

EVEREO®

CIEPŁA LODÓWKA

Ciepło jest nowym zimnem



INVENTIVE SIMPLIFICATION



EVEREO® FIRMY UNOX

EVEREO® jest odpowiedzią na pytanie: "Czy możliwe jest połączenie jakości tradycyjnej kuchni Slow Food ze sprawnością szybkiej obsługi?"

EVEREO® to połączony rezultat doświadczeń zgromadzonych przez UNOX oraz badań przeprowadzonych na uniwersytecie w Parmie.

EVEREO® jest innowacyjnym i zaawansowanym technologicznie urządzeniem do przechowywania produktów spożywczych w wysokiej temperaturze.

Urządzenie przechowuje potrawy w takiej temperaturze, w jakiej mają one zostać podane.

EVEREO® to rewolucja.

Rewolucja w daniach podawanych na gorąco.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® otrzymał nagrodę Kitchen Innovations Awards 2020 podczas National Restaurant Association Show 2020 w Chicago.



FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020

EVEREO® został wybrany finalistą konkursu Innovation Showcase 2020.



SMART LABEL 2019

EVEREO® zdobył nagrodę Smart Label na HOST 2019 w Mediolanie



ZWYCIĘZCA ZŁOTEGO MEDALU NA POKAZIE KUCHNI KOMERCYJNYCH

EVEREO® zdobył złoty medal w Konkursie Innowacyjności na Pokazie Kuchni Komercyjnych 2018-2019 w Londynie. EVEREO® od UNOX został uznany za "radykalną innowację rynkową" i "absolutny przełom".



REWOLUCJA

NOWY ROZDZIAŁ W SZTUCE PRZECHOWYWANIA POTRAW

1000 p.n.e

SÓL

pierwsza skuteczna metoda przechowywania żywności przez długi czas.

1769 n.e.

NICOLAS APPERT

zapropozował metodę polegającą na przechowywaniu żywności umieszczonej w szklanym słoiku, zalanym woskiem i wygotowanym.

1810 n.e.

PETER DURAND

zapropozował metodę przechowywania żywności w "niezniszczalnych" blaszanych puszkach.

1851 n.e.

JOHN GORRIE

wynalazł lodówkę.

1863 n.e.

LOUIS PASTEUR

zademonstrował w jaki sposób, dzięki wysokiej temperaturze, zapobiec namnażaniu się bakterii w żywności. Wynalazł pasteryzację.

1939 n.e.

II WOJNA ŚWIATOWA

żołnierze korzystają z żywności w próżniowych opakowaniach, pozwalających na jej długotrwałe przechowywanie.

2016 n.e.

UNOX

demonstruje metodę Przechowywania Żywności w Temperaturze Podawania; technologię umożliwiającą przechowywanie żywności przez kilka dni w wysokiej temperaturze.

ZACZYNA SIĘ TU I TERAZ

EVEREO

Rewolucja się wydarzyło, a jej imię to EVEREO®.

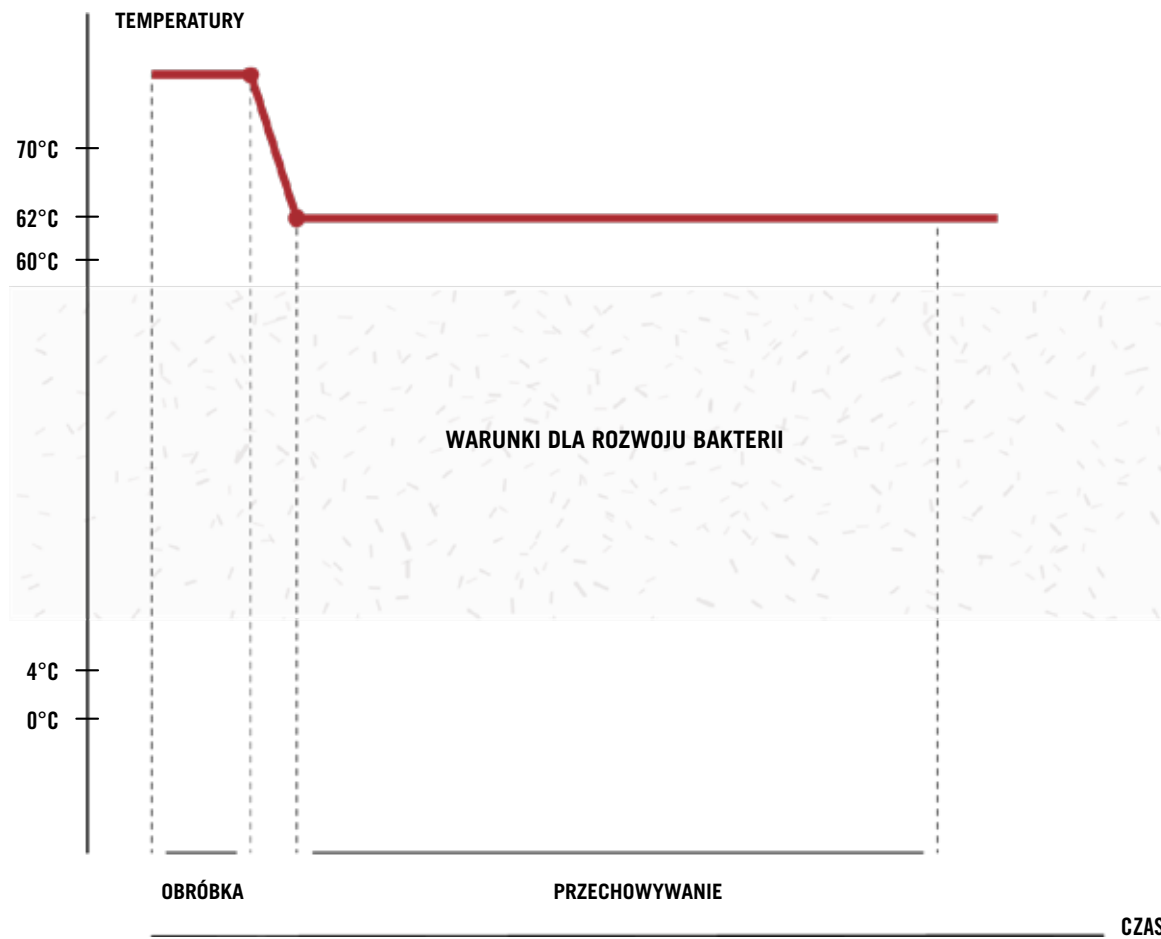
EVEREO® to pierwsza na świecie Ciepła Lodówka, unikalne urządzenie umożliwiające przechowywanie przygotowanych potraw w temperaturze podawania przez kilka dni.

Wykorzystując badania naukowe stojące za metodą Przechowywania Żywności w Temperaturze Podawania EVEREO® w bezpieczny sposób przechowuje przygotowane posiłki przez kilka dni w temperaturze powyżej 62°C wykorzystując do tego niesamowicie dokładną kontrolę temperatury i atmosfery.



BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI: zamysł projektu

PRZECHOWYWANIE POTRAW W TEMPERATURZE ICH PODAWANIA



CIEPŁO JEST NOWYM ZIMNEM

Przechowywanie Żywności w Temperaturze Podawania jest innowacyjną i opatentowaną techniką leżącą u podstaw technologii EVEREO®.

EVEREO® działa tylko i wyłącznie w temperaturach, w których bakterie nie mogą bytować, tym samym gwarantując bezpieczeństwo żywności. Przechowywanie żywności w środku EVEREO® przez ponad 8 godzin, nawet jeśli wcześniej została

ona schłodzona do 3°C, gwarantuje jej całkowitą pasteryzację i zapewnia bezpieczeństwo.

Liczne testy przeprowadzone w wielu niezależnych laboratoriach wykazały korzyści płynące z omawianej technologii. Obejmują one zarówno bezpieczeństwo mikrobiologiczne i zachowanie właściwości organoleptycznych żywności, jak również oszczędność czasu i zasobów.

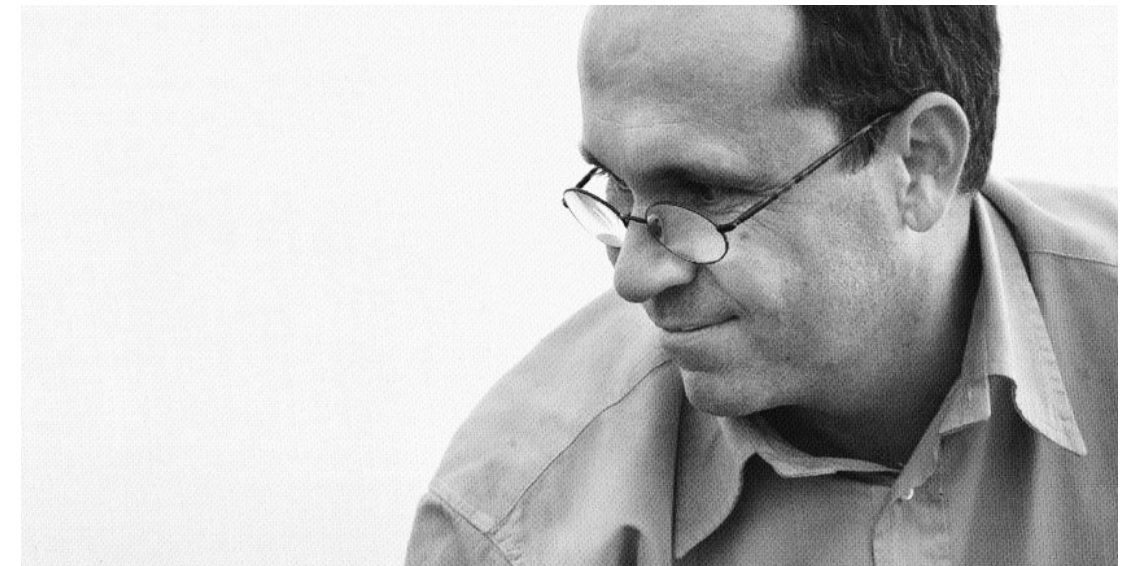
6 — Technologia Exever

Profesor Davide Cassi

NAUKOWE PODSTAWY

"Po latach pośpiechu wracamy do wykonywania czynności powoli. Przed nami prawdopodobnie ostateczny rozdział w sztuce przechowywania: legendarny szósty model, a raczej, gotowy produkt, przechowywany w temperaturze, w której zostanie podany. Zajęło to lata nauki, eksperymentów oraz udanych i nieudanych testów. Wymagało to sprzętu, który nie istniał i który producenci stworzyli współpracując z nami ręka w rękę. W końcu dokonaliśmy tego."

Profesor Davide Cassi, Uniwersytet w Parmie



Laboratorium Fizyki Gastronomii i Laboratorium Przyszłości Gotowania w Parmie odegrało kluczową rolę w fazie rozwoju i dopracowywania teorii naukowych leżących u podstaw Przechowywania Żywności w Temperaturze Podawania.

Ich założyciel, Davide Cassi, profesor fizyki fazy skondensowanej na Uniwersytecie w

Parmie pracuje od ponad 20 lat z najlepszymi szefami kuchni i cukiernikami na świecie rozwijając innowacyjne techniki obróbki. Za swoją działalność badawczą w dziedzinie nauki i gastronomii otrzymał wiele nagród, takich jak Premio Internazionale Caterina de' Medici, Premio Tarlati oraz Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

CIEPŁO JEST NOWYM ZIMNEM

7 — Technologia Exever

ZEROWY CZAS OCZEKIWANIA DLA TWOICH KLIENTÓW

POŁĄCZENIE JAKOŚCI TRADYCYJNEJ KUCHNI SLOW FOOD ZE SPRAWNOŚCIĄ SZYBKIEJ OBSŁUGI FAST FOOD

EVEREO® - REWOLUCJA

ZERO ODGRZEWANIA, ZEROWY CZAS PODANIA

62°C / 70°C



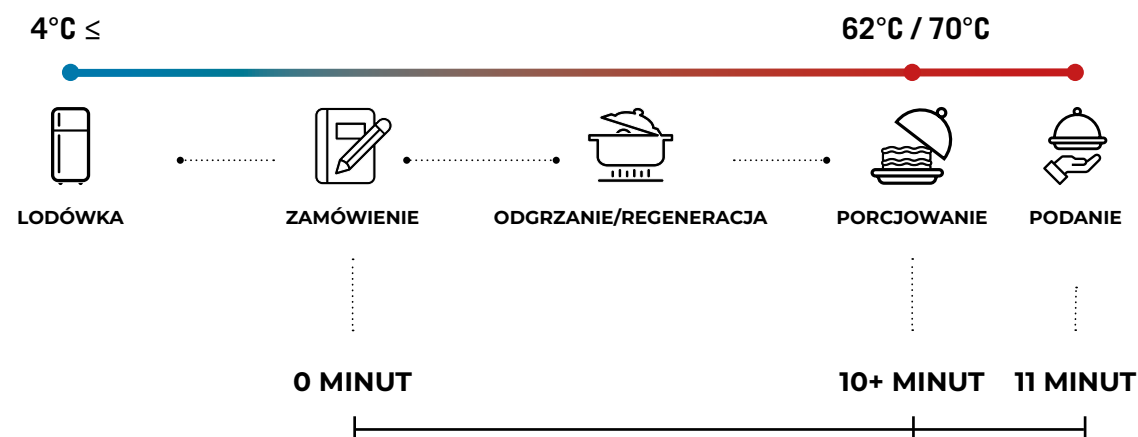
**+10 MINUT
ZAOSZCZĘDZONEGO
CZASU**

** Przykładowa oszczędność czasu
dla zamówienia porcji lasagne*

Z EVEREO® to ty decydujesz kiedy i gdzie przygotowywać potrawy ze swojego menu. Tradycyjne potrawy, które wymagają powolnej i skomplikowanej obróbki mogą być przygotowywane w Twojej kuchni lub dostarczane do twoich sklepów w najspokojniejszych dniach lub chwilach w tygodniu, a następnie będą przechowywane w temperaturze podawania,

zawsze gotowe do podania. Twój klient doświadczy czegoś wyjątkowego: całodzienna obsługa gastronomiczna, wysokiej jakości posiłki tradycyjnej kuchni slow food, bez oczekiwania. Twoja firma natychmiast zauważy korzyści: zwiększone obroty od stolika, zwiększone zadowolenie klienta, wyższe zyski.

TRADYCYJNY PROCES GOTOWANIA, SCHŁADZANIA I REGENERACJI TWÓJ KLIENT MUSI CZEKAĆ



Kolejne sześć powodów,
aby wziąć udział w Rewolucji

INNE KORZYŚCI



ORGANOLEPTYCZNA JAKOŚĆ I JEDNOLITA TEMPERATURA

EVEREO® zachowuje wartości odżywcze i strukturę komórkową żywności. Od momentu przygotowania do momentu podania żywność nie ulega żadnym zmianom utrzymując stałą temperaturę wewnętrzną.



OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

EVEREO® wykorzystuje najnowocześniejsze technologie izolacyjne w celu uniknięcia strat ciepłych, zapewniając mniejsze zużycie energii niż np. zamrażarka.



CZAS OBSŁUGI

Gorące dania, o każdej porze dnia i nocy. Kilka sekund od momentu zamówienia do momentu podania. Twoje korzyści? Niezrównana szybkość obsługi, zwiększona rotacja stolików i większe zyski.



ZERO MARNOTRAWSTWA JEDZENIA

Marnotrawstwo jedzenia może zostać zredukowane do zera: długi czas przechowywania umożliwia Ci podanie niesprzedanych dań w kolejnym dniu, minimalizując straty i maksymalizując Twój zysk.



RESTAURACJA BEZ KUCHNI

EVEREO® umożliwia Ci centralizację lub outsourcing twoich operacji kuchennych pozwalając na osiągnięcie ekonomii skali lub sprzedaż żywności w miejscach, gdzie kuchnia nie może być prowadzona.



OSZCZĘDNOŚĆ NA KOSZTACH PRACY

Przygotowywanie części menu z wyprzedzeniem umożliwia optymalizację czasu spędzanego w kuchni przez Twój personel: gotowanie, gdy kuchnia nie jest obłożona sprawi, że twój zespół będzie mógł swobodnie poświęcić się klientom w czasie największego obłożenia.





EVEREO®

3 RÓŻNE SPOSOBY KORZYSTANIA

Możesz korzystać z EVEREO® na różne sposoby: jako wyrafinowane urządzenia do przechowywania - uzyskując nieosiągalne dotychczas czasy przechowywania - lub wykorzystując w pełni technologię

przechowywania żywności w temperaturze podawania, zachowując świeżość posiłków przez kilka dni. Jeśli szukasz większej elastyczności, możesz nawet korzystać z różnych funkcji EVEREO® w tym samym czasie.

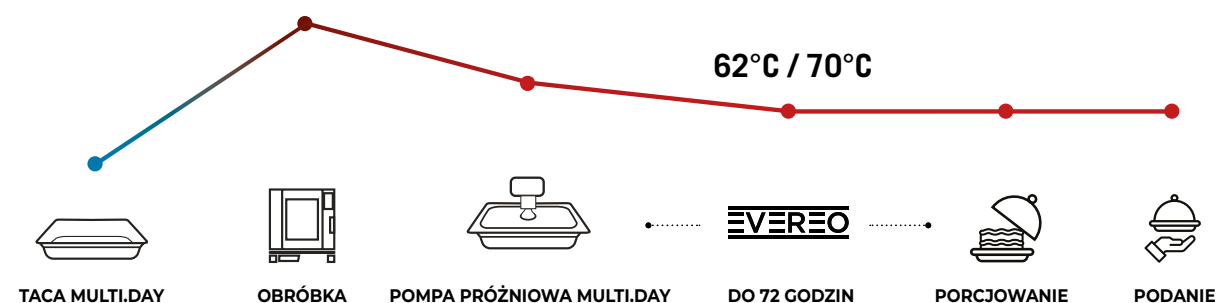


multi day EVEREO® TACE MULTI.DAY

DO 72 GODZIN: OBRÓBKA I PRZECHOWYWANIE

Przygotowuj swoje dania tak jak dotychczas przy użyciu tac MULTI.Day. Po zakończeniu gotowania zamknij próżniowo tacę za pomocą opatentowanej pompy próżniowej MULTI.Day i włóż ją do EVEREO® bez konieczności uprzedniego schłodzenia.

EVEREO® przechowuje żywność w temperaturze podawania do 72 godzin umożliwiając Ci w razie potrzeby podanie posiłku w kilka sekund.



Przechowywanie Żywności w Temperaturze Podawania przy użyciu EVEREO® MULTI.Day zapobiega namnażaniu się bakterii w przygotowanych posiłkach. Przechowywane dania powinny zostać przygotowane i poddane obróbce w zgodzie z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i przepisami prawnymi.

Właściwa sterylizacja tac i pokryw MULTI.Day jest konieczna przed obróbką i przechowywaniem (20 min., 120°C, 100% zaparowania lub 5 min., 180°C, 40% zaparowania). Przed podaniem produkty, które wyglądają lub pachną podejrzanie, należy wyrzucić.

TACA MULTI.DAY

Dzięki super wytrzymałej konstrukcji i znacznej grubości stali, z której wykonano tace MULTI.Day, oferują one niesamowite osiągi w każdej temperaturze i są odporne na zużycie oraz uszkodzenia.

Silikonowa uszczelka pokrywy odporna na działanie wysokich temperatur oraz zawór ze stali nierdzewnej gwarantuje hermetyczne zamknięcie przez długi czas.

Tace UNOX MULTI.Day mają 100 mm głębokości i są dostępne w dwóch rozmiarach GN 1/1 albo GN 1/2.



POMPA PRÓŻNIOWA MULTI.DAY

Możesz przygotowywać swoje dania tak jak dotychczas i czerpać korzyści z przechowywania żywności w temperaturze podawania bez konieczności zmiany procedur w twojej kuchni.

Opatentowana pompa próżniowa UNOX MULTI.Day została zaprojektowana w celu wytworzenia próżni zaraz po zakończeniu procesu obróbki, gdy danie jest jeszcze gorące.



MONITOROWANIE POZIOMU PRÓŻNI

Dzięki inteligentnym czujnikom, EVEREO® stale monitoruje warunki w komorze i automatycznie wykrywa sytuację naruszenia plombi pojemnika na żywność w czasie przechowywania MULTI.Day.

W takim przypadku EVEREO® interweniuje natychmiastowo wyświetlając Ci ostrzeżenie, abyś mógł szybko zidentyfikować pojemnik, który należy zabezpieczyć, aby przechowywana w nim żywność nie straciła swoich właściwości.

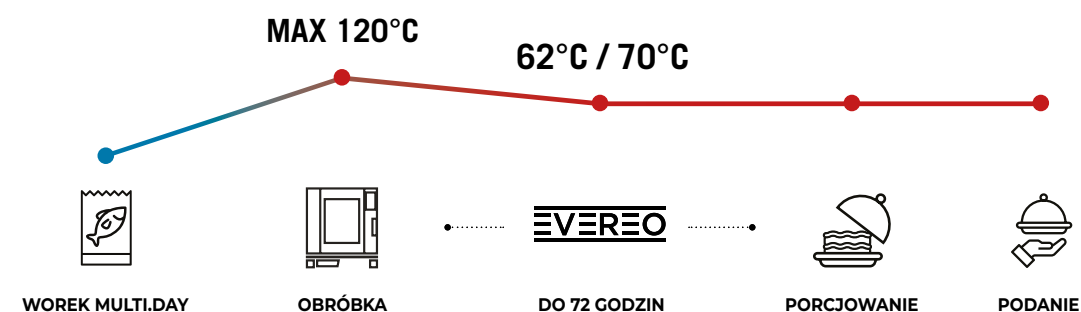
multi
day

EVEREO®

WORKI MULTI.DAY

DO 72 GODZIN: GOTOWANIE SOUS-VIDE I PRZECHOWYWANIE

Certyfikowane worki MULTI.DAY zostały zaprojektowane tak, aby wytrzymać wysokie temperatury podczas procesu obróbki i przechowywania, gwarantując Ci, że plastik nie dostanie się do żywności w trakcie Przechowywania Żywności w Temperaturze Podania. Po obróbce włóż worki MULTI.Day do EVEREO® bez schładzania, aby móc przechowywać je do 72 godzin w temperaturze podawania, w gotowości do zaserwowania w dowolnym momencie.



CERTYFIKOWANE WORKI MULTI.DAY

Worki MULTI.Day są przeznaczone do gotowania próżniowego i przechowywania żywności. Analizy przeprowadzone przez wyspecjalizowane laboratoria wykazały, że worki MULTI.Day zapewniają maksymalne bezpieczeństwo i

wytrzymałość podczas przechowywania żywności w temperaturach powyżej 62°C. Testy wykazały również, że w przechowywanej żywności, nawet po 14 dniach przechowywania, nie było żadnego śladu plastiku.



MONITOROWANIE PRÓŻNI

Dzięki inteligentnym czujnikom EVEREO® stale monitoruje komorę i automatycznie wykrywa sytuację rozszczelnienia worka z żywnością. W takim przypadku EVEREO® interweniuje

natychmiastowo wyświetlając Ci ostrzeżenie, abyś mógł szybko zidentyfikować worek, który należy ponownie zabezpieczyć, aby przechowywana w nim żywność nie straciła swoich właściwości.



RESTAURACJA

RESTAURACJA LA PAROLINA
TREVINANO (VT) - WŁOCHY

„EVEREO® to produkt, który sprawia, że patrzymy na naszą pracę nowymi oczami”

ISIDE DE CESARE
SZEFEF KUCHNI, 1 GWIAZDKA MICHELIN

Od samego początku dostrzegałem potencjał innowacji EVEREO®. Produktu, który wykracza poza schematy, który należy odkryć i wykorzystywać. Testowałem go z ciekawością i entuzjazmem.



REDUKCJA ILOŚCI ODPADÓW

Znacząca

„Im bardziej potrawy są zakonserwowane, tym dłużej mogą być przechowywane i tym mniej jest odpadów”



JAKOŚĆ PRODUKTU

Udoskonalona

„Zauważyłem poprawę w jakości produktu pod względem zarówno faktury jak i smaku”



CZAS PRZYGOTOWANIA

Ograniczony

„Dzięki EVEREO®, praca przed i podczas obsługi jest teraz łatwiejsza i sprawniejsza. To jak dodatkowa para rąk w kuchni.”



PROCESY ROBOCZE

Uproszczone

„Wszystko jest łatwiejsze i bardziej płynne, ponieważ nie trzeba kontrolować procesu przechowywania i można skoncentrować się na czymś innym.”



CAŁKOWITY KOSZT POTRAWY

-30%

„Dzieje się tak z dwóch powodów: mamy mniej odpadów i pracujemy z dużymi ilościami przy doskonałym zabezpieczeniu.”



CZAS PRZYGOTOWANIA

-40%

„Popraw swoje zarządzanie przygotowaniem i obsługą dzięki gwarancji EVEREO®. Klienci są obsługiwani na czas, a personel pracuje bardziej płynnie.”

HOTEL

F&DE GROUP
MEDIOLAN - WŁOCHY

„Dzięki EVEREO® można wyjść całkowicie poza ograniczenia przestrzeni, czasu i energii, a łatwość transportu to dodatkowa korzyść.”

RENATO PELLIZZARI
SZEFEF KUCHNI GRUPY F&DE

Obsługujemy duże ilości bankietów i ma on znaczący wpływ na przebieg pracy. Im więcej jedzenia potrzebujesz, tym bardziej musisz być ostrożny.



CIEPŁO JEST NOWYM ZIMNEM

FRANCZYZA

DANTE'S
NOVARA - WŁOCHY

„Udało nam się zorganizować uzupełnianie produktów w taki sposób, aby wyeliminować odpady. Dzięki EVEREO®, zrewolucjonizowaliśmy sposób pracy. To urządzenie stało się nieocenioną częścią zespołu.”

ANDREA CALISTRI
DYREKTOR ZARZĄDZAJĄCY I PARTNER
ZAŁOŻYCIELSKI

Jakość i szybkość są równie ważne. Wszystko co przyczynia się do poprawy obydwu czynników jest mile widziane.



CZAS PRZYGOTOWANIA I OBSŁUGI

3 MINUT

„W czasie lunchu zwiększa się rotacja klientów przy stolikach. To umożliwia obsługę większej ilości osób podając wysokiej jakości dania.”



PRZEPISY EVEREO®

Większa różnorodność

„Nasze menu obejmuje wiele różnych potraw: pyszne przystawki, makarony, sałatki i pizze. Dzięki EVEREO®, 70% z nich można gotować, przechowywać w ciepłe i podawać zachowując ich strukturę i właściwości. To świetnie osiągnięcie!”



JAKOŚĆ POTRAW

Ulepszona

„Uzupełniliśmy nasze menu wszystkimi potrawami, które tracą smak i swoje właściwości w kuchence mikrofalowej; dzięki EVEREO® ich smak i właściwości organoleptyczne pozostają niezmiennymi.”



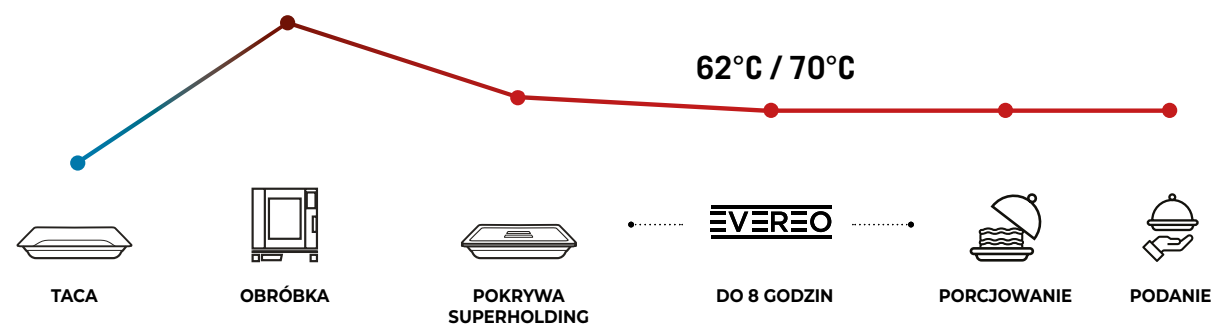


EVEREO® SUPERHOLDING

DO 8 GODZIN: PRZECHOWYWANIE

EVEREO® umożliwia Ci przechowywanie tac z przygotowaną żywnością, które jeszcze nie zostały zapakowane próżniowo, długo ponad 2 godziny dozwolone w przypadku tradycyjnych podgrzewaczy. Dzięki precyzyjnej kontroli atmosfery i temperatury EVEREO®, twoja żywność może być przechowywana do 8 godzin w zamknięciu ze świetnymi rezultatami.

W trybie SUPERHOLDING możesz ustawić swój własny program w czasie używania niezamkniętych szczelnie lub otwartych pojemników lub tac i utrzymywać swoją żywność w precyzyjnie zadanej temperaturze i wilgotności aż do 8 godzin.



Przechowywanie Żywności w Temperaturze Podawania przy użyciu EVEREO® SUPERHOLDING zapobiega namnażaniu się bakterii w ugotowanych posiłkach. Przechowywane dania powinny zostać przygotowane i poddane obróbce w zgodzie z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i przepisami prawnymi.

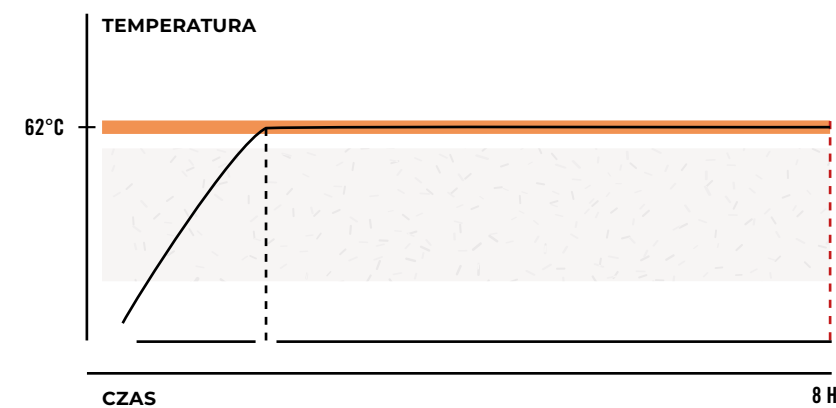


PRECYZYJNA KONTROLA TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI

Możliwości EVEREO® w zakresie przechowywania żywności przy użyciu niezamkniętych szczelnie pojemników wynikają z precyzyjnej kontrol zarówno temperatury, jak i warunków atmosferycznych.

Dzięki zastosowaniu najnowszej generacji czujników EVEREO® jest tak precyzyjny, że utrzymuje jednakową temperaturę i wilgotność na każdym

poziomie z wyjątkową dokładnością. Systemy grzewcze, chłodzące i zaparowania urządzenia działają szybko i wydajnie, dzięki czemu może ono natychmiastowo i efektywnie reagować na zmiany temperatury i wilgotności wynikające z umieszczenia chłodniejszych lub cieplejszych posiłków w komorze urządzenia lub otwierania i zamykania drzwi.



POKRYWA SUPERHOLDING

Zaprojektowane z myślą o procesach SUPERHOLDING, dają możliwość zobaczenia produktu, dzięki czemu możesz lepiej zarządzać swoimi zasobami. Szczególną uwagę poświęcono jakości wykonania form w celu uzyskania idealnie gładkich i łatwych w czyszczeniu powierzchni wewnętrznych. Zastosowany materiał jest odporny na działanie temperatur w zakresie od -40°C do +99°C, nie ulega odkształceniom, jest wytrzymały i przyjemny w dotyku.





CIEPŁO JEST NOWYM ZIMNEM

CATERING

MAGGIORDOMUS
PADWA - WŁOCHY

„EVEREO® sprawia, że pracujesz w inny sposób, ale jeśli chodzi o czas i szybkość oferuje ogromne korzyści.”

FEDERICO RIZZI
WŁAŚCICIEL MAGGIORDOMUS

Utrzymanie temperatury oraz konsystencji jest dla nas warunkiem koniecznym. Jest to delikatne balansowanie, w którym trzeba być mistrzem, a także dysponować doskonałymi narzędziami.



CZAS PRZYGOTOWANIA

-10%

„Przygotowania są bardziej płynne i efektywne. To umożliwia nam skoncentrowanie się bardziej na zarządzaniu klientami i ich obsługą.”



PERSONEL KUCHENNY

-25%

„Nadzorowanie przetwarzaniem i przechowywaniem produktów spożywczych jest łatwiejsze.”



ZUŻYCIE

-10%

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

SUPERMARKET

LA COOP
LOMBARDIA - WŁOCHY

„Dzięki EVEREO® nasi pracownicy są bardziej zrelaksowani, a właściwości organoleptyczne potraw poprawiają się w trakcie przechowywania.”

GLÓWNY MENADŻER
W GLÓWNEJ SIECI SUPERMARKETÓW

“Naszym głównym celem jest przechowywanie dań głównych. Grillowane, panierowane lub gotowane produkty powinny utrzymywać właściwą konsystencję, kolor i naturalne aromaty przez wiele godzin.”



KOSZTY

Mniejsze

„Jest to działanie utrzymujące równowagę: jeśli oszczędza się energię, a nadzór nad fazą obróbki jest zredukowany, koszty maleją.”



ILOŚĆ OBSŁUGIWANYCH
STOLIKÓW

Większa

„Nasze zasoby poświęcamy na obsługę, ponieważ potrawy pozostają gorące bez naszego udziału. To tak jak byśmy posiadali dodatkowego pracownika w zespole”



CZAS PRZYGOTOWANIA

Skrócony

„Kiedy użycie pieca oraz kuchenki mikrofalowej nie jest konieczne, czas przygotowania potraw zostaje skrócony.”

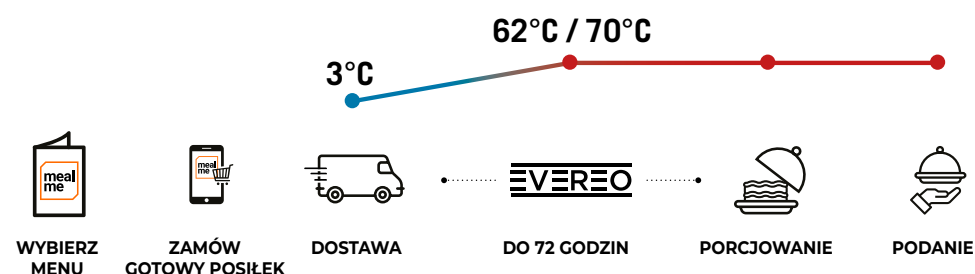


Wszystko kręci się wokół Ciebie

WWW.MEALMEFOOD.COM

Rewolucja już tu jest: jeśli posiadasz EVEREO® możesz dodać wyjątkowe pozycje do swojego menu bez konieczności ich przygotowywania.

Na www.mealmefood.com znajdziesz rozwiązania pomagające skompletować menu lub ulepszyć własne specjalnymi pozycjami takimi jak dania odpowiednia dla osób cierpiących na nietolerancje pokarmowe i alergie.



MEAL ME

WSZYSTKO W ZASIĘGU TWOJEGO TELEFONU



Wszystko co musisz zrobić to zamówić interesujące Cię pozycje z poziomu telefonu lub komputera: zostaną do Ciebie dostarczone w dogodnym dla twojego personelu momencie. W dodatku, po podłączeniu twojego EVEREO® do Internetu, MEAL ME automatycznie

synchronizuje menu z panelem sterowania twojego urządzenia EVEREO®. Następnie wystarczy uzyskać dostęp do dedykowanej sekcji menu i uruchomić odpowiedni program przechowywania dla danego produktu MEAL ME.



CIEPŁO JEST NOWYM ZIMNEM

BAR

DOM
MEDIOLAN - WŁOCHY

„EVEREO® umożliwił nam zwiększenie naszych obrotów podczas lunchu przy wykorzystaniu tych samych zasobów.”

GLÓWNY MENADŻER NAJWIĘKSZYCH
BARÓW W CORSO COMO,
MEDIOLAN

Bar jest synonimem szybkości i bezpośredniości. Dodając do tego urozmaicone menu, twoja sprzedaż może tylko wzrosnąć.



ZWIĘKSZENIE ILOŚCI OBSŁUGIWANYCH STOLIKÓW

+70%

„Większość naszych klientów w porze lunchu to pracownicy. Udaje nam się obsłużyć 70 % więcej stolików, co gwarantuje wyższe obroty i wyższe zarobki.”



OSOBY OBSŁUGUJĄCE PODCZAS PRZERWY NA LUNCH

1 osoba

„Więcej obsłużonych stolików podczas, gdy na zmianie jest o jednego pracownika mniej, ponieważ już nie ma potrzeby gotować i kontrolować przechowywanie potraw.”



OBROTY PODCZAS PRZERWY NA LUNCH

+40%

„Większa ilość klientów oraz zapotrzebowanie na mniejszą ilość zasobów prowadzą do pozytywnego rezultatu: obroty wzrosły.”

EVEREO®

„To przełomowe rozwiązanie dla każdego, kto przygotowuje i podaje jedzenie, od małej kawiarni do ogromnych instytucji ”

„ Rewolucyjne myślenie, które zamienia wszystkich pracowników w Master Chefów, uwalnia kapitał, maksymalizuje wydajność, redukuje siłę roboczą, energię oraz marnotrawstwo i niezmiennie zachwyci Państwa najbardziej wybrednych smakoszy ”.

JO CLEARY
Hospitality Quality Outcomes
AUSTRALIA

Jo Cleary z Dining Experience Specialists pracuje z liderami opieki nad osobami starszymi i pyta JAK posiłki mogą być przyjemne, pożywne i innowacyjne. Jest znana z „robienia rzeczy niewidocznych widocznymi”. Opiekuje się personelem, aby zapewnić zrównoważoną poprawę jakości przy optymalnych kosztach.

Jo pochodzi ze zróżnicowanego środowiska biznesowego, konsultując się z wieloma klientami.

Koncentruje się na systemach i doskonaleniu procesów z wynikiem jakościowym. Jej pasja niedawno zwróciła się w kierunku produktów spożywczych poprzez strumień wartości (Value Stream), wprowadzając innowacyjne strategie i rozwiązania, z których personel może skorzystać, a które ich klienci kochają.



EVEREO®
**POŁĄCZENIE JAKOŚCI
 TRADYCYJNEJ KUCHNI SLOW
 FOOD ZE SPRAWNOŚCIĄ SZYBKIEJ
 OBSŁUGI FAST FOOD**



EVEREO® CUBE
 10 460x330

EVEREO® 900
 10 GN1/1

EVEREO® 600
 10 GN1/1



EVEREO® 600
 10 GN1/1

Dzięki głębokości zaledwie 600 mm, EVEREO® 600 stanowi kompaktowe rozwiązanie do zainstalowania w małej kuchni lub na blacie barowym. EVEREO® 600 z łatwością wtapia się w otoczenie i jest dostępny z drzwiami lewymi lub prawymi.

Duże szyby i oświetlenie LED zapewniają maksymalną widoczność zawartości, a jego kompaktowe rozmiary umożliwiają szybkie wyjęcie produktów w celu ich podania bez konieczności wyjmowania tac.



EVEREO® 900
 10 GN1/1

EVEREO® 900 to optymalne rozwiązanie do pomieszczeń o ograniczonej przestrzeni horyzontalnej. Na mniej niż 1 metrze kwadratowym dwa urządzenia EVEREO® jeden na drugim mogą przechować do 240 porcji żywności, optymalizując każdy milimetr w twojej kuchni.

EVEREO® 900 z łatwością wpasowuje się do każdego rodzaju działalności i jest dostępny z drzwiami lewymi lub prawymi. Głębokość EVEREO® daje Ci możliwość zarządzania tacami z niesamowitą łatwością, bez konieczności korzystania z przestrzeni roboczej.



EVEREO® CUBE
 10 460x330

EVEREO® CUBE to kompaktowe rozwiązanie do zainstalowania w małych pomieszczeniach lub poza kuchnią.

EVEREO® CUBE zostało zaprojektowane z myślą o korzystających z produktów MEAL ME w celu rozszerzenia oferty cateringowej lub jej wprowadzenia.



EVEREO®
**DANE
 TECHNICZNE**



EVEREO® 600 10 GN1/1

FUNKCJE	
01. POJEMNOŚĆ	10 GN1/1
02. POJEMNOŚĆ W PORCJACH	200 porcji
03. ODSTĘP	67 mm
04. CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60 Hz
05. NAPIĘCIE	220-240 V
06. MOC ELEKTRYCZNA	2.9 kW
07. WYMIARY (SZER. X GŁ. X WYS. MM)	750 x 618 x 916
08. CIĘŻAR	91,5 kg



EVEREO® 900 10 GN1/1

FUNKCJE	
01. POJEMNOŚĆ	10 GN1/1
02. POJEMNOŚĆ W PORCJACH	200 porcji
03. ODSTĘP	67 mm
04. CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60 Hz
05. NAPIĘCIE	220-240 V
06. MOC ELEKTRYCZNA	2.9 kW
07. WYMIARY (SZER. X GŁ. X WYS. MM)	535 x 888 x 916
08. CIĘŻAR	75 kg



EVEREO® CUBE 10 460X330

FUNKCJE	
01. POJEMNOŚĆ	10 460x330
02. POJEMNOŚĆ W PORCJACH	80 porcji
03. ODSTĘP	28 mm
04. CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60 Hz
05. NAPIĘCIE	220-240 V
06. MOC ELEKTRYCZNA	1.5 kW
07. WYMIARY (SZER. X GŁ. X WYS. MM)	600 x 590 x 610
08. CIĘŻAR	47,5 kg

EVEREO® KOMBINACJE

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 900
10 GN1/1



EVEREO® CUBE
10 460X330



EVEREO® NA WYSOKIEJ PODSTAWIE

Minimalne rozwiązanie dla małych kuchni: EVEREO® ze stojakiem na tace

DWA URZĄDZENIA EVEREO® USTAWIONE JEDNO NA DRUGIM

Wykorzystanie dwóch urządzeń EVEREO® daje Państwu wyraźną korzyść: można przechowywać dania, które wymagają różnej temperatury przechowywania w tym samym czasie, można korzystać z jednego urządzenia EVEREO® w „trybie utrzymywania” („holding mode”), a z drugiego można w tym samym czasie korzystać w „trybie przechowywania” („preserving mode”) lub w trybie gotowych potraw (Meal me mode). Lub po prostu takie rozwiązanie zapewnia większą przestrzeń do przechowywania Państwa produktów spożywczych!



EVEREO® ORAZ PIEC KOMBI CHEFTOP MIND.MAPS™

Połączenie urządzenia EVEREO® z piecem konwekcyjno-parowym UNOX CHEFTOP MIND.MAPS™ jest kombinacją zwycięską, idealną do zarządzania większością Państwa pracy w kuchni, optymalizując przestrzeń, aby dopasować się do każdego środowiska.



EVEREO® AKCESORIA



WYSOKA PODSTAWA

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

ŚREDNIA PODSTAWA

EVEREO® CUBE

NISKA PODSTAWA

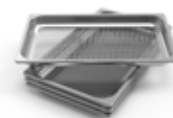
EVEREO® CUBE

PODSTAWA
PODŁOGOWA

EVEREO® 600
EVEREO® 900

ZESTAW DO MONTAŻU
URZĄDZEŃ JEDNO NA DRUGIM

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



NIEZBĘDNIK
PRZECHOWYWANIA

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

NIEZBĘDNIK
MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

POKRYWA
SUPERHOLDING

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

POMPA PRÓŻNIOWA
MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

WORKI
MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



ZESTAW NÓŻEK

EVEREO® 600
EVEREO® 900

ZESTAW NÓŻEK

EVEREO® CUBE

ZESTAW KÓLEK

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

ZESTAW WIFI

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

SPRAY&RINSE

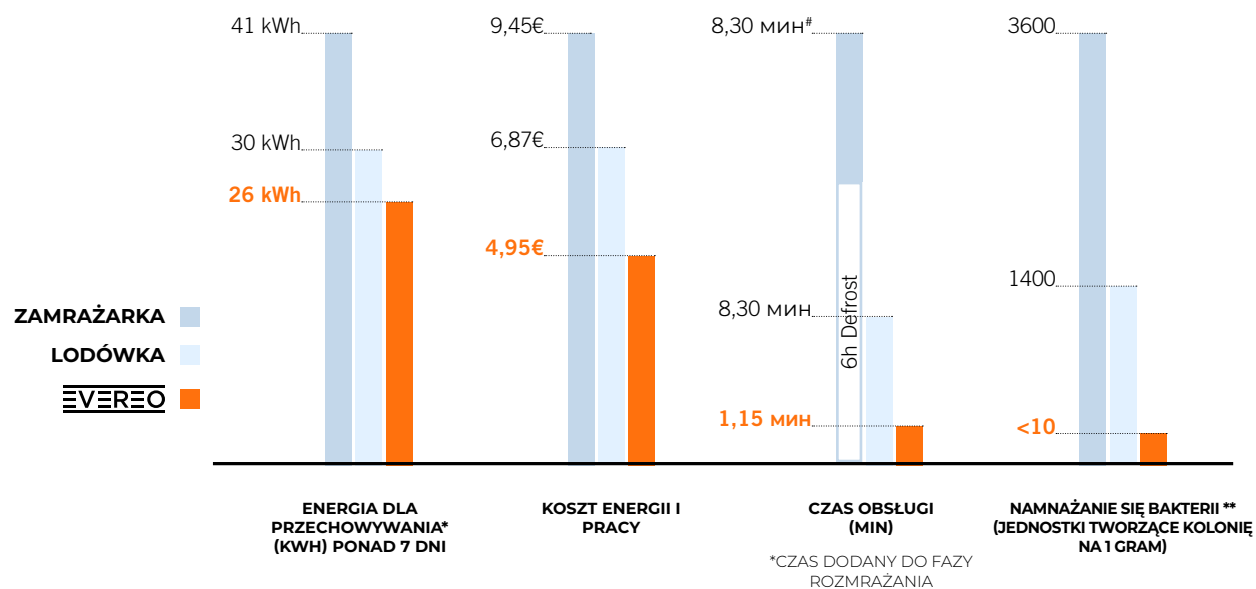
EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY I CZASU

EVEREO® W LICZBACH

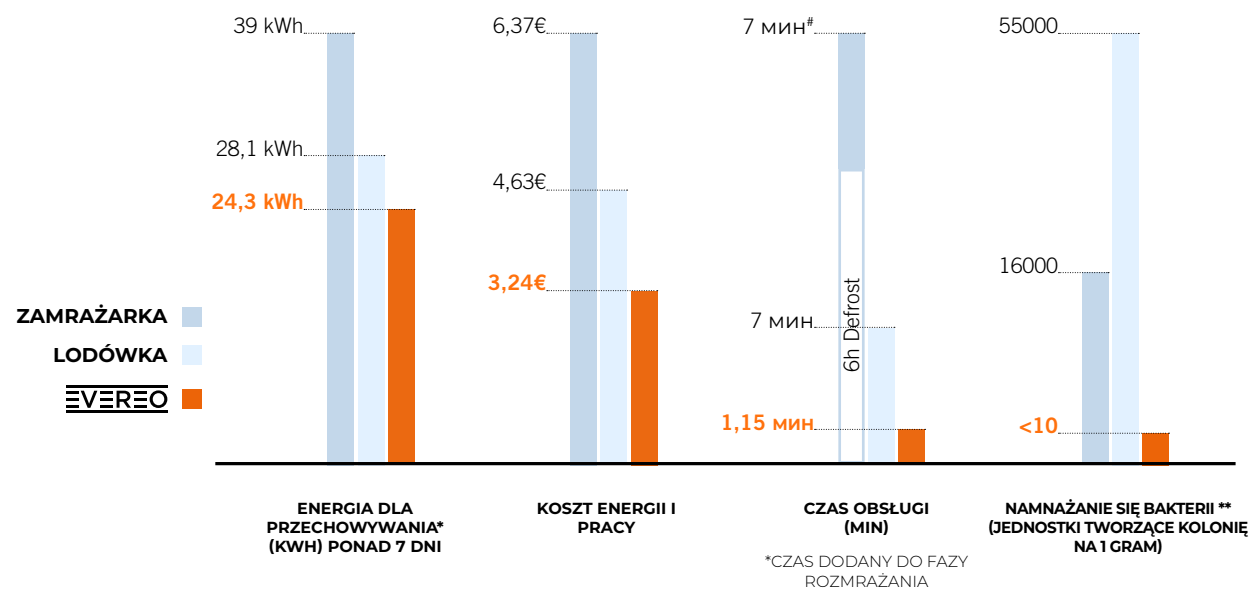
KURCZAK

„Poddana powolnej obróbce pierś z kurczaka z sezonowymi liśćmi i oliwą z oliwek z dodatkiem rozmarynu.” Dane w oparciu o pełny załadunek urządzenia 96 porcji sous-vide (24 piersi kurcząt).



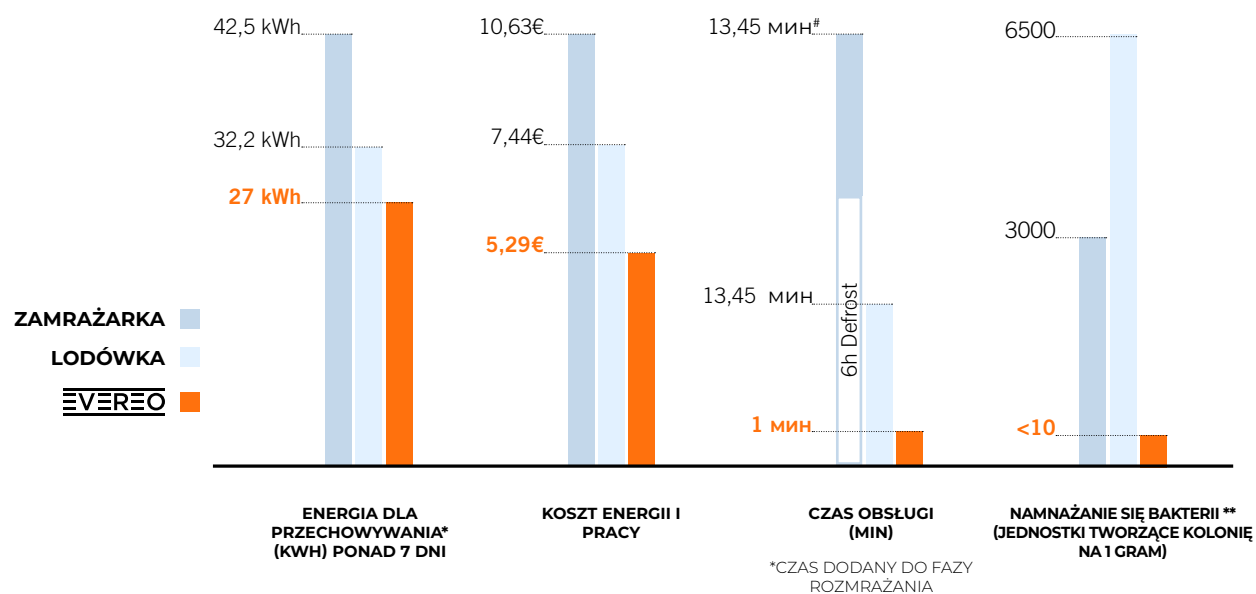
RYBA

„Filet z miecznika ugotowany w stylu śródziemnomorskim podawany z czerwoną cykorią i chrupiącą sałatką z kopru włoskiego.” Dane w oparciu o pełny załadunek urządzenia 80 porcji sous-vide (12 kg filetów z miecznika).



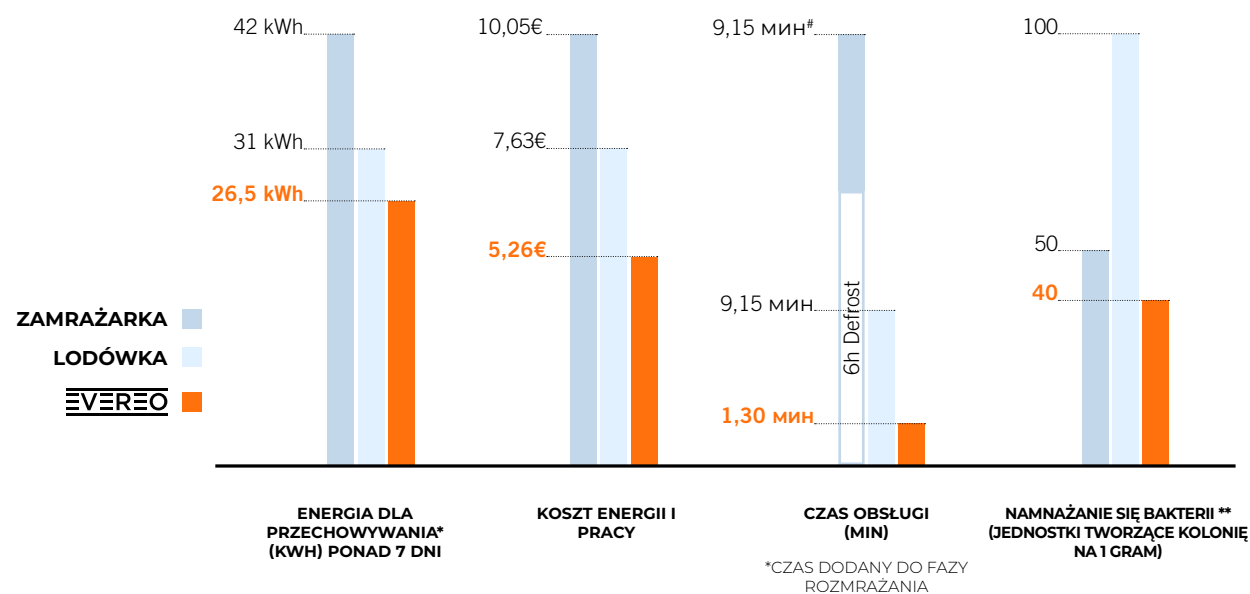
LASAGNE

„Domowa tradycyjna „lasagne” z grzybami i serem taleggio DOP.” Dane w oparciu o pełny załadunek urządzenia 180 porcji sous-vide (7 tac lasagne GN 1/1).



CZERWONE MIĘSO

„Włoskie klopsiki wołowe w słodkich pomidorach i sosie ziołowym z czerwonego wina”. Dane w oparciu o pełny załadunek urządzenia 125 porcji sous-vide (15 kg wołowiny i 12,5 kg sosu).



* WARTOŚĆ DLA LODÓWKI I ZAMRAŻARKI W ODNIESIENIU DO POJEMNOŚCI 10 TAC
 ** W CELU UZYSKANIA PEŁNYCH TESTÓW LABORATORYJNYCH PROSIMY NAPISAĆ NA INFO@UNOX.COM

Pozbądź się wszelkich wątpliwości

FAQ

Najczęściej zadawane pytania

01. Czy każdy rodzaj produktów spożywczych nadaje się do przechowywania w temperaturze podawania?
02. Przez jak długi czas mogę przechowywać produkty spożywcze?
03. Dlaczego nie jest możliwe osiągnięcie takich samych rezultatów używając pieca lub szafki wypiekowej?
04. Czy produkty spożywcze przechowywane w temperaturze 62 °C lub 70 °C nie będą się dalej gotowały?
05. Czy produkty spożywcze pozostają niezmiennie po przechowywaniu w wysokiej temperaturze?
06. Co się stanie kiedy kilkakrotnie otworzę drzwiczki urządzenia i temperatura wewnątrz komory spadnie?
07. Jak mogę uzasadnić moim klientom niespodziewanie szybszą obsługę?
08. Czy przechowywanie produktów spożywczych w cieple przez tak długi czas nie jest zbyt drogie?
09. A co na to lokalny inspektor sanitarny oraz przepisy HACCP ?
10. Czy dostępne jest szkolenie na temat produktu?

**POZBĄDŹ SIĘ WSZELKICH WĄTPLIWOŚCI
I DOŁĄCZ DO REWOLUCJI NA:**

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. z o.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® otrzymał nagrodę Kitchen Innovations Awards 2020 podczas National Restaurant Association Show 2020 w Chicago.



FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020

EVEREO® został wybrany finalistą konkursu Innovation Showcase 2020.



SMART LABEL 2019

EVEREO® zdobył nagrodę Smart Label na HOST 2019 w Mediolanie



ZWYCIĘZCA ZŁOTEGO MEDALU NA POKAZIE KUCHNI KOMERCYJNYCH

EVEREO® zdobył złoty medal w Konkursie Innowacyjności na Pokazie Kuchni Komercyjnych 2018-2019 w Londynie. EVEREO® od UNOX został uznany za "radykalną innowację rynkową" i "absolutny przełom".



EVEREO®