



Armoires à chariots EVOLOGI

Pour les cuisines collectives et les gros volumes

Fabriquées en France, les armoires à chariot EVOLOGI facilitent la manutention et accueillent un ou deux modèles de chariots : GN 2/1 ou GN 1/1



Fonctionnent avec un **fluide frigorigène plus propre et moins énergivore de série (R290)**



Compactes mais une enceinte de **stockage optimisée** grâce à un **évaporateur non débordant**



Une **conception robuste en inox 304** et une isolation renforcée (83 mm d'épaisseur)



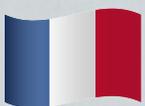
Une installation **rapide grâce à un montage facile** et intuitif à déployer



Le recours au chariot permet de **gagner du temps** tout en évitant les manipulations inutiles



Nouveau ! Le modèle EGRL1HPLUS- 290 permet de **stocker deux échelles** GN 1/1 de 20 niveaux côte à côte.



Fabriqué en France



Fabriqué en France

Armoires à chariots modulaires EVOLOGI

Idéales pour les cuisines collectives de grande capacité !

En cuisine centrale, dans les collectivités et dans les espaces de distribution (selfs), les armoires à chariot permettent de stocker les productions sans contact entre le personnel et les denrées préparées avant d'être transportées ou remises en température. Disponibles en format GN 1/1 ou GN 2/1, les armoires à chariots EVOLOGI sauront vous apporter la fonction et la sécurité sanitaire que vous recherchez.

La gamme d'armoires à chariots **EVOLOGI** trouve aussi bien sa place en ligne de self qu'en cuisine centrale.

EVOLOGI


Montage en un
temps record



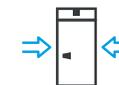
Modèles disponibles
en GN1/1 et GN2/1



Montage et
installation ultra
simple, intuitif
et rapide



Ultra compacte :
encombrement minimum
mais stockage maximal



Armoires compactes
– 930mm de large
pour un chariot GN2/1,
730mm pour un GN1/1



Réduction de la
manutention et de la
manipulation des denrées



Dernière-née de la famille **EVOLUGI**, conçue et construite en France, l'armoire à chariots positive ultracompacte EGRL1HPLUS-290 est la seule permettant d'entreposer 2 échelles GN1/1 20 niveaux côte à côte dans un espace très restreint.

Accès aux 2 échelles de cuisine facilité et rapide

Conception astucieuse - système frigorifique type tampon extractible

Isolation 83mm, int/ext inox 304

Eclairage à l'ouverture de la porte de série

Unique en son genre - 2 échelles GN1/1 sur 1130mm de large

Evaporateur non débordant, volume 100% utile

Fluide frigorigène plus écologique R290

Construction modulaire

Température +1/+4C°, classe 5

Ferrage gauche ou droite



Spécifications

	EGRL1H-290 GN2/1	EGRL2H-290 GN2/1	EGR1H-290 GN1/1	EGR2H-290 GN1/1	EGRL1HPLUS290 GN1/1
Nombre de portes	1 porte	2 portes	1 porte	2 portes	1 porte
Capacité chariot totale	1 x GN2/1	2 x GN2/1	1 x GN1/1	2 x GN1/1	2 x GN1/1
Dim ext (l x p x h) mm simple accès	930 x 1040 x 2250	1860 x 1040 x 2250	730 x 1040 x 2250	1460 x 1040 x 2250	1130 x 1040 * x 2250
Dim int (l x p x h) mm simple accès	765 x 894 x 1860	765*2 x 894 x 1860	565 x 894 x 1860	565*2 x 894 x 1860	964 x 894 x 1860
Dim ext (l x p x h) mm double accès	930 x 1120 x 2250	1860 x 1120 x 2250	730 x 1120 x 2250	1460 x 1120 x 2250	1130 x 1120 ** x 2250
Dim int (l x p x h) mm double accès	765 x 974 x 1860	765*2 x 894 x 1860	565 x 974 x 1860	565*2 x 974 x 1860	964 x 989 x 1860
Finition	Intérieur/extérieur inox				
Volume (brut)	1500 litres	3000 litres	1000 litres	2000 litres	1800 litres
Fluide	R290	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique	836W à -10/+45°C	1103W à -10/+45°C	383W à -10/+45°C	836W à -10/+45°C	836W à -10/+55°C
Puissance électrique	600 W	800W	400 W	550 W	550W



*Profondeur hors tout poignée comprise : 1096 mm, profondeur hors tout porte ouverte à 90° : 2061 mm

**Profondeur hors tout poignée comprise : 1232 mm, profondeur hors tout 2 portes ouvertes à 90° : 3162 mm

Les armoires réfrigérées à chariots EGR et EGRL sont équipées d'une réévacuation automatique des eaux de dégivrage. une durite d'écoulement est également fournie pour le raccordement éventuel sur une évacuation siphonnée

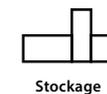


OPTIONS

- Arrière inox 304
- 1 à 2 portes vitrées sans éclairage selon le modèle
- Moins value sans groupe (détendeur fourni)
- Enregistreur de température
- Sol isolé - armoire simple accès
- Sol isolé - armoire double accès

Armoires à chariot gastronomes monocoques

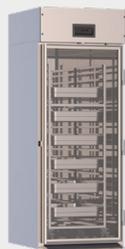
Les armoires à chariots offrent un espace de stockage réfrigéré idéal pour le chargement des chariots.



- Stockez rapidement et facilement de grandes quantités d'aliments réfrigérés ou cuits.

Option porte vitrée

Une porte vitrée vous permet de voir si l'unité est utilisée et ce qu'il y a sur le chariot sans avoir à ouvrir la porte, ce qui vous fait gagner du temps dans un environnement de restauration très actif.



Une conception de pointe

La technologie de pointe offre le maximum de stockage sur le plus petit encombrement possible



Spécifications

Configurations



GRL1H

Dimensions (l x p x h) mm	865 x 940 x 2240
Capacité du chariot	1 (GN2/1)
Réfrigérateur +1/+4°C	GRL1H

Options Disponibles

Arrière en inox 304 pour l'installation en îlot

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



L'armoire à chariot minimise la manipulation des aliments augmentant le niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Stockage sur chariot pratique et accessible.