



LE FRIGO CHAUD

le chaud est le nouveau froid



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EVEREO® BY UNOX

EVEREO® est la réponse à la question: est-il possible de combiner la qualité du Slow Food avec l'efficacité du Fast Service ?

EVEREO® est le résultat de l'union entre l'expérience d'UNOX et la recherche de l'Université de Parme.

EVEREO® mêle innovation et technologie pour vous permettre de préserver les aliments à température de service.

EVEREO® est une révolution.
La révolution est un plat qui se mange chaud.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® a remporté le KITCHEN INNOVATIONS AWARDS de l'édition 2020 de l'Association Nationale des Restaurants à Chicago.



SMART-LABEL 2019

EVEREO a remporté le prix SMART LABEL 2019 au salon Host de Milan en 2019.



MÉDAILLE D'OR COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO a reçu la médaille d'or lors des éditions 2018-2019 de l'Innovation Challenge du Commercial Kitchen Show de Londres. EVEREO® by Unox a été défini comme une "radicale innovation pour le marché" et un "véritable changement en renversant les règles du jeu".



LA RÉVOLUTION

UN NOUVEAU CHAPITRE S'INSCRIT POUR LA SCIENCE
DE LA CONSERVATION

1000 ans
avant J.-C.

SALAISON

la technique la plus primitive développée par l'homme pour conserver les aliments.

1769 après J.-C.

NICOLAS APPERT

développe une méthode pour conserver les aliments qui consiste à les faire cuire dans des bocaux en verre puis à les sceller avec de la cire.

1810 après J.-C.

PETER DURAND

développe une méthode pour sceller les aliments dans des récipients en étain "indestructibles"

1851 après J.-C.

JOHN GORRIE

invente le réfrigérateur.

1863 après J.-C.

LOUIS PASTEUR

montre comment prévenir le développement des germes pathogènes dans les aliments en utilisant la chaleur pour les éliminer.
La pasteurisation est née.

1939 après J.-C.

DEUXIÈME GUERRE MONDIALE

les soldats consomment des aliments préservés sous vide dans de simples récipients qui les rendent comestibles pendant de longues périodes.

2016 après J.-C.

UNOX

introduit la préservation à température de service, une technologie capable de conserver les aliments cuits, pendant des jours, à la température à laquelle ils seront consommés.

C'EST PARTI !

EVEREO

La révolution a pris forme et porte un nom : EVEREO®.

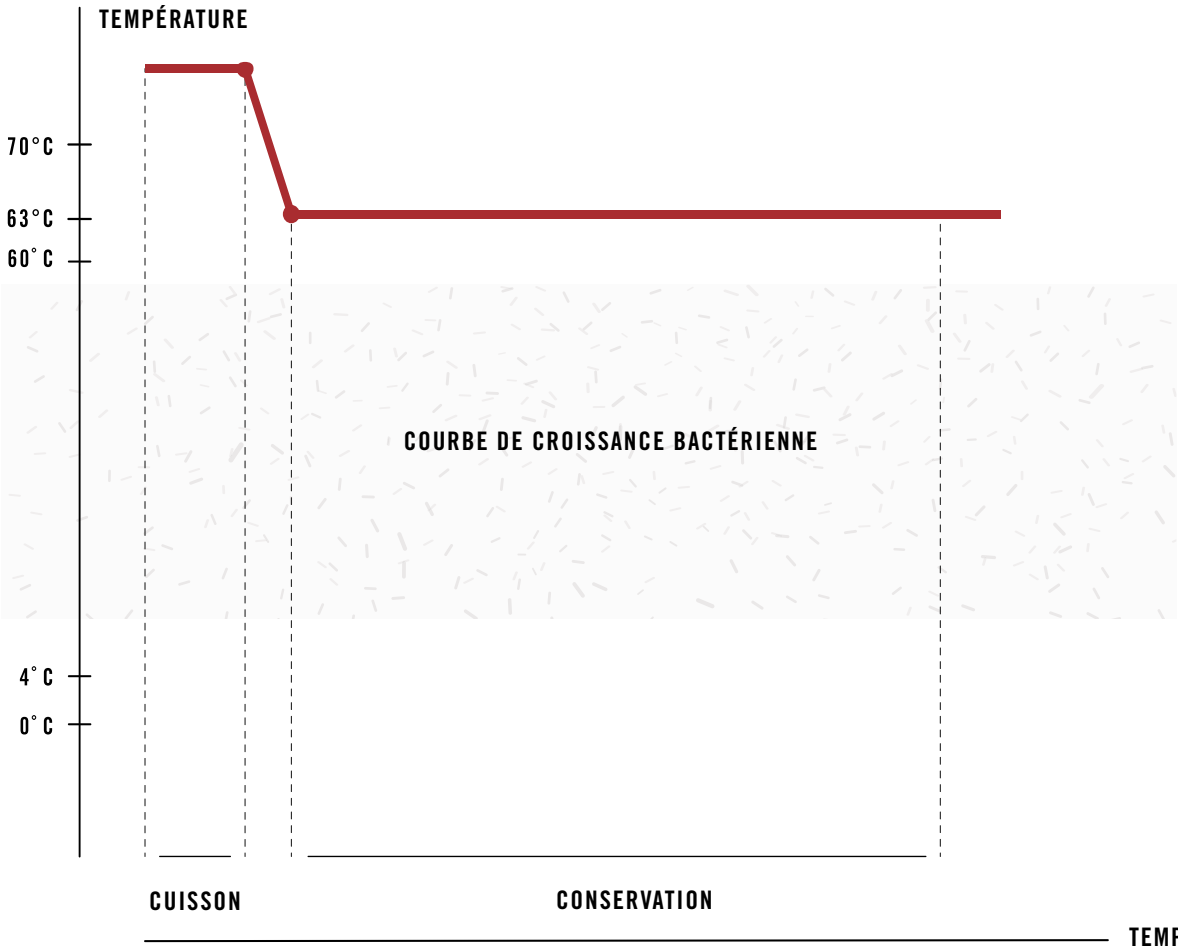
EVEREO® est le premier frigo chaud, un produit unique qui préserve des repas pendant plusieurs jours à la température à laquelle ils seront servis.

En exploitant les fondements de la science de la conservation des aliments à température de service, EVEREO® préserve en toute sécurité des repas pendant plusieurs jours à des températures supérieures à 63° C en associant un contrôle et une gestion précis de la température et de l'atmosphère.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : par nature

PRÉSERVATION À TEMPÉRATURE DE SERVICE



La conservation à température de service est au coeur de la technologie innovante et brevetée d'EVEREO®. EVEREO® fonctionne uniquement et exclusivement à des températures au-dessus desquelles les bactéries ne peuvent vivre, assurant ainsi la sécurité alimentaire. La conservation des aliments pendant plus de 8 heures dans l'EVEREO®, même

si préalablement refroidis à 3° C, garantit une pasteurisation totale. De nombreux tests effectués auprès de plusieurs laboratoires indépendants ont démontré les avantages de cette technologie, aussi bien en termes de sécurité microbiologique que de conservation des qualités organoleptiques des aliments et des gains de temps et de ressources.

Professeur Davide Cassi

FONDEMENTS SCIENTIFIQUES

“Après des années de frénésie, nous avons recommencé à prendre le temps. La possibilité d’une ultime étape de l’art de la conservation s’est dressée devant nous : le légendaire sixième modèle, c’est-à-dire le produit cuit puis conservé à température de service. Il aura fallu des années d’études, d’expériences, de tests concluants mais aussi des échecs. Il aura fallu du matériel encore inexistant et que les fabricants ont développé en travaillant main dans la main avec nous, pour en fin de compte, réussir”.

Professeur Davide Cassi, Université de Parme



Le laboratoire de Physique de la Gastronomie et le Future Cooking Lab de Parme ont joué un rôle fondamental dans le développement et dans la phase de test sur laquelle la conservation à température de service se base. Leur fondateur, Davide Cassi, professeur de physique de la matière condensée à l’Université de Parme, a collaboré pendant plus de 20 ans

avec les meilleurs Chefs cuisiniers et pâtisseries du monde entier pour développer des techniques de cuisson innovantes. Il a remporté de nombreux prix dont “le prix International Catherine de Médicis”, le “ Prix Tarlati” et le “Grand Prix de la Science de l’Alimentation de l’Académie Internationale de la Gastronomie” pour ses innombrables travaux de recherches scientifiques et gastronomiques.

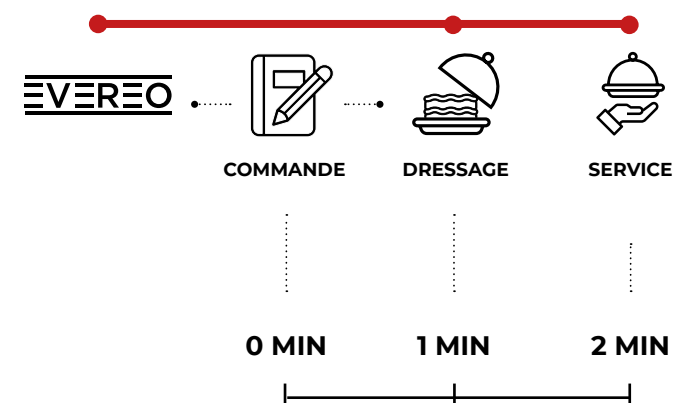
NE FAITES PLUS ATTENDRE VOS CLIENTS !

LA QUALITÉ DU SLOW FOOD ET LA VITESSE D'UN SERVICE RAPIDE

EVEREO® - LA RÉVOLUTION

TEMPS DE RÉGÉNÉRATION ET DE SERVICE : AUCUN

63°C/ 70°C



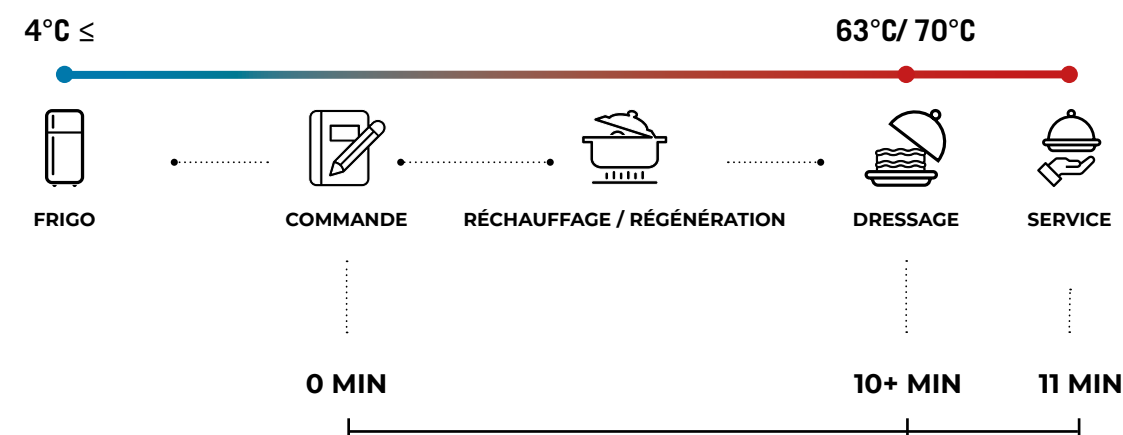
**+10 MINUTES
DE TEMPS GAGNÉ !**

** Exemple de temps économisé
pour servir une portion de lasagne. "*

Avec EVEREO®, vous décidez quand et où cuisiner votre menu. Des plats traditionnels qui nécessitent une cuisson lente et une préparation longue peuvent désormais être préparés dans votre cuisine ou livrés dans vos points de vente aux heures les plus calmes de la semaine et gardés à température de service pour être servis à tout moment !

Vos clients vivront une expérience unique : ils pourront recevoir des plats Slow Food de grande qualité à tout moment de la journée, sans devoir attendre.
Votre activité bénéficiera immédiatement des nombreux avantages : augmentation du renouvellement des couverts, plus grande satisfaction des clients, profits plus élevés.

PROCESSUS DE CUISSON - REFROIDISSEMENT- RÉGÉNÉRATION VOTRE CLIENT ATTEND



Six autres raisons de choisir cette Révolution

LES AUTRES AVANTAGES



QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES ET TEMPÉRATURE UNIFORME

EVEREO® préserve les valeurs nutritionnelles et la structure interne des aliments. À partir du moment où ils sont cuits et jusqu'à ce qu'ils soient servis, les aliments ne subissent aucune altération significative et gardent une température à cœur parfaitement homogène.



ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

EVEREO® utilise les technologies d'isolation les plus innovantes pour éviter la déperdition de chaleur et garantir une consommation inférieure à celle d'un congélateur ou d'une cellule de refroidissement.



TEMPS DE SERVICE

Des plats chauds toujours prêts à être servis à tout moment de la journée. Quelques secondes suffisent pour que la commande se transforme en plat. Quels avantages ? Temps de service très rapides, renouvellement du nombre des couverts et davantage de profits.



ZÉRO GASPILLAGES

Le gaspillage alimentaire n'existe plus : les temps de conservation rallongés vous permettent de servir le lendemain ce qui n'a pas été vendu en évitant de jeter les restes tout en multipliant vos profits.



LE RESTAURANT SANS CUISINE

EVEREO® vous permet de centraliser ou de sous-traiter votre cuisine pour réaliser de plus grandes économies d'échelle ou pour vendre des plats chauds dans des établissements dépourvus de cuisine.



ÉCONOMIES DES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE

Préparer une partie du menu à l'avance revient à optimiser l'utilisation du temps du personnel : cuisiner lorsque la cuisine est libre permettra à votre équipe d'être en place pour assurer les rythmes effrénés du service.





EVEREO®

3 DIFFÉRENTS MODES D'UTILISATION

Vous pouvez choisir comment utiliser EVEREO®: comme une armoire sophistiquée de maintien en température obtenant des temps de conservation jamais atteints auparavant ou en exploitant pleinement la technologie de

conservation des aliments à température de service en gardant vos plats prêts pendant des jours. Si vous cherchez plus de flexibilité, vous pouvez même décider d'utiliser les différentes modalités d'EVEREO® en même temps !

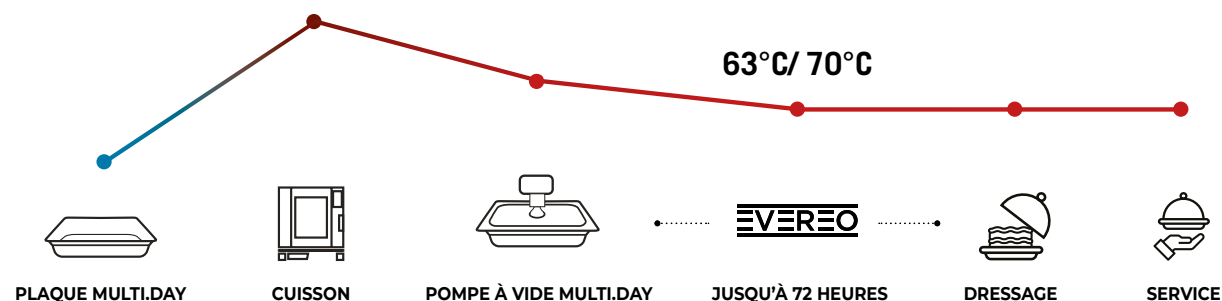


multi day EVEREO® MULTI.DAY TRAYS

JUSQU'À 72 HEURES : CUISINER ET CONSERVER

Cuisinez comme vous l'avez toujours fait en utilisant la plaque UNOX MULTI.Day. Une fois la cuisson terminée, scellez la plaque contenant les aliments encore chauds grâce à la pompe à vide brevetée MULTI.Day et placez-la dans EVEREO®.

EVEREO® conservera les aliments à température de service jusqu'à 72 heures et vous pourrez les servir en quelques secondes à la demande de vos clients.



La conservation à température de service des aliments, grâce à l'utilisation d'EVEREO MULTI.Day, empêche la prolifération bactérienne à l'intérieur des plats cuisinés. Les repas qui doivent être conservés doivent rigoureusement être préparés et cuits suivant les procédures et les lois de sécurité alimentaire.

Une stérilisation appropriée des plaques et couvercles MULTI.Day est requise avant la cuisson et la conservation (20 min à 120° C avec 100% de vapeur ou 5 min à 180° C avec 40% de vapeur). Avant de servir, tout ce qui paraît ou a une odeur suspecte doit être jeté.

PLAQUES MULTI.DAY

Grâce à la structure ultra résistante et à l'épaisseur considérable de l'acier avec lesquelles elles sont conçues, les plaques MULTI.Day offrent des performances incroyables à n'importe quelle température et résistent aussi bien à l'usure qu'aux forces exercées par le sous vide.

Le joint en silicone du couvercle et de la valve en acier inoxydable résistant aux hautes températures garantit une fermeture hermétique pendant de longues périodes. Les plaques UNOX MULTI.Day ont une profondeur de 100 mm et sont disponibles en deux formats : GN 1/1 et GN 1/2.

POMPE À VIDE MULTI.DAY

Vous pouvez cuisiner vos plats comme vous l'avez toujours fait et profiter des avantages de la conservation des aliments à température de service sans impacts significatifs sur les procédures employées dans votre cuisine. La pompe à vide brevetée UNOX MULTI.Day a été conçue pour créer

le vide à l'intérieur des plaques MULTI.Day dès que le processus de cuisson est terminé alors que les aliments sont encore chauds. Elle détecte si le niveau de sous vide créé est approprié et imprime automatiquement une étiquette de données pour faciliter la gestion des stocks.



CONTRÔLE DU DEGRÉ DE SOUS VIDE

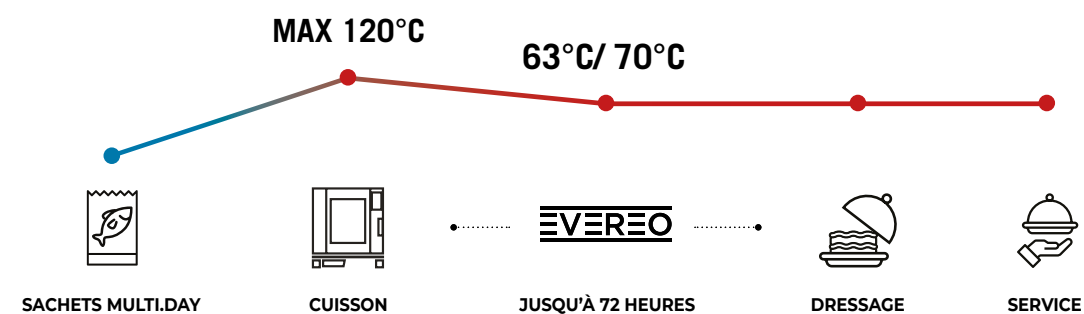
Grâce à des capteurs intelligents, EVEREO® surveille en permanence les conditions de la chambre de cuisson et détecte automatiquement si l'une des plaques a pu être compromise lors de la conservation

MULTI.Day. Dans ce cas, EVEREO® intervient rapidement en affichant un avertissement, afin que vous puissiez prendre des mesures rapides pour identifier le produit qui doit être vérifié, avant que son goût ne soit altéré.

multi day EVEREO® MULTI.DAY-BAGS

JUSQU'À 72 HEURES: CUISSON SOUS VIDE ET CONSERVATION

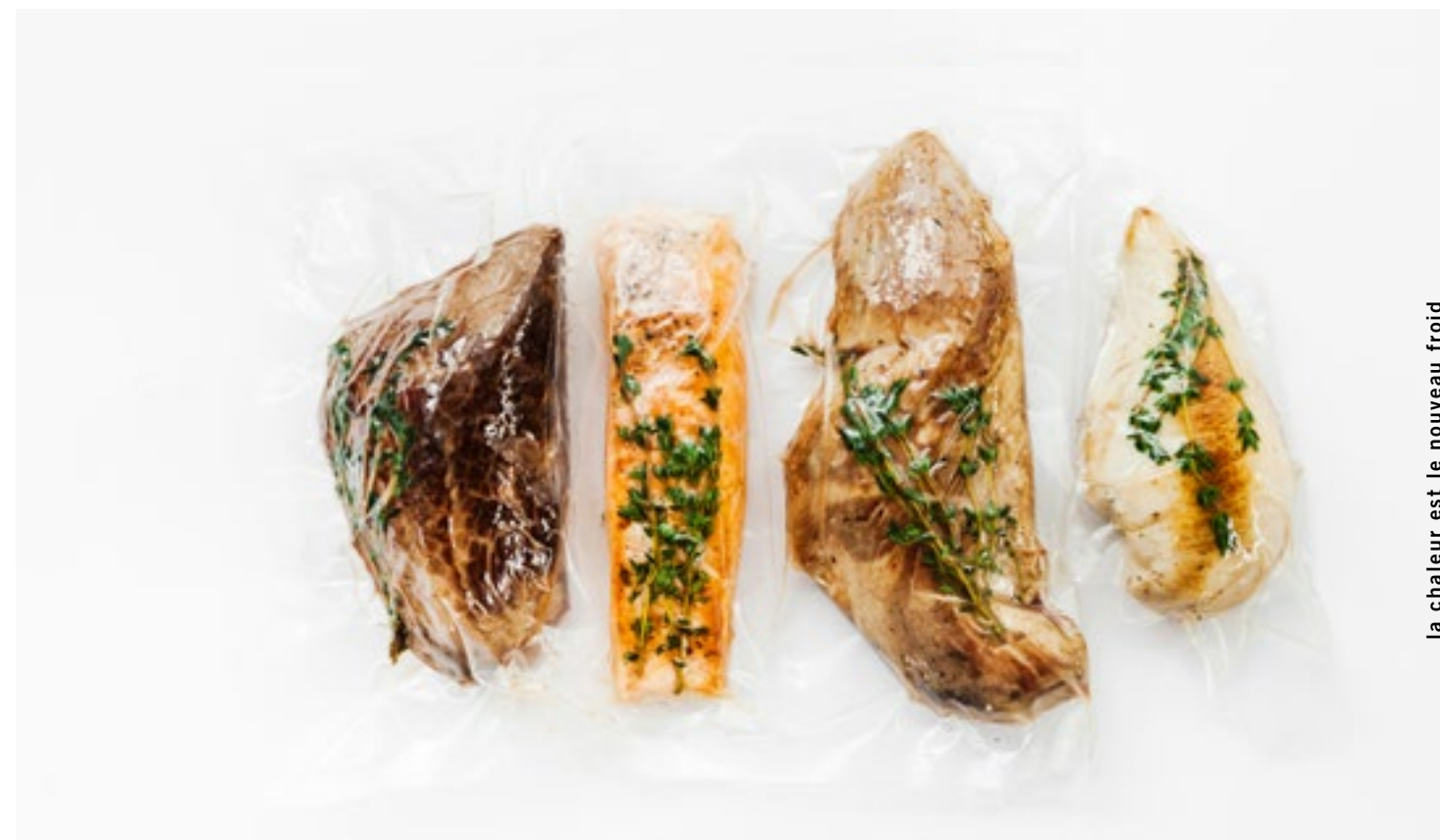
Les sachets certifiés MULTI.DAY sont conçus pour résister aux contraintes de température durant les processus de cuisson et de conservation, garantissant qu'aucune particule plastique ne migre dans les aliments pendant la période de conservation à température de service. Une fois les aliments cuits selon les techniques de cuisson sous vide classiques, insérez les sachets MULTI.Day dans EVEREO sans avoir besoin de les refroidir et pour les conserver jusqu'à 72 heures à température de service. Soyez toujours prêts à recevoir toute commande !



SACHETS SOUS VIDE CERTIFIÉS MULTI.DAY

Les sachets sous vide MULTI.Day sont conçus pour la cuisson sous vide et la conservation des aliments. L'analyse en laboratoires spécialisés a certifié que les sachets MULTI.Day offrent une sécurité et une durabilité maximales dans le temps lorsque

la conservation des aliments est effectuée à des températures comprises entre 63° C et 85° C. Des tests effectués par des laboratoires qualifiés ont montré qu'il n'y a aucune trace de matière plastique dans les aliments après 14 jours de conservation à température de service.



CONTRÔLE DU SCELLAGE

Grâce à des capteurs intelligents, EVEREO® surveille en permanence la chambre et détecte automatiquement si l'un des joints des sachets sous vide MULTI.Day pourrait avoir été compromis. Dans

ce cas, EVEREO® intervient rapidement en affichant un avertissement pour vous donner un moyen d'identifier quel produit doit être vérifié, avant que sa saveur ne soit altérée. La sécurité avant tout !



RESTAURANT

RESTAURANT LA PAROLINA
TREVINANO (VT) - ITALIE

“EVEREO® est un produit qui nous fait voir notre travail avec un nouveau regard.”

ISIDE DE CESARE
CHEF, UNE ÉTOILE MICHELIN

Dès le début, j’ai compris le potentiel d’innovation d’EVEREO®. Un produit qui casse le moule, un produit à découvrir et à utiliser. Je l’ai essayé avec curiosité et enthousiasme.



RÉDUCTION DES GASPILLAGES

Considérable

“Plus le maintien des plats est garanti, plus longtemps ils peuvent être conservés et moins il y aura de pertes.”



QUALITÉ DU PRODUIT

Améliorée

“J’ai remarqué une amélioration de la qualité des produits en termes de consistance et de saveur. “



TEMPS DE PRÉPARATION

Réduit

“Grâce à EVEREO®, il est désormais plus facile et plus simple de travailler avant et pendant le service. C’est comme avoir un commis supplémentaire en cuisine.”



MÉTHODE DE TRAVAIL

Simplifiée

“Tout est plus facile et plus fluide, car vous n’avez pas à vérifier la conservation des plats, et vous pouvez vous consacrer à autre chose.”



COÛT TOTAL DES CUISSONS

-30%

“Il est déterminé par deux conditions : nous avons moins de gaspillage et travaillons sur de gros volumes en toute sécurité.”



TEMPS DE SERVICE

-40%

“Améliorez la gestion des services grâce à la garantie offerte par EVEREO®. Les clients sont servis à temps et votre personnel travaille plus facilement.”

HOTEL

F&DE-GROPPE
MILAN

“Avec EVEREO®, les limites en termes d’espace, de temps et d’énergie sont complètement dépassées et la facilité de transport est un avantage supplémentaire.”

RENATO PELLIZZARI
CHEF EXÉCUTIF F & DE GROUP

Nous gérons de gros volumes pour nos banquets et cela a un impact conséquent sur le flux de production. Plus vous avez besoin de nourriture, plus vous devez faire attention.



FRANCHISING

DANTE'S
NOVARA

“Nous avons réussi à organiser le réassort des produits en éliminant les gaspillages. Grâce à EVEREO®, nous avons révolutionné notre façon de travailler. Ce produit nous donne un coup de main important.”

ANDREA CALISTRI
DIRECTEUR GÉNÉRAL ET ASSOCIÉ DU FONDATEUR

La qualité et la vitesse sont essentielles. Tout ce qui permet d’améliorer ces deux facteurs est le bienvenu.



TEMPS DE SERVICE

3 Min

“Le renouvellement des couverts est plus rapide pendant le déjeuner. Cela nous permet de servir plus de personnes tout en proposant des plats de grande qualité.”



RECETTES AVEC EVEREO®

Plus de variété

“Nous avons un menu varié : de délicieux amuse-bouches, pâtes, salades et pizzas. Avec EVEREO®, 70% de nos plats peuvent être cuisinés, maintenus au chaud et servis tout en gardant leur texture et leurs propriétés : un très bel exploit !”



QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Améliorée

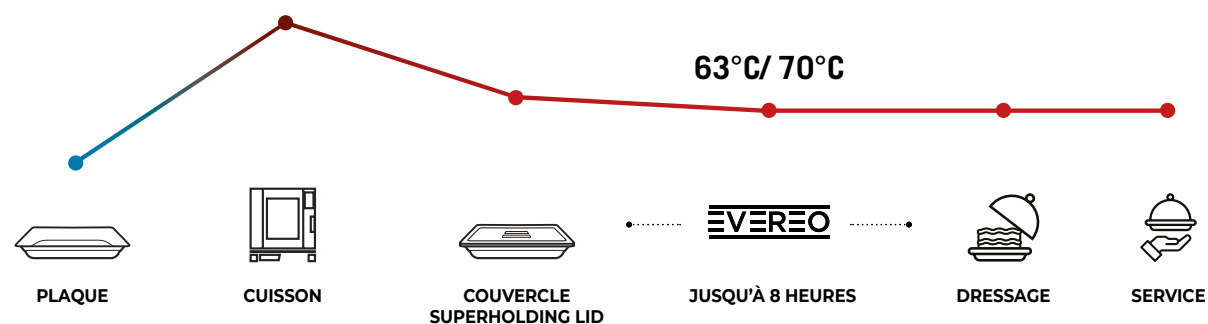
“Nous avons ajouté dans notre menu les produits qui perdent leurs saveurs et leurs propriétés au micro-ondes alors qu’avec EVEREO® leur goût et leurs valeurs organoleptiques restent inchangés.”



EVEREO® SUPERHOLDING

JUSQU'À 8 HEURES : DE MAINTIEN

EVEREO® vous permet de conserver des aliments cuits bien au-delà des 2 heures habituelles des armoires de maintien en température. Grâce à la capacité de contrôle et de gestion précis de la température et de l'atmosphère, EVEREO® vous permet de stocker vos produits dans des récipients ouverts ou fermés et ce jusqu'à 8 heures en offrant toujours des résultats à la hauteur. Avec le mode SUPERHOLDING, vous pouvez régler vos programmes personnels en utilisant des récipients ou des plaques non scellés voire ouverts pour garder des plats impeccables jusqu'à 8 heures.



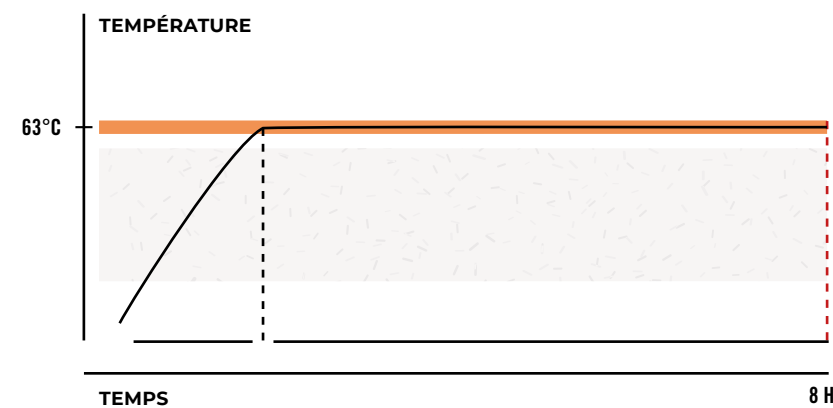
La conservation à température de service des aliments, grâce à l'utilisation d'EVEREO SUPERHOLDING, empêche la prolifération bactérienne à l'intérieur des plats cuisinés. Les repas qui doivent être conservés doivent rigoureusement être préparés et cuits suivant les procédures et les lois de sécurité alimentaire. Avant de servir, tout ce qui paraît ou a une odeur suspecte doit être jeté.



CONTRÔLE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HUMIDITÉ

Le secret d'EVEREO® c'est de pouvoir conserver dans des récipients non scellés grâce à son contrôle minutieux de la température et des conditions atmosphériques, à travers des capteurs de dernière génération extrêmement précis qui lui assurent un maintien de la température et de l'humidité parfaitement uniforme à chaque étage. Son

système de chauffage, de refroidissement, de production et d'expulsion de l'humidité est puissant pour compenser rapidement et efficacement les changements de température ou d'humidité qui se produisent lorsque des aliments froids ou chauds y sont insérés ou lorsqu'on ouvre et ferme la porte pour de courtes périodes.



COUVERCLE SUPERHOLDING LID

Ces couvercles sont particulièrement adaptés lorsque le fait de pouvoir voir le produit conservé facilite la gestion de l'inventaire. Les surfaces lisses internes assurent une distribution optimale des aliments sur la plaque et un nettoyage facile. Les couvercles SUPERHOLDING peuvent être utilisés à n'importe quelle température de -40° C à + 99°C. Ils sont indéformables, robustes et agréables au toucher.





TRAITEUR

MAGGIORDOMUS
PADOVA

"EVEREO® vous oblige à travailler différemment, mais en termes de temps et de vitesse, il offre des avantages remarquables."

FEDERICO RIZZI
PROPRIÉTAIRE

Maintenir la température et la texture est une combinaison essentielle pour nous. C'est un équilibre délicat pour lequel il faut faire preuve de maîtrise et posséder d'excellents outils.



TEMPS DE PRÉPARATION

-10%

La préparation est plus simple et plus fluide. Cela nous permet de consacrer plus d'espace à la gestion et au service client."



PERSONNEL DE CUISINE

-25%

"Le travail est simplifié tout comme la supervision du maintien des plats."



CONSOMMATION

-10%

"En général, nous avons remarqué que la consommation d'énergie, d'eau et de gaz pour le maintien des aliments diminue."



COÛTS

Réduction

"C'est un jeu d'équilibre : si on réalise des économies d'énergie et qu'on réduit la supervision d'une des phases du processus, les coûts aussi vont diminuer."



TABLES SERVIES

Augmentation

"Les ressources humaines sont consacrées au service car les plats sont maintenus au chaud de façon autonome. C'est comme avoir un commis supplémentaire."



HEURES DE PRÉPARATION

Diminution

"Lorsque l'utilisation du four et du micro-ondes prend fin, le temps de préparation diminue."

SUPERMARCHÉ

LA COOP
LOMBARDIA

"Avec EVEREO®, le personnel est plus serein et les valeurs organoleptiques des plats s'ont exaltées car elles sont préservées."

ACHETEUR / RESPONSABLE DES ACHATS
LA COOP LOMBARDIA

L'un de nos principaux objectifs est de maintenir les plats principaux. Qu'ils soient grillés, panés ou cuits à l'eau ils doivent garder la bonne texture, la couleur et les arômes naturels d'après-cuisson et cela pendant des heures.



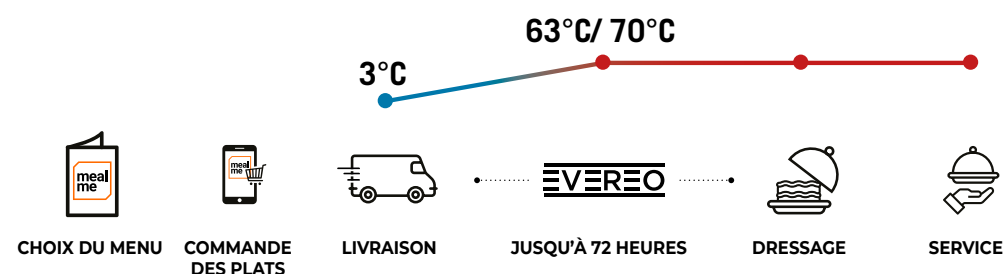


Tout est préparé pour vous.

WWW.MEALMEFOOD.COM

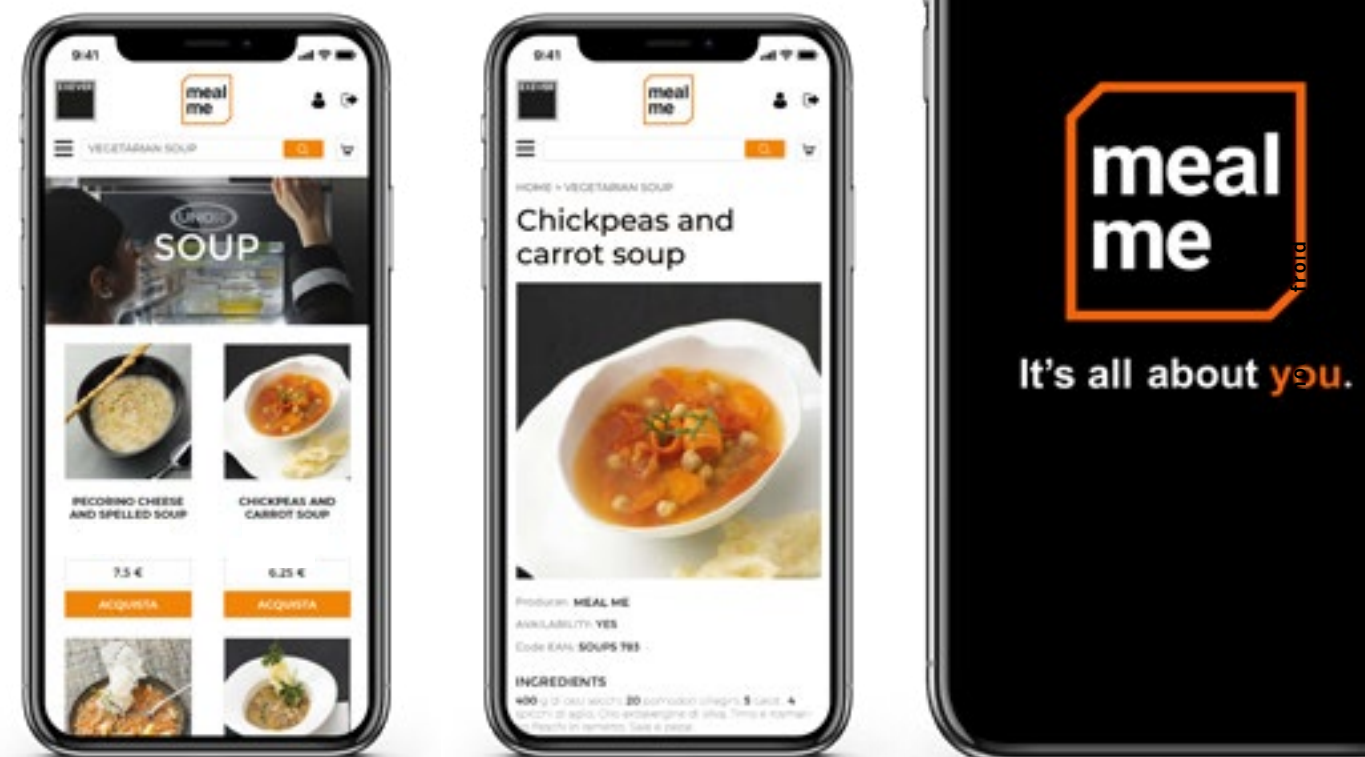
La révolution c'est maintenant : si vous possédez EVEREO®, vous pouvez ajouter d'excellents produits à votre menu sans devoir les cuisiner.

Sur www.mealmefood.com, vous trouverez des solutions pour un menu complet ou pour enrichir le vôtre grâce à des recettes uniques ou à des produits adaptés à ceux qui souffrent d'intolérances et allergies alimentaires.



MEAL ME

TOUT À PORTÉE DE MAIN SUR VOTRE SMARTPHONE



Il vous suffit de commander les plats qui vous intéressent depuis votre smartphone ou votre ordinateur : ils vous seront livrés au moment qui conviendra le plus pour vous et votre personnel. De plus, en connectant EVEREO® à Internet, le

menu MEAL ME et le panneau de contrôle de votre Evereo® se synchronisent : il vous suffit d'accéder à la section correspondante et de démarrer le programme de conservation du plat MEAL ME que vous avez commandé.



CAFÉ

DOM
MILANO

“Cela nous a permis d’augmenter notre chiffre d’affaires pendant le déjeuner, en utilisant les mêmes ressources.”

DIRIGEANT,
DU BAR DOM

La pause déjeuner dans un café est synonyme de rapidité et instantanéité. Si vous ajoutez une variété de choix, vos ventes ne peuvent qu’augmenter.



AUGMENTATION DES
TABLES SERVIES

+70%

“La plupart de nos clients pour le déjeuner sont des travailleurs. Le nombre de tables servies a augmenté de 70%, ce qui engendre un chiffre d’affaires plus élevé et un plus grand profit.”



PAUSE DEJEUNER
DU PERSONNEL

-1 personne

“Plus de renouvellement des tables avec moins de personnel. Parce qu’il n’y a plus besoin de cuisiner et de vérifier le maintien des plats.”



CHIFFRE D’AFFAIRES
DÉJEUNER

+40%

“Plus de clients et moins de charge salariale employée mènent à une conclusion positive : l’augmentation du chiffre d’affaires.”

EVEREO®

“C’est un système révolutionnaire qui peut définitivement changer le concept de la cuisine. La vraie innovation, le changement de paradigme, la création d’un nouveau cadre de référence naît du fait de mettre de côté le passé et d’essayer d’imaginer le peintre face à la toile vierge.

J’ai essayé d’utiliser pendant des mois ce maintien à température de service, en arrivant à une série de conclusions qui ont encadré son utilisation dans l’environnement de la restauration.”

MASSIMO SPIGAROLI

Chef “Restaurant Antica Corte Pallavicina”

Polesine Parmense (PR)



EVEREO® LA CONSERVATION À TEMPÉRATURE DE SERVICE



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 600
10 GN1/1

Avec seulement 600 mm de profondeur, EVEREO® 600 est la solution compacte qui s'accommodera parfaitement dans les cuisines peu profondes ou sur le comptoir d'un bar. L'EVEREO® 600 s'adapte facilement à tout environnement et est disponible avec ouverture de porte à gauche ou à droite.

La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que les dimensions compactes permettent un accès rapide pour les servir sans avoir à sortir les plaques.



EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 900 est la solution optimale pour tous ces petits espaces qui sont limités en termes de largeur. En moins d'1 mètre carré, si vous superposez deux EVEREO® 900, vous pouvez conserver jusqu'à 240 portions de nourriture tout en optimisant le moindre millimètre de votre cuisine.

L'EVEREO® 900 s'adapte facilement à tout type de restauration et il a une porte avec ouverture à gauche ou à droite.



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® CUBE est la solution compacte qui trouve sa place dans des endroits restreints et à l'extérieur du coin cuisine. La porte à rabat permet une ouverture facile même dans des espaces très limités.

EVEREO® CUBE est spécialement conçu pour ceux qui décident d'utiliser les produits MEAL ME pour étendre leur offre de restauration ou pour commencer à en avoir un.

EVEREO®

FICHES TECHNIQUES



EVEREO® 600 10 GN1/1

CARACTÉRISTIQUES	
01. CAPACITÉ	10 GN1/1
02. NOMBRE DE PORTION MEAL ME	200 portions
03. DISTANCE ENTRE LES PLAQUES	67 mm
04. FRÉQUENCE	50/60 Hz
05. VOLTAGE	220-240 V
06. PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2.9 kW
07. DIMENSIONS (L X P X H MM)	750 x 618 x 916
08. POIDS	91,5 kg



EVEREO® 900 10 GN1/1

CARACTÉRISTIQUES	
01. CAPACITÉ	10 GN1/1
02. NOMBRE DE PORTION MEAL ME	200 portions
03. DISTANCE ENTRE LES PLAQUES	67 mm
04. FRÉQUENCE	50/60 Hz
05. VOLTAGE	220-240 V
06. PUISSANCE ÉLECTRIQUE	2.9 kW
07. DIMENSIONS (L X P X H MM)	535 x 888 x 916
08. POIDS	75 kg



EVEREO® CUBE 10 460X330

CARACTÉRISTIQUES	
01. CAPACITÉ	10 460x330
02. NOMBRE DE PORTION MEAL ME	80 portions
03. DISTANCE ENTRE LES PLAQUES	28 mm
04. FRÉQUENCE	50/60 Hz
05. VOLTAGE	220-240 V
06. PUISSANCE ÉLECTRIQUE	1.5 kW
07. DIMENSIONS (L X P X H MM)	600 x 590 x 610
08. POIDS	47,5 kg

EVEREO®

CONFIGURATIONS

EVEREO® 600
10 GN1/1

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® CUBE
10 460X330

EVEREO® SUR PIETEMENT HAUT

La combinaison d'EVEREO® et le pietement avec support plaques pour une solution compacte et fonctionnelle.



EVEREO® SUPERPOSÉ

Doublez les avantages d'EVEREO®. Conservez jusqu'à 240 portions de nourriture pour les pics d'activité ou profitez-en pour choisir deux températures de conservation pour étendre votre offre. Utilisez un EVEREO® en mode MULTI.Day/MEAL ME et l'autre en mode SUPERHOLDING pour mieux organiser votre cuisine.



EVEREO® & FOUR CHEFTOP MIND.MAPS™

La combinaison d'EVEREO® et de CHEFTOP MIND.Maps™ est la solution gagnante pour mieux organiser tous les processus de votre cuisine, il vous permet d'exploiter au mieux l'utilisation de l'espace, de réduire les pertes de temps et d'optimiser la main d'oeuvre.



EVEREO®

ACCESSOIRES



PIETEMENT
HAUT

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



PIETEMENT
MOYEN

EVEREO® CUBE



PIETEMENT
BAS

EVEREO® CUBE



PIETEMENT
AU SOL

EVEREO® 600
EVEREO® 900



KIT DE
SUPERPOSITION

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



PRESERVING
ESSENTIELS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SACHETS
MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



COUVERCLE
SUPERHOLDING LID

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY
ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



POMPE À VIDE
MULTI.DAY

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



KIT
PIEDS

EVEREO® 600
EVEREO® 900



KIT
PIEDS

EVEREO® CUBE



KIT
ROULETTES

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



KIT WIFI

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SPRAY&RINSE

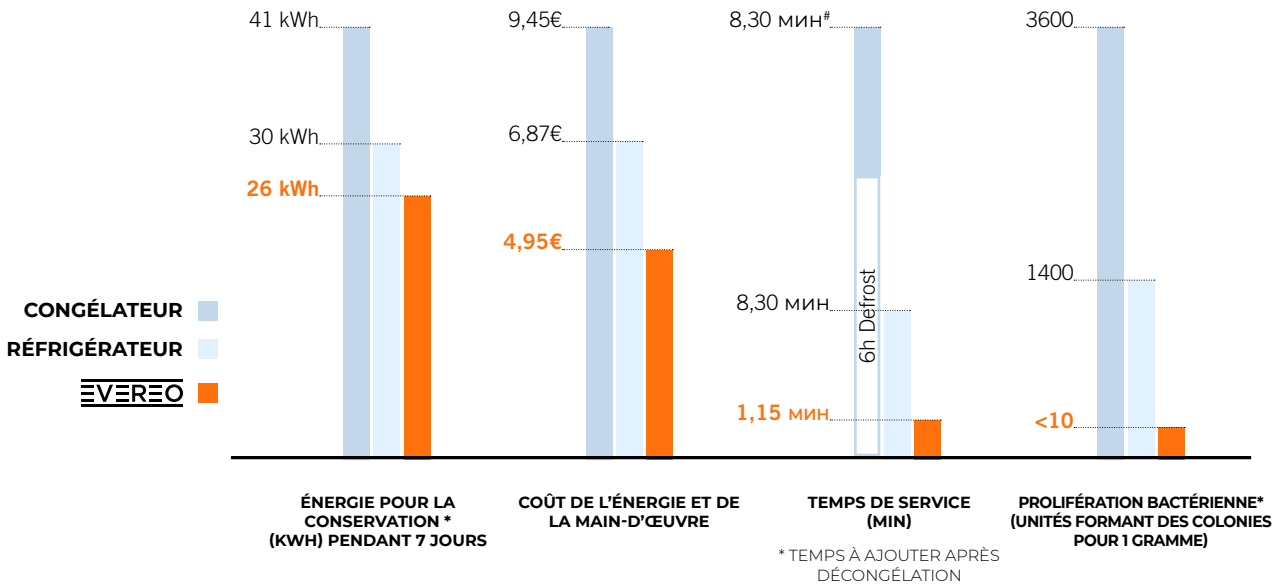
EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ARGENT

EVEREO EN CHIFFRES

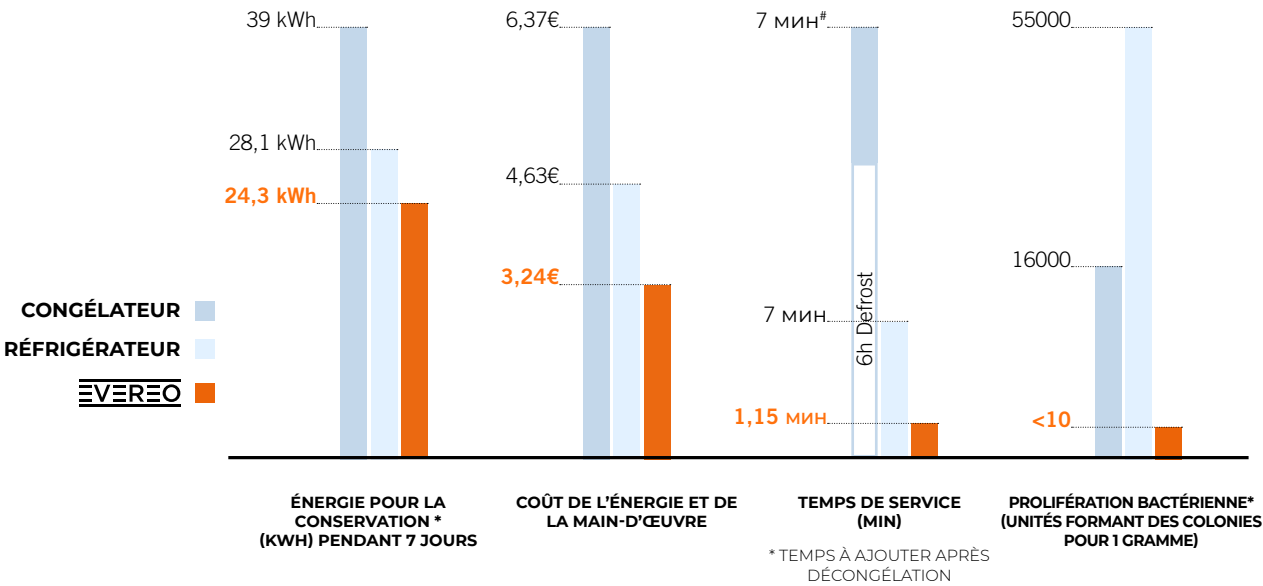
POULET

Blanc de poulet basse température infusé dans de l'huile d'olive extra vierge et légumes de saison. Les données se réfèrent à une pleine charge de 96 portions sous vide (24 blancs entiers).



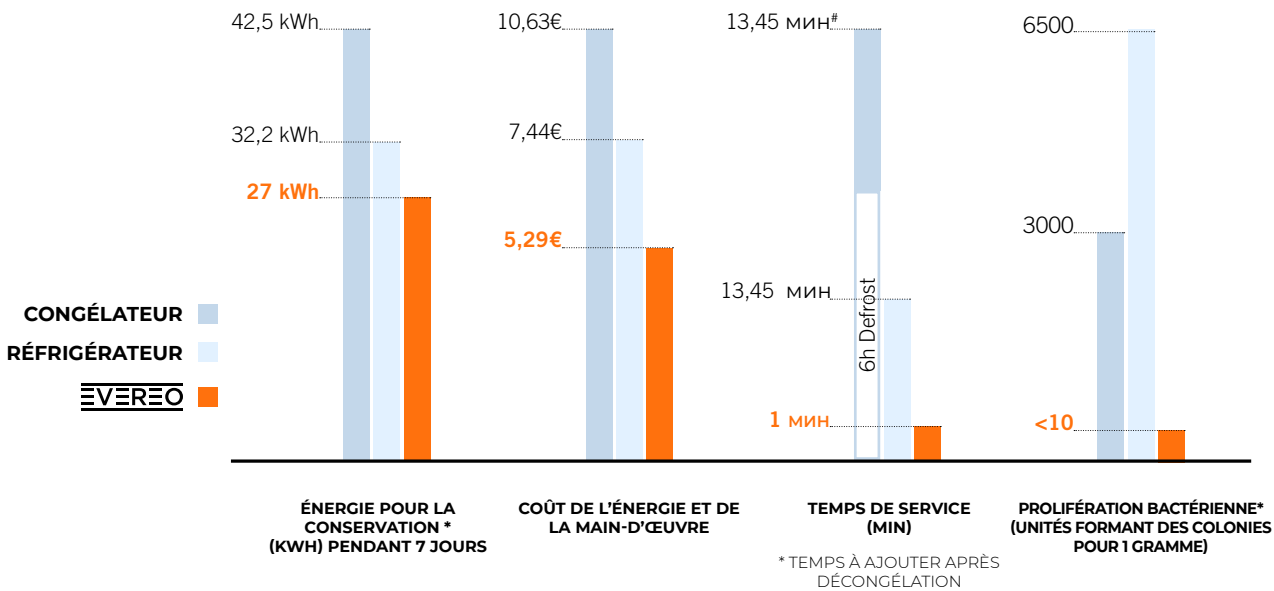
POISSON

Espadon méditerranéen servi avec du radicchio et de la salade de fenouil croquante. Les données se réfèrent à une pleine charge de 80 portions emballées sous vide (12 kg de filets d'espadon).



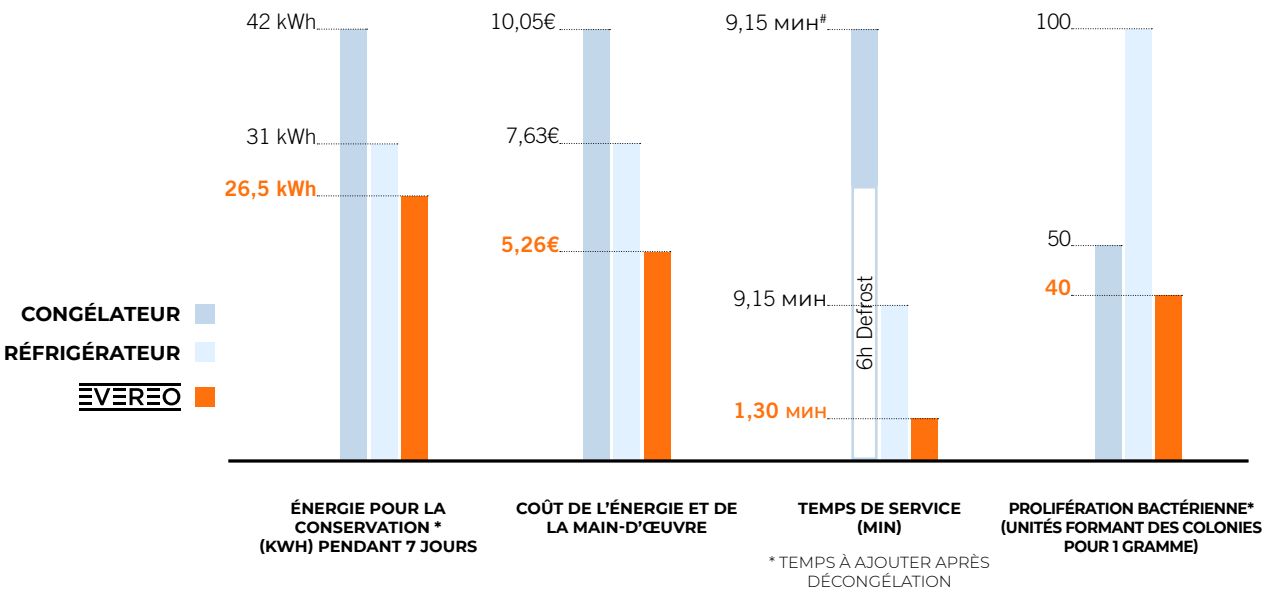
LASAGNE

Lasagne aux champignons et Taleggio DOP. Les données se réfèrent à une pleine charge de 180 portions sous vide (7 plaques GN 1/1 de lasagne).



VIANDE ROUGE

Boulettes de viande à l'italienne avec de la sauce tomate, du vin rouge et des aromates. Les données se réfèrent à une pleine charge de 25 portions sous vide (15 kg de viande et 12,5 kg de sauce).



* DONNÉES RELATIVES AU CONGÉLATEUR ET AU RÉFRIGÉRATEUR AVEC UNE CAPACITÉ DE 10 PLAQUES
** POUR DEMANDER DES TESTS DE LABORATOIRE, CONTACTEZ L'ADRESSE MAIL [INFO@UNOX.COM](mailto:info@unox.com)

Éliminez toute interrogation

FAQ

Découvrez ce qu'EVEREO® peut faire pour vous

01. Puis-je garder des aliments au chaud ?
02. Pendant combien de temps j'arrive à conserver la nourriture ?
03. Pourquoi je ne peux pas faire le même travail avec un four ou un autre système de maintien au chaud ?
04. La nourriture à 63° C ou 70° C ne continue-elle pas à cuire ?
05. Les aliments restent-ils inchangés après avoir été conservés au chaud ?
06. Que se passe-t-il si j'ouvre la porte plusieurs fois et que la température baisse ?
07. Comment justifier la "rapidité" du service au client ?
08. Quelle est la consommation ? N'est-il pas coûteux de garder les aliments au chaud aussi longtemps ?
09. Que prévoient les autorités sanitaire locales ou le protocole HACCP ?
10. Existe-t-il une formation ?

Éliminez tout doute
et rejoignez la révolution sur :

EVEREO.COM



INTERNATIONAL

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE		ASIA & AFRICA	
ITALIA UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 511	DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GmbH E-mail: info.de@unox.com Tel.: +49 2951 98760	MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700	U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel.: +971 55 426 3167
ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel.: +420 241 940 000	FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel.: +33 4 78 17 35 39	OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700	SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel.: +27 845 05 52 35
РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel.: +7 (499) 702-00-14	ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GmbH E-mail: info.de@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.: +57 350 65 88 204
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	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® a remporté le KITCHEN INNOVATIONS AWARDS de l’édition 2020 de l’Association Nationale des Restaurants à Chicago.



SMART-LABEL 2019

EVEREO aemporté le prix SMART LABEL 2019 au salon Host de Milan en 2019.



MÉDAILLE D’OR
COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO a reçu la médaille d’or lors des éditions 2018-2019 de l’Innovation Challenge du Commercial Kitchen Show de Londres. EVEREO® by Unox a été définit comme une “radicale innovation pour le marché” et un “véritable changement en renversant les règles du jeu”.



EVEREO®