



evoline

REGENERADORES
DE TEMPERATURA



DISTFORM



evoline

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

RÁPIDA REGENERACIÓN CON UN BAJO COSTE DE INVERSIÓN



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 asegura 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

Modelos



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)	Potencia (kW)	Alimentación (V/L+N/Hz)	Temperatura de trabajo	Control humedad	Sonda corazón	Código
5 GN 2/3	573 x 660 x 825	75	5	62,5	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	–	–	F0460523
5 GN 2/3	573 x 670 x 825	75	5	62,5	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	F0470523
5 GN 2/3	573 x 670 x 825	75	5	62,5	3,1	230/L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	FS470523
5 GN 1/1	743 x 661 x 825	85	10	100	3,6	230/L+N/50-60	65-140-160*	–	–	F0460511
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	–	–	F0460512
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	F0470512
5 GN 1/1	743 x 723 x 825	102	10	100	5,1	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	FS470512
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	–	–	F0460611
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	F0470611
6 GN 1/1	773 x 728 x 890	118	12	120	7,8	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	FS470611
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	–	–	F0461011
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	–	F0471011
10 GN 1/1	773 x 729 x 1250	136	20	200	10,5	400/3L+N/50-60	65-140-160*	SÍ	SÍ	FS471011

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

Distancia entre guías 81 mm

Opcionales*

Modelo	Código
Apertura de puerta a mano derecha	F0467015

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

Soportes

Para modelo	Código
5 GN 2/3	F0467010
5 GN 1/1 monofásico	F0467011
5 GN 1/1 trifásico	F0467012
6 GN 1/1	F0467013
10 GN 1/1	F0467014

DISTFORM

FOODSERVICE TECHNOLOGY

DISTFORM, SL
Polígono Industrial de Torrefarrera
Camí les Comes nº 17
25123 Torrefarrera (Lleida) España
T. +34 902 10 18 90
info@distform.com

WWW.DISTFORM.COM