

REGENERADORES DE TEMPERATURA

Evoline

La regeneración es un proceso clave, ya que es el último eslabón de la cadena antes de servir al cliente. Los regeneradores Evoline son una tecnología fiable y robusta que responde a cualquier hora del día, 365 días al año.



Fácil uso

En sólo dos pasos

Panel de mandos intuitivo que permite regenerar en cuestión de minutos sin necesidad de formación previa. Regeneración, en sólo dos pasos, obteniendo excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas.



Rapidez

Regenerar en el menor tiempo posible

Evoline ha sido diseñado para que el proceso de regeneración se lleve a cabo rápidamente, gracias a su diseño termodinámico y su sistema de generación de vapor (opcional), que hacen de Evoline el regenerador más rápido del mercado.



Mínima inversión

Eficiencia a un precio competitivo

Ahorro energético gracias a su diseño y constructividad que aseguran un perfecto aislamiento de la cámara para una regeneración altamente eficiente. Además, su precio competitivo junto con una mínima instalación, hacen de Evoline un producto con un rápido retorno de la inversión.



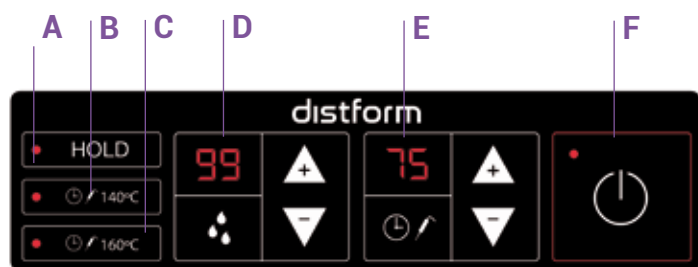
Calidad y seguridad

Regeneración con sonda corazón

Regenerar con la ayuda de la sonda nos permite llegar a la temperatura de seguridad a corazón del alimento con el tiempo justo. No importa el grosor de la pieza ni la temperatura de entrada del producto precocinado.

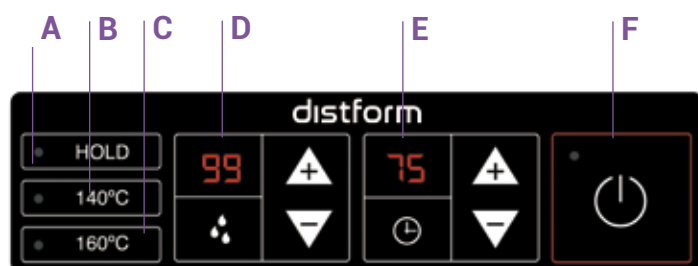
Panel de mandos

Modelo con humedad y conector sonda



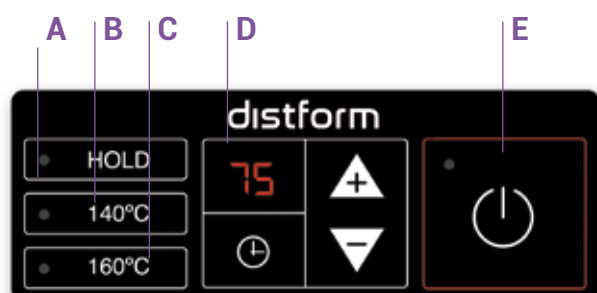
- A** Fase de mantenimiento a 65°C*
- B** Regeneración a 140°C* por tiempo o por sonda
- C** Regeneración a 160°C* por tiempo o por sonda
- D** Control de humedad de 0 a 99%
- E** Tiempo de regeneración / Temperatura de sonda
- F** Encender/Apagar

Modelo con humedad sin conector sonda



- A** Fase de mantenimiento a 65°C*
- B** Regeneración a 140°C*
- C** Regeneración a 160°C*
- D** Control de humedad de 0 a 99%
- E** Tiempo de regeneración
- F** Encender/Apagar

Modelo sin humedad



- A** Fase de mantenimiento a 65°C*
- B** Regeneración a 140°C*
- C** Regeneración a 160°C*
- D** Tiempo de regeneración
- E** Encender/Apagar

*La temperatura es configurable por el servicio técnico autorizado (rango 65°C - 160°C)

REGENERADORES DE TEMPERATURA

Evoline



5GN 2/3

5GN 1/1

6GN 1/1

10GN 1/1

Capacidad GN 1/1	Medidas exteriores (mm)	Peso (kg)	Cap. EN 4	Capacidad raciones (200 g)	Distancia guías (mm)	Potencia (kW)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Temperatura de trabajo	Control humedad	Sonda corazón	Código	PVP (€)
5 GN 2/3	573 x 660 x 825	75	5	62,5	81	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	–	–	● F0460523	1.965
5 GN 2/3	573 x 670 x 825	75	5	62,5	81	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	● F0470523	2.433
5 GN 2/3	573 x 670 x 825	75	5	62,5	81	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	● FS470523	2.731
5 GN 1/1	743 x 661 x 825	85	10	100	81	3,6	230/L+N/50-60	65-140-160*	–	–	● F0460511	2.449
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	–	–	● F0460512	2.580
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	● F0470512	2.798
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	● FS470512	3.096
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	–	–	● F0460611	2.650
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	● F0470611	2.850
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	● FS470611	3.148
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	–	–	● F0461011	3.556
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	● F0471011	3.689
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	● FS471011	3.987

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

● 24 horas expedición

● 6 días expedición

Accesorios para regeneradores

Opcionales*

Modelo	Código	PVP (€)
Apertura de puerta a mano derecha	• F0467015	146

* La elección de los opcionales determina la fabricación del regenerador Evoline. Deben solicitarse al realizar el pedido.

Soportes

Para modelo	Código	PVP (€)
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

 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

 **Parrillas GN**
Pág. 163



• 24 horas expedición

• 6 días expedición