

EVEREO®

DER HEISSE KÜHLSCHRANK

Heiß ist das neue Kalt



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EVEREO® VON UNOX

EVEREO® ist die Antwort auf die Frage: Ist es möglich, Slow Food-Qualität mit Fast Service Effizienz zu verbinden? EVEREO® entstand aus der Erfahrung von UNOX in Verbindung mit der Forschung an der Universität Parma.

EVEREO® ist ein innovativer und technologischer Hochtemperaturwärmer für Lebensmittel. EVEREO® konserviert Ihre Speisen bei der Temperatur, bei der Sie sie servieren.

EVEREO® ist eine Revolution. Die Revolution ist ein Gericht, das heiß serviert werden muss.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® gewann den KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 beim National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



SMART-LABEL 2019

EVEREO gewann den SMART LABEL 2019 Preis beim Gastgeber 2019 Mailand.



GOLDMEDAILLE GROSSKÜCHENSHOW

EVEREO wurde jetzt bei der Innovation Challenge der Commercial Kitchen Show in London sowohl 2018 als auch 2019 mit der Medaille ausgezeichnet. EVEREO wurde als "eine radikale Innovation" und "ein echter Game-Changer" bezeichnet.



REVOLUTION

DAS NEUE KAPITEL DER KONSERVIERUNGSWISSENSCHAFT

1000 v.c.

SALZUNG

die primitivste Technik, die der Mensch zur Konservierung von Lebensmitteln entwickelt hat.

1769 N. CHR.

NICOLAS APPERT

entwickelt er eine Konservierungsmethode, bei der Lebensmittel in mit Wachs versiegelten Gläsern gekocht werden..

1810 N. CHR.

PETER DURAND

entwickelt ein Verfahren zum Verschließen von Lebensmitteln in unzerstörbaren" Blechdosen."

1851 N. CHR.

JOHN GORRIE

erfand er die Kältemaschine.

1863 N. CHR.

LOUIS PASTEUR

demonstriert, wie man die Entwicklung von Krankheitserregern in Lebensmitteln durch die Nutzung von Wärme zur Eliminierung der Erreger verhindern kann. Erfindet die Pasteurisierung.

1939 N. CHR.

II WOJNA ŚWIATOWA

Die Soldaten verzehren die unter Vakuum gelagerten Lebensmittel in einfachen Behältern, die sie für lange Zeit genießbar machen.

2016 N. CHR.

UNOX

Führt die Technologie der Lagerung bei Umgebungstemperatur ein. tagelange Lagerung von heißem Kochgeschirr bei der Temperatur, bei der es verzehrt wird.

STARTEN SIE JETZT

EVEREO

Die Revolution hat Gestalt angenommen und sie hat einen Namen: EVEREO®.

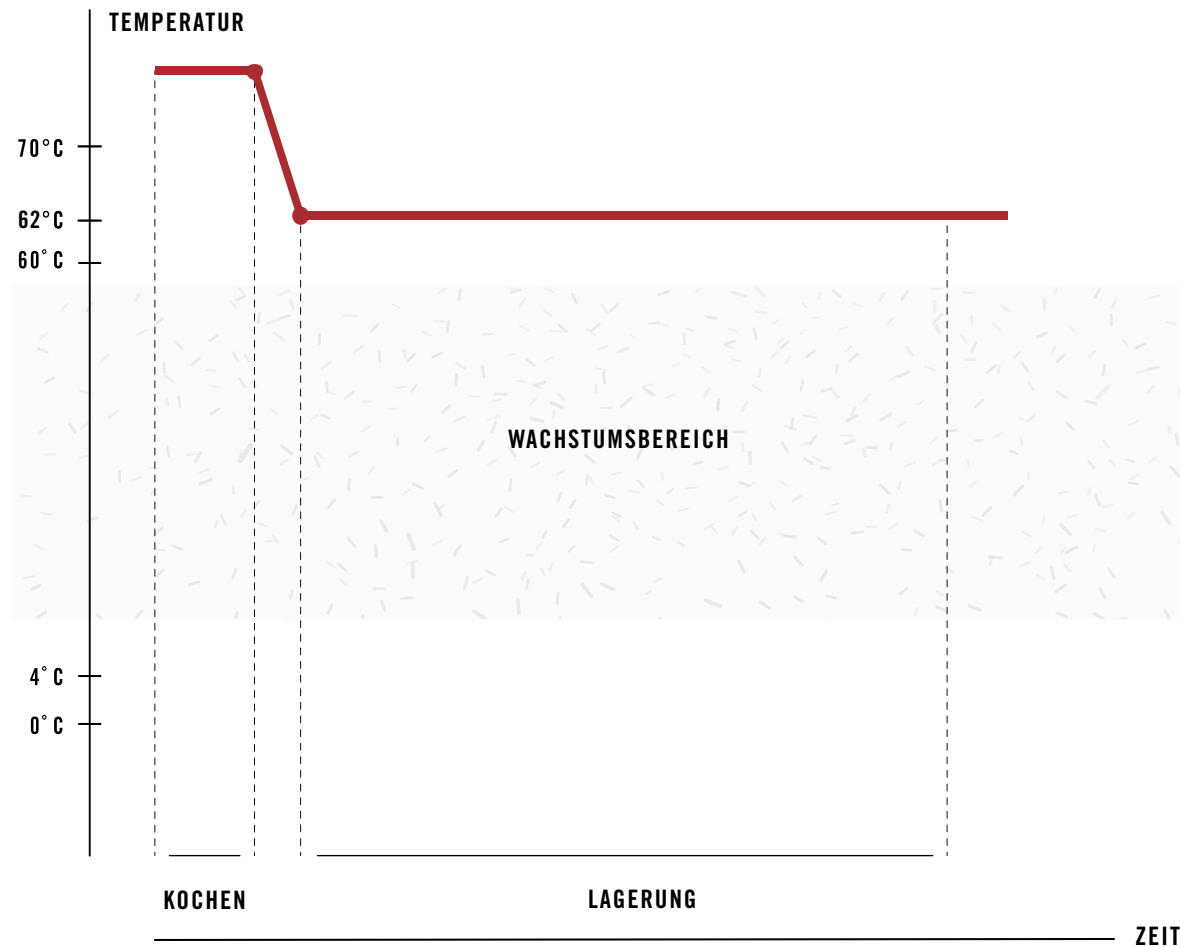
EVEREO® ist der erste Heißkühlschrank überhaupt, ein einzigartiges Gerät, das gekochte Mahlzeiten tagelang bei der Temperatur hält, wie Sie Ihnen serviert werden.

Ausnutzen der ganzen Wissenschaft hinter Servicetemperatur und Speisekonservierung, EVEREO® bewahrt gekochte Mahlzeiten bei Temperaturen über 62°C durch eine Kombination von extrem genauen Temperatur- und Atmosphärenkontrollen tagelang sicher auf.



LEBENSMITTELSICHERHEIT: BEWUSST

LAGERUNG BEI SERVIERTEMPERATUR



Service-Temperatur-Speicherung ist die innovative und patentierte Technik, die die Grundlage der EVEREO®-Technologie bildet.

EVEREO® funktioniert nur und ausschließlich bei Temperaturen, bei denen Bakterien nicht leben können, so dass sie sicher sind und damit die Lebensmittelsicherheit. Die Konservierung der Lebensmittel im Inneren von EVEREO® über 8

Stunden, auch wenn sie vorher auf 3°C gekühlt wurden, garantiert die vollständige Pasteurisierung.

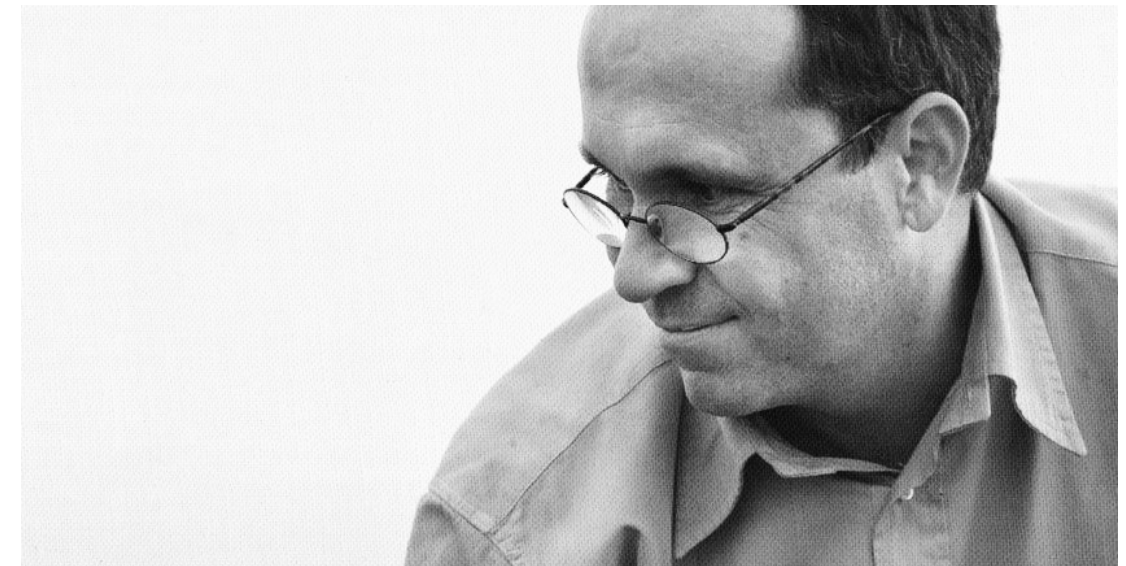
Zahlreiche Tests in mehreren unabhängigen Laboren haben die Vorteile der Technologie nachgewiesen. Diese gelten sowohl in Bezug auf die mikrobiologische Sicherheit als auch auf die Konservierung, die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln, sowie Zeit und Ressourcen sparen.

Professor Davide Cassi

WISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN

Nach den Jahren des Laufens war es wieder die Langsamkeit. Vor uns stand die Möglichkeit der letzten Stufe der Konservierungskunst: die legendäre sechste Serie, das gekochte und konservierte Produkt bei Serviertemperatur. Es dauerte Jahre des Studiums, Experimente, erfolgreiche und gescheiterte Versuche. Es brauchte Ausrüstung, die nicht existierte und die die Hersteller durch Arbeiten von Ellbogen zu Ellbogen entwickelten. Ellbogen an Ellbogen mit uns. Wir haben es endlich geschafft.

Profesor Davide Cassi, Uniwersytet w Parmie



Das Labor für Physik der Gastronomie und das Labor für die Zukunft der Küche von Parma haben eine grundlegende Rolle bei der Entwicklung und Verfeinerung der wissenschaftlichen Grundlagen der Serviertemperaturkonservierung gespielt. Ihr Gründer, Davide Cassi, Professor für Physik der festen Materie an der Universität Parma,

arbeitet seit über 20 Jahren mit den besten Köchen und Konditoren der Welt zusammen und entwickelt neue Kochtechniken.

Für seine Forschungstätigkeit zu Wissenschaft und Gastronomie hat er zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter den Internationale Katharinenpreis".

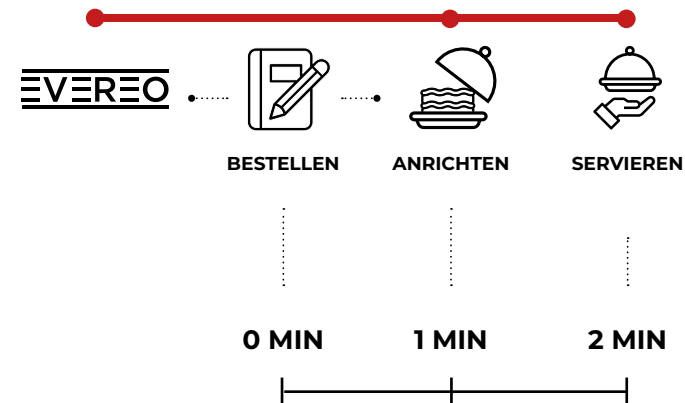
NULL WARTEZEIT FÜR IHRE KUNDEN

DIE QUALITÄT VON SLOW FOOD UND DIE SCHNELLIGKEIT DES SCHNELLEN SERVICE

EVEREO® - DIE REVOLUTION

REGENERATIONS- UND BETRIEBSZEIT: NULL

62°C / 70°C



**10+ MINUTEN
ZEIT GESPART!**

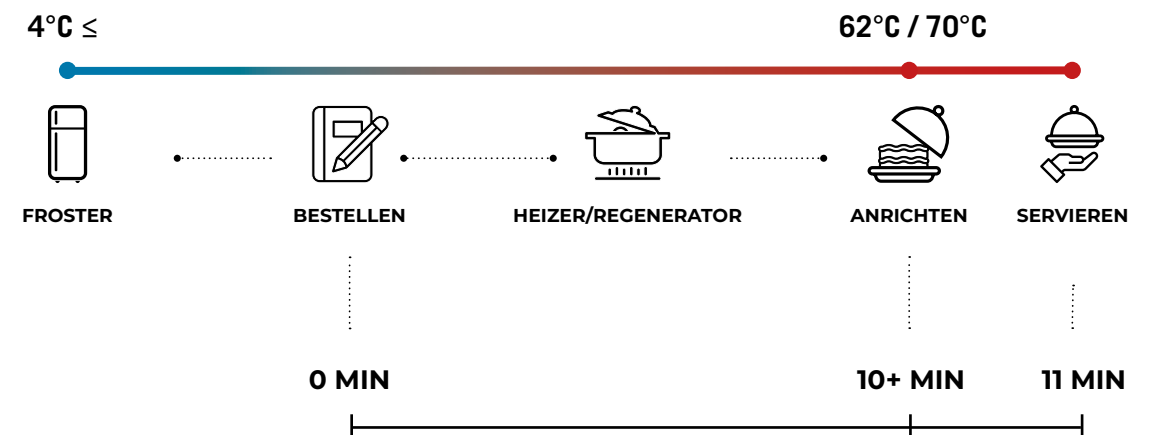
**Daten bezüglich der Zeit, die für die Bedienung einer Portion Lasagne benötigt werden.*

Mit EVEREO® entscheiden Sie, wann und wo Sie Ihr Menü kochen sollen. Traditionelle Gerichte, die langsames Garen und komplexe Verarbeitung erfordern, können in Ihrer Küche zubereitet oder geliefert werden. In den ruhigsten Momenten der Woche in Ihrem Geschäft und bei Serviertemperatur gelagert, immer servierbereit!

Ihre Kunden werden ein einzigartiges Erlebnis erleben: Sie können zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit hochwertige Slow Food-Gerichte erhalten.

Ihr Unternehmen wird die Vorteile sofort erkennen: mehr Tischrotation, größere Kundenzufriedenheit, höhere Gewinne.

KOCHEN - KÜHLEN - REGENERATIONSPROZESS IHR KUNDE WARTET



Sechs weitere Gründe, sich für die Teilnahme an der Revolution zu entscheiden

ANDERE VORTEILE



ORGANOLEPTISCHE QUALITÄT UND GLEICHMÄSSIGE TEMPERATUR.

EVEREO® bewahrt die Nährwerte und die innere Struktur der Lebensmittel; vom Moment des Kochens bis zum Servieren verändern sich die Lebensmittel nicht wesentlich und haben eine vollkommen homogene Temperatur in ihrem Inneren.



ENERGIESPAREN

EVEREO® verwendet die innovativsten Isoliertechnologien, um einen geringeren Verbrauch als bei einem Gefrierschrank oder einem Schnellkühl- und Regenerationsverfahren zu gewährleisten.



ZEIT DER DIENSTLEISTUNG

Warme Speisen stehen zu jeder Tages- und Nachtzeit bereit. Von der Bestellung zum Teller in Sekunden. Ihr Vorteil? Sehr schnelle Servicezeiten, erhöhte Tischrotation und Gewinne.



ELIMINIERUNG VON LEBENSMITTELABFALL

Die Verschwendung von Lebensmitteln kann eliminiert werden: lange Haltbarkeit ermöglicht es Ihnen, morgen das zu servieren, was Sie heute nicht verkaufen, wodurch Reste eliminiert und Ihr Gewinn vervielfacht wird.



DAS RESTAURANT OHNE KÜCHE

EVEREO® ermöglicht es Ihnen, Ihre Küche zu zentralisieren oder auszulagern um größere Economie zu erzielen oder um warme Speisen an Orten ohne Küche zu verkaufen.



EINSPAREN DER ARBEITSKOSTEN.

Einen Teil des Menüs im Voraus vorzubereiten bedeutet, die Zeit des Personals in der Küche optimal zu nutzen: Das Kochen in den Momenten, in denen die Küche nicht beschäftigt ist, hält Ihr Team in den hektischen Momenten des Services frei.



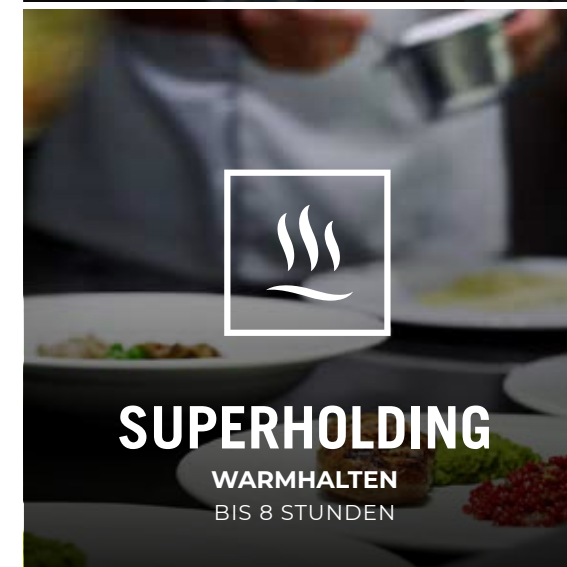


EVEREO®

3 VERSCHIEDENE ARTEN DER NUTZUNG

Sie können wählen, wie Sie EVEREO® verwenden möchten: als ausgeklügelter Warmhalteschrank - der eine beispiellose Haltbarkeit erreicht - oder Sie nutzen die Vorteile der Temperaturlagerungstechnologie,

um Ihre Gerichte tagelang bereit zu halten. Wenn Sie nach mehr Flexibilität suchen, können Sie sich sogar dafür entscheiden, um die verschiedenen Funktionen von EVEREO® gleichzeitig zu nutzen!

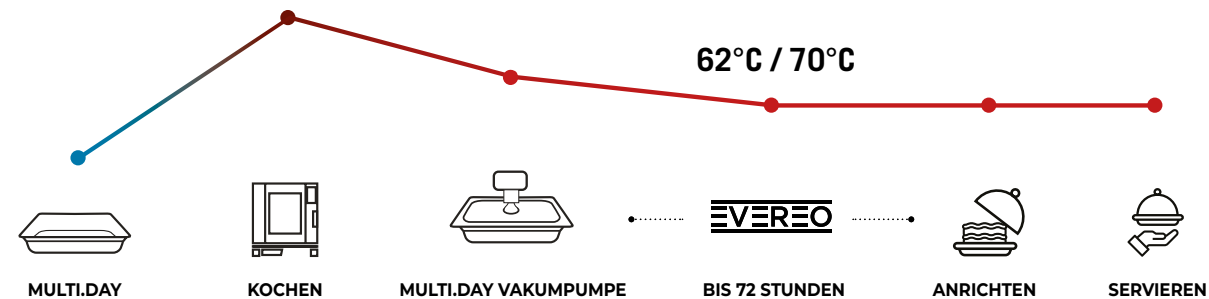


multi day EVEREEO® MULTI.DAY BEHÄLTER

BIS ZU 72 STUNDEN: KOCHEN UND LAGERN

Kochen Sie wie immer: Mit dem UNOX MULTI.Day Behälter saugen Sie nach dem Garen den gesamten Behälter mit den noch heißen Speisen ab, dank der patentierten MULTI.Day VACUUM PUMP Technologie und dem MULTI.Day LID Deckel.

In Evereo legen und die Speisen sind bis zu 72 Stunden bei Serviertemperatur haltbar. Sie können es in Sekundenschnelle servieren, wenn Ihre Kunden danach fragen.



Die Aufbewahrung der Speisen bei Serviertemperatur mit EVEREO MULTI.Day verhindert die Vermehrung von Bakterien in den gekochten Speisen. Die zu konservierenden Mahlzeiten müssen unter strikter Einhaltung der Lebensmittelsicherheitsverfahren und -gesetze zubereitet und gekocht werden.

Eine ausreichende Sterilisation der MULTI.Day Deckel und Behälter ist vor dem Kochen und der Lagerung erforderlich (20 min 120°C 100% Dampf oder 5 min 180°C 40% Dampf). Vor dem Servieren sollte alles, was verdächtig aussieht oder riecht, weggeworfen werden.

MULTI.DAY BEHÄLTER

Dank der superstarken Struktur und der hohen Stahlstärke, mit der sie gebaut sind, bieten die MULTI.Day Behälter bei jeder Temperatur eine unglaubliche Leistung und sind widerstandsfähig gegen Verschleiß und die Kräfte, die bei der Vakuumeinstellung entstehen.

Die hochtemperaturbeständige Silikondichtung am Deckel und das Edelstahlventil sorgen für langfristige Dichtheit. Die UNOX MULTI.Day Behälter haben eine Tiefe von 100 mm und sind in zwei Größen, GN 1/1 und GN 1/2, erhältlich.



MULTI.DAY HOT VACUUM

Sie können Ihre Mahlzeiten so zubereiten, wie Sie es immer getan haben, und die Vorteile der Serviertemperaturlagerung genießen, ohne die Abläufe in Ihrer Küche wesentlich zu beeinflussen.

Die patentierte UNOX MULTI.Day HOT VACUUM ist so konzipiert, dass sie im MULTI.Day Behälter ein Vakuum erzeugt, sobald der Garprozess beendet ist, während das Gargut noch heiß ist.



VAKUUMNIVEAUÜBERWACHUNG

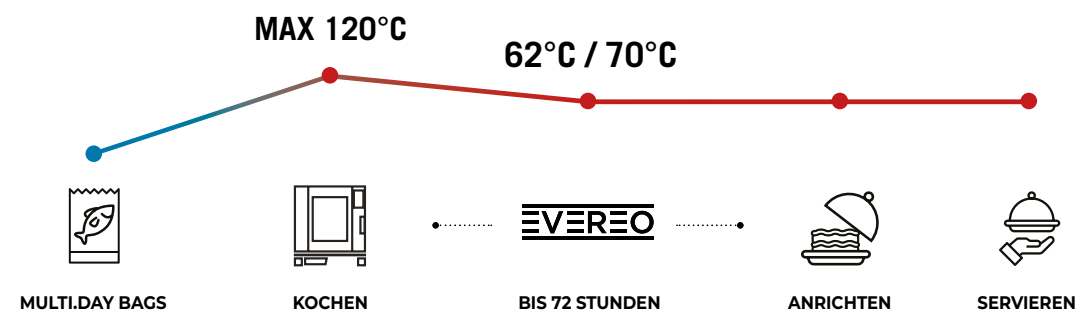
Mit Hilfe intelligenter Sensoren überwacht EVEREO® ständig den Zustand des Schrankes und erkennt automatisch, wenn einer der MULTI.Day Behälters während der Lagerung an Vakuum verliert.

In einem solchen Fall greift EVEREO® sofort ein, indem es eine Warnung anzeigt, damit Sie erkennen können, welcher Artikel überprüft werden muss, bevor sein Geschmack beeinträchtigt wird.

multi day EVEREO® MULTI.DAY-BAGS

BIS ZU 72 STUNDEN: VAKUUMGAREN UND LAGERUNG

MULTI.DAY-BAGS sind zertifizierte MULTI.DAY-Beutel, die so konzipiert sind, dass sie der Temperaturbelastung während des Koch- und Lagerprozesses standhalten und sicherstellen, dass während der Lagerzeit bei Serviertemperatur keine Kunststoffpartikel in die Lebensmittel gelangen.. Sobald die Speisen in ihnen mit normaler Vakuummartechnik gegart sind, legen Sie die MULTI.DAY-Beutel in den EVEREO ein, ohne sie zu kühlen, um sie bis zu 72 Stunden bei Serviertemperatur zu konservieren und immer für jeden Bedarf bereit zu sein.



Heiß ist das neue Kalt

Heiß ist das neue Kalt



16 — MULTI.DAY

17 — MULTI.DAY

MULTI.DAY BAGS ZERTIFIZIERTE VAKUUMBEUTEL

MULTI.Day Bags sind für das Vakuummaren und die Lagerung von Lebensmitteln konzipiert.

Die Analyse spezialisierter Labore hat bescheinigt, dass die MULTI.Day Bags bei der Lagerung von Lebensmitteln bei Temperaturen zwischen 62°

C und 85° C ein Höchstmaß an Sicherheit und Haltbarkeit bieten. Von qualifizierten Labors durchgeführte Tests haben gezeigt, dass nach 14 Tagen Lagerung bei Serviertemperatur keine Spuren von Kunststoffmaterial in Lebensmitteln vorhanden sind.



ABDICHTUNGSKONTROLLE

Mit Hilfe intelligenter Sensoren überwacht EVEREO® ständig die Kammer und erkennt automatisch, wenn eine der Verschlüsse der MULTI.Day BAGS Vakuumbbeutel beschädigt wurde.

In einem solchen Fall greift EVEREO® sofort ein, indem es eine Warnung anzeigt, um Sie darauf hinzuweisen, welcher Artikel geprüft werden muss, bevor sein Geschmack beeinträchtigt wird. Fühlt euch sicher!



RESTAURANT

RESTAURANT LA PAROLINA
TREVINANO (VT)

"EVEREO® ist ein Produkt, welches unsere Arbeit mit neuen Augen sehen lässt."

ISIDE DE CESARE
CHEFKOCH, EIN MICHELIN-STERN

Von Anfang an habe ich das Innovationspotenzial von EVEREO® verstanden. Ein Produkt, das die Norm bricht, ein Produkt, das es zu entdecken und zu benutzen gilt. Ich habe es mit Neugier und Begeisterung ausprobiert.



VERMINDERUNG VON ABFALL

Durchgängig

Je mehr die Qualität der Lebensmittel garantiert ist, sowie je länger sie gelagert werden können, desto weniger Abfall gibt es.



PRODUKTQUALITÄT

Verbessert

"Ich habe eine Verbesserung der Produktqualität festgestellt in Bezug auf Textur und Geschmack."



VORBEREITUNGSZEIT

Reduziert

Dank EVEREO® ist es jetzt einfacher und reibungsloser, vor und während des Dienstes zu arbeiten. Es ist, als hätte man einen Verbündeten in der Küche.



ARBEITSPROZESSE

Vereinfacht

"Alles läuft glatter und flüssiger, weil man die Konservierung der Lebensmittel nicht kontrollieren muss."



GESAMTKOSTEN FÜR
LEBENSMITTEL

-30%

"Es hängt von zwei Bedingungen ab: Wir haben weniger Abfall und wir arbeiten mit großen Mengen in völliger Sicherheit."



TEMPO DES
DIENSTES

-40%

"Verbessern Sie die Verwaltung des Dienstes mit der angebotenen Garantie von EVEREO®. Die Kunden werden pünktlich bedient, und meine Mitarbeiter arbeiten leichter."

Heiß ist das neue Kalt

HOTEL

F&DE-GRUPPE
MILANO

Mit EVEREO® werden die Grenzen von Raum, Zeit und Energie völlig überschritten, und die Leichtigkeit des Transports ist ein zusätzlicher Vorteil.

RENATO PELLIZZARI
GESCHÄFTSFÜHRENDER CHEF DER F&DE GRUPPE

Wir handhaben große Mengen in unseren Banketts, und das hat erhebliche Auswirkungen auf den Arbeitsablauf. Je mehr Lebensmittel Sie brauchen, desto vorsichtiger müssen Sie sein.



FRANCHISIEREN

DANTE'S
NOVARA

"Wir haben es geschafft, das Nachfüllen der Produkte zu organisieren, indem wir den Abfall eliminiert haben. Dank EVEREO® haben wir unsere Arbeitsweise revolutioniert. Dieses Produkt gibt uns eine wichtige Hand."

ANDREA CALISTRI
GESCHÄFTSFÜHRER & GRÜNDUNGSPARTNER

Qualität und Schnelligkeit sind beide von entscheidender Bedeutung. Alles, was diese beiden Faktoren verbessert, ist mehr als willkommen.



DIENSTZEIT

3 Min

Besonders beim Mittagessen wird der Tisch schneller gewechselt. Dadurch können mehr Menschen mit qualitativ hochwertigeren Gerichten bedient werden.



REZEPTE MIT EVEREO®

Mehr Vielfalt

Wir haben eine abwechslungsreiche Speisekarte: köstliche Vorspeisen, Pasta, Salate und Pizzen. Mit EVEREO® können 70 % unserer Gerichte gegart, warm gehalten und serviert werden, wobei Konsistenz und Eigenschaften erhalten bleiben: eine Leistung.



LEBENSMITTELQUALITÄT

Verbessert

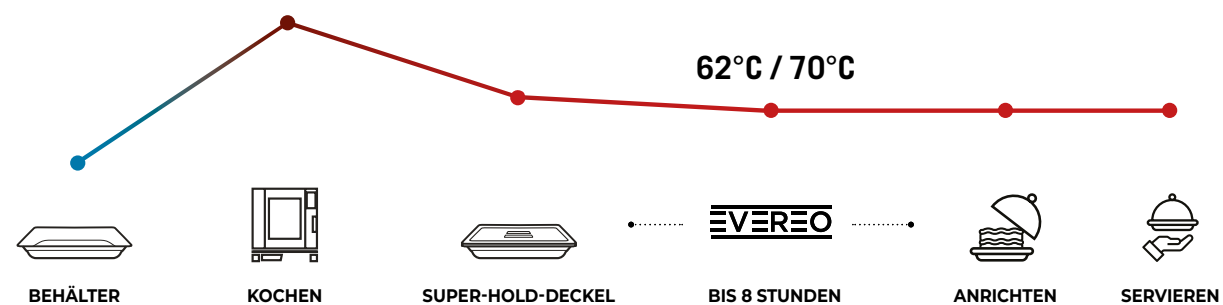
Wir haben jene Produkte eingeführt, die durch die Mikrowelle ihren Geschmack und ihre Eigenschaften verlieren; mit EVEREO® bleiben sie geschmacklich und organoleptisch unverändert.



EVEREO® SUPERHOLDING

BIS ZU 8 STUNDEN: HALTEN

EVEREO® ermöglicht es Ihnen, gekochte Lebensmittel weit über 2 Stunden zu lagern, was von den traditionellen Bewahrern erlaubt wird. Dank der Fähigkeit von EVEREO®, die Temperatur und die Aufrechterhaltung der Atmosphäre präzise zu kontrollieren und zu steuern, können Ihre Lebensmittel in geschlossenen oder offenen Behältern bis zu 8 Stunden lang mit einwandfreien Ergebnissen gelagert werden. Mit dem SUPERHOLDING-Modus können Sie Ihre persönlichen Programme auf EVEREO® einstellen, indem Sie unversiegelte oder offene Behälter oder Schalen verwenden, um Ihre Gerichte bis zu 8 Stunden einwandfrei zu halten.



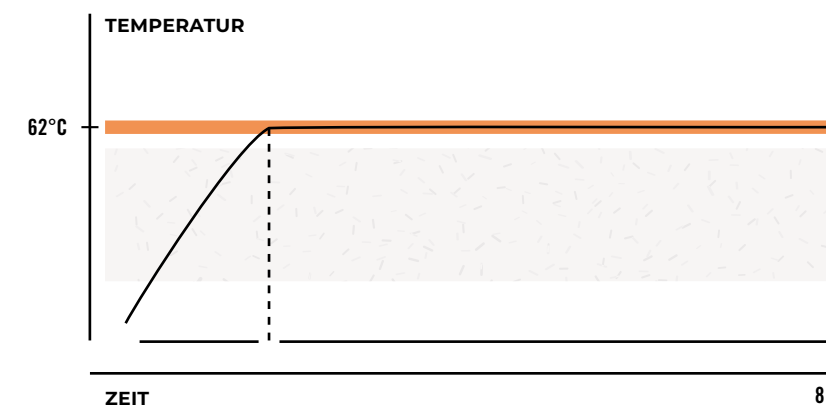
Die Lagerung bei Temperatur mit EVEREO SUPERHOLDING verhindert die Vermehrung von Bakterien in gekochten Speisen. Die zu konservierenden Mahlzeiten müssen streng nach den Verfahren und Gesetzen zur Lebensmittelsicherheit zubereitet und gekocht werden. Vor dem Servieren sollte alles, was verdächtig aussieht oder riecht, entfernt werden.



PRÄZISE KONTROLLE VON TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT

Das Geheimnis der Lagerkapazität von EVEREO® mit unverschlossenen Behältern liegt in der genauen Kontrolle der Temperatur- und Klimabedingungen. Dank des Einsatzes von Sensoren der neuesten Generation ist EVEREO® so präzise, dass es die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit in jedem Regal mit äußerster

Präzision vollkommen gleichmäßig hält. Seine Heiz-, Kühl- und Feuchtigkeitsausstoßsysteme sind schnell und leistungstark, um Temperatur- oder Feuchtigkeitsschwankungen schnell und effektiv auszugleichen, die auftreten, wenn kalte oder warme Speisen in EVEREO® eingelegt oder die Tür kurzzeitig geöffnet und geschlossen wird.



DECKEL SUPERHOLDING-DECKEL

SUPERHOLDING-Deckel sind besonders geeignet, wenn die Möglichkeit, das Produkt im Lager zu sehen, die Bestandsführung unterstützt. Die glatten Innenflächen gewährleisten eine optimale Verteilung der Speisen in dem Behälter und eine einfache Reinigung. SUPERHOLDING-Deckel können bei jeder Temperatur von -40°C bis +99°C verwendet werden. Sie sind nicht verformbar, robust und angenehm zu berühren.





CATERING

MAGGIORDOMUS
PADOVA

"EVEREO® verlangt von Ihnen eine andere Arbeitsweise, aber in Bezug auf Zeit und Geschwindigkeit bietet es viele Vorteile."

FEDERICO RIZZI
EIGENTÜMER

Die Aufrechterhaltung von Temperatur und Textur ist für uns eine wesentliche Kombination. Es ist ein empfindliches Gleichgewicht, in dem man ein großer Spieler sein muss, aber auch über hervorragende Werkzeuge verfügen muss.



VORBEREITUNGSZEIT

-10%

Die Zubereitung ist schlanker und flüssiger. Dies ermöglicht es uns, dem Kundenmanagement und dem Service mehr Raum zu geben.



KÜCHENPERSONAL

-25%

Die Verarbeitung wird erleichtert, ebenso wie die Überwachung der Wartung der Lebensmittel.



VERBRAUCH

-10%

Im Allgemeinen haben wir festgestellt, dass der Verbrauch von Energie, Wasser und Gas zur Erhaltung der Nahrung zurückgeht.



KOSTEN

Vermindern

Es ist ein Balanceakt: Wo Energieeinsparungen eingreifen und die Überwachung eines Prozessschrittes abnimmt, sinken auch die Kosten.



SERVIERTE TELLER

Erhöhen

Die Ressourcen sind dem Dienst gewidmet, weil das Essen in völliger Autonomie warm gehalten wird. Es ist, als hätte man ein zusätzliches Paar Arme.



STUNDEN DER VORBEREITUNG

Verringern

Wenn Ofen und Mikrowelle nicht mehr in Gebrauch sind, verkürzt sich die Vorbereitungszeit.

SUPERMARKT

DIE KAUE
LOMBARDEI

*"Mit EVEREO® ist das Personal ruhiger und die Konservierung der Lebensmittel ist aus organoleptischer Sicht viel besser."
Einkäufer/Einkaufsleiter*

LA COOP
LOMBARDIA

"Eines unserer Hauptziele ist die Aufrechterhaltung von Speisen. Ob gegrillt, paniert oder gekocht, sie behalten die richtige Konsistenz, Farbe und natürliche Aromen nach dem Kochen bei."



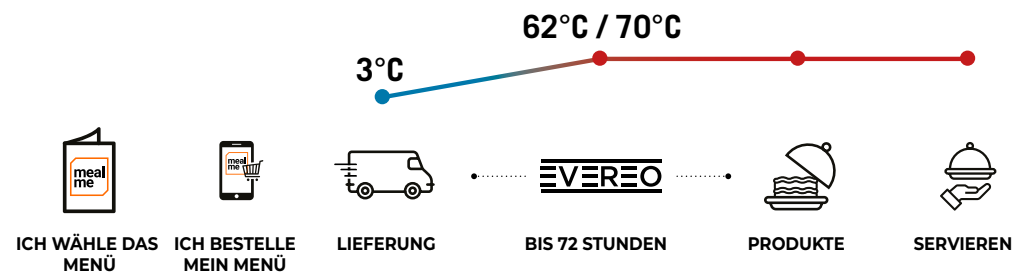


Es liegt alles an Ihnen.

WWW.MEALMEFOOD.COM

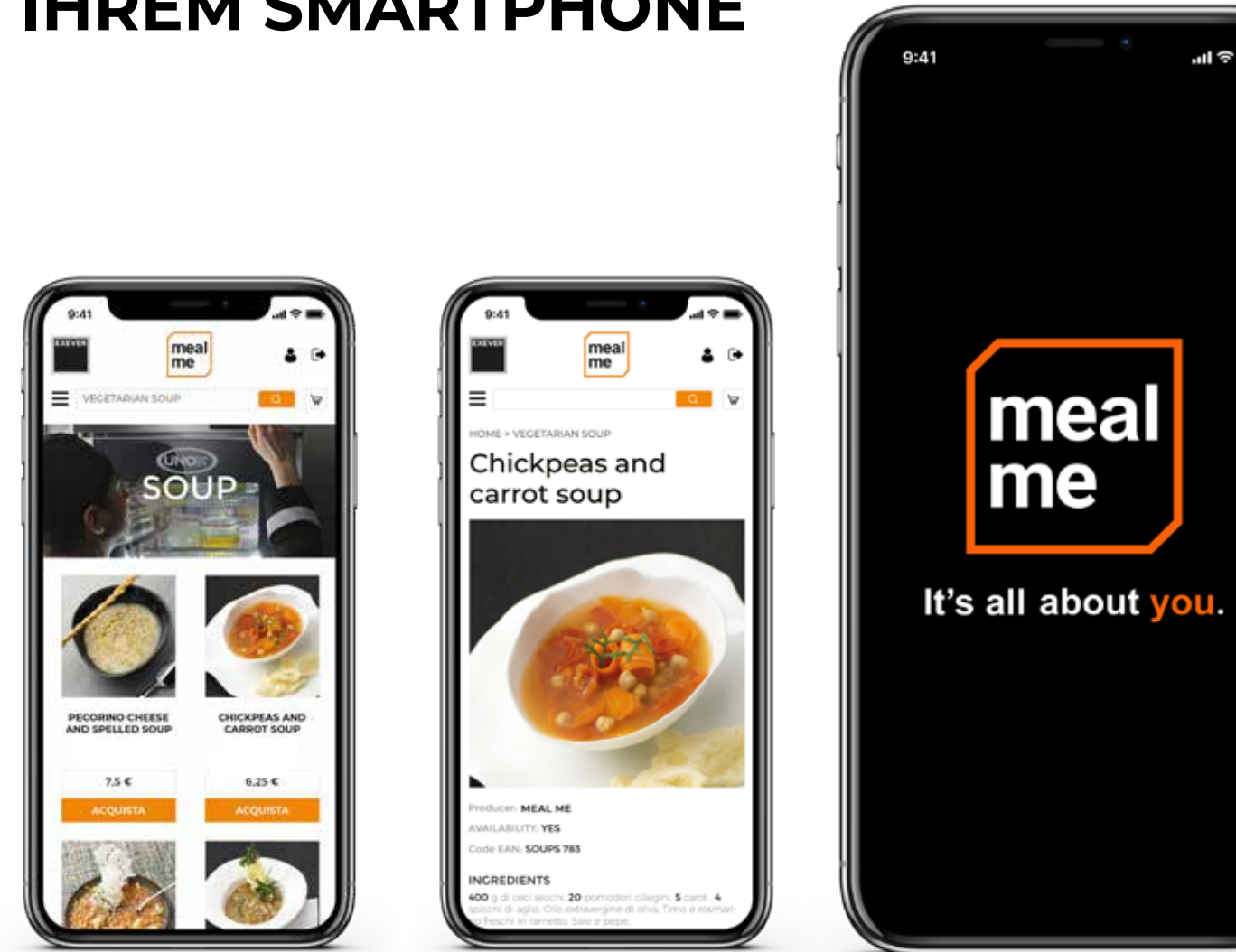
Die Revolution ist jetzt: Mit EVEREO® und MEAL ME können Sie Ihre Speisekarte um hervorragende Produkte erweitern, ohne sie kochen zu müssen.

Auf www.mealmefood.com finden Sie Lösungen für ein komplettes Menü oder Sie können Ihr Menü mit speziellen und einzigartigen Rezepten oder mit Produkten integrieren, die für Menschen geeignet sind, die an Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien leiden.



MEAL ME

ALLES IN REICHWEITE VON IHREM SMARTPHONE



Sie müssen nur die gewünschten Gerichte über Ihr Smartphone oder Ihren Computer bestellen: Sie werden geliefert, dass es bequemer für Sie und Ihre Mitarbeiter ist. Durch die Verbindung von EVEREO® mit

dem Internet synchronisiert sich das MEAL ME-Menü mit dem Bedienfeld Ihres Evereo®: Sie müssen nur auf den entsprechenden Bereich zugreifen und das bestellte MEAL ME-Speicherprogramm starten.



BAR

DOM
MAILAND

"Dadurch konnten wir unseren Umsatz in der Mittagspause mit den selben Mitteln steigern."

MANAGER,
DER BAR DOM.

Die Mittagspause an der Bar ist ein Synonym für Schnelligkeit und Unmittelbarkeit. Wenn Sie diesen Mix abwechslungsreich gestalten, kann der Umsatz nur steigen.



AUFSTOCKUNGSTISCHE

+70%

Die meisten unserer Mittagsguesten sind Arbeiter. Wir haben 70% mehr erreicht als die bedienten Tische, was mehr Umsatz und mehr Gewinn garantiert.



MITTAGSPAUSENPERSONAL

-1 Person

Mehr Tische mit einer Person weniger im Service. Weil man nicht kochen muss und die Qualität des Essens nicht kontrollieren muss.



UMSATZ IN DER MITTAGSPAUSE

+40%

Mehr Kunden und der Bedarf an weniger Ressourcen führen zu einem positiven Fazit: Der Umsatz ist gestiegen.

EVEREO®

Dies ist ein völlig neuer Ansatz für jeden, der Essen zubereitet und serviert, vom Einzelcafé bis hin zu einer großen Institution.

Revolutionäres Denken, das alle Mitarbeiter in einen Meisterkoch verwandelt, Kapital freisetzt, Kapazitäten maximiert, Arbeit, Energie und Abfall reduziert und Ihre wählerischsten Esser immer wieder erfreut".

JO CLEARY
Hospitality Quality Outcomes
AUSTRALIA

Jo Cleary von den Dining Experience Specialists arbeitet mit Betreuern älterer Menschen zusammen und fragt, wie Mahlzeiten genussvoll, nahrhaft und innovativ sein können. Sie ist dafür bekannt, "das Unsichtbare sichtbar zu machen". Sie berät das Personal, um nachhaltige Qualitätsverbesserungen zu optimalen Kosten zu erreichen.



EVEREO®
SERVIERTEMPERATUR
LEBENSMITTELKONSERVIERUNG



EVEREO® CUBE
 10 460x330

EVEREO® 900
 10 GN1/1

EVEREO® 600
 10 GN1/1



EVEREO® 600
 10 GN1/1

Mit nur 600 mm Tiefe ist EVEREO® 600 die Lösung kompakt für die Installation in kleinen Küchen oder auf einem Bartresen. EVEREO® 600 passt leicht zu jeder Umgebung und ist mit Türöffnung links oder rechts erhältlich.

Großes Glas und LED-Licht ermöglichen maximale Sichtbarkeit der Behälter, während die kompakte Größe einen schnellen Zugriff auf die zu servierenden Produkte ermöglicht, ohne dass die Behälter entfernt werden müssen.



EVEREO® 900
 10 GN1/1

EVEREO® 900 ist die optimale Lösung für all diese Umgebungen die in der Breite nur wenig Platz haben. Weniger von 1 Quadratmeter, die zwei EVEREO® 900 übereinander, können Sie bis zu 240 Portionen Lebensmittel lagern und so jeden Millimeter Ihrer Küche ausnutzen.

EVEREO® 900 passt sich leicht an jede Art von Anwendung an und ist mit einer links oder rechts öffnenden Tür ausgestattet.



EVEREO® CUBE
 10 460x330

EVEREO® CUBE ist die kompakte Lösung für Installationen in kleinen Räumen und außerhalb des Küchenbereichs. Die Klapptür ermöglicht ein leichtes Öffnen auch bei sehr eingeschränkten Platzverhältnissen.

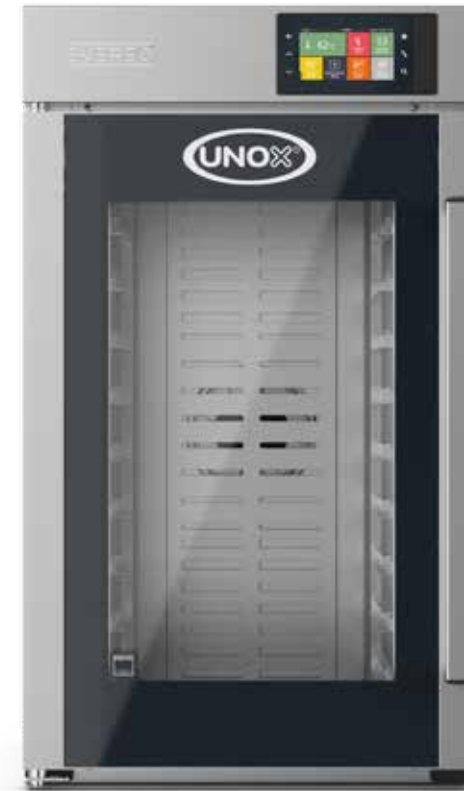
EVEREO® CUBE ist speziell für diejenigen konzipiert, die sich für MEAL ME-Produkte zur Erweiterung Ihres Catering-Angebots entschieden haben oder beginnen, eines zu haben.

EVEREO®
**TECHNISCHE
 DATEN**



EVEREO® 600 10 GN1/1

MERKMALE	
01. KAPAZITÄT	10 GN1/1
02. PORTIONEN KAPAZITÄT MEAL ME	200 Portionen
03. ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	67 mm
04. FREQUENZ	50/60 Hz
05. SPANNUNG	220-240 V
06. ELEKTRISCHE LEISTUNG	2.9 kW
07. ABMESSUNGEN (B X T X H MM)	750 x 618 x 916
08. GEWICHT	91,5 kg



EVEREO® 900 10 GN1/1

MERKMALE	
01. KAPAZITÄT	10 GN1/1
02. PORTIONEN KAPAZITÄT MEAL ME	200 Portionen
03. ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	67 mm
04. FREQUENZ	50/60 Hz
05. SPANNUNG	220-240 V
06. ELEKTRISCHE LEISTUNG	2.9 kW
07. ABMESSUNGEN (B X T X H MM)	535 x 888 x 916
08. GEWICHT	75 kg



EVEREO® CUBE 10 460X330

MERKMALE	
01. KAPAZITÄT	10 460x330
02. PORTIONEN KAPAZITÄT MEAL ME	80 Portionen
03. ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	28 mm
04. FREQUENZ	50/60 Hz
05. SPANNUNG	220-240 V
06. ELEKTRISCHE LEISTUNG	1.5 kW
07. ABMESSUNGEN (B X T X H MM)	600 x 590 x 610
08. GEWICHT	47,5 kg

EVEREO® KONFIGURATIONEN

EVEREO® 600
10 GN1/1

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® CUBE
10 460X330

EVEREO® AUF HOHEM UNTERGESTELL

Die Kombination EVEREO® und dem Untergestell mit Einhänggestell steht für eine kompakte und funktionelle Lösung.



EVEREO® GESTAPELT

Alle Vorteile von EVEREO® wurden verdoppelt. Lagern Sie bis zu 240 Portionen Lebensmittel für die intensivsten Arbeitsspitzen oder nutzen Sie zwei Lagertemperaturen, um Ihr Angebot zu erweitern. Verwenden Sie ein EVEREO® im MULTI.Day/MEAL ME-Modus und das andere im SUPERHOLDING-Modus, um Ihre Küche besser zu organisieren.



EVEREO® & OFEN CHEFTOP MIND.MAPS™

Die Kombination von EVEREO® und CHEFTOP MIND.Maps™ ist die beste Lösung für die Organisation aller Prozesse in Ihrer Küche. Sie ermöglicht es Ihnen, den Raum optimal zu nutzen, Zeitverluste zu reduzieren und die der Arbeitskraft.



EVEREO® ZUBEHÖR



HOHES UNTERGESTELL

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MITTELHOHES UNTERGESTELL

EVEREO® CUBE



NIEDRIGES UNTERGESTELL

EVEREO® CUBE



UNTERGESTELL BODENTIEF

EVEREO® 600
EVEREO® 900



MONTAGESET

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



AUFBEWAHRUNGS ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY BAGS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SUPER-HOLD- DECKEL

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY HOT VACUUM

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



KIT FÜR HOHE FÜSSE

EVEREO® 600
EVEREO® 900



KIT FÜR HOHE FÜSSE

EVEREO® CUBE



RAD-KIT

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



WIFI-KIT

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SPRÜHEN&SPÜLEN

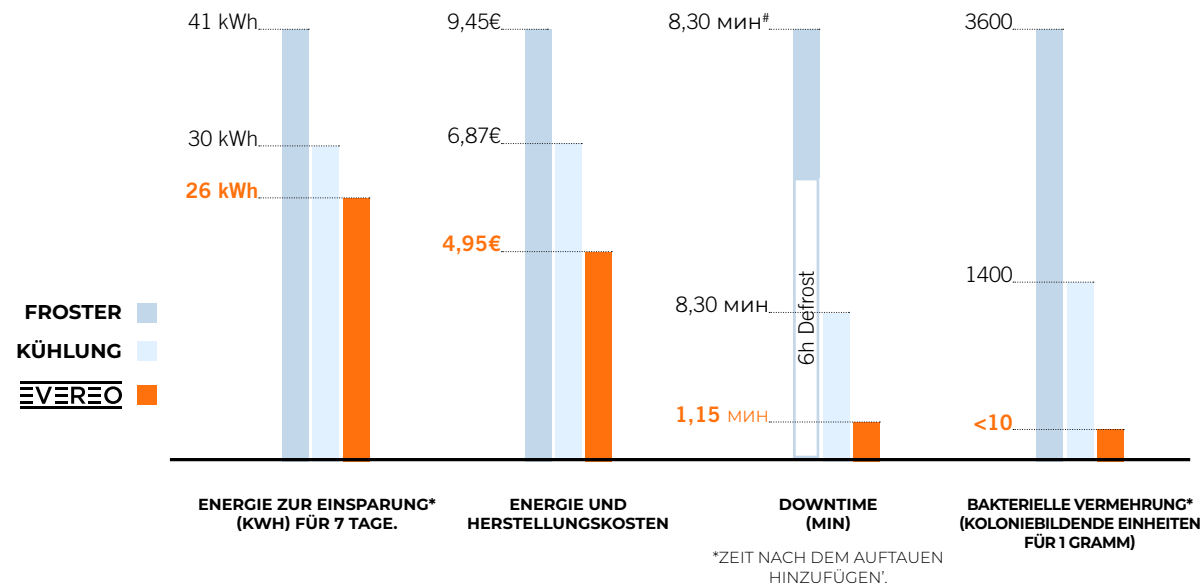
EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

ZEIT UND GELD SPAREN

EVEREO IN ZAHLEN

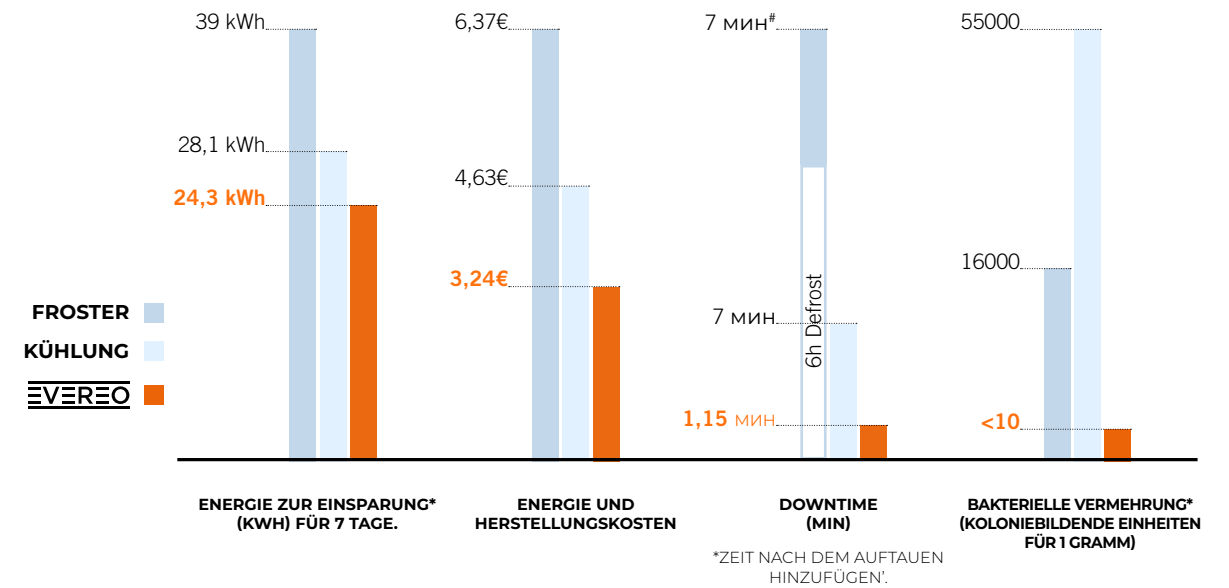
GEFLÜGEL

Hühnerbrust bei niedriger Temperatur in Aufguss von EVO-Öl und Gemüse gekocht in der Saison". Die Daten basieren auf einer vollen Ladung von 96 vakuumverpackten Portionen (24 ganze Brüste). "



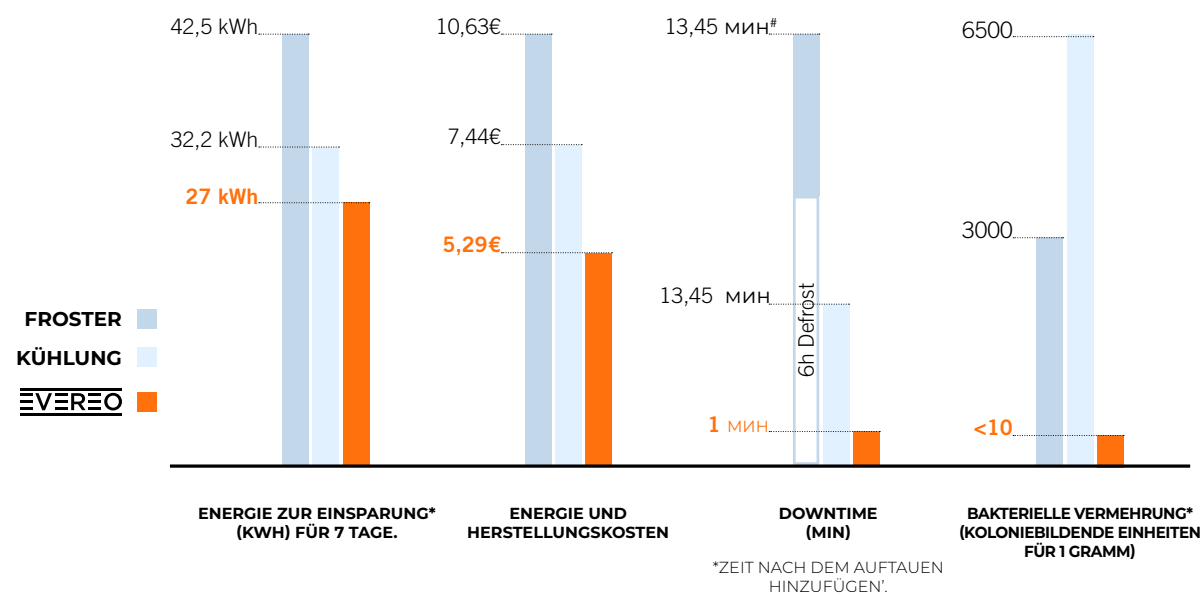
FISCH

Mediterraner Schwertfisch mit rotem Radicchio und knusprigem Salat von Fenchel". Die Daten basieren auf einer vollen Ladung von 80 Vakuumpartionen (12 kg Schwertfischfilets)".



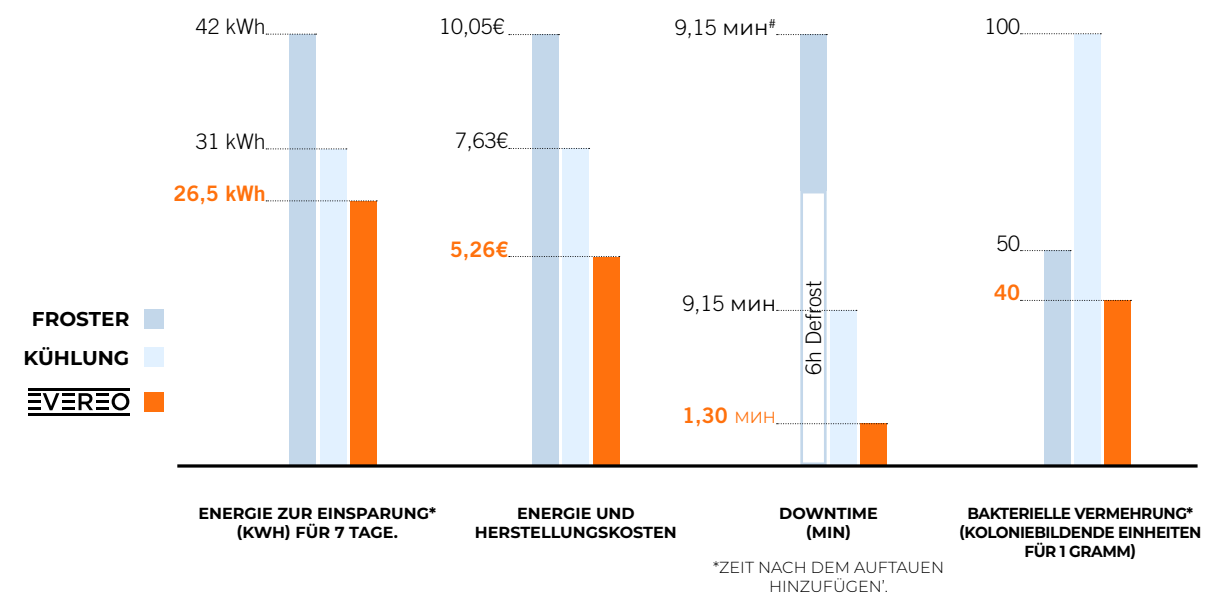
LASAGNE

Lasagne mit Champignons und Taleggio-Käse g.U.. Die Daten basieren auf einer Volllast von 180 Vakuumpartionen (7 GN 1/1 Lasagne-Schalen)".



FLEISCH

Italienische Fleischklöße mit Tomatensauce, Rotwein und Kräutern. Die Daten basieren auf einer Volllast von 25 Vakuumpartionen (15 kg Fleisch und 12,5 kg Sauce)".



*GEFRIERSCHRANK UND KÜHLSCHRANK MIT EINER KAPAZITÄT VON 10 BLECHEN
**UM LABORTESTS ANZUFORDERN, WENDEN SIE SICH AN INFO@UNOX.COM

Beseitigt alle Zweifel

FAQ

Finden Sie heraus, was EVEREO® für Sie tun kann

01. Kann ich Essen warm halten?
02. Wie lange kann ich Lebensmittel aufbewahren?
03. Warum kann ich die gleiche Arbeit nicht mit einem Ofen oder einem anderen Wärmehalter ausführen?
04. Gart das Essen bei 62°C oder 70°C nicht weiter?
05. Bleibt das Essen auch nach dem Warmhalten gleich?
06. Was passiert, wenn ich die Tür mehrmals öffne und die Temperatur sinkt?
07. Wie kann ich dem Kunden gegenüber die "Schnelligkeit" der Dienstleistung rechtfertigen?
08. Ist es nicht teuer, Essen lange warm zu halten?
09. Was ist mit lokalen Gesundheitsbehörden oder HACCP-Protokoll?
10. Gibt es eine Ausbildung?

Jeden Zweifel ausräumen
und sich der Hitze-Revolution anschließen:

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: auftrag@unox.com
Tel. +43 800 880 963

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

BRAZIL

UNOX BRAZIL
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® gewann den KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 beim National
Restaurant Association Show 2020, Chicago.



SMART-LABEL 2019

EVEREO gewann den SMART LABEL 2019 Preis beim Gastgeber 2019 Mailand.



GOLDMEDAILLE GROSSKÜCHENSCHOW

EVEREO wurde jetzt bei der Innovation Challenge der Commercial Kitchen Show in London
sowohl 2018 als auch 2019 mit der Medaille ausgezeichnet. EVEREO wurde als "eine radikale
Innovation" und "ein echter Game-Changer" bezeichnet.



EVEREO®