

# Regeneradores de temperatura Evoline



## REGENERADORES DE TEMPERATURA EVOLINE

# Regeneradores de temperatura Evoline



### PANEL DE MANDOS

#### MODELO CON HUMEDAD Y CONECTOR DE SONDA



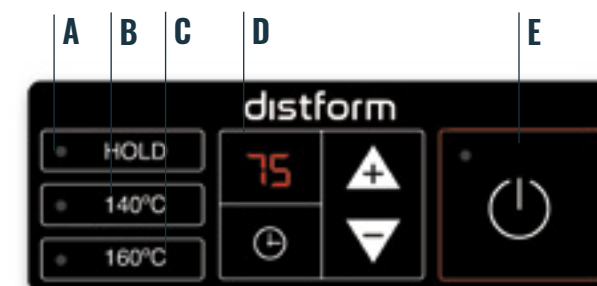
- A** Fase de mantenimiento a 65°C\*
- B** Regeneración a 140°C\* por tiempo o por sonda
- C** Regeneración a 160°C\* por tiempo o por sonda
- D** Control de humedad de 0 a 99%
- E** Tiempo de regeneración / Temperatura de sonda
- F** Encender/Apagar

#### MODELO CON HUMEDAD SIN CONECTOR DE 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

## TECNOLOGÍA EFICIENTE Y RESPETUOSA CON LOS ALIMENTOS

### USO FÁCIL

#### Manejo en solo dos pasos

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

### RAPIDEZ

#### Regenera en el menor tiempo posible

Evoline ha sido diseñado para que el proceso de regeneración se lleve a cabo rápidamente. Su diseño termodinámico y su sistema de generación de humedad (opcional), 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

#### Compatible con sonda corazón

Regenerar con la ayuda de una sonda corazón permite llegar a la temperatura de seguridad del interior del alimento con el tiempo justo. Sin importar el grosor de la pieza ni la temperatura de entrada del producto precocinado.

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



5GN 2/3

5GN 1/1

6GN 1/1

10GN 1/1

### OPCIONALES\*

Modelo	Código	PVP (€)
Apertura de puerta a mano derecha	• F0467015	<b>178</b>

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

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	<b>2.406</b>
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	<b>2.979</b>
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	<b>3.344</b>
5 GN 1/1	743 x 661 x 825	85	10	100	81	3,6	230/L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460511	<b>2.998</b>
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	81	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460512	<b>3.159</b>
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	<b>3.425</b>
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	<b>3.791</b>
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	81	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0460611	<b>3.245</b>
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	<b>3.490</b>
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	<b>3.853</b>
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	81	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	-	-	• F0461011	<b>4.354</b>
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	<b>4.516</b>
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	<b>4.881</b>

### SOPORTES

Para modelo	Código	PVP (€)
5 GN 2/3	• F0467010	<b>469</b>
5 GN 1/1 monofásico	• F0467011	<b>601</b>
5 GN 1/1 trifásico	• F0467012	<b>601</b>
6 GN 1/1	• F0467013	<b>606</b>
10 GN 1/1	• F0467014	<b>606</b>

### PRODUCTOS RELACIONADOS

**RECIPIENTES GASTRONORM** pág. 207  
**PARRILLAS GN** pág. 211



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