

evo



La casa del Chef



L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

THE EVOLUTION OF THE SPECIES

I tempi cambiano, le mode passano ma ciò che è intramontabile resta.

Da oltre trenta anni ORION porta passione e innovazione.

Evò è il risultato di un'evoluzione continua: un'anima professionale in un look senza tempo.

Time changes, fashion passes but timeless products remain.

ORION has been bringing passion and innovation for over 30 years and Evò it's the best achievement.

Evò professional soul in its timeless look is the result of a constant development.



LA TUA PRIMA VETRINA / YOUR FIRST SHOWCASE

Evò è tutto ciò di cui hai bisogno: Affidabilità, funzionalità, sintesi estetica. L'evoluzione porta freschezza, Evò è giovane ma raffredda, conserva ed espone come una grande.

All you need is Evò: reliable, functional and aesthetically perfect. A new freshness comes from this evolution: Evò is young but cools, preserves and displays as a pro.







NON SOLO GELATO / NOT ONLY ICE-CREAM

Evò propone ai suoi clienti una gamma completa, grazie alla versione pasticceria canalizzabile. Gelateria e pasticceria una di fianco all'altra, ed esaltati dall'illuminazione a LED, di serie su tutti i modelli.

Evò offers a complete range to the customer: now Pastry and Ice-cream showcases can be canalized together and enhanced by LED lighting, standard on all models.



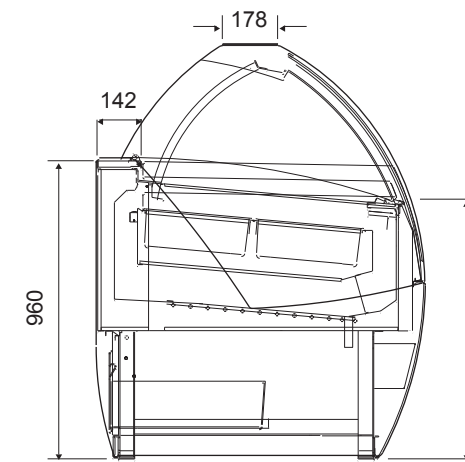
EVÒ USA GAS PROPANO PROPANE GAS FOR EVÒ

Una macchina che nasce per vivere in armonia con l'ambiente che la circonda. Sostenibilità: una rivoluzione nel settore della refrigerazione professionale. ORION non smette di innovare e propone una delle sue vetrine più amate anche nella versione a impatto zero. Vicini al vostro e al nostro mondo.

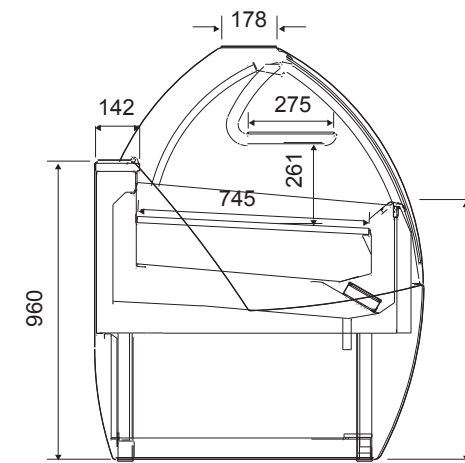
A machine born to live in harmony with the environment. The real revolution in the field of professional refrigeration is sustainability. ORION never stops innovating and now offers one of its most popular showcases in the "Green" version. Your world, our world.



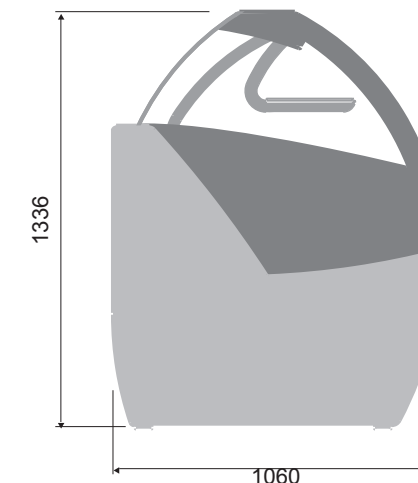
CARATTERISTICHE TECNICHE E GAMMA PRODOTTI TECHNICAL SPECIFICATIONS AND PRODUCT RANGE



GELATERIA ICE-CREAM CABINET



PASTICCERIA PASTRY



ESTETICA E STRUTTURA

- Vetro frontale monolitico temperato e riscaldato apribile verso l'alto.
- Plafoniera di illuminazione a LED sul tettino.
- Spalle riscaldate.
- Chiusura posteriore con scorrevoli in plexiglass (optional tendina).

TECNOLOGIA

- Impianto refrigerante con compressore ermetico 230/1/50 Hz o semiermetico 380/3/50 Hz (versione gelato) ed ermetico 230/1/50 Hz (versione pasticceria) su unità condensatrici incorporate ad aria.
- Pannello di controllo elettronico con termostato e termometro digitale.
- Sbrinatorio automatico.

AESTHETIC AND FRAMEWORK

- Single, tempered and heated front glass openable upwards.
- LED lighting system on the ceiling.
- Heated side glasses.
- Operator's side closing by plexiglass sliding doors (rolled curtain optional).

TECHNOLOGY

- Cooling system with hermetic 230/1/50 Hz or semi-hermetic 380/3/50 Hz compressor (on ice-cream version) and hermetic compressor 230/1/50 Hz (on pastry version) for incorporated air-cooling condensing units.
- Electronic check panel with digital thermometer and thermostat.
- Automatic defrosting.

TABELLA DIMENSIONI DISPONIBILI (mm) DIMENSIONAL COMPARATIVE CHART (mm)

GAMMA PRODUCT RANGE	GELATO ICE-CREAM	PASTICCERIA PASTRY
1092 mm	•	•
1692 mm	•	•
2192 mm	•	•

TABELLA DI RIEPILOGO TECNOLOGIE FUNCTIONAL COMPARATIVE CHART

MODULO MODULE	TEMPERATURA DI ESERCIZIO (°C) WORKING TEMP.	RESA (W) COOLING CAP.	ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC SUPPLY	POTENZA ASSORBITA (W) MAX POWER INPUT	PESO NETTO (KG) NET WEIGHT
EVÒ RVS 2M	+4°/+6°	1100	220V/50hz	900	350
EVÒ RVS 3M	+4°/+6°	1290	220V/50hz	1000	410
EVÒ RVS 4M	+4°/+6°	1630	220V/50hz	1250	470
EVÒ G6 ERM	-18°/-20°	1550	220V/50hz	1460	350
EVÒ G9 ERM	-18°/-20°	1700	220V/50hz	1760	410
EVÒ G12 ERM	-18°/-20°	1950	220V/50hz	1970	470
EVÒ G6 SEM	-18°/-20°	1550	380V/50hz	1460	350
EVÒ G9 SEM	-18°/-20°	1700	380V/50hz	1760	410
EVÒ G12 SEM	-18°/-20°	1950	380V/50hz	1970	470

N.B.: La temperatura di esercizio è riferita a condizioni ambientali di: +27°C/60% UR
N.B.: The working temperature refers to the following environmental conditions: +27°C/60% Relative Humidity



Tlf.: 942 60 52 72
www.lacasadelchef.net