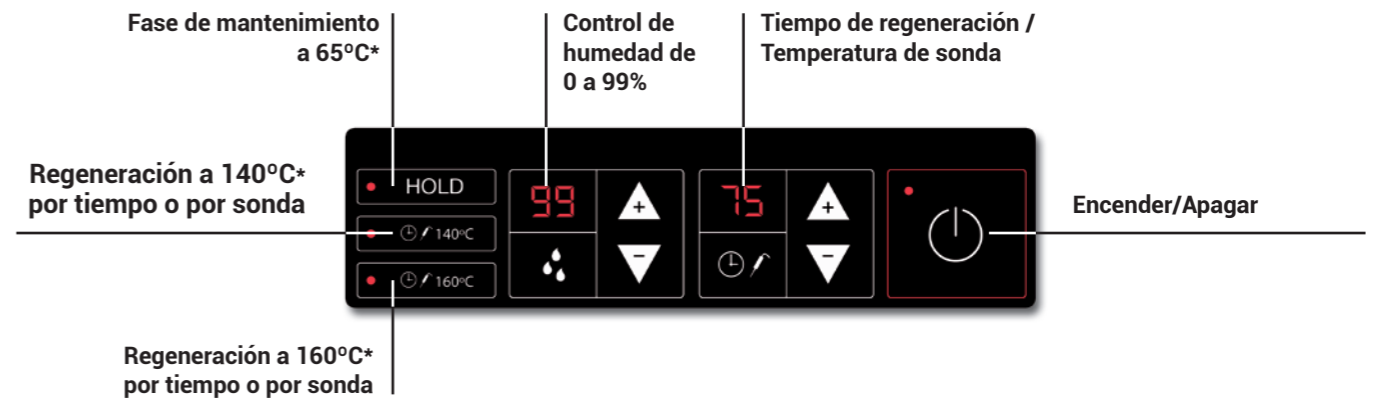
Restaurantes / Hoteles / Caterings / Colectividades



EVOLINE

Modelos Evoline	90
Accesorios	91

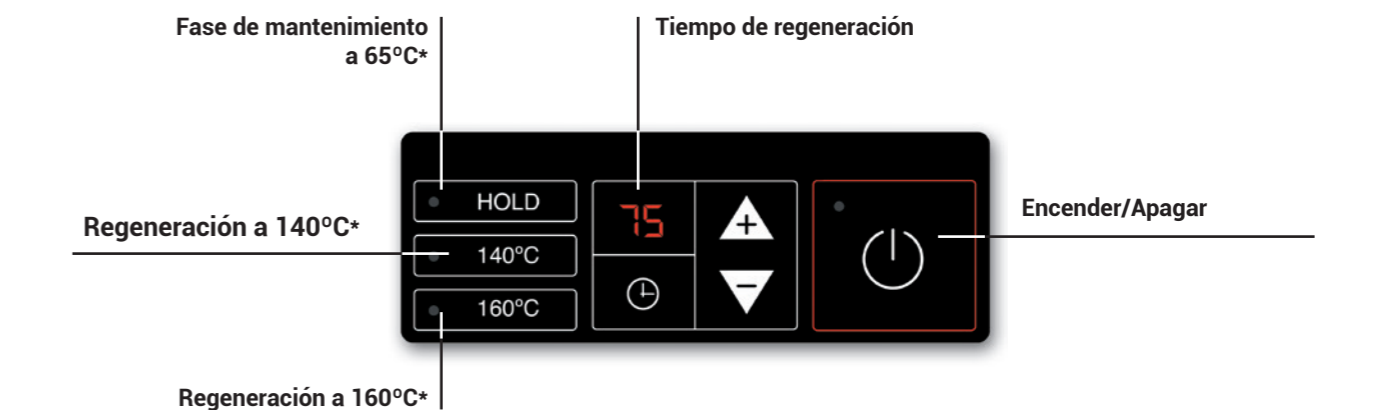
MODELO CON HUMEDAD Y CONECTOR DE SONDA



MODELO CON HUMEDAD SIN CONECTOR DE SONDA



MODELO SIN HUMEDAD



* Los 3 modos de temperatura de trabajo (65-140-160) son configurables por el servicio técnico autorizado (rango 65°C - 160°C).



Caterings



Colectividades



Restaurantes



Hoteles



Modelo	5 GN			5 GN				6 GN			10 GN		
CÓDIGO PVP	F0460523	F0470523	FS470523	F0460511	F0460512	F0470512	FS470512	F0460611	F0470611	FS470611	F0461011	F0471011	FS471011
Capacidad	GN 2/3			GN 1/1				GN 1/1			GN 1/1		
Medidas exteriores (ancho x fondo x alto)	573 x 660 x 825 mm			743 x 661 x 825 mm	743 x 723 x 825 mm			773 x 728 x 890 mm			773 x 729 x 1250 mm		
Peso	75 Kg			85 Kg	102 Kg			118 Kg			136 Kg		
Capacidad EN 4	5			10				12			20		
Capacidad raciones (200 g.)	62,5			100				120			200		
Distancia entre guías	81 mm			81 mm				81 mm			81 mm		
Potencia	3,1 kW			3,6 kW	5,1 kW			7,8 kW			10,5 kW		
Alimentación (V/L+N/Hz)	230/L+N/50-60			230/L+N/50-60	400/3L+N/50-60			400/3L+N/50-60			400/3L+N/50-60		
Temperatura de trabajo	65-140-160 *			65-140-160 *				65-140-160 *			65-140-160 *		
Control de humedad	-	Si	Si	-	-	Si	Si	-	Si	Si	-	Si	Si
Sonda corazón	-	-	Si	-	-	-	Si	-	-	Si	-	-	Si

* Los 3 modos de temperatura de trabajo (65-140-160) son configurables por el servicio técnico autorizado (rango 65°C - 160°C).

EQUIPAMIENTO OPCIONAL (SOLICITAR AL REALIZAR EL PEDIDO)

Apertura de puerta a mano izquierda (Para hacer el pedido sustituir la séptima letra del código (E) por una G)	F0467015	146 €
--	----------	-------

SOPORTES EVOLINE

5 GN 2/3	F0467010	383 €
5 GN 1/1 monofásico	F0467011	490 €
5 GN 1/1 trifásico	F0467012	490 €
6 GN 1/1	F0467013	495 €
10 GN 1/1	F0467014	495 €

