



ГОРЯЧИЙ ХОЛОДИЛЬНИК

Тепло - это новый холод



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EVEREO® ОТ UNOX

EVEREO® это ответ на вопрос: “Можно ли объединить качество ресторанной еды с эффективным и быстрым обслуживанием?”

EVEREO® это совместный результат, основанный на опыте компании UNOX и исследованиях Университета города Пармы. EVEREO® — это инновационное и технологическое оборудование, предназначенное для хранения еды при высокой температуре, равной температуре подачи готового блюда. EVEREO® — это революция. Революция — это блюдо, которое подаётся горячим.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® получил награду KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 на National Restaurant Association Show 2020 в Чикаго.



SMART-LABEL 2019

EVEREO® был награжден Smart Label на HOST 2019 в Милане



GOLDMEDAILLE GROSSKÜCHENSCHOW

EVEREO® был награжден золотой медалью на конкурсе на выставке Commercial Kitchen Show 2018-2019 в Лондоне. EVEREO® от Unox был признан “радикальной инновацией на рынке” и “абсолютно переломным моментом в игре”



РЕВОЛЮЦИЯ

НОВАЯ ГЛАВА В НАУКЕ ХРАНЕНИЯ ЕДЫ

1000 г. до н.э.

ЗАСОЛ

первая эффективная технология, позволяющая хранить продукты в течение длительного времени.

1769 год

НИКОЛАС АППЕРТ

представляет метод, который включал термообработку продуктов в стеклянных банках и герметизацию их воском для сохранения продуктов питания

1810 год

ПЕТР ДЮРАН

представляет метод герметизации пищевых продуктов в «неразрушимых» консервных банках

1851 год

ДЖОН ГОРРИ

открывает основной принцип работы холодильных установок.

1863 год

ЛУИ ПАСТЕР

демонстрирует, как предотвратить изменение продукта патогенными микроорганизмами, благодаря нагреву. Он изобрел пастеризацию

1939 год

ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА

солдаты используют продукты, хранящиеся в обычных вакуумных упаковках, которые помогают сохранять продукты в течение длительного времени

2016 год

UNOX

представляет технологию хранения готовой продукции при температуре подачи в течение нескольких дней при высокой температуре

НАЧАЛО ПОЛОЖЕНО

EVEREO

Революция случилась и её имя: EVEREO®.

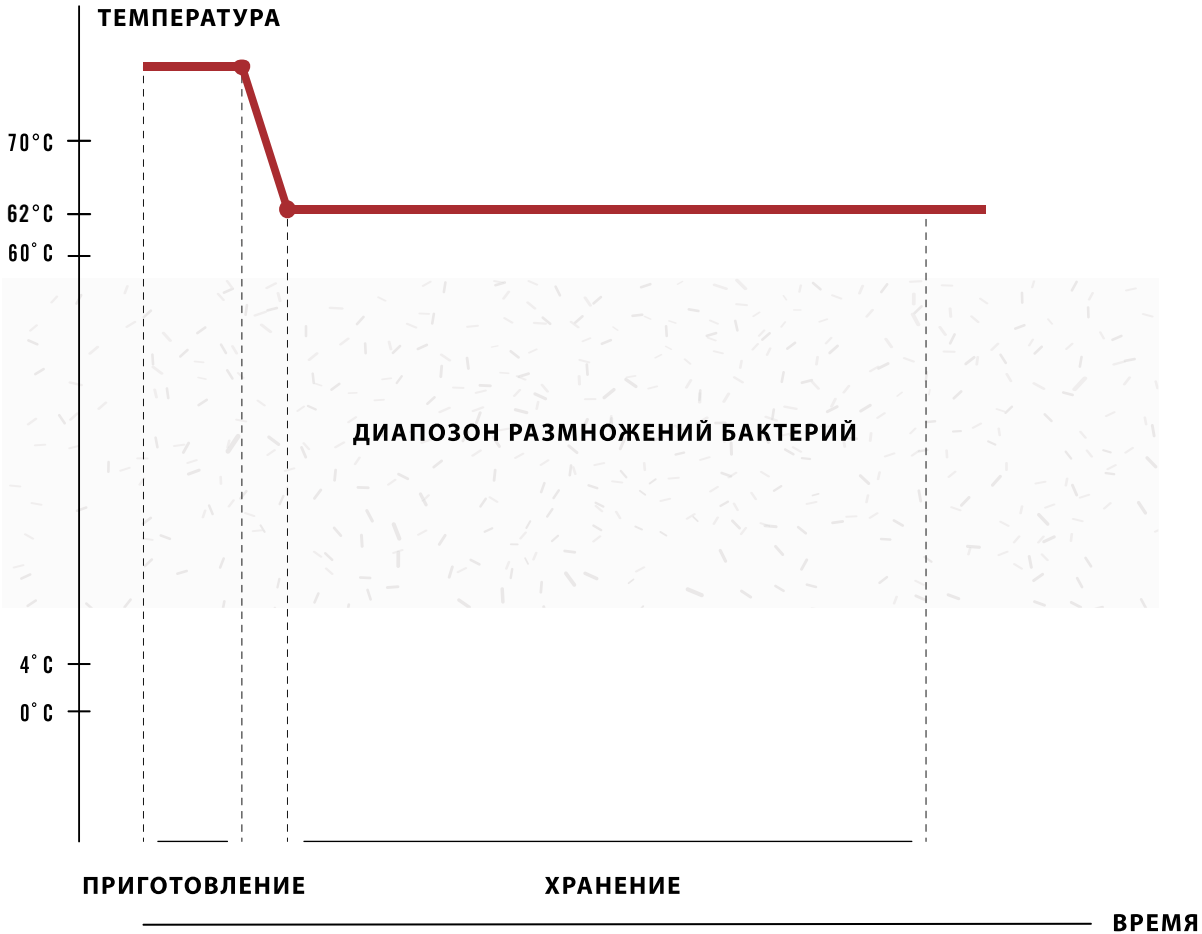
EVEREO® - это уникальное оборудование и первый в мире горячий холодильник, который сохраняет готовые блюда в течение нескольких дней при температуре подачи.

Использование всей науки, лежащей в основе сохранения температуры пищевых продуктов, EVEREO® безопасно сохраняет готовые блюда в течение нескольких дней при температуре выше 62 °C, используя комбинацию чрезвычайно точного контроля температуры и атмосферы внутри рабочей камеры.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ: специально разработана

ХРАНЕНИЕ ЕДЫ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА



Сохранение температуры в условиях эксплуатации - это инновационная и запатентованная технология, лежащая в основе технологии EVEREO®.

EVEREO® работает исключительно при температурах, выше которых бактерии не могут жить, поэтому безопасность пищевых продуктов не может быть поставлена под угрозу. Хранение продуктов внутри EVEREO® более 8 часов, даже если она была предварительно охлаждена до

3 °C, гарантирует ее полную пастеризацию и безопасность. Многочисленные испытания, проведенные в нескольких независимых лабораториях, продемонстрировали преимущества технологии.

Эти преимущества применяются с точки зрения как микробиологической безопасности, так и сохранения органолептических свойств пищевых продуктов, а также экономии времени и ресурсов.

Профессор Давиде Касси

НАУЧНЫЕ ФОНДЫ

“После долгих лет погони, всё вернулось на свои места. Перед нами встала потенциально финальная фаза в искусстве хранения: легендарная шестая модель, а точнее, приготовленный продукт, консервированный при температуре подачи готового блюда. Потребовались годы изучений, исследований, экспериментов, удачных и неудачных испытаний. Потребовалось оборудование, которого не существовало на тот момент, и которое было разработано и сделано после производителем, работавшим с нами бок о бок. В конце концов, мы сделали это.”

Профессор Давиде Касси, Университет города Пармы



Лаборатория физики гастрономии и будущая кулинарная лаборатория в Парме сыграли ключевую роль в фазе разработки и тестирования науки о сохранении температуры пищевых продуктов при температуре подачи.

Их основатель, Дэвид Касси, профессор физики конденсированного состояния в Пармском университете, более 20 лет

работает с лучшими поварами и кондитерами в мире, разрабатывая новые методы приготовления продуктов.

За свою исследовательскую деятельность в области науки и гастрономии он был удостоен многих наград, таких как Premio Internazionale Caterina de 'Medici, Premio Tarlati и Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

КАЧЕСТВО
РЕСТОРАННОЙ
ЕДЫ СО
СКОРОСТЬЮ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
БЫСТРОГО
ПИТАНИЯ

НУЛЕВОЕ ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ КЛИЕНТА

РЕВОЛЮЦИЯ - EVEREO®

НУЛЕВАЯ РЕГЕНЕРАЦИЯ И НУЛЕВОЕ
ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

62°C / 70°C



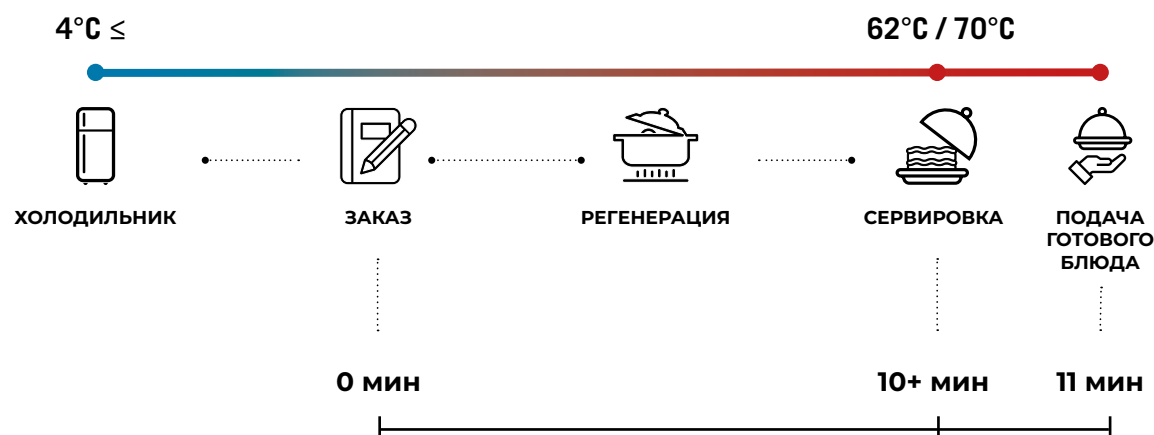
10+ МИН
ЭКОНОМИЯ
ВРЕМЕНИ

**Пример экономии
времени, порция лазаньи*

При помощи EVEREO® Вы сами решаете, когда и где готовить свое меню. Традиционные блюда, требующие медленной готовки и сложной обработки, могут быть приготовлены на Вашей кухне или доставлены в Ваши магазины в самые тихие дни или моменты недели и сохранены при температуре подачи готового блюда. Ваши клиенты получат

уникальные ощущения: возможность в течение всего дня получить качественно приготовленную полезную еду при полном отсутствии времени ожидания! Ваш бизнес сразу почувствует преимущества: увеличенная оборачиваемость заведения, более высокая удовлетворенность клиентов, более высокая прибыль.

ТРАДИЦИОННЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОХЛАЖДЕНИЕ И РЕГЕНЕРАЦИЯ
ВАШ КЛИЕНТ ОЖИДАЕТ



Еще 6 причин выбрать Инновацию

ПРОЧИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



КАЧЕСТВО ВКУСА И РАВНОМЕРНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

EVEREO® сохраняет пищевые ценности и клеточную структуру продукта. С момента приготовления до момента подачи блюда не подвержены никаким изменениям и сохраняют внутреннюю температуру.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

EVEREO® использует самые современные технологии изоляции, чтобы избежать потери тепла, с меньшим потреблением, чем морозильная камера.



ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Готовые, горячие блюда, в любое время и в любой момент дня. От заказа до тарелки всего несколько секунд. Какой результат? Чрезвычайно быстрое время обслуживания, увеличенный оборот и большая прибыль.



НУЛЕВЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ

Пищевые отходы могут быть сведены к нулю: длительные сроки хранения позволяют вам подавать завтра то, что вы не продали сегодня, исключая любые потери продуктов питания и прибыль для вашего бизнеса.



РЕСТОРАН БЕЗ КУХНИ

EVEREO® позволяет вам централизовать или отдать на аутсорсинг ваши операции на кухне, чтобы добиться большей экономии за счет масштаба или подавать горячую еду в помещениях без кухни



СБЕРЕЖЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ РАСХОДОВ

Предварительная подготовка части вашего меню дает возможность оптимизировать использование персоналом времени на кухне: приготовление продуктов в те моменты, когда кухня не занята, даст вашему персоналу больше времени во время напряженных моментов обслуживания.



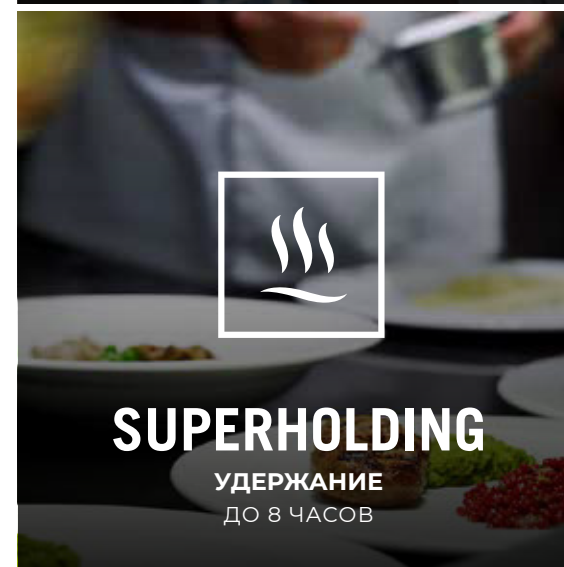


EVEREO®

3 РАЗНЫХ РЕЖИМА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Вы можете выбрать, как использовать EVEREO®: как сложный шкаф для хранения - получение времени хранения, которого никогда не было раньше - или использование всех преимуществ сохранения продуктов при технологии рабочей

температуры, сохраняя ваши блюда готовыми в течение нескольких дней. Если вам нужна большая гибкость, вы даже можете использовать различные функции EVEREO® одновременно.

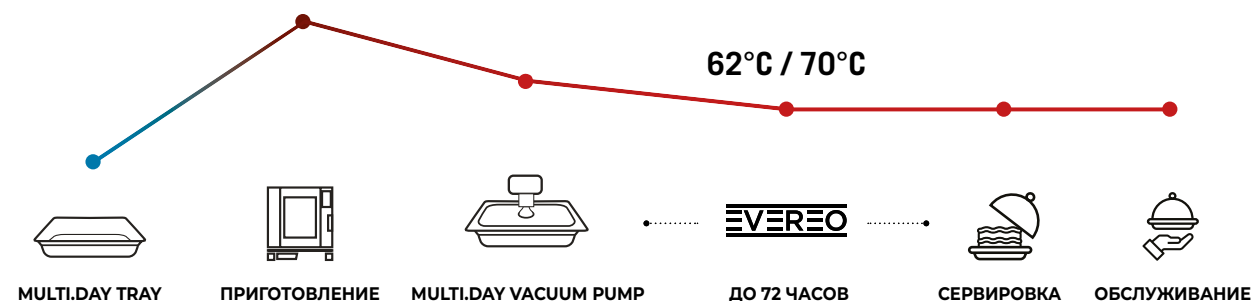


multi day EVEREO® MULTI.DAY TRAYS

ДО 72 ЧАСОВ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Готовьте, как всегда, с помощью открытого противня UNOX MULTI.Day. По окончании приготовления запечатайте противень с помощью запатентованного вакуумного насоса MULTI.Day и поместите его в EVEREO® без необходимости охлаждать продукт.

EVEREO® сохранит продукт при температуре подачи до 72 часов, и вы сможете подавать его за считанные секунды.



Температура хранения продуктов при использовании EVEREO® MULTI. Day предотвращает размножение бактерий в приготовленных блюдах. Блюда, которые необходимо сохранить, должны быть подготовлены и приготовлены в строгом соответствии с процедурами и законами по безопасности пищевых продуктов.

Перед приготовлением и хранением требуется надлежащая стерилизация противней и крышек MULTI.Day (20 минут, 120 ° C, 100% пар или 5 минут, 180 ° C, 40% пар). Перед подачей на стол все, что выглядит или пахнет подозрительно, следует выбросить.

MULTI.DAY TRAY

Благодаря сверхпрочной структуре и значительной толщине стали, из которой изготовлены противни MULTI.Day, они обеспечивают невероятную производительность при любой температуре и устойчивы к износу. Термостойкая силиконовая прокладка на крышке и клапан из нержавеющей стали обеспечивают герметичное закрытие на длительное время. Противни UNOX MULTI.Day имеют глубину 100 мм и доступны в двух размерах: GN 1/1 и GN 1/2.

MULTI.DAY VACUUM PUMP

Вы можете готовить продукты и пользоваться преимуществами сохранения высокой температуры при температуре подачи без существенного влияния на работу кухни. Запатентованный вакуумный насос UNOX MULTI.Day был разработан для создания вакуума в противне MULTI.Day, как только

процесс приготовления закончится, когда продукты еще горячие.

Он автоматически определяет наличие надлежащего вакуума и автоматически печатает этикетку с данными, чтобы вы могли легко управлять своими запасами.



КОНТРОЛЬ ВАКУУМА

Благодаря интеллектуальным датчикам EVEREO® постоянно следит за состоянием камеры и автоматически определяет, не была ли нарушена печать одного из контейнеров для пищевых продуктов во время хранения MULTI.Day.

В таком случае EVEREO® незамедлительно вмешивается, отображая предупреждение, поэтому вы можете быстро принять меры, чтобы определить, какой элемент необходимо проверить, прежде чем его вкус будет нарушен.

multi
day

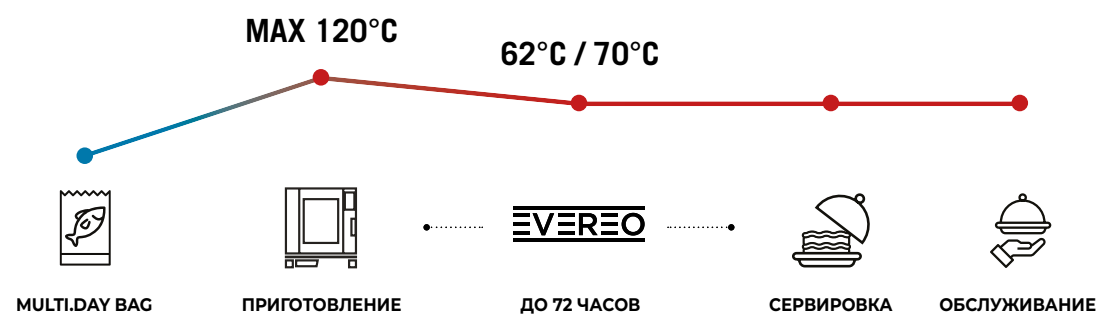
EVEREO®

MULTI.DAY BAGS

ДО 72 ЧАСОВ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ SOUS-VIDE И ХРАНЕНИЕ

Сертифицированные пакеты MULTI.DAY разработаны таким образом, чтобы выдерживать температурные нагрузки в процессе приготовления и консервирования, гарантируя, что в течение периода сохранения рабочей температуры в продукт не попадет пластмасса.

После приготовления заложите пакеты MULTI.Day в EVEREO®, не охлаждая их, чтобы хранить их в течение 72 часов при температуре подачи и всегда быть готовыми к любому заказу



СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ ПАКЕТЫ MULTI.DAY

Пакеты MULTI.Day предназначены для приготовления в вакууме и хранения продуктов. Анализ, проведенный специализированными лабораториями, подтвердил, что пакеты MULTI.Day обеспечивают максимальную

безопасность и долговечность при хранении продуктов при температуре выше 62 °C. Эти тесты доказали, что после 14 дней хранения при температуре подачи никаких следов пластмассы в продукте не обнаружено.



КОНТРОЛЬ ВАКУУМА

Используя интеллектуальные датчики, EVEREO® постоянно контролирует камеру и автоматически определяет, не была ли нарушена печать одного из пакетов для продуктов. EVEREO® незамедлительно

отображает предупреждение, поэтому вы можете быстро принять меры, чтобы определить, какой предмет необходимо снова запечатать, прежде чем его вкус нарушится. Чувствовать себя в безопасности!



RESTAURANT

РЕСТОРАН “ЛА ПАРОЛИНА”
ТРЕВИНАНО, ИТАЛИЯ

“EVEREO® — это оборудование, которое позволяет нам взглянуть на нашу работу новыми глазами.”

ИЗИДЕ ДЕ ЧЕЗАРЕ
ШЕФ-ПОВАР, 1 ЗВЕЗДА MICHELIN

С самого начала я понимал инновационный потенциал EVEREO®. Продукт, который разрушает форму, продукт, который нужно обнаружить и использовать. Я проверил это с любопытством и энтузиазмом.



УМЕНЬШЕНИЕ ОТХОДОВ



КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Значительно

«Чем больше и дольше времени еда хранится, тем меньше отходов.»

Улучшено

«Я заметил улучшения качества продукта, как текстуры, так и вкуса».

Сокращение

«Благодаря EVEREO® работа до и во время обслуживания теперь проще и быстрее. Все равно, что иметь помощника на кухне»



ПРОЦЕССЫ РАБОТЫ

упрощена

Все становится проще, так как вам не нужно проверять продукты которые хранятся, вы можете посвятить свое время другим задачам.



ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

-30%

«Это зависит от двух условий: мы имеем меньше отходов, и мы работаем на больших объемах в условиях полной безопасности»



ВРЕМЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

-40%

«Улучшите обслуживание благодаря EVEREO®. Клиенты обслуживаются вовремя, а сотрудники работают более слаженно»

ОТЕЛЬ

F&DE GROUP
МИЛАН

“При помощи EVEREO® пределы места, времени и энергии полностью превзойдены, а удобство транспортировки является дополнительным преимуществом.”

РЕНАТО ПЕЛЛИЦАРИ
EXECUTIVE CHEF F&DE GROUP

Мы занимаемся большими объемами банкетов, и это оказывает существенное влияние на рабочий процесс. Чем больше еды вам нужно, тем осторожнее вы должны быть.



ФРАНЧАЙЗИНГ

DANTE'S
НОВАРА, ИТАЛИЯ

“Нам удалось организовать рецептуру продукции так, чтобы ликвидировать отходы. Благодаря EVEREO®, мы разработали революционной метод работы. Это оборудование стал незаменимой частью команды”.

АНДРЕФ КАЛИСТРИ
MANAGING DIRECTOR & FOUNDING PARTNER

Качество и скорость важны. Все, что приводит к улучшению этих двух факторов, более чем приветствуется.



ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

3мин

«Оборот столов во время обеденного перерыва выше. Это дает нам возможность обслужить большое число людей, предоставляя им высококачественные блюда.»



РЕЦЕПТЫ EVEREO®

Больше разновидности

В нашем меню много разных блюд: вкусные закуски, паста, салаты и пицца. Благодаря EVEREO®, 70% из них можно хранить готовыми, в тепле и подавать, сохраняя при этом их текстуру и свойства. Это большое достижение!»



КАЧЕСТВО ЕДЫ

Улучшено

«Мы добавили в наше меню все те продукты, которые теряют свои вкус и свойства в микроволновой печи. благодаря EVEREO® их вкус и органолептические свойства остаются неизменными»

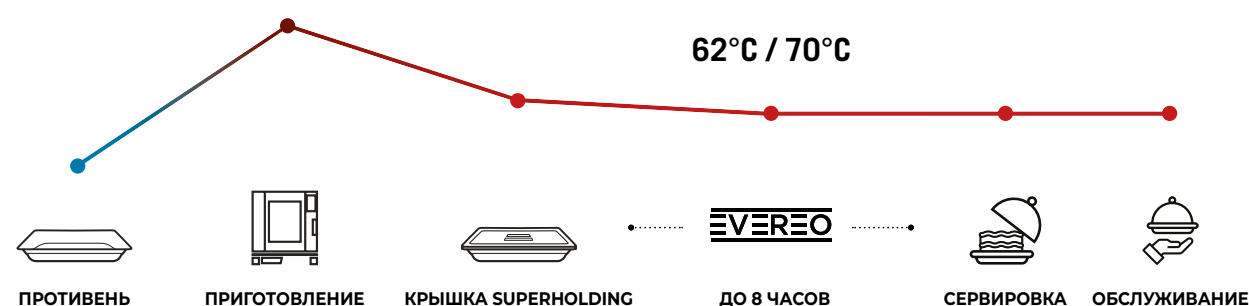


EVEREO® SUPERHOLDING

ДО 8 ЧАСОВ: УДЕРЖАНИЕ

EVEREO® позволяет вам держать противни с приготовленными продуктами, которые не были запечатаны в вакууме, в течение 2 часов, разрешенных традиционными шкафами для хранения. Благодаря точному контролю атмосферы и температуры EVEREO® ваши продукты можно хранить в закрытых контейнерах до 8 часов с безупречным результатом.

В режиме SUPERHOLDING вы можете устанавливать свои персональные программы, используя незакрытые или открытые контейнеры или противни, и держать продукт при точной температуре и влажности, которые вы установили, до 8 часов.



Температура хранения продуктов при использовании EVEREO® SUPERHOLDING предотвращает размножение бактерий в приготовленных блюдах. Блюда, которые необходимо сохранить, должны быть подготовлены и приготовлены в строгом соответствии с процедурами и законами по безопасности пищевых продуктов. Перед подачей на стол все, что выглядит или пахнет подозрительно, следует выбросить.

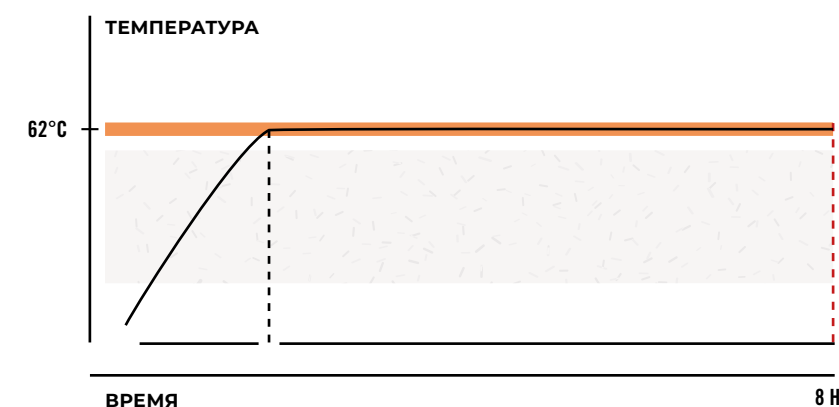
ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ

Сохраняющие возможности EVEREO® с незапечатанными контейнерами заключаются в точном контроле как температуры, так и атмосферных условий.

Благодаря использованию датчиков последнего поколения EVEREO® настолько точен, что поддерживает одинаковую температуру и влажность на каждом уровне

с предельной точностью.

Его системы нагрева, охлаждения и влажности являются быстрыми и мощными и могут быстро и эффективно компенсировать изменения температуры или влажности, которые происходят, когда холодные или более теплые продукты загружаются в его камеру или когда дверь открывают и закрывают.



КРЫШКА SUPERHOLDING

Эти контейнеры особенно подходят для всех операций SUPERHOLDING, когда возможность видеть продукт облегчает управление запасами. Гладкие внутренние поверхности гарантируют оптимальное распределение продуктов в противне и легкую очистку.

Используемый материал выдерживает колебания температуры от -40 ° C до + 99 ° C. Он не деформируется, прочный и приятен на ощупь





КЕЙТЕРИНГ

MAGGIORDOMUS
ПАДУЯ, ИТАЛИЯ

“EVEREO® позволяет вам работать по-другому, но с точки зрения времени и скорости предлагает множество преимуществ”

ФЕДЕРИКО РИЦЦИ
ВЛАДЕЛЕЦ

Поддержание температуры и текстуры является для нас необходимым сочетанием. Это тонкий баланс, в котором вы должны быть отличным игроком, а также иметь отличные инструменты.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

-10%

Приготовление более рациональное и гибкое. Это позволяет нам уделять больше времени нашим клиентам и обслуживанию.



ПОВАРА

-25%

«Переработка и контроль хранения продуктов намного легче»



РАСХОДЫ

-10%

«В целом, мы заметили что потребление энергии, воды и газа для хранения продуктов уменьшились».



СТОИМОСТЬ

Уменьшена

Это балансирование: когда экономия энергии увеличивается, а контроль, необходимый для фазы процесса, уменьшается, затраты также снижаются.



ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛОВ

Выросло

«Наши ресурсы полностью направлены на обслуживание клиентов, так как еда сохраняет тепло в полной автономии. Это все равно, что иметь в штате еще одного человека».



ВРЕМЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

Уменьшено

«Когда вы прекращаете пользоваться духовкой и микроволновой печью, время приготовления еды уменьшается»

СУПЕРМАРКЕТ

LA COOP
КООП ЛОМБАРДИЯ

“Благодаря EVEREO® наши сотрудники более расслаблены, а органолептические качества блюд улучшаются и сохраняются».

ГЛАВНЫЙ ДИРЕКТОР AT MAJOR СЕТЬ
СУПЕРМАРКЕТОВ

Одной из наших основных целей является поддержание времени. Приготовленные на гриле, в панировке или вареные продукты должны сохранять правильную текстуру, цвет и натуральный вкус в течение нескольких часов



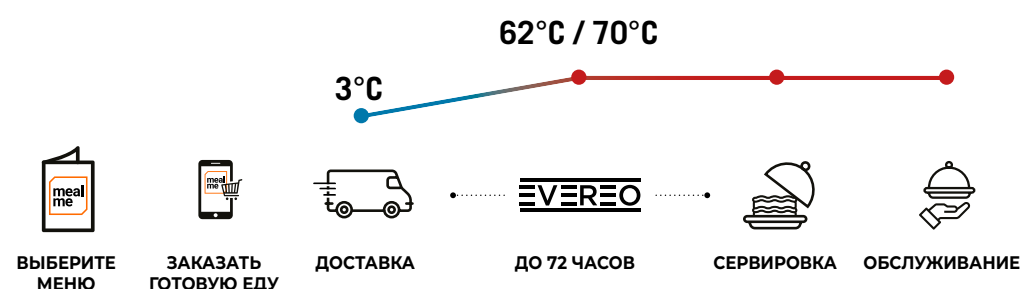


Это все о вас.

WWW.MEALMEFOOD.COM

Революция сейчас: если у вас есть EVEREO®, вы можете добавлять различные продукты в свое меню без необходимости их готовить.

На сайте www.mealmefood.com вы найдете решения для полного меню или для того, чтобы обогатить свое меню специальными блюдами, такими как, блюда, подходящие для тех, кто страдает от пищевой непереносимости и аллергии.



MEAL ME

ВСЕ В РАМКАХ ВАШЕГО СМАРТФОНА



Все, что вам нужно сделать, это заказать интересные вас товары со своего смартфона или компьютера: они будут доставлены вам, когда это будет удобно для Вас и ваших сотрудников. Кроме того, подключив EVEREO®

к Интернету, меню MEAL ME синхронизируется с панелью управления вашего Evereo®: все, что вам нужно сделать, - это зайти в выделенный раздел и запустить заказанную вами программу хранения блюд MEAL ME.



БАР

ДОМ
МИЛАН

EVEREO® позволил нам увеличить наш оборот во время обеда при использовании тех же ресурсов.

ГЛАВНЫЙ ДИРЕКТОР САМОГО
ЛУЧШЕГО БАРА В КОРСО КОМО,
МИЛАН

Перерыв на обед в баре является синонимом скорости и непосредственности. Если к этой смеси можно добавить и выбор, последующее повышение качества значительно улучшится.



УВЕЛИЧЕНИЕ ОБСЛУЖИВАЕМЫХ
СТОЛОВ

+70%

Большинство наших клиентов в обеденное время —офисные работники. Нам удалось увеличить количество обслуживаемых столов на 70%, что гарантирует больший оборот и большую прибыль.



ОБЕДЕННЫЙ ПЕРЕРЫВ У
СОТРУДНИКОВ

Минус 1 человек

Больше столов обслуживается. Это происходит потому, что продукт готов, и он не требует проверки или подготовки



ОБОРОТ В ОБЕДЕННЫЙ
ПЕРЕРЫВ

+40%

Больше клиентов приводят только к одному положительному выводу: увеличение оборота

EVEREO®

“Это является переломным моментом для всех, кто готовит и подает еду в отдельном кафе или на массовом производстве”

“Революционное мышление, которое превращает весь персонал в шеф-повара, освобождает капитал, максимизирует вместимость, сокращает труд, энергию и отходы, и будет неизменно радовать ваших сумасшедших едоков”.

JO CLEARY
Hospitality Quality Outcomes Catalyst
АВСТРАЛИЯ

Джо Клири из компании Dining Experience Specialists сотрудничает с руководителями программ по уходу за пожилыми людьми и спрашивает: КАК еда может быть приятной, питательной и инновационной. Она известна тем, что «делает невидимое видимым». Она наставляет сотрудников, чтобы обеспечить устойчивое улучшение качества по оптимальной цене.

Джо работала в разных сферах бизнеса, консультируя широкий круг клиентов. Она фокусируется на улучшении систем и процессов с качественным результатом. Ее страсть недавно превратилась в продукты питания в потоке создания ценности, предлагая инновационные стратегии и решения, которые сотрудники могут принять и полюбить своим клиентам.



EVEREO®

КАЧЕСТВО РЕСТОРАННОЙ ЕДЫ СО СКОРОСТЬЮ ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 600
10 GN1/1

EVEREO® 600 имеет глубину всего 600 мм и является компактным решением для установки на маленькой кухне или на барной стойке. EVEREO® 600 легко адаптируется к любой среде и доступен с открытием левой или правой двери.

Большое стекло и светодиодная подсветка обеспечивают максимальную видимость противней, а их компактный размер обеспечивает быстрый доступ к подаваемым продуктам без необходимости доставать противни.



EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 900 - это оптимальное решение для всех помещений с ограниченным пространством с точки зрения ширины. Менее 1 квадратного метра с двумя EVEREO® позволяет хранить до 240 порций продуктов, оптимизируя каждый миллиметр вашей кухни.

EVEREO® 900 легко подходит для любого бизнеса и доступен с левой или правой дверью.



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® CUBE - это компактное решение для установки в небольших помещениях и за пределами кухонной зоны. Открытие двери сверху-вниз позволяет легко использовать EVEREO CUBE даже в очень ограниченных пространствах.



EVEREO® CUBE специально разработан для тех, кто решил использовать продукты MEAL ME для расширения своего ассортимента или начать с одной позиции.

EVEREO®

ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



EVEREO® 600 10 GN1/1

ПАРАМЕТРЫ	
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 GN1/1
02. ВМЕСТИМОСТЬ	200 порции
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	67 mm
04. ЧАСТОТА	50/60 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	2.9 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	750 x 618 x 916
08. ВЕС	91,5 kg



EVEREO® 900 10 GN1/1

ПАРАМЕТРЫ	
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 GN1/1
02. ВМЕСТИМОСТЬ	200 порции
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	67 mm
04. ЧАСТОТА	50/60 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	2.9 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	535 x 888 x 916
08. ВЕС	75 kg



EVEREO® CUBE 10 460x330

ПАРАМЕТРЫ	
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 460x330
02. ВМЕСТИМОСТЬ	80 порции
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	28 mm
04. ЧАСТОТА	50/60 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	1.5 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	600 x 590 x 610
08. ВЕС	47,5 kg

EVEREO® КОМБИНАЦИИ

EVEREO® НА ВЫСОКОМ СТЕНДЕ

Минимальное решение для небольших кухонь: EVEREO® с направляющими противней на стенде.

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 900
10 GN1/1



EVEREO® CUBE
10 460X330



ДВОЙНОЙ EVEREO® В КОЛОННЕ

Использование комбинации двух EVEREO® дает вам явные преимущества: для сохранения блюд, для которых требуется разная температура хранения, в одно и то же время, или для использования одного EVEREO® в режиме удержания, а другого - в режиме сохранения / Marketplace. Или просто, чтобы дать вам больше места для еды!



EVEREO® И ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHEFTOP MIND.MAPS™

Комбинация EVEREO® вместе с пароконвектоматом UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ - это выигрышная комбинация, позволяющая управлять большинством ваших работ на кухне, оптимизируя пространство для адаптации к любому помещению.



EVEREO® АКСЕССУАРЫ



ВЫСОКИЙ СТЕНД

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



СРЕДНИЙ СТЕНД

EVEREO® CUBE



НИЗКИЙ СТЕНД

EVEREO® CUBE



НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

EVEREO® 600
EVEREO® 900



СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



ПРОТИВНИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



КРЫШКА SUPERHOLDING

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВАКУУМАЦИИ MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



ВАКУУМАТОР ПОМПОВЫЙ MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



НАБОР НОЖЕК

EVEREO® 600
EVEREO® 900



НАБОР НОЖЕК

EVEREO® CUBE



НАБОР КОЛЕС

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



НАБОР ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К WI-FI

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SPRAY&RINSE

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

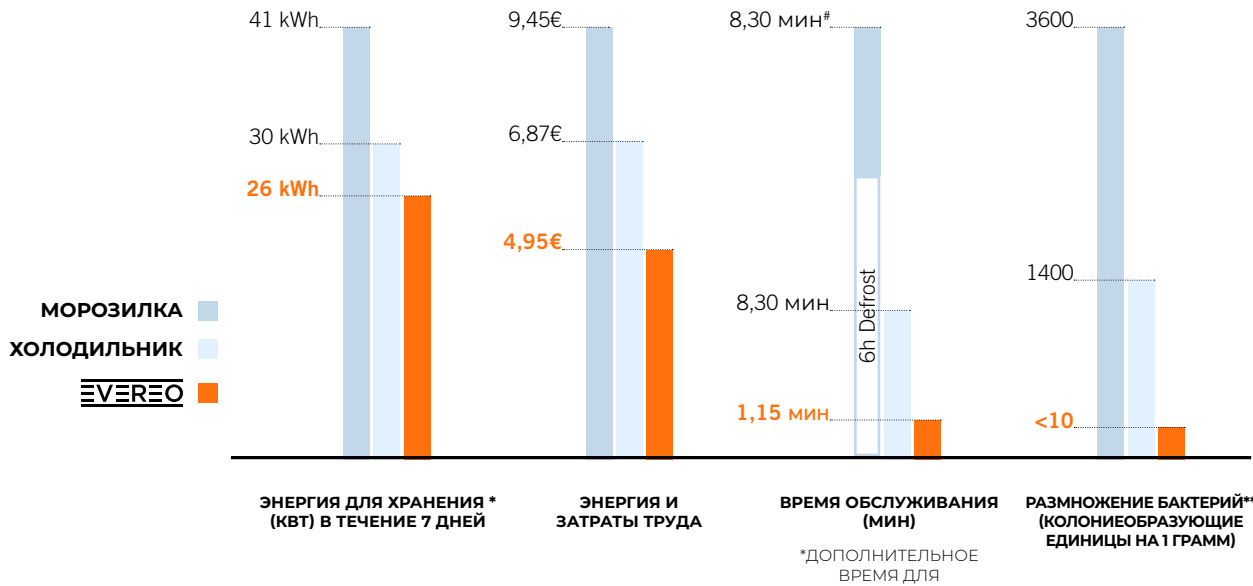
СОХРАНИТЬ ДЕНЬГИ И ВРЕМЯ

EVEREO® В ЦИФРАХ

КУРИЦА

“Медленно приготовленная куриная грудка с сезонными листьями и оливковым маслом с розмарином.»
Данные основаны на полной загрузке 96 порций в су-вид

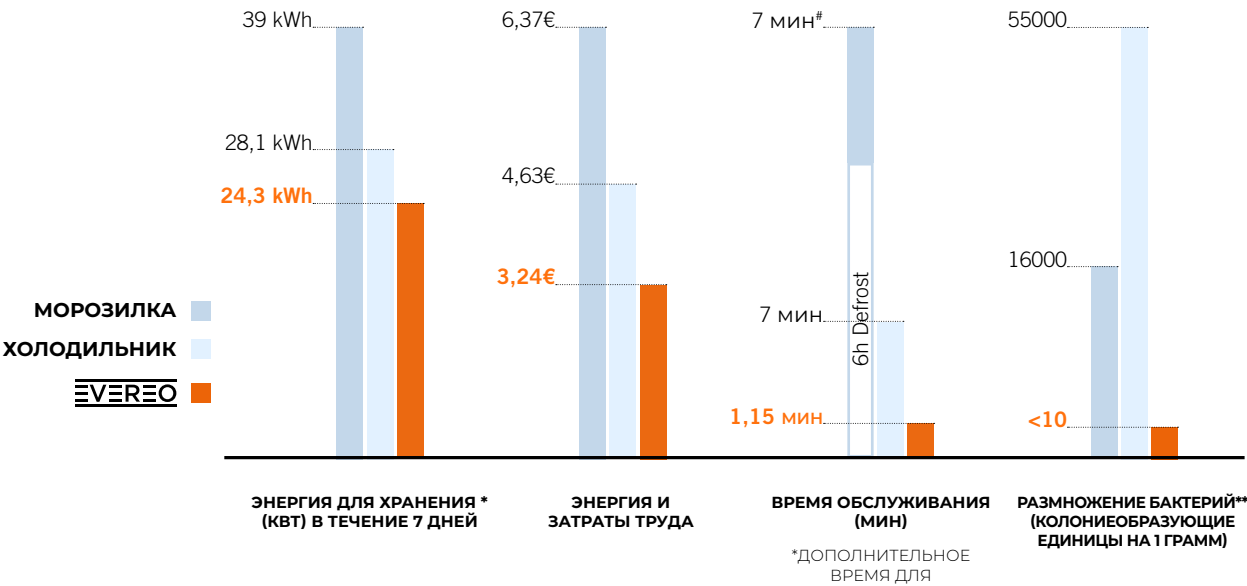
ТЕПЛО - ЭТО НОВЫЙ ХОЛОД



РЫБА

Филе рыбы-меч, приготовленное в средиземноморском стиле, подается с красным цикорием и хрустящим салатом из фенхеля. Данные основаны на полной загрузке 80 порций су-вид (12 кг филе меч-рыбы)

МОРОЗИЛКА
ХОЛОДИЛЬНИК
EVEREO

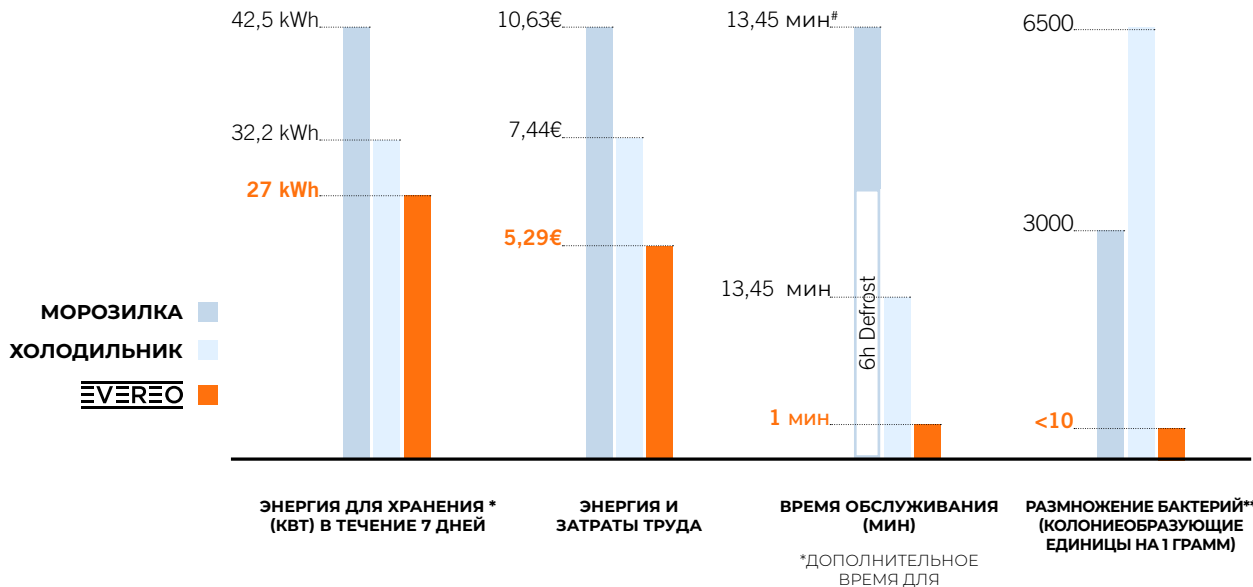


ТЕПЛО - ЭТО НОВЫЙ ХОЛОД

ЛАЗАНЬЯ

Домашняя традиционная «лазанья» с грибами и сыром таледжио DOP. Данные основаны на полной загрузке 180 порций в су-виде (7 противней GN 1/1 лазаньи)

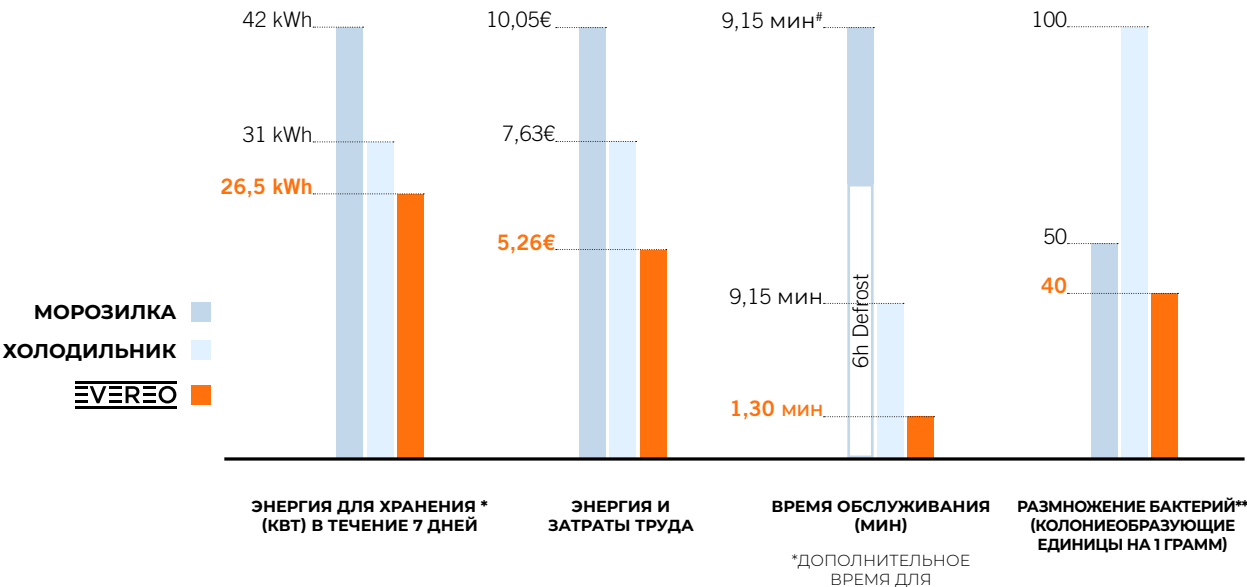
34 — EVEREO® В ЦИФРАХ



КРАСНОЕ МЯСО

“Фрикадельки из говядины по-итальянски в сладких томатах и соусе из красного вина». Данные основаны на полной загрузке 125 порций су-вид (15 кг говядины и 12,5 кг соуса)

МОРОЗИЛКА
ХОЛОДИЛЬНИК
EVEREO



35 — EVEREO® В ЦИФРАХ

*СТОИМОСТЬ ХОЛОДИЛЬНИКА И МОРОЗИЛЬНИКА ПО СРАВНЕНИЮ С ЕМКОСТЬЮ 10 ПРОТИВНЕЙ
**ЧТОБЫ ЗАПРОСИТЬ ПОЛНЫЕ ЛАБОРАТОРНЫЕ ТЕСТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, НАПИШИТЕ INFO@UNOX.COM

Избавьтесь от всех сомнений

ВОПРОСЫ-ОТВЕТЫ

Узнайте, что EVEREO® может сделать для вас

01. Можно ли хранить продукты любого типа при температуре подачи?
02. Как долго можно хранить еду?
03. Почему невозможно достичь таких же результатов с помощью печи или другого теплого шкафа?
04. Продолжает ли еда храниться при температуре 62 ° или 70 °?
05. Сохраняются ли пищевые продукты неизменными, после такого как их убрали в EVEREO?
06. Что произойдет, если я открою дверь несколько раз и температура упадет?
07. Как я могу оправдать неожиданную скорость обслуживания моим клиентам?
08. Сколько он потребляет электроэнергии? Разве не дорого держать еду в тепле так долго?
09. Что касается местных органов здравоохранения и правил HACCP?
10. Доступна ли подготовка к обучению?

“Избавьтесь от всех сомнений
и присоединяйтесь к революции на сайте”:

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		ASIA & AFRICA	
ITALIA UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 511	DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GmbH E-mail: info.de@unox.com Tel.: +49 2951 98760	MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700	U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel.: +971 55 426 3167
ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel.: +420 241 940 000	FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel.: +33 4 78 17 35 39	OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700	SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel.: +27 845 05 52 35
РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel.: +7 (499) 702-00-14	ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GmbH E-mail: auftrag@unox.com Tel. +43 800 880 963	PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +63 9173108084	INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +62 81908852999
ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel.: +34 900 82 89 43	HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel.: +39 049 86 57 538	대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351	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
		AMERICA & OCEANIA	
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel.: +46 79 075 63 64	TÜRKİYE UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekip- manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel.: +90 530 176 62 03	U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel.: +1 800 489 8669	COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel.: +57 350 65 88 204
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522	IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel. +353 (0) 87 32 23 218	MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel.: +52 1555 4314 180	ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ra@unox.com Tel.: +54 911 37 58 43 46
PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel.: +351 918 228 787		AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel.: +61 3 9876 0803	
POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel.: +48 665 232 000	БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel.: +359 88 23 13 378	BRAZIL UNOX BRAZIL E-mail: info.br@unox.com Tel.: +55 11 98717-8201	NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel.: +64 (0) 800 76 0803

KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020
EVEREO® получил награду KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 на National
Restaurant Association Show 2020 в Чикаго.



SMART-LABEL 2019
EVEREO® был награжден Smart Label на HOST 2019 в Милане



GOLDMEDAILLE GROSSKÜCHENSHOW
EVEREO® был награжден золотой медалью на конкурсе на выставке Commercial
Kitchen Show 2018-2019 в Лондоне. EVEREO® от Unox был признан “радикальной
инновацией на рынке” и “абсолютно переломным моментом в игре”



EVEREO®