

evoline

regeneradores



DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

Rápida regeneración con un bajo coste de inversión

La regeneración es un proceso clave, ya que es el último eslabón de la cadena antes de servir al cliente. Distform ofrece una solución:

Fácil e intuitivo: panel de mandos intuitivo que permite regenerar en cuestión de minutos sin necesidad de formación previa. Capaz de regenerar, solamente en dos pasos, obteniendo excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas.

Regeneración ultra rápida: Evoline ha sido diseñado para que el proceso de regeneración se lleve a cabo en el menor tiempo posible, gracias a su diseño termodinámico y su sistema de generación de vapor, que hacen de Evoline el regenerador más rápido del mercado.

Mínima inversión: gracias a la tecnología de última generación que incorpora Evoline, como la patente TSC, versiones monofásicas y un perfecto aislamiento hacen de Evoline un regenerador altamente eficiente. Además, su precio competitivo junto con una mínima instalación, hacen de Evoline un producto con un retorno de la inversión muy rápido.



	5GN 2/3	5 GN 1/1
Medidas exteriores	575 x 650 x 816 mm	743 x 650 x 837 mm
Capacidad	5GN 2/3	5GN 1/1
Capacidad EN 4	5	10
Capacidad en raciones de 200 g.	62,5	125
Distancia entre guías	81 mm	81 mm
Conexión monofásica a 230V/50Hz	3,1 kW	3,6 kW
Conexión trifásica a 400V/50Hz	-	5,1 kW
Temperatura de trabajo	65 - 140 - 160 °C	65 - 140 - 160 °C

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

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

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

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



6GN 1/1

773 x 720 x 888 mm
6GN 1/1
12
150
81 mm
-
7,8 kW
65 - 140 - 160 °C

10GN 1/1

773 x 720 x 1250 mm
10GN 1/1
20
250
81 mm
-
10,65 kW
65 - 140 - 160 °C

10GN 2/1

773 x 1071 x 1640 mm
20GN 1/1
40
500
85 mm*
-
19,5 kW
65 - 140 - 160 °C

15GN 1/1

773 x 720 x 1850 mm
15GN 1/1
30
375
81 mm
-
15,5 kW
65 - 140 - 160 °C

*Distancia entre guías del carro

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

Accesorios

• Opcionales

Tecnología TSC monofásico
Tecnología TSC trifásico
Inversión de la apertura de la puerta
Sonda corazón (sólo en modelos con humedad)

• Soportes integrados y carros

Soporte integrado para Evoline 5GN 2/3
Soporte integrado para Evoline 5GN 1/1 monofásico
Soporte integrado para Evoline 5GN 1/1 trifásico
Soporte integrado para Evoline 6GN 1/1
Soporte integrado para Evoline 10GN 1/1
Carro para Evoline 10GN 2/1
Portacarro para Evoline 10 GN 2/1



Carro y portacarro para Evoline 10 GN 2/1

DISTFORM

FOODSERVICE TECHNOLOGY

www.distform.com
info@distform.com
+34 902 10 18 90