

EL REFRIGERADOR EN CALIENTE

El calor es el nuevo frío





EVEREO® por UNOX

EVEREO® es la respuesta a la pregunta: ¿es posible unir la calidad de la comida Slow Food junto con la eficiencia del Fast Service?

EVEREO® nace gracias a la unión de la experiencia de UNOX y la investigación de la Universidad de Parma.

EVEREO® es un innovador y tecnológico mantenedor de alimentos a alta temperatura.

EVEREO® conserva tus comidas a temperatura de servicio.

EVEREO® es una revolución.

La revolución es un plato que se sirve caliente.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® ganó el premio KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 en la feria National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



SMART LABEL 2019

EVEREO® ganó el premio SMART LABEL 2019 en la feria Host 2019, Milán.



MEDALLA DE ORO COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® fue premiado con la medalla de oro en los premios Innovation Challenge Commercial Kitchen Show de Londres tanto en 2018 como en 2019. EVEREO® fue definido como “una innovación radical” y “un jugador que ha cambiado las reglas del juego”.



LA REVOLUCIÓN

EL NUEVO CAPÍTULO EN LA CIENCIA DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1000 a.c.

SALAZÓN

la técnica más primitiva llevada a cabo por el hombre para conservar comida.

1769 d.c.

NICOLAS APPERT

diseña un método para almacenar y conservar alimentos que implica cocinar los mismos en frascos de vidrio y luego sellarlos con cera.

1810 d.c.

PETER DURAND

desarrolla un método para sellar alimentos en envases de lata “indestructibles”.

1851 d.c.

JOHN GORRIE

inventa la refrigeradora.

1863 d.c.

LOUIS PASTEUR

demuestra cómo evitar el crecimiento de gérmenes patógenos en la comida utilizando el calor para eliminarlos. Inventa la pasteurización.

1939 d.c.

SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

los soldados consumen comida conservada al vacío en envases simples que hacen que sea comestible durante largos periodos.

2016 d.c.

UNOX

introduce la Conservación a la Temperatura de Servicio, una tecnología capaz de conservar alimentos cocinados con calor durante varios días a la temperatura en que se consumen.

EMPIEZA AHORA

EVEREO

La revolución tiene nombre y forma: EVEREO®.

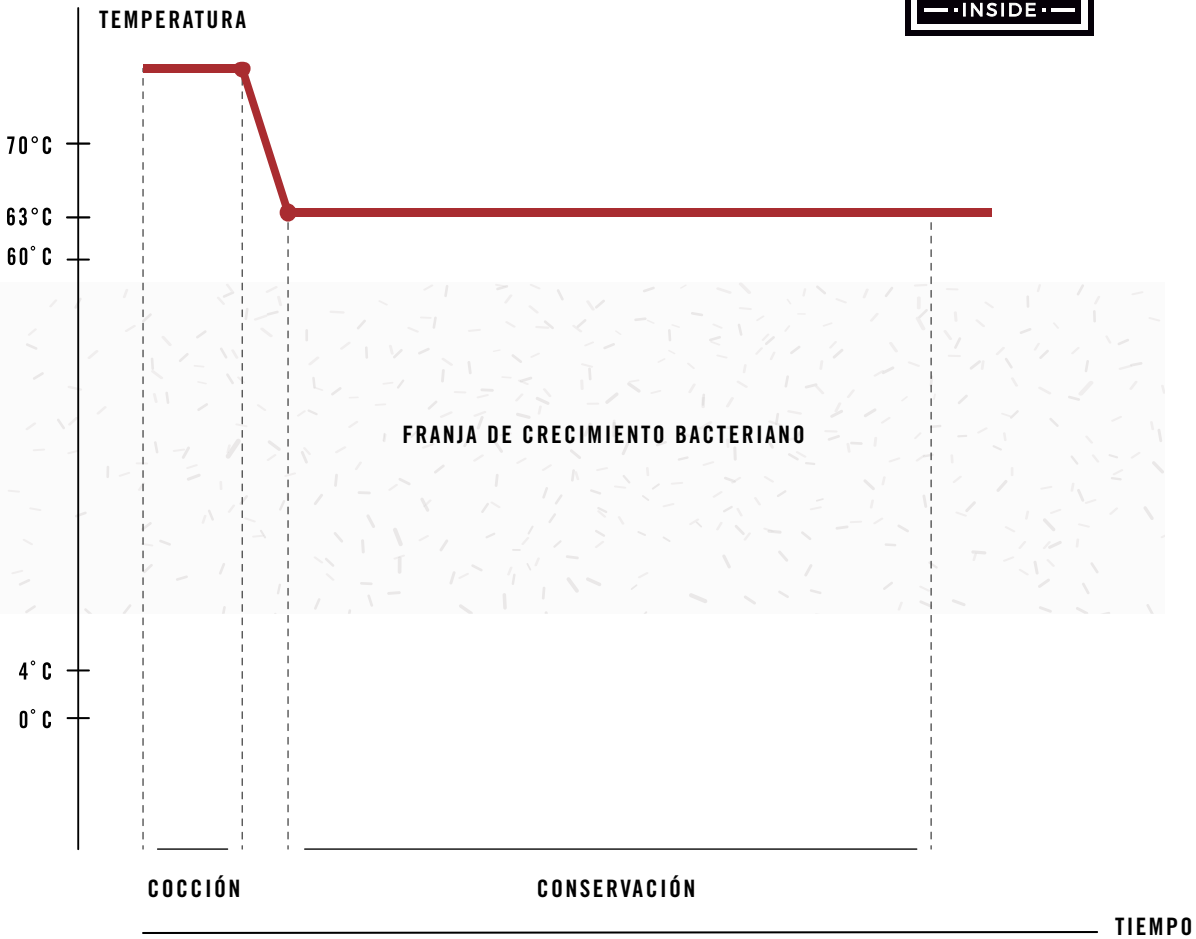
EVEREO® es el primer refrigerador caliente, un producto único que conserva alimentos cocinados durante días a la temperatura a la que se sirven.

Aprovechando al máximo las opciones que ofrece la ciencia de la Conservación a la Temperatura de Servicio de los alimentos, EVEREO® conserva de manera segura y durante días alimentos cocinados a temperaturas superiores a 63 °C, combinando el control y la gestión precisa de la temperatura y las condiciones atmosféricas.



SEGURIDAD ALIMENTARIA: por diseño

CONSERVACIÓN A LA TEMPERATURA DE SERVICIO



La conservación a la Temperatura de Servicio es una técnica innovadora y patentada. Es la base de la tecnología EVEREO®. EVEREO® funciona única y exclusivamente por encima de las temperaturas en las que las bacterias pueden vivir, garantizando así la seguridad alimentaria. La conservación de alimentos en el interior de EVEREO® durante más de 8 horas,

incluso si han sido anteriormente enfriados a 3°C, garantizan su completa pasteurización. **Numerosas pruebas efectuadas en distintos laboratorios independientes** han demostrado las ventajas de esta tecnología, y se aplican tanto en términos de seguridad microbiológica como de conservación de las cualidades organolépticas de la comida. Suponen además un ahorro de tiempo y recursos.

Profesor Davide Cassi

FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS

“Después de años de carreras, habíamos vuelto a ser lentos. Se nos presentaba la posibilidad de llegar a la última etapa en el arte de la conservación: la sexta fase, el producto cocinado y conservado a temperatura de servicio. Se han necesitado años de estudio, de experimentos, de pruebas que salían bien y otras que fallaban. Se necesitaban equipos que no existían y que los productores consiguieron desarrollar trabajando mano a mano con nosotros. Al final lo hemos conseguido”.

Profesor Davide Cassi, Universidad de Parma



El laboratorio de Física de la Gastronomía y el Future Cooking Lab de Parma han desempeñado un papel fundamental en el desarrollo y la puesta a punto de los fundamentos científicos de base de la Conservación a la Temperatura de Servicio. Su fundador, Davide Cassi, Profesor de física de materia sólida en la Universidad de Parma. Ha colaborado durante más de 20 años con los

mejores chefs y pasteleros del mundo, desarrollando técnicas de cocción innovadoras. Gracias a su actividad de investigación en materia de ciencia y gastronomía, ha ganado numerosos premios entre los que destaca el “Premio Internazionale Caterina de’ Medici”, el “Premio Tarlati” y el “Grand Prix de las Ciencias de la Alimentación de la Academia Internacional de Gastronomía”.

SIN TIEMPOS DE ESPERA PARA TUS CLIENTES

LA CALIDAD DEL SLOW FOOD Y LA VELOCIDAD DEL FAST SERVICE

EVEREO® - LA REVOLUCIÓN

TIEMPO DE REGENERACIÓN Y SERVICIO: CERO

63°C/ 70°C



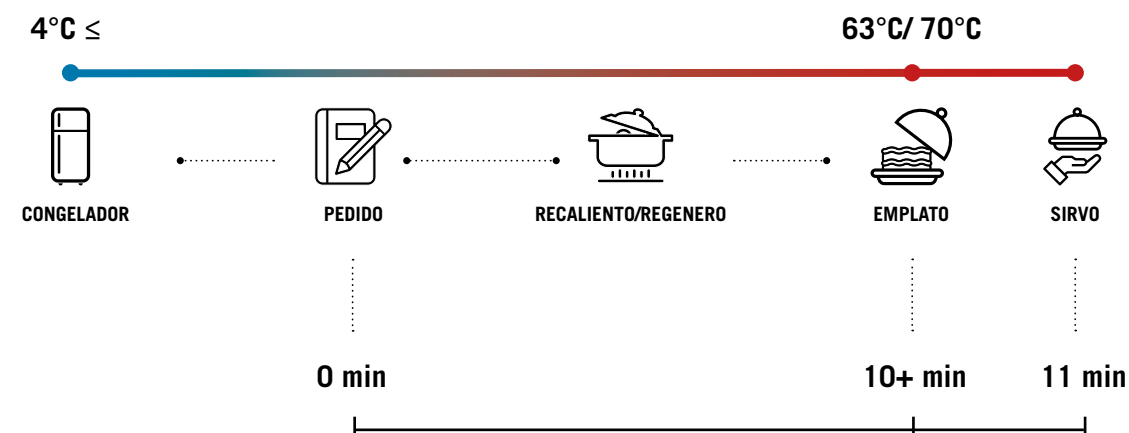
**10+ MINUTOS
¡TIEMPO
AHORRADO!**

* Datos relativos al tiempo
ahorrado para servir
una porción de lasaña

Con EVEREO® **decide cuándo y dónde cocinar tu menú.** Los platos tradicionales que necesitan una cocción lenta y una elaboración compleja **podrán ser preparados en tu cocina y entregados en tus puntos de venta** durante los momentos más tranquilos de la semana. Además, podrán ser conservados a la temperatura de servicio, **¡siempre disponibles**

para ser servidos! Tus clientes vivirán una experiencia única: **podrán recibir a cualquier hora del día platos elaborados con cocción lenta y de alta calidad sin tener que esperar.** Los ventajas se verán reflejadas de manera automática: **aumento de la rotación de las mesas, mejora del nivel de satisfacción por parte de los clientes y mayores beneficios.**

PROCESO DE COCCIÓN - ABATIMIENTO - REGENERACIÓN
TU CLIENTE ESPERA



Seis motivos más para elegir formar parte de la Revolución

OTRAS VENTAJAS



CALIDAD ORGANOLÉPTICA Y TEMPERATURA UNIFORME

EVEREO® mantiene los valores nutricionales y la estructura interna de los alimentos; desde el momento en que son cocinados hasta el momento en que se sirven, los platos no sufren alteraciones significativas y en su interior tienen una temperatura perfectamente homogénea.



AHORRO ENERGÉTICO

EVEREO® utiliza las tecnologías de aislamiento más innovadoras para garantizar consumos inferiores a los de una refrigeradora o a los de un proceso de abatimiento y regeneración.



TIEMPO DE SERVICIO

Platos calientes siempre listos en cualquier momento del día y de la noche. De la comanda al plato en pocos segundos. ¿Tu beneficio? Tiempos de servicio rapidísimos, mayor rotación de mesas y aumento de ganancias.



ELIMINACIÓN DESPERDICIOS DE COMIDA

Los desperdicios de comida pueden eliminarse: los tiempos de conservación largos te permiten servir mañana aquello que no ha sido vendido durante el día, eliminando las sobras y multiplicando las ganancias.



EL RESTAURANTE SIN COCINA

EVEREO® te permite centralizar o externalizar tu cocina para obtener una economía de escala o para vender comida caliente en distintos locales sin cocina.



AHORRO EN LOS COSTOS DE MANO DE OBRA

Preparar una parte del menú con antelación significa ser capaz de optimizar el uso del tiempo del personal de cocina: cocinar en los momentos en los que la cocina no está siendo usada mantendrá al equipo disponible durante los momentos frenéticos del servicio.



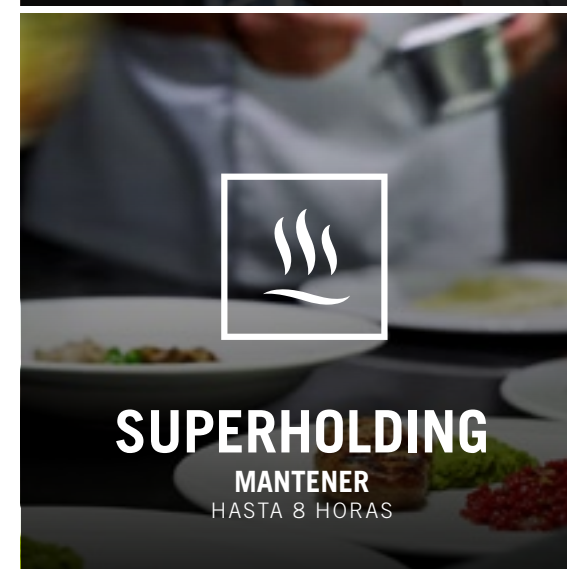


EVEREO®

3 MODALIDADES DE USO

Puedes elegir cómo utilizar EVEREO®: como un sofisticado mantenedor – obteniendo tiempos de conservación jamás alcanzados – o aprovechando al máximo la tecnología de Conservación a la

Temperatura de Servicio, manteniendo tus platos preparados por días. ¡Si buscas una mayor flexibilidad, puedes elegir utilizar de manera contemporánea las distintas funcionalidades de EVEREO®!

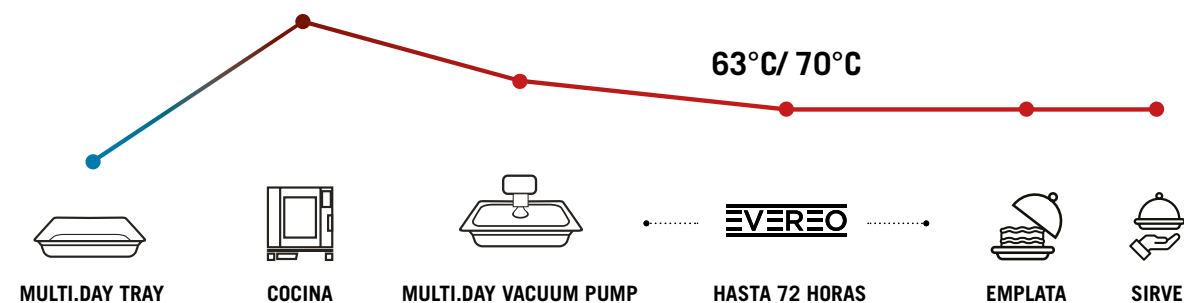


multi day EVEREO® BANDEJAS - MULTI.DAY TRAYS

HASTA 72 HORAS: COCINAR Y CONSERVAR

Cocina como siempre has hecho: con la bandeja MULTI.Day Tray, una vez que haya terminado la cocción, envasa al vacío la bandeja completa con la comida caliente gracias a la tecnología patentada MULTI.Day VACUUM PUMP y a la tapa MULTI.Day LID.

Introduce en EVEREO la comida y se conservará a la Temperatura de Servicio hasta 72 horas. Podrás servirla en pocos segundos cuando tus clientes te la soliciten.



La Conservación a la Temperatura de Servicio de los alimentos utilizando EVEREO MULTI.Day evita la proliferación de bacterias en los platos cocinados. Los platos a conservar deben estar preparados y cocinados siguiendo rigurosamente los procedimientos y las leyes sobre seguridad alimentaria.

Es necesaria una correcta esterilización de las tapas y de las bandejas MULTI.Day antes de la cocción y de la conservación (20 min 120°C 100% vapor o 5 min 180°C 40% vapor). Antes de ser servido, todo aquello que parezca o desprenda un olor sospechoso deberá ser descartado.

MULTI.DAY TRAY

Gracias a una estructura super resistente y al acero de alto espesor con el que han sido elaboradas, las bandejas MULTI.Day Trays ofrecen increíbles prestaciones a cualquier temperatura y son resistentes al desgaste y a las fuerzas que se crean durante el envasado al vacío. El burlete en silicona resistente a altas temperaturas en la tapa y la válvula de acero inoxidable aseguran cierres herméticos durante largos períodos. Las bandejas UNOX MULTI.Day Trays tienen una profundidad de 100 mm y están disponibles en dos dimensiones, GN 1/1 y GN 1/2.

MULTI.DAY VACUUM PUMP

Puedes cocinar tus comidas como siempre has hecho y disfrutar de los beneficios de la Conservación a la Temperatura de Servicio sin impactos significativos en los procesos de tu cocina. La bomba para vacío patentada UNOX MULTI.Day VACUUM PUMP ha sido creada para realizar el vacío en el interior de las

bandejas MULTI.Day Tray en el momento exacto en el que el proceso de cocción haya terminado, cuando la comida todavía está caliente. Detecta si se ha creado el grado de vacío adecuado e imprime automáticamente una etiqueta de datos para permitir una gestión fácil de las existencias.



MONITOREO DEL GRADO DE VACÍO

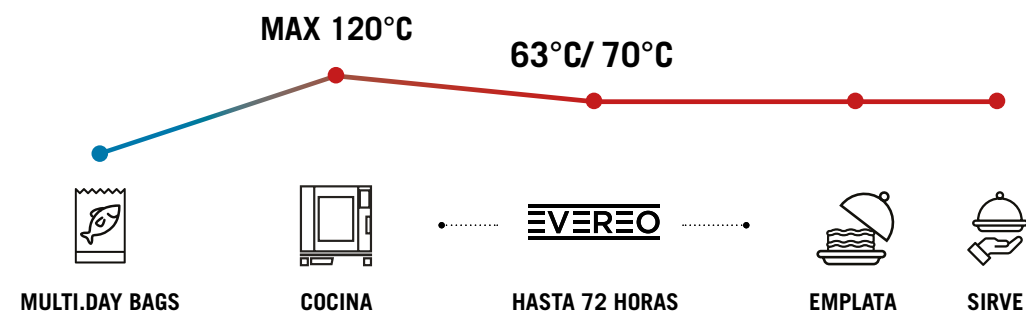
Utilizando sensores inteligentes, EVEREO® monitoriza de manera constante las condiciones de la cámara y detecta automáticamente si una de las bandejas MULTI.Day Tray ha perdido el vacío durante la conservación.

En caso de que esto se produzca, EVEREO® actúa de manera inmediata mostrando un aviso que permite identificar qué artículo hay que controlar antes de que su sabor se vea comprometido.

multi day EVEREO® BOLSAS - MULTI.DAY BAGS

HASTA 72 HORAS: COCINAR AL VACÍO Y CONSERVAR

Las bolsas certificadas MULTI.DAY Bags han sido desarrolladas para resistir a los cambios bruscos de temperatura durante los procesos de cocción y conservación, garantizando que ninguna partícula de plástico migre a los alimentos durante el período de almacenamiento a temperatura de servicio. Una vez que los alimentos hayan sido cocinados en su interior con los técnicas normales de cocinado al vacío, se pueden introducir las bolsas MULTI.Day en EVEREO sin necesidad de que sean enfriadas, para mantener la comida hasta 72 horas a la Temperatura de Servicio y así poder estar preparado para cualquier comanda.



BOLSAS PARA ENVASADO AL VACÍO CERTIFICADAS MULTI.DAY BAGS

“Las bolsas para envasado al vacío MULTI.Day Bags han sido creadas para la cocción al vacío y la conservación de alimentos. Los análisis de laboratorios especializados han certificado que las bolsas MULTI.Day ofrecen la máxima seguridad y duración cuando la conservación

de los alimentos se realiza en temperaturas comprendidas entre los 63 ° C y 85°C. Las pruebas realizadas por laboratorios cualificados han demostrado que no hay rastros de material plástico en los alimentos después de 14 días de almacenamiento a Temperatura de Servicio.



CONTROL DE LOS CIERRES Y SELLOS

Utilizando sensores inteligentes, EVEREO® monitoriza constantemente la cámara y avisa automáticamente si alguno de los sellos de las bolsas MULTI.Day BAGS puede haber sido comprometido.

En caso de que esto se produzca, EVEREO® actúa de manera inmediata mostrando un aviso que permite identificar qué artículo hay que controlar antes de que su sabor se vea afectado. ¡Siéntete seguro!



RESTAURANTE

RESTAURANTE LA PAROLINA
TREVINANO (VT)

“EVEREO® es un producto que hace que miremos a nuestro trabajo con nuevos ojos.”

ISIDE DE CESARE
Chef, una estrella Michelin

Desde el principio he entendido el potencial innovador de EVEREO®. Un producto que rompe los esquemas, un producto para descubrir y utilizar. Lo he probado con curiosidad y entusiasmo.



DISMINUCIÓN DE DESPERDICIOS

Consistente

“Si el mantenimiento de los platos está garantizado, se pueden conservar durante más tiempo, y esto implica en consecuencia, una disminución de la comida a desechar.”



CUALIDAD DEL PRODUCTO

Mejorada

“En términos de consistencia y sabor, he notado una mejora en la calidad del producto.”



TIEMPO DE PREPARACIÓN

Reducido

“Gracias a EVEREO® ahora es más fácil y sencillo trabajar antes y durante el servicio. Es como tener un aliado en la cocina.”

EL CALOR ES EL NUEVO FRÍO



PROCESOS
DE TRABAJO

Simplificados

“Trabajamos de manera más ágil y fluida porque no hace falta controlar el mantenimiento de la comida y nos podemos concentrar en otras cosas”.



COSTO TOTAL
DE LA COMIDA

-30%

“Viene determinado por dos condiciones: tenemos menos sobras y trabajamos con grandes volúmenes con total seguridad.”



TIEMPO DE SERVICIO

-40%

“Hemos mejorado la gestión del servicio gracias a la garantía que nos ofrece EVEREO®. Servimos a los clientes a tiempo y trabajamos de manera más ágil.”

HOTEL

F&DE GROUP
MILANO

“Con EVEREO® hemos superado los límites de espacio, tiempo y energía. Además, la facilidad para transportar los alimentos es una ventaja más.”

RENATO PELLIZZARI
Chef Ejecutivo F&de Group

Gestionamos grandes volúmenes en nuestros banquetes y esto tiene un impacto significativo en nuestro flujo de trabajo. Cuanta más cantidad de comida necesitas, más atento tienes que estar.



FRANQUICIAS

DANTE'S
NOVARA

“Hemos sido capaces de organizar el abastecimiento de los productos sin tener desperdicios. Gracias a EVEREO® hemos revolucionado nuestra forma de trabajar. Este producto nos está ayudando de manera significativa.”

ANDREA CALISTRI
Managing Director & Socio Fundador

“Calidad y velocidad., ambas son necesarias. Todo aquello que sirva para mejorar estos dos factores es más que bienvenido.”



TIEMPO DE SERVICIO

3min

“Especialmente a la hora de la comida, la rotación de las mesas es más rápida. Esto nos permite servir a más personas con platos de calidad mejorada.”



RECETAS
CON EVEREO®

Más variedad

“Tenemos un menú variado: entrantes, pastas, ensaladas y pizzas. Con EVEREO® el 70% de cada uno de nuestros platos, puede ser cocinado con anterioridad, mantenido caliente y servido conservando su consistencia y propiedades. Una conquista.”



CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS

Mejorada

“Hemos introducido productos que con el microondas pierden sabor y propiedades; con EVEREO® se mantienen sin cambios en el sabor y tampoco sufren cambios desde el punto de vista organoléptico”.



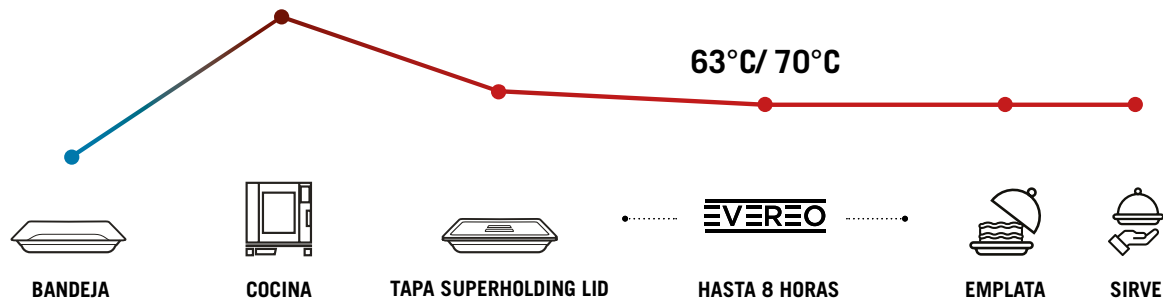


EVEREO® SUPERHOLDING

HASTA 8 HORAS: MANTENIMIENTO

EVEREO® te permie mantener comidas cocinadas durante 2 horas más que las permitidas por los mantenedores tradicionales. Gracias a la capacidad de EVEREO® para controlar y gestionar con precisión la temperatura y las condiciones atmosféricas, los alimentos pueden conservarse en recipientes cerrados o abiertos hasta 8 horas con resultados impecables.

Con la modalidad SUPERHOLDING puedes seleccionar en EVEREO® programas personalizados utilizando recipientes o bandejas no selladas o abiertas y puedes mantener tus platos impecables durante un máximo de 8 horas.



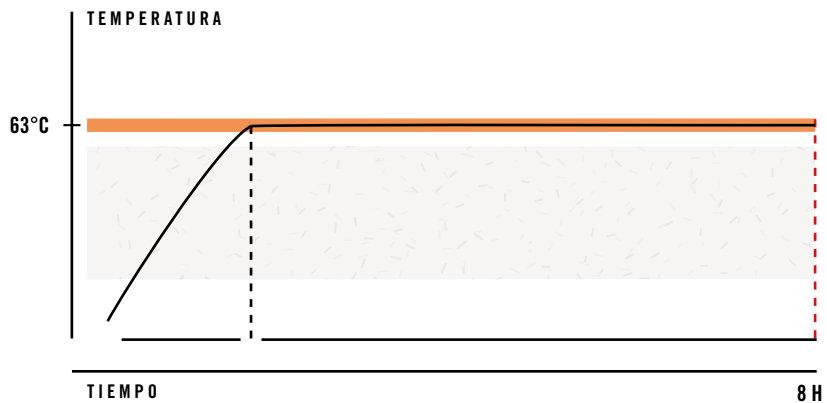
La Conservación a la Temperatura de Servicio de los alimentos utilizando EVEREO SUPERHOLDING evita la proliferación de bacterias en los platos cocinados. Los alimentos a conservar deben estar preparados y cocinados siguiendo rigurosamente los procedimientos y las leyes sobre seguridad alimentaria. Antes de ser servido, todo aquello que parezca o desprenda un olor sospechoso deberá ser descartado.



CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD

El secreto de la capacidad de conservación de EVEREO® con envases no sellados reside en su cuidadoso control de la temperatura y de las condiciones atmosféricas. Gracias al uso de sensores de última generación, EVEREO® es capaz de mantener de manera precisa y perfectamente uniforme la temperatura y la humedad de cada bandeja.

Sus sistemas de precalentamiento, de enfriamiento y de producción y expulsión de humedad son rápidos y potentes para poder compensar de manera inmediata y eficaz los cambios de temperatura o humedad que se producen cuando los alimentos fríos o calientes se colocan en EVEREO® o cuando la puerta se abre y cierra durante periodos breves.



TAPA SUPERHOLDING LID

Las tapas SUPERHOLDING han sido adaptadas para que el producto pueda ser visto desde el exterior. Esta posibilidad ayuda al manejo y control del inventario. Las superficies internas lisas garantizan una distribución óptima de comida en la bandeja y una limpieza sencilla. Las tapas SUPERHOLDING pueden ser utilizadas a cualquier temperatura desde -40 ° C a + 99 ° C. No se deforman y son robustas y suaves al tacto.





CATERING

MAGGIORDOMUS
PADUA

“EVEREO® hace que trabajes de manera distinta pero en términos de tiempo y velocidad supone un plus para el negocio.”

FEDERICO RIZZI
Propietario

“Mantener la temperatura y la textura es una combinación esencial para nosotros. Es un equilibrio delicado en el que además de tener instrumentos excelentes, tienes que saber cómo trabajar con ellos.”



TIEMPO DE PREPARACIÓN

-10%

“La preparación es más ágil y fluida. Esto nos permite disponer de más tiempo para el servicio y la gestión de los clientes.”



PERSONAL DE COCINA

-25%

“Las elaboraciones se aceleran y la supervisión del mantenimiento de los platos se hace también de manera más rápida.”



CONSUMO

-10%

“En líneas generales, hemos notificado que el consumo de energía, agua y gas para el mantenimiento han disminuido.”



COSTOS

Disminuidos

“Es un juego de equilibrio: cuando existe un ahorro energético y hay una menor supervisión, existe en consecuencia una disminución de costos.”



MESAS SERVIDAS

Aumentados

“Los recursos se emplean en el servicio, porque los alimentos se mantienen calientes por si solos. Es como tener una persona más en la cocina.”



HORAS DE PREPARACIÓN

Disminuidas

“Cuando se disminuye el uso del horno y el microondas, disminuye también el tiempo de preparación”

SUPERMERCADO

LA COOP
LOMBARDÍA

“Con EVEREO® nuestro equipo está más tranquilo y la conservación de los alimentos ha mejorado desde el punto de vista organoléptico.”

RESPONSABLE DE COMPRAS
COOP LOMBARDÍA

“Uno de nuestros principales objetivos es el mantenimiento de los segundos platos. Asados, a la parrilla, apanados o hervidos mantienen la consistencia justa, el color y los aromas naturales de después de la cocción.”





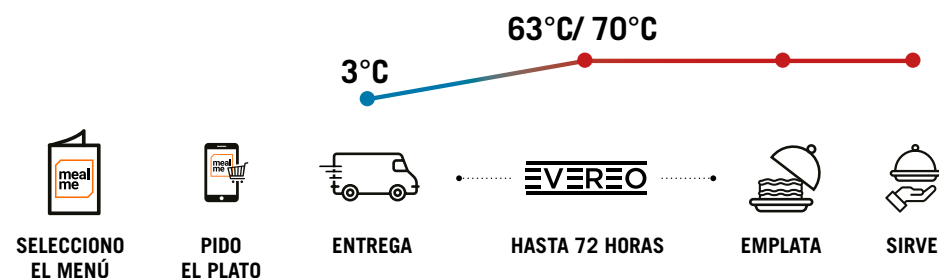
It's all about you.

WWW.MEALMEFOOD.COM

La revolución ha llegado: con EVEREO® y MEAL ME puedes añadir productos nuevos y de calidad a tu menú sin tener que cocinarlos.

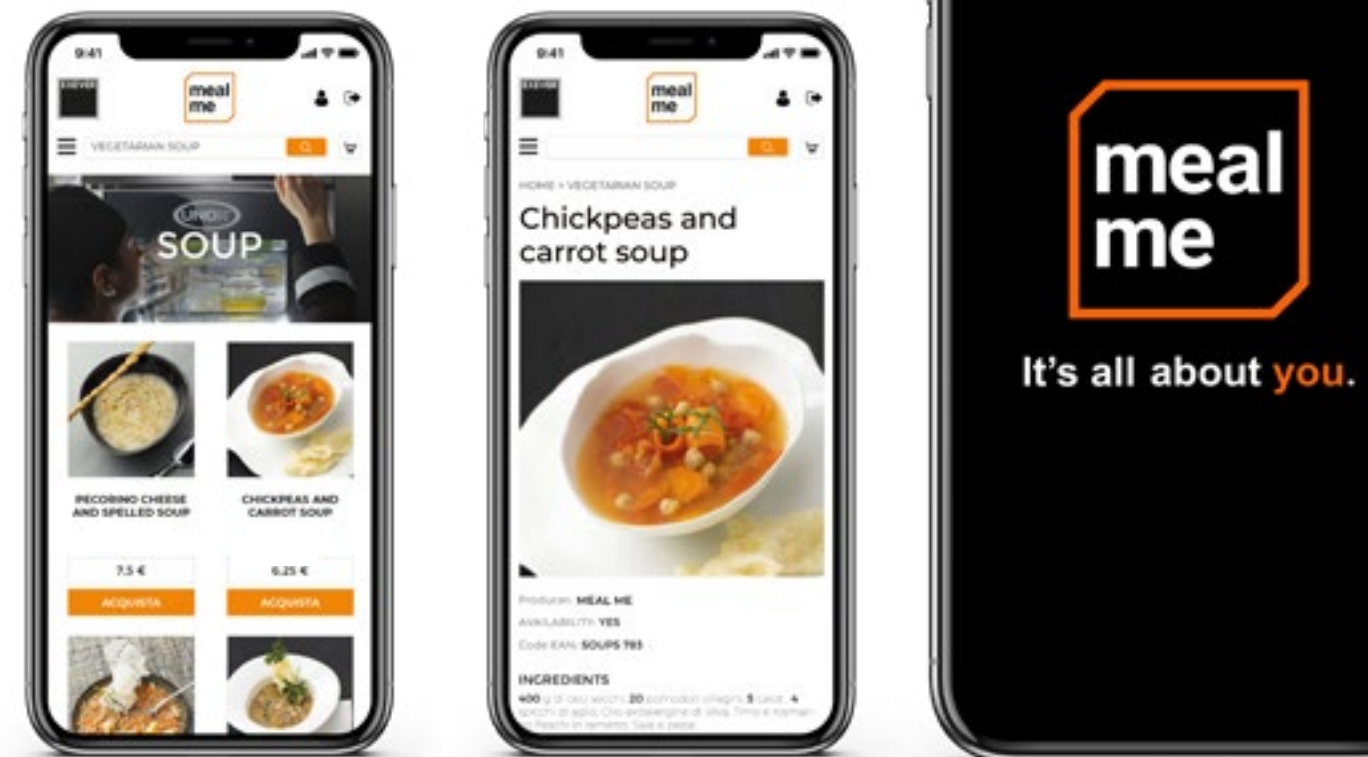
En la página web www.mealmefood.com encontrarás soluciones para un menú completo o podrás añadir a tu menú recetas especiales y únicas o con productos adaptados para aquellos que sufren intolerancias alimenticias o alergias.

Verificar la disponibilidad de este producto en tu país.



MEAL ME

TODO EN TU SMARTPHONE



Todo lo que tienes que hacer es pedir los platos que te interesen desde tu smartphone u ordenador: serán entregados en el momento en que consideréis más oportuno. Además conectando EVEREO® a Internet el

menú MEAL ME se sincroniza con el panel de control de tu Evereo®. Para poder disponer de este opción se deberá acceder a esta sección y activar el programa de conservación del plato MEAL ME solicitado.



BAR

DOM
MILÁN

“Nos ha permitido incrementar el valor facturado durante las comidas, empleando los mismos recursos.”

GESTOR
DEL BAR DOM

“La hora de la comida en nuestro bar es sinónimo de velocidad e inmediatez. Si a este mix se le añade la posibilidad de disponer de una amplia variedad de productos, las ventas solo pueden aumentar.”



LAS MESAS SERVIDAS
HAN AUMENTADO

+70%

“Para la mayor parte de nosotros, nuestros clientes a la hora de la comida son trabajadores. Hemos aumentado en un 70% las mesas servidas, lo que nos garantiza un mayor importe facturado.”



STAFF HORA
DE LA COMIDA

-1 persona

“Más mesas servidas con una persona menos en el servicio. No hay necesidad de cocinar y controlar cómo se mantienen los platos .”



FACTURA EN LA HORA
DE LA COMIDA

+40%

“Más clientes y menos recursos empleados nos han llevado a una conclusión positiva: hemos aumentado la facturación.”

EVEREO®

“Es un sistema revolucionario que puede cambiar el concepto de cocina. La verdadera innovación, el cambio de paradigma, la creación de una nueva referencia nace al dejar de lado el pasado y probar a imaginar el futuro como un pintor que se encuentra delante a un cuadro en blanco.

He utilizado durante meses el conservador a la temperatura de servicio, llegando a una serie de conclusiones que hacen que su uso sea perfecto para el mundo de la restauración”.

MASSIMO SPIGAROLI

*Chef Ristorante Antica Corte Pallavicina,
Polesine Parmense (PR)*



EVEREO® CONSERVACIÓN A TEMPERATURA DE SERVICIO



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 600
10 GN1/1

Con solo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta para instalaciones en cocinas poco profundas o para colocar en las encimeras de los bares. EVEREO® 600 se adapta fácilmente a cualquier ambiente y está disponible con apertura de puerta a izquierda o a derecha.

El amplio cristal y la luz LED ofrecen la máxima visibilidad de los recipientes mientras que las dimensiones compactas permiten acceder rápidamente a los productos que se tienen que servir sin necesidad de sacar las bandejas.



EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 900 es la solución perfecta para todos aquellos locales que tienen un espacio limitado en términos de anchura. En menos de 1 metro cuadrado y sobreponiendo dos EVEREO® 900, podrás conservar hasta 240 porciones de comida, optimizando cada milímetro de tu cocina.

EVEREO® 900 se adapta fácilmente a cada uso y cuenta con una puerta con apertura a izquierda o a derecha.



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® CUBE es la solución compacta para instalaciones en pequeños locales o en espacios fuera de cocina. La puerta abatible permite una apertura fácil incluso en espacios limitados.

EVEREO® CUBE ha sido desarrollado sobretodo para aquellos que deciden usar los productos MEAL ME y ampliar su oferta de restauración o para aquellos que comienzan un nuevo negocio.



EVEREO®

FICHA
TÉCNICA



EVEREO 600 10 GN1/1

CARACTERÍSTICAS	DATOS TÉCNICOS
01. CAPACIDAD	10 GN1/1
02. CAPACIDAD PARA PORCIONES MEAL ME	200 porciones
03. DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	67 mm
04. FRECUENCIA	50/60 Hz
05. VOLTAJE	220-240 V
06. POTENCIA ELÉCTRICA	2.9 kW
07. MEDIDAS (l x a x a)	750 x 618 x 916 mm
08. PESO	91,5 kg



EVEREO 900 10 GN1/1

CARACTERÍSTICAS	DATOS TÉCNICOS
01. CAPACIDAD	10 GN1/1
02. CAPACIDAD PARA PORCIONES MEAL ME	200 porciones
03. DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	67 mm
04. FRECUENCIA	50/60 Hz
05. VOLTAJE	220-240 V
06. POTENCIA ELÉCTRICA	2.9 kW
07. MEDIDAS (l x a x a)	535 x 888 x 916 mm
08. PESO	75 kg



EVEREO CUBE 10 460X330

CARACTERÍSTICAS	DATOS TÉCNICOS
01. CAPACIDAD	10 460x330
02. CAPACIDAD PARA PORCIONES MEAL ME	80 porciones
03. DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	28 mm
04. FRECUENCIA	50/60 Hz
05. VOLTAJE	220-240 V
06. POTENCIA ELÉCTRICA	1.5 kW
07. MEDIDAS (l x a x a)	600 x 590 x 610 mm
08. PESO	47,5 kg

EVEREO® CONFIGURACIONES

EVEREO® EN EL STAND ALTO

La combinación EVEREO® y stand portabandejas para una solución compacta y funcional.

EVEREO 600
10 GN1/1



EVEREO 900
10 GN1/1



EVEREO CUBE
10 460X330



EVEREO® SUPERPUESTO

Todas las ventajas de EVEREO® duplicadas. Conserva hasta 240 porciones de comida para los picos de trabajo más intensos o aprovecha las ventajas de disponer de dos temperaturas de conservación para ampliar tu oferta gastronómica. Utiliza un EVEREO® en modalidad MULTI.Day/MEAL ME y otro en modalidad SUPERHOLDING para organizar tu cocina de la mejor manera posible.



EVEREO® & HORNO CHEFTOP MIND.MAPS™

La combinación de EVEREO® y CHEFTOP MIND.Maps™ es la solución perfecta para organizar de la manera más efectiva todos los procesos que se llevan a cabo en cocina. Permite aprovechar al máximo los espacios, reducir pérdidas de tiempo y optimizar la mano de obra.



EVEREO® ACCESSORIOS



STAND ALTO
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



STAND MEDIO
EVEREO CUBE



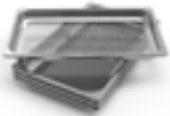
STAND BAJO
EVEREO CUBE



STAND DE SUELO
EVEREO 600
EVEREO 900



KIT DE SUPERPOSICIÓN
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



PRESERVING ESSENTIALS
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



BOLSAS MULTI.DAY
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



TAPA 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



KIT PATAS ALTAS
EVEREO 600
EVEREO 900



KIT PATAS ALTAS
EVEREO CUBE



KIT RUEDAS
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



KIT WIFI
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



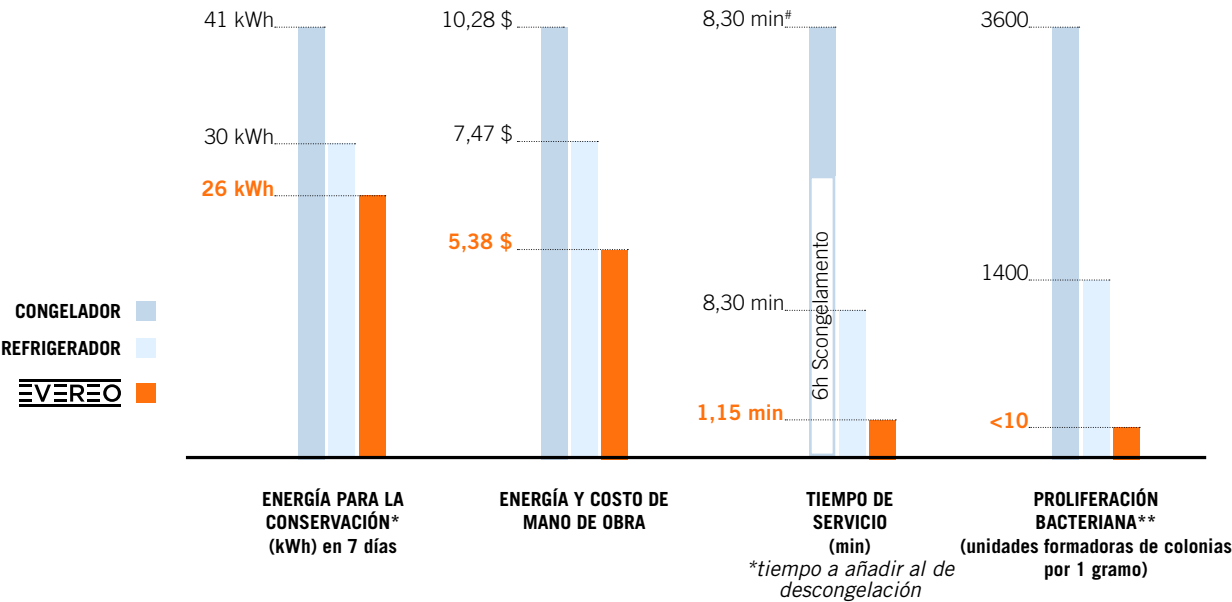
SPRAY&RINSE
EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE

AHORRA TIEMPO Y DINERO

EVEREO EN NÚMEROS

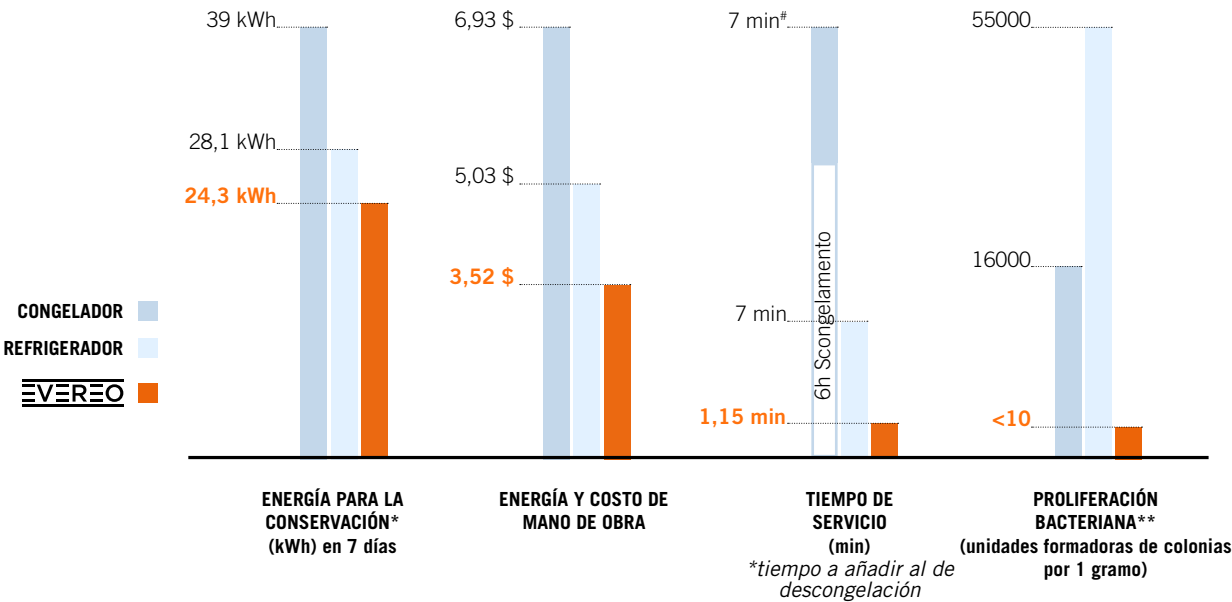
POLLO

“Pechuga de pollo cocinada a baja temperatura en una infusión de aceite de Oliva Extra Virgen y verduras de temporada “
Los datos se refieren a una carga completa de 96 porciones envasadas al vacío (24 pechugas de pollo enteras).



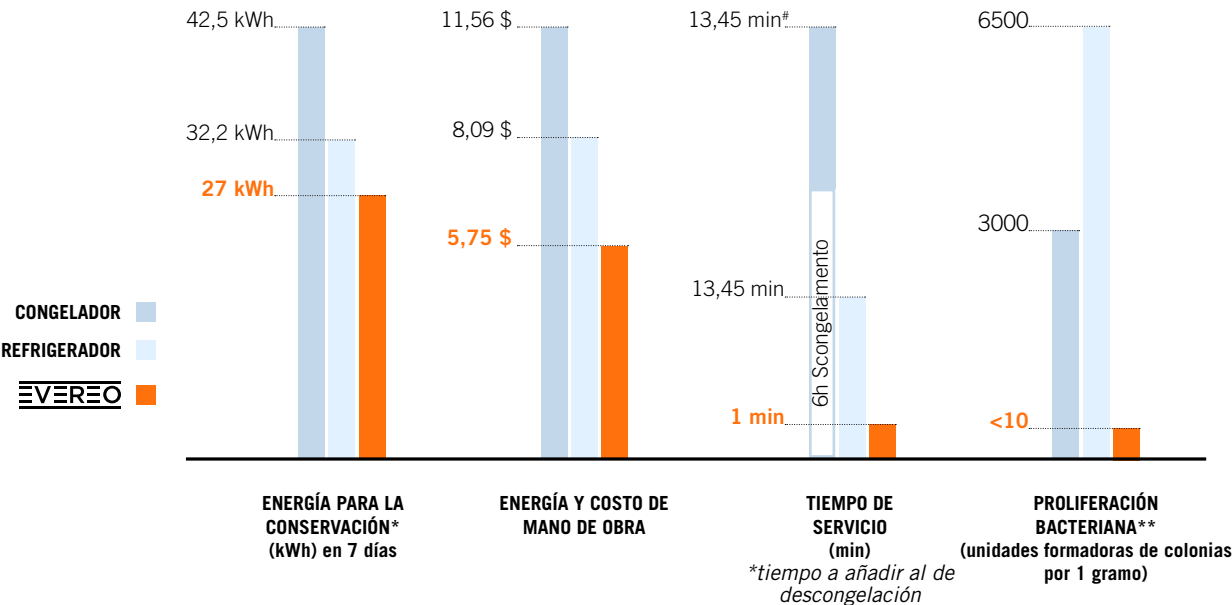
PESCADO

“Pez espada a la mediterránea servido con achicoria roja y ensalada crujiente de hinojo.”
Los datos se refieren a una carga completa de 80 porciones envasadas al vacío (12 kg de filetes de pez espada).



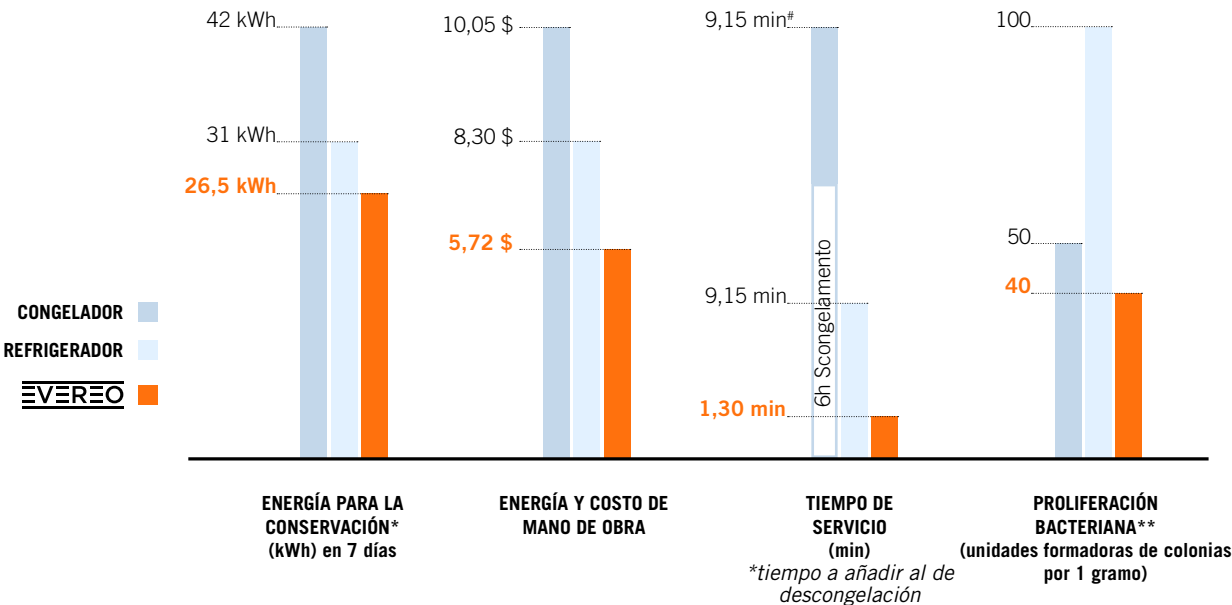
LASAÑA

“Lasaña con champiñones y taleggio DOP.”
Los datos se refieren a una carga completa de 180 porciones envasadas al vacío (7 bandejas GN 1/1 de lasaña).



CARNE

“Albóndigas con salsa de tomate, vino tinto y hierbas aromáticas”
Los datos se refieren a una carga completa de 25 porciones envasadas al vacío (15 kg de carne y 12,5 kg de salsa).



*Datos relativos a congeladores y refrigeradores con capacidad para 10 bandejas
**Para solicitar el Test de laboratorio, contactar info@unox.com

Elimina todas las dudas

FAQ

DESCUBRE QUÉ PUEDE HACER POR TI EVEREO®

- 01. ¿Puedo conservar con calor cualquier alimento?
- 02. ¿Cuánto tiempo puedo llegar a conservar los alimentos?
- 03. ¿Por qué no puedo hacer el mismo trabajo con un horno o con otro equipo de mantenimiento de calor?
- 04. ¿La comida a 63°C o 70°C no se sigue cocinando?
- 05. ¿Las propiedades de los alimentos cambian o se mantienen iguales después de haber sido mantenidos al calor?
- 06. ¿Qué pasa si abro la puerta muchas veces y la temperatura baja?
- 07. ¿Cómo justifico al cliente la velocidad en el servicio?
- 08. ¿No supone un costo elevado mantener los alimentos calientes durante tanto tiempo?
- 09. ¿Qué exigen los protocolos ASL o HACCP?
- 10. ¿Existe un entrenamiento?

ELIMINA CUALQUIER DUDA
Y ÚNETE A LA REVOLUCIÓN DEL CALOR EN:

EVEREO.COM





Equipamiento para hostelería

Rafael Mesa Gallart
Gerente

Tel. +34 609511820
rafaelmesa@todohotel.es



Pol. Ind. Las Lagunillas
C/ Jesús de Nazaret, 18
23009 Jaén (España)



+34 953267421



+34 953276125



todohotel@todohotel.es



www.todohotel.es



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
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel.: +46 79 075 63 64		AMERICA & OCEANIA	
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522	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.: + 57 315 364 7979
PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel.: +351 918 228 787	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
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	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	

LI1931A3.D00 - Impreso: 03-2020

Las fotos usadas para este catálogo son solo para fines demostrativos.

Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.

KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® ganó el premio KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 en la feria National
Restaurant Association Show 2020, Chicago.



SMART LABEL 2019

EVEREO® ganó el premio SMART LABEL 2019 en la feria Host 2019, Milán.



MEDALLA DE ORO COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® fue premiado con la medalla de oro en los premios Innovation Challenge Commercial
Kitchen Show de Londres tanto en 2018 como en 2019. EVEREO® fue definido como “una
innovación radical” y “un jugador que ha cambiado las reglas del juego”.



EVEREO®