

EVEREO®

TEPLÁ CHLADNIČKA

Teplo je nový chlad



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EVEREO® SPOLEČNOSTI UNOX

EVEREO® je odpovědí na otázku: „Je možné kombinovat kvalitu Slow Food s efektivitou rychlého servisu?“

EVEREO® je výsledkem dlouholetého výzkumu společnosti UNOX ve spolupráci s výzkumným týmem na univerzitě v Parmě.

EVEREO® je inovativní zařízení pro uchovávání potravin při servisovací teplotě.

EVEREO® udržuje vaše pokrmy při teplotě, při které je podáváte.

EVEREO® je revoluce.

Revoluce je jídlo, které se podává teplé.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® získalo ocenění KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 na veltrhu National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



SMART-LABEL 2019

EVEREO® získalo ocenění SMART LABEL 2019 na veltrhu HOST 2019 v Miláně.



ZLATÁ MEDAILE COMMERCIAL KITCHEN SHOW

Zařízení EVEREO® bylo oceněno zlatou medailí v roce 2018 i 2019 na soutěži Innovation Challenge Commercial Kitchen Show v Londýně. EVEREO® bylo prohlášeno za „radikální inovaci pro trh“ a „zcela revoluční zařízení“.



REVOLUCE

NOVÁ KAPITOLA VE VĚDĚ O KONZERVACI

ZAČÍNÁ NYNÍ

EVEREO

Revoluce nabrala tvar a má jméno: EVEREO®.

EVEREO® je první teplá chladnička, unikátní zařízení, které uchovává vařené pokrmy několik dní při výdejní teplotě.

EVEREO® díky kombinaci extrémně přesné teploty a kontroly klimatu v komoře bezpečně uchovává vařené jídlo až po dobu několika dnů při teplotách nad 63°C.

1000 př.n.l.

NASOLENÍ

nejprimitivnější technika vyvinutá člověkem pro konzervaci potravin.

1769 n.l.

NICOLAS APPERT

představuje metodu, která zahrnovala tepelné zpracování potravin ve skleněných nádobách a jejich utěsnění voskem pro uchování potravin.

1810 n.l.

PETER DURAND

vyvíjí metodu utěsňování potravin v „nezníčitelných“ plechovkách“.

1851 n.l.

JOHN GORRIE

vynalézá lednici.

1863 n.l.

LOUIS PASTEUR

demonstruje, jak zabránit účinkům vlivů patogenních mikroorganismů díky teplu. Vynalézá pasterizaci.

1939 n.l.

DEUXIEME GUERRE MONDIALE

vojáci konzumují potraviny vakuově konzervované v jednoduchých nádobách, které pomáhají konzervovat potraviny po dlouhou dobu.

2016 n.l.

UNOX

představuje technologii pro uchovávání potravin při výdejních teplotách. Technologie, která uchovává jídlo po dobu až několika dní.



BEZPEČNOST POTRAVIN: by design

KONZERVACE PŘI VÝDEJNÍ TEPLOTĚ



Profesor Davide Cassi VĚDA V POZADÍ

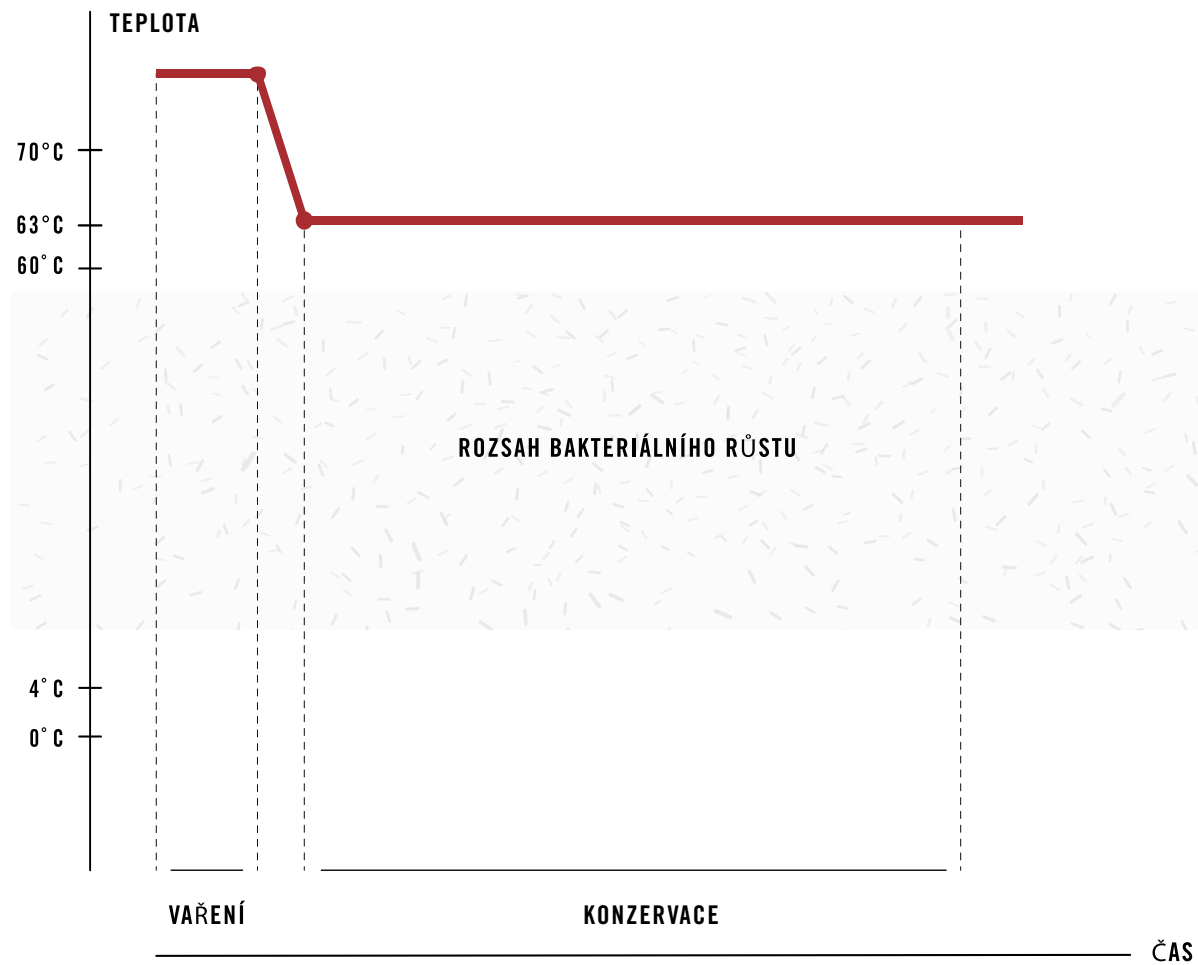
Po letech honby za časem se navracíme ke zpomalování. Před námi stála možnost poslední fáze umění konzervování: legendární šestá škála, to znamená vařený a konzervovaný produkt při výdejní teplotě. Trvalo to roky studia, experimentů, úspěšných a neúspěšných testů. Bylo zapotřebí vybavení, které neexistovalo a které výrobci vyvinuli pracující bok po boku s námi.

Nakonec jsme to zvládli.

Profesor Davide Università v Parmě.



Teplo je nový chlad



Jádrum technologie EVEREO® je inovativní, patentovaná metoda Konzervování potravin při výdejní teplotě. EVEREO® pracuje výhradně v teplotách, při kterých bakterie nemohou žít, proto nemůže být ohrožena bezpečnost potravin. Uchovávání potravin uvnitř EVEREO® po dobu delší než 8 hodin zaručuje

jejich úplnou pasterizaci a bezpečnost, i když byly potraviny dříve zchlazeny na 3 ° C. Četné testy provedené v několika nezávislých laboratořích prokázaly výhody této technologie. Tyto výhody se týkají jak mikrobiologické bezpečnosti a zachování organoleptických vlastností potravin, tak úspory času a finančních zdrojů.

Laboratoř gastronomie a laboratoř „budoucího vaření“ v Parmě sehrály klíčovou roli ve fázi vývoje a testování za účelem uchovávání potravin při výdejních teplotách. Jejich zakladatel, Davide Cassi, profesor fyziky kondenzovaných soustav a materiálů na na Universitě v Parmě pracuje po více než 20 let s

nejlepšími kuchaři cukráři na světě, vyvíjející inovativní techniky vaření. Za výzkumnou činnost v oblasti vědy a gastronomie získal řadu cen, například Premio Internazionale Caterina de 'Medici, Premio Tarlati a Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

NULOVÁ ČEKACÍ DOBA PRO VAŠE ZÁKAZNÍKY

KVALITA SLOW FOOD S RYCHLOSTÍ FAST FOOD

EVEREO® = REVOLUCE

ŽÁDNÁ REGENERACE, OKAMŽITÉ PODÁVÁNÍ

63°C/ 70°C



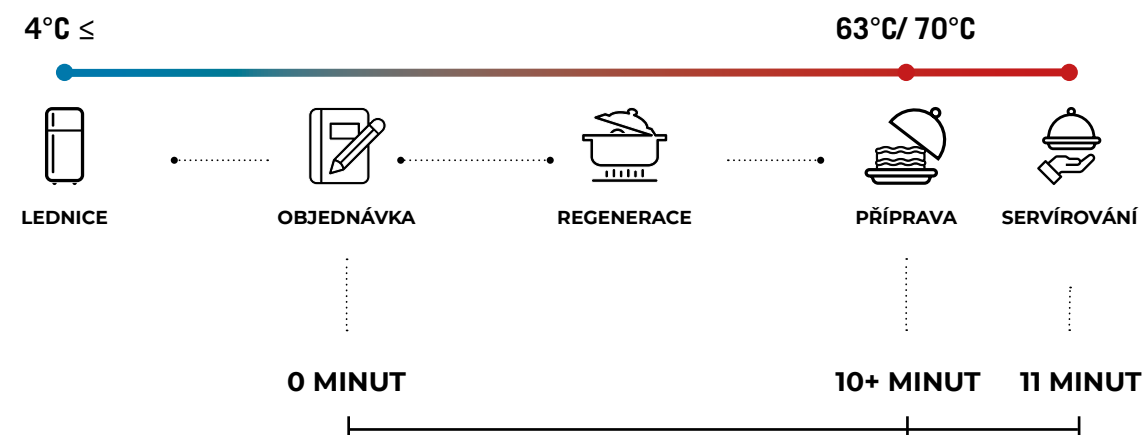
**10+ MINUT
UŠETŘENÉHO ČASU!**

** Příklad úspory času při servírování
jedné porce lasagní.*

Se zařízením EVEREO® se Vy rozhodujete, kdy a kde vařit své menu. Tradiční jídla vyžadující pomalé vaření a složité zpracování mohou být připravena v kuchyni, nebo dodána do vašich obchodů během klidných dní a uchována při výdejní teplotě do okamžiku kdy je budete potřebovat! Vaši zákazníci zažijí něco jedinečného:

celodenní stravování s kvalitou „slow food“, bez čekání. Vaši zákazníci budou mít jedinečný zážitek: budou moci obdržet vysoce kvalitní pokrmy Slow Food kdykoli během dne, bez čekání. Váš podnik okamžitě uvidí výhody: vyšší obrátkovost stolu, vyšší spokojenost zákazníků, vyšší zisky.

VARNÝ PROCES - PRUDKÉ ZCHLAZENÍ - REGENEROVÁNÍ VÁŠ ZÁKAZNÍK ČEKÁ



Šest důvodů, proč být
součástí této revoluce

DALŠÍ VÝHODY



ORGANOLEPTICKÁ KVALITA A JEDNOTNÁ TEPLOTA

EVEREO® zachovává nutriční hodnoty potravin a buněčnou strukturu. Od okamžiku, kdy se vaří, do okamžiku, kdy se podává, jídlo nepodléhá žádné změně a udržuje si stálou teplotu.



ÚSPORA ENERGIE

EVEREO® používá nejmodernější izolační technologie, aby se zabránilo ztrátě tepla. Nižší spotřeba než mrazák.



DOBA OBŠLUHY

Hotová, teplá jídla, kdykoli během dne. Z objednávky na talíř během několika sekund. Jaký je výsledek? Extrémně rychlá servisní doba, vyšší obrátkovost stolu a větší zisk.



NULOVÉ PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

Odpad z potravin může být snížen na nulu: možnost dlouhé doby uchovávání vám umožní využít zítra těch surovin, které jste dnes neprodali, čímž eliminujete plýtvání potravinami.



RESTAURACE BEZ KUCHYNĚ

EVEREO® vám umožňuje centralizovat nebo outsource-ovat kuchyň, což vám pomůže dosáhnout úspor. Nebo prodat jídlo tam, kde nelze mítí kuchyňské zázemí.



ÚSPORA LIDSKÝCH ZDROJŮ

Příprava části menu předem znamená být schopen optimalizovat využití času personálu v kuchyni: vařit v těch chvílích, kdy kuchyně není zaneprázdněna, uvolní váš tým během hektických okamžiků provozu.





EVEREO®

3 REŽIMY POUŽITÍ

Můžete si vybrat, jak EVEREO® použít:
jako sofistikovanou skříň na uchovávání -
prodlužte čas uchování, jako nikdy předtím,
nebo plně využijte možnosti uchování

vakuovaných pokrmů při výdejních teplotách
po dobu několika dnů. Pokud hledáte větší
flexibilitu, můžete se dokonce rozhodnout
používat různé funkce EVEREO® současně.

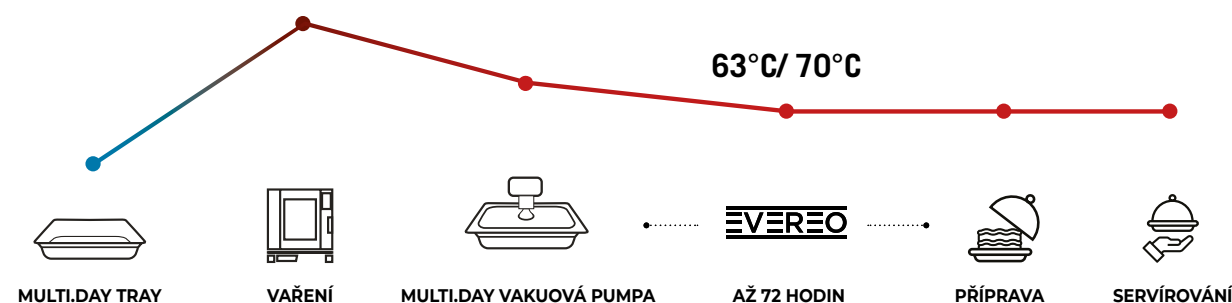


multi day EVEREEO® MULTI.DAY TRAYS

AŽ DO 72 HODIN: VAŘENÍ A UCHOVÁVÁNÍ VE VAKUU

Vařte tak, jak jste zvyklí: s gastronádobou UNOX MULTI.Day Tray, ihned po ukončení varného procesu utěsníte vakuově gastronádobu, díky patentované technologii MULTI.Day VACUUM PUMP a víku MULTI.Day LID.

EVEREEO® bude uchovávat jídlo při výdejní teplotě až 72 hodin a v případě potřeby ho budete moci podávat během několika sekund.



Konzervování potravin při výdejní teplotě pomocí EVEREEO® MULTI.Day zabraňuje množení bakterií ve vařených jídlech. Jídla, která je třeba konzervovat, musí být připravena a vařena přísně v souladu s postupy a zákony týkajícími se bezpečnosti potravin.

Před vařením a konzervováním je vyžadována správná sterilizace vík a gastronádob MULTI.Day (20 min 120 stupňů C 100% pára nebo 5 min 180 ° C 40% pára). Před podáváním by mělo být vše, co vypadá podezřele nebo má podezřelý pach vyhozeno.

MULTI.DAY TRAY

Díky mimořádně odolné konstrukci a značné tloušťce oceli nabízí gastronádoby MULTI.Day neuvěřitelný výkon při jakékoli teplotě a jsou odolné proti opotřebení. Silikonové těsnění odolné vůči vysokým teplotám na víku a ventil z nerezové oceli zajišťují dlouhodobé vzduchotěsné uzavření.

UNOX MULTI.Day gastronádoby mají hloubku 100 mm a jsou k dispozici ve dvou velikostech: GN 1/1 a GN 1/2.



MULTI.DAY VACUUM PUMP

Můžete si vařit svá jídla tak, jak jste je vždy vařili, a těšit se z výhod uchovávání potravin při výdejní teplotě, aniž by to mělo významný dopad na vaše kuchařské postupy.

Patentovaná vakuová pumpa UNOX MULTI.Day je navržena tak, aby byla schopna ihned po konci

varného procesu vytvořit v gastronádobě MULTI.Day Tray vakuum.

Automaticky zjistí, že bylo dosaženo správného vakua, a vytiskne datový štítek, který vám umožní snadno spravovat zásoby.



MONITOROVÁNÍ STUPNĚ VAKUA

Díky inteligentním sensorům EVEREEO® neustále monitoruje podmínky v komoře a automaticky detekuje, zda během uchovávání nedošlo k selhání těsnění MULTI.Day Tray a nebyl tak ohrožen uchovávaný pokrm .

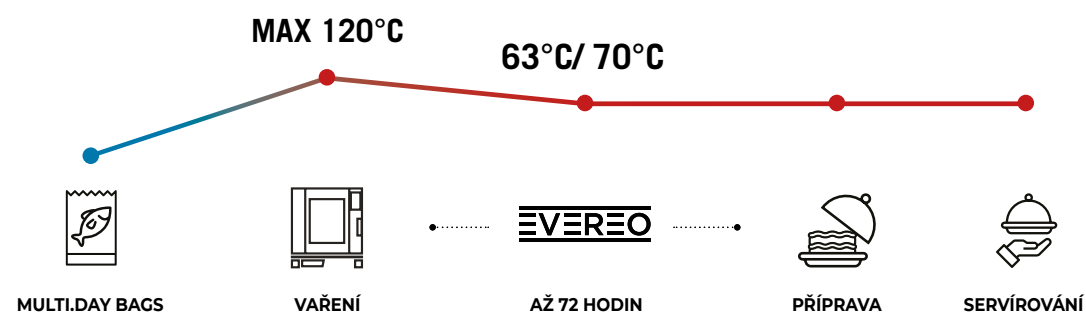
V takovém případě EVEREEO® okamžitě zasílá varování, takže můžete rychle přijmout opatření, abyste zjistili, která položka musí být zkontrolována, dříve než bude narušena její kvalita a chuť.

multi day EVEREO® MULTI.DAY BAGS

AŽ 72 HODIN: VAŘENÍ SOUS-VIDE A UCHOVÁVÁNÍ VE VAKUU

Sáčky s certifikací MULTI.DAY jsou navrženy tak, aby odolaly teplotním výkyvům během procesu vaření a konzervace, a zaručují, že během doby udržování při výdejní teplotě neunikne žádná částice plastu do uchovávaných potravin.

Ohned po uvaření vložte MULTI.Day sáčky do EVEREO®, abyste je uchovali až 72 hodin při výdejní teplotě a byli vždy připraveni na jakoukoli objednávku.



Teplo je nový chlad

Teplo je nový chlad



16 — MULTI.DAY

CERTIFIKOVANÉ SÁČKY MULTI.DAY

Vakuové sáčky MULTI.Day Bags jsou určeny pro vakuové vaření a konzervování potravin. Analýza specializovaných laboratoří potvrdila, že sáčky MULTI.Day nabízejí maximální bezpečnost a trvanlivost, kdy je konzervování potravin prováděno

při teplotách nad 63 °C. Testy provedené kvalifikovanými laboratořemi ukázaly, že po 14 dnech skladování při servisovací teplotě nedochází k žádnému přenosu plastových částic do potravin.



MONITOROVÁNÍ VAKUA

Pomocí inteligentních senzorů zařízení EVEREO® neustále monitoruje komoru a automaticky detekuje, zda by mohlo být ohroženo jedno z těsnění vakuových sáčků MULTI.Day BAGS.

V tom případě zařízení EVEREO® okamžitě zasílá varování, takže můžete rychle přijmout opatření, abyste zjistili, která položka musí být zkontrolována, dříve než bude narušena její kvalita a chuť.

17 — MULTI.DAY



RESTAURACE

RESTAURANT LA PAROLINA
TREVINANO (VT) - ITALY

"EVEREO® je produkt, díky kterému se na naší práci díváme novými očima."

ISIDE DE CESARE
CHEF, 1 HVĚZDA MICHELIN

"Od začátku jsem pochopil inovační potenciál zařízení EVEREO®. Produkt, který vybočuje ze schémat, produkt, který je třeba objevit a používat. Vyzkoušel jsem ho se zvědavostí a nadšením."



SNÍŽENÍ ODPADU

Významné

"Čím délo je možné pokrmy udržova, tím méně odpadu."



KVALITA PRODUKTU

Zlepšená

"Zaznamenal jsem zlepšení jakosti produktů jak z hlediska textury, tak chuti."



DOBA PŘÍPRAVY

Snížená

"Díky zařízení EVEREO® je práce před a během služby jednodušší a hladší. Je to jako mít spojení v kuchyni."



PRACOVNÍ PROCESY

Zjednodušený

Vše se zjednoduší, protože nemusíte kontrolovat uložené produkty, můžete věnovat čas dalším úkolům."



NÁKLADY NA POTRAVINY

-30%

"Záleží na dvou podmínkách: Máme méně odpadu a na velkých objemech pracujeme v naprosté bezpečnosti."



DOBA SERVOVÁNÍ

-40%

"Vylepšete své řízení služeb pomocí zařízení EVEREO®. Zákazníci jsou obslouženi včas a zaměstnanci pracují hladce."

HOTEL

F&DE-GRUPPE
MILÁN, ITÁLIE

"Se zařízením EVEREO® jsou meze prostoru, času a energie zcela překročeny a výhodou je snadná přeprava."

RENATO PELLIZZARI
EXECUTIVE CHEF F&DE GROUP

Zvládáme velké objemy banketů a to má významný dopad na pracovní postup. Čím více pokrmů potřebujete, tím opatrnější musíte být."



FRANCHISING

DANTE'S
NOVARA, ITÁLIE

"Podařilo se nám uspořádat doplnění produktů tak, abychom eliminovali odpad. Díky zřízení EVEREO® jsme obrátili vzhůru nohama způsob práce. Tento produkt se stal neocenitelnou součástí týmu."

ANDREA CALISTRI
MANAGING DIRECTOR & FOUNDING PARTNER

Kvalita a rychlost jsou zásadní. Vše, co vede ke zlepšení těchto dvou faktorů, je více než vítáno."



DOBA SERVOVÁNÍ

3 Min

"Obzvláště v době oběda je čas obslužených zákazníků rychlejší." To nám umožňuje obsloužit více osob s velmi kvalitními pokrmy."



RECEPTY S EVEREO®

Více možností

"Naše menu zahrnuje mnoho různých pokrmů: chutné předkrm, těstoviny, saláty a pizzy. Díky zařízení EVEREO® lze 70% z nich uvařit, udržovat v teple a servírovat při zachování jejich textury a vlastností. To je skvělý úspěch!"



KVALITA POTRAVIN

Zlepšena

"Do naší nabídky jsme přidali ty všechny produkty, které v mikrovlnné peci ztratí svou chuť a vlastnosti; díky EVEREO® zůstávají jejich chuťové a organoleptické vlastnosti nezměněny."

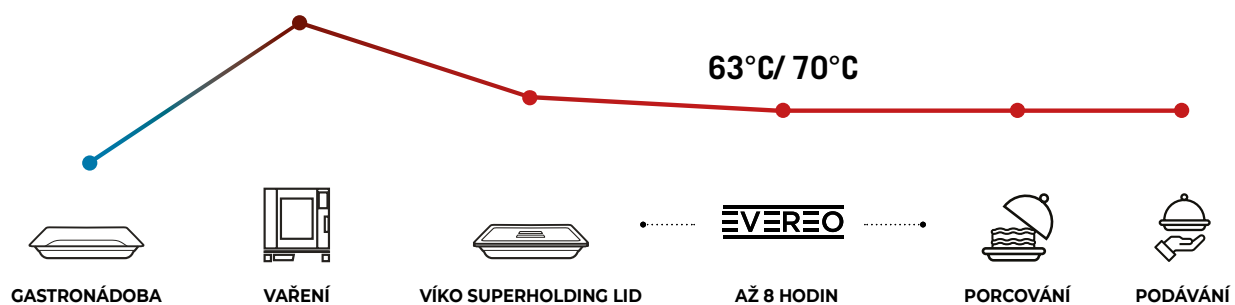


EVEREO® SUPERHOLDING

UCHOVÁVÁNÍ: AŽ 8 HODIN

„EVEREO® vám umožňuje udržovat vařená jídla, která nebyla zavakuována po dobu 2 hodin, stejně jako tradiční udržovací skříně. V uzavřených nádobách, díky přesné regulaci atmosféry a teploty, můžete své potraviny v zařízení EVEREO® udržovat po dobu až 8 hodin s dokonalými výsledky.

V režimu SUPERHOLDING můžete nastavit své osobní programy při použití uzavřených nebo otevřených gastronádob a nechat jídlo uchovávat při přesné teplotě a vlhkosti, kterou nastavíte až po dobu 8 hodin.“



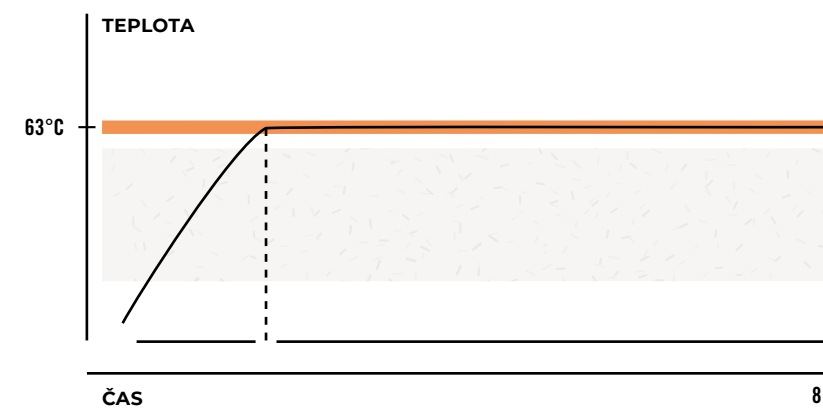
Konzervování potravin při výdejní teplotě pomocí EVEREO® SUPERHOLDING zabraňuje množení bakterií ve vařených jídlech. Jídla, která je třeba konzervovat, musí být připravena a vařena přísně v souladu s postupy a zákony týkajícími se bezpečnosti potravin. Před podáváním by mělo být vše, co vypadá nebo voní nepatříčně, vyhozeno.



PŘESNÁ KONTROLA TEPLoty A VLHKOSTI

Tajemství skladování v zařízení EVEREO® u nevakovaných pokrmů spočívá v přesné kontrole teplot a atmosférických podmínek. Díky použití senzorů nejnovější generace je zařízení EVEREO® tak přesné, že udržuje dokonale jednotnou teplotu a vlhkost s extrémní přesností.

Systémy ohřívání, chlazení a přidávání a odvádění vlhkosti jsou rychlé a výkonné a mohou rychle a efektivně kompenzovat změny teploty nebo vlhkosti, ke kterým dojde při umístění chladnějších nebo teplejších potravin do jeho komory nebo při otevření a zavření dveří.



VÍKO SUPERHOLDING LID

Víka SUPERHOLDING jsou obzvláště vhodná v případech, kdy možnost vidět konzervovaný produkt pomáhá při řízení zásob. Hladké vnitřní povrchy zajišťují optimální rozložení pokrmů v gastronádobě a snadné čištění. Víka SUPERHOLDING lze použít při jakékoli teplotě od -40 ° C do + 99 ° C. Jsou nedeforovatelná, robustní a příjemná na dotek.





CATERING

MAGGIORDOMUS
PADOVA, ITÁLIE

„EVEREO® vyžaduje, abyste pracovali jinak, ale z hlediska času a rychlosti nabízí významné výhody.“

FEDERICO RIZZI
MAJITEL

Udržování teploty a textury je pro nás zásadní kombinací. Je to choulostivá rovnováha, kde musíte být skvělým hráčem a mít vynikající nástroje.



DOBA PŘÍPRAVY

-10%

“Příprava je jednodušší a flexibilnější.” To nám umožňuje věnovat více času našim zákazníkům a službám.“



PERSONÁL V KUCHYNI

-25%

“Zpracování se zjednoduší stejně jako dozor nad konzervací pokrmů.“



SPOTŘEBA

-10%

“Obecně vzato jsme si všimli, že spotřeba energie, vody a plynu při udržování potravin klesá.“



NÁKLADY

Snížené

“Jde o otázku rovnováhy: pokud dochází k úsporám energie a ke zkrácení řízení jedné fáze procesu, snižují se také náklady.“



POČET OBSLOUŽENÝCH STOLŮ

Zvýšen

“Zdroje jsou vyhrazeny pro obsluhu, protože pokrmy jsou udržovány v teple v naprosté autonomii.“ Je to jako mít pár rukou navíc.“



DOBA PŘÍPRAVY

Snížena

“Když přestanete konvektomat a mikrovlnnou pec používat, zkrátí se doba přípravy.“

SUPERMARCHÉ

ŘETĚZEC SUPERMARKETŮ COOP
LOMBARDIE, ITÁLIE

“Se zařízením EVEREO® je personál uvolněnější a konzervování pokrmů je z pohledu organoleptických vlastností mnohem lepší.“

VEDOUcí NÁKUPU
ŘETĚZCE SUPERMARKETŮ COOP LOMBARIDE, ITÁLIE

Jedním z našich hlavních cílů je udržování hlavních chodů. Grilované, obalované nebo vařené pokrmy, udržují správnou konzistenci, barvu a přírodní aroma hodiny po uvaření.



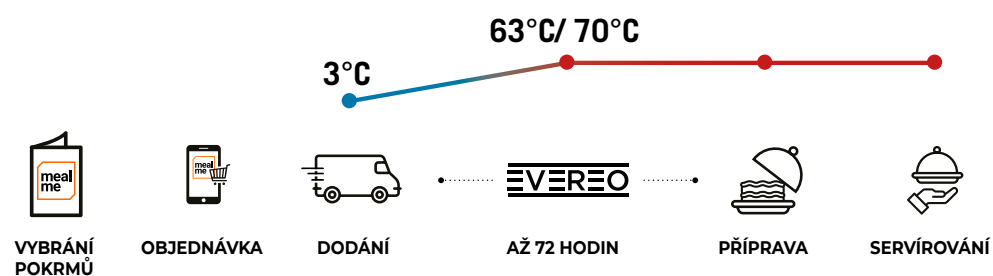


Je to vše
o vás.

WWW.MEALMEFOOD.COM

Revoluce je nyní: se zařízením EVEREO® a MEAL ME můžete do svého menu přidat vynikající produkty aniž byste je museli vařit.

Na www.mealmefood.com naleznete řešení pro kompletní menu, nebo schopni doplnit to své o speciální a jedinečné recepty, nebo produkty vhodnými pro ty, kteří trpí potravinovými intolerancemi a alergiemi.



Teplo je nový chlad

24 — MEAL ME

MEAL ME VŠE NA DOSAH VAŠEHO SMARTPHONU



Jediné, co musíte udělat, je objednat pokrmy, které vás zajímají, ze smartphonu nebo počítače: budou dodány kdy se se to hodí vám a vašim zaměstnancům. Navíc připojením zařízení EVEREO® k internetu

se menu MEAL ME synchronizuje s ovládacím panelem vašeho zařízení Evereo®: jediné, co musíte udělat, je otevřít vyhrazenou sekci a spustit program udržování pokrmu MEAL ME, který jste si objednali.

25 — MEAL ME



BAR

DOM
MILÁN, ITÁLIE

“Zařízení EVEREO® nám umožnilo zvýšit obrat během obědů využitím stejných zdrojů.”

GENERÁLNÍ MANAŽER,
DOM

Polední přestávka v baru je synonymem rychlosti a bezprostřednosti. Pokud k této kombinaci přidáte pestrost výběru, odbyt se může jen zvýšit.



POČET OBSLOUŽENÝCH STOLŮ

+70%

“Většina našich zákazníků na oběd jsou zaměstnanci. Zvládneme obsloužit o 70% více stolů, což zaručuje vyšší obrat a větší zisk.”



OBĚDNÍ ROZDĚLENÍ

-1 osoba

“Více obslužených stolů o jednu osobou ve směně méně.” Protože odpadá potřeba vařit a kontrolovat udržování pokrmů.”



OBRAT V
POLEDNÍ PAUZE

+40%

“Více zákazníků a méně použitých zdrojů vedou k jednomu pozitivnímu závěru: zvýšení obratu.”

EVEREO®

„Je to game changer pro kohokoli, kdo připravuje a podává pokrmy, od samostatné kavárny po velkou instituci.“

“Revoluční myšlení, které přemění veškerý personál na mistra šéfkuchaře, uvolní kapitál, maximalizuje kapacitu, sníží práci, plýtvání energií a trvale potěší vaše vybíravé jedlíky”

JO CLEARY

Hospitality Quality Outcomes Catalyst
AUSTRALIA

„Joe Cleary ze Special Dining Experience Specialists spolupracuje s vedoucími programů péče o seniory a ptá se: JAK může být jídlo chutné, výživné a inovativní. Vede personál k zajištění dlouhodobého zlepšení kvality za optimálních nákladů.”



EVEREO® KONZERVÁTOR POKRMŮ PŘI VÝDEJNÍ TEPLOTĚ



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 600
10 GN1/1

S hloubkou pouhých 600 mm je zařízení EVEREO® 600 kompaktním řešením pro instalaci v kuchyních, nebo v barovém pultu. EVEREO® 600 se snadno přizpůsobí v jakémkoli prostředí a je k dispozici s otevíráním dveří vlevo, nebo vpravo.

Velké sklo a LED světlo umožňují maximální viditelnost nádob, zatímco kompaktní rozměry umožňují rychlý přístup k produktům, které mají být podávány, aniž by bylo nutné gastronádoby vyjímat.



EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 900 je optimálním řešením pro všechna prostředí, která mají omezený prostor z hlediska šířky. Na 1 metru čtverečním, sestavením dvou zařízení EVEREO® 900 nad sebe, můžete uložit až 240 porcí pokrmů, optimalizovat tak každý milimetr vaší kuchyně.

EVEREO® 900 se snadno vejde do každého druhu podnikání a je k dispozici s otevíráním dveří vlevo, nebo vpravo. Hloubka EVEREO® vám dává možnost snadno vyjímat gastronádoby, aniž byste potřebovali pracovní plochu.



EVEREO® CUBE
10 460x330

Zařízení EVEREO® CUBE je kompaktní řešení pro instalaci v malých místnostech a mimo kuchyňský prostor. Otevírání dveří směrem dolů umožňuje snadnou obsluhu i ve velmi omezených prostorech.

EVEREO® CUBE je navržen speciálně pro ty, kteří se rozhodnou používat Produkty MEAL ME pro rozšíření nabídky stravování nebo s jejím zahájením.

EVEREO® TECHNICKÉ SPECIFIKACE



EVEREO® 600 10 GN1/1

VLASTNOSTI	
01. KAPACITA	10 GN1/1
02. KAPACITA PORCÍ	200 porcí
03. ROZTEČ	67 mm
04. FREKVENCE	50/60 Hz
05. NAPĚTÍ	220-240 V
06. ELEKTRICKÝ PŘÍKON	2.9 kW
07. ROZMĚRY (ŠXHXV MM)	750 x 618 x 916
08. HMOTNOST	91,5 kg



EVEREO® 900 10 GN1/1

VLASTNOSTI	
01. KAPACITA	10 GN1/1
02. KAPACITA PORCÍ	200 porcí
03. ROZTEČ	67 mm
04. FREKVENCE	50/60 Hz
05. NAPĚTÍ	220-240 V
06. ELEKTRICKÝ PŘÍKON	2.9 kW
07. ROZMĚRY (ŠXHXV MM)	535 x 888 x 916
08. HMOTNOST	75 kg



EVEREO® CUBE 10 460X330

VLASTNOSTI	
01. KAPACITA	10 460x330
02. KAPACITA PORCÍ	80 porcí
03. ROZTEČ	28 mm
04. FREKVENCE	50/60 Hz
05. NAPĚTÍ	220-240 V
06. ELEKTRICKÝ PŘÍKON	1.5 kW
07. ROZMĚRY (ŠXHXV MM)	600 x 590 x 610
08. HMOTNOST	47,5 kg

EVEREO® KOMBINACE

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 900
10 GN1/1



EVEREO® CUBE
10 460X330



EVEREO® NA VYSOKÉM PODSTAVCI

Kompaktní a funkční sestava:
EVEREO® a podstavec pro ukládání
gastronádob

SESTAVA DVOU ZAŘÍZENÍ EVEREO® NAD SEBE

Veškeré výhody zařízení EVEREO®
zdvojnásobené. Uložte až 240 porcí
potravin pro maximální zatížení nebo
využijte dvou teplot skladování k
rozšíření nabídky. Pro lepší organizaci
vaší kuchyně použijte jeden EVEREO® v
režimu MULTI.Day/MEAL ME a druhý v
režimu SUPERHOLDING.



EVEREO® & KONVEKTOMAT CHEFTOP MIND.MAPS™

Sestava EVEREO® a CHEFTOP
MIND.Maps™ je vítězné řešení pro
lepší organizaci všech procesů vaší
kuchyně. Umožňuje vám co nejlépe
využívat prostor, snižovat časovou
ztrátu a optimalizovat pracovní sílu.



EVEREO® PŘÍSLUŠENTSTVÍ



VYSOKÝ PODSTAVEC

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



STŘEDNÍ PODSTAVEC

EVEREO® CUBE



NÍZKÝ PODSTAVEC

EVEREO® CUBE



PODSTAVEC PRO UMÍSTĚNÍ NA ZEM

EVEREO® 600
EVEREO® 900



SPOJOVACÍ SADA PRO SESTAVU

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



PRESERVING ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY BAGS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



VÍKO SUPERHOLDING LID

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY VACUUM PUMP

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SADA VYSOKÝCH NOŽÍČEK

EVEREO® 600
EVEREO® 900



SADA VYSOKÝCH NOŽÍČEK

EVEREO® CUBE



SADA KOLEČEK

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SADA WIFI

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SPRAY&RINSE

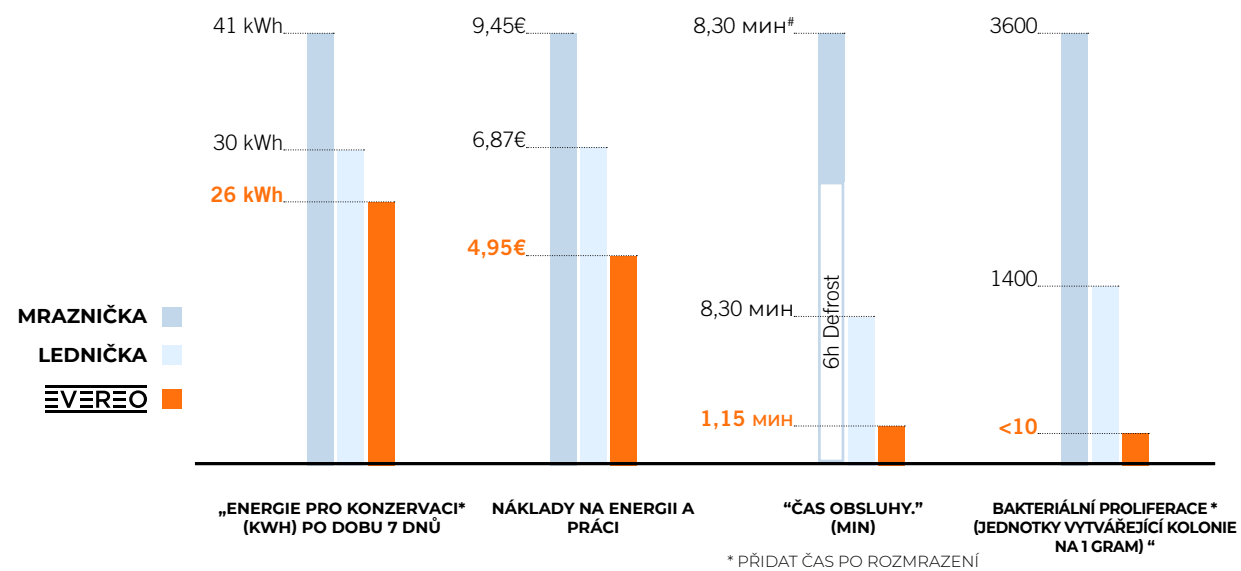
EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

UŠETŘETE ČAS A PENÍZE

EVEREO V ČÍSLECH

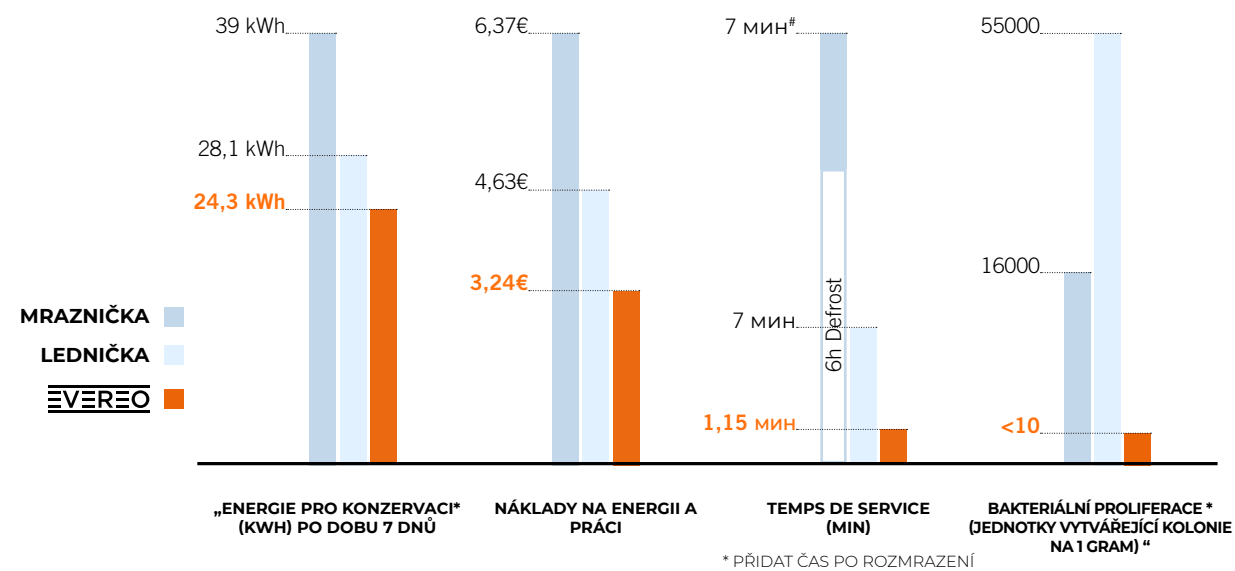
KUŘE

Kuřecí prsíčka vařená při nízké teplotě v olivovém oleji s rozmarýnem. Údaje jsou založeny na plné zatížení 96 porcí ve vakuu (24 celých prsíček).“



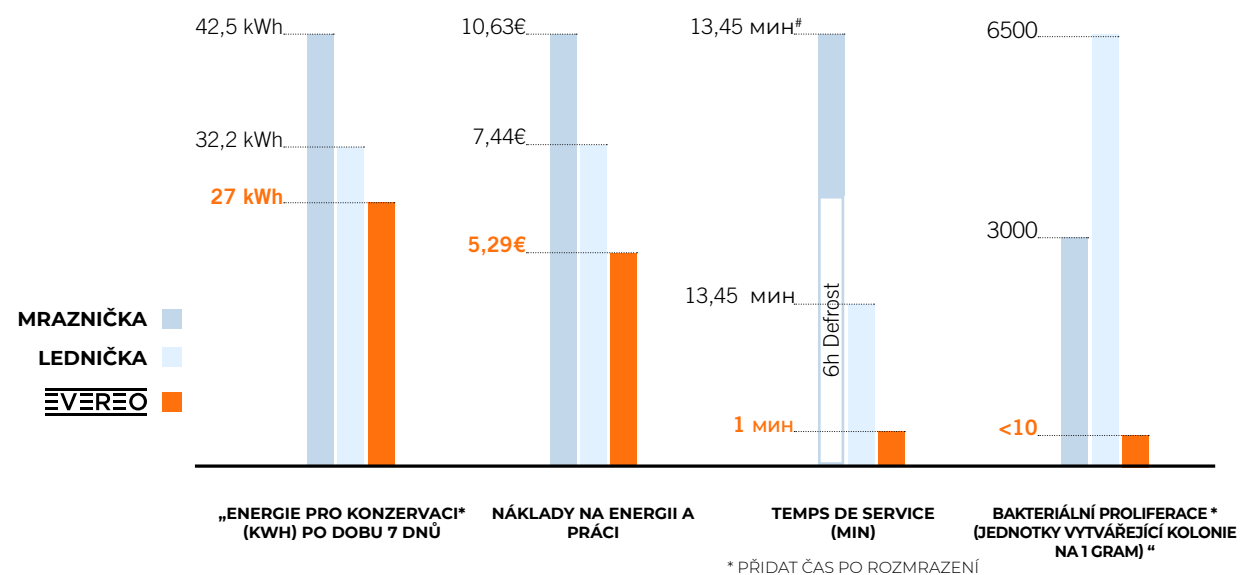
RYBA

“Mečoun po mediteránsku podávaný s červenou čekankou a křupavým fenyklovým salátem. “Údaje jsou založeny na plném zatížení 80 vakuově balených porcí (12 kg filetu mečouna). “



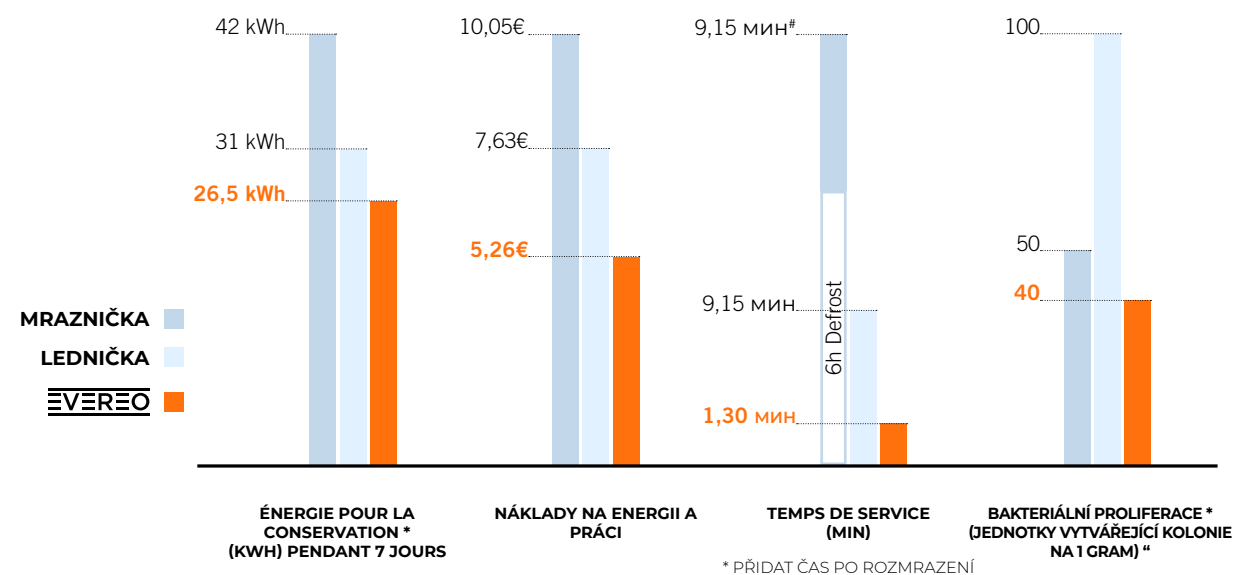
LASAGNE

“Tradiční domácí Lasagne s houbami a sýr DOP Taleggio. “ Údaje jsou založeny na plném zatížení 180 vakuově balených porcí (7 gastronádob GN 1/1).“



ČERVENÉ MASO

“Italské masové kuličky s rajčatovou omáčkou, červeným vínem a aromatickými bylinkami “Data jsou založena na plném zatížení 25 vakuově balených porcí (15 kg masa a 12,5 kg omáčky).“



* ÚDAJE O MRAZNIČCE A CHLADNIČCE S KAPACITOU 10 PLECHŮ
 ** PRO VYZÁDÁNÍ LABORATORNÍCH TESTŮ KONTAKTUJTE INFO@UNOX.COM

Zbavte se všech pochybností

FAQ

Découvrez ce qu'EVEREO® peut faire pour vous

01. Mohu udržovat jakékoli pokrmy při servírovací teplotě?
02. Jak dlouho mohu pokrmy udržovat?
03. Proč nemohu dělat stejnou práci s konvektomatem nebo jiným konzervátorem pokrmů?
04. Pokrmy při teplotě 63 ° C nebo 70 ° C se dále nevaří?
05. Zůstávají potraviny po jejich konzervování za tepla stále stejné?
06. Co se stane, když několikrát otevřu dveře a teplota klesne?
07. Jak ospravedlnit „rychlost“ obsloužení zákazníkovi?
08. Není drahé udržovat pokrmy tak dlouho v teple?
09. Co vyžaduje protokol ASL nebo HACCP?
10. Existuje školení?

Zbavte se všech pochybností
a připojte se k revoluci:

EVEREO.COM



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 79 075 63 64

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

POLSKA

UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel.: +48 665 232 000

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1 206092068

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekip-
manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

UNOX BRASIL

SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

ARGENTINA

UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ra@unox.com
Tel.: +54 911 37 58 43 46

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® získalo ocenění KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 na veltrhu National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



SMART-LABEL 2019

EVEREO® získalo ocenění SMART LABEL 2019 na veltrhu HOST 2019 v Miláně.



ZLATÁ MEDAILE COMMERCIAL KITCHEN SHOW

Zařízení EVEREO® bylo oceněno zlatou medailí v roce 2018 i 2019 na soutěži Innovation Challenge Commercial Kitchen Show v Londýně. EVEREO® bylo prohlášeno za „radikální inovaci pro trh“ a „zcela revoluční zařízení“.



EVEREO®