



El refrigerador caliente



Más información
sobre EVEREO®
en unox.com

LA CALIDAD DEL SLOW FOOD CON LA VELOCIDAD DEL FAST SERVICE

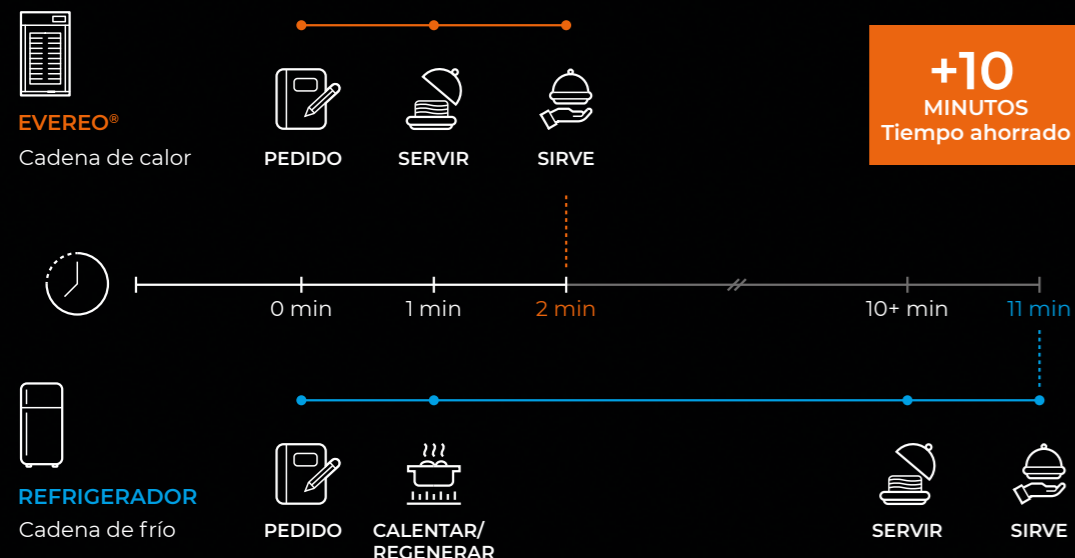
Configura
tu EVEREO®
en unox.com

LI2733A1

El refrigerador caliente

La conservación a temperatura de servicio es la técnica innovadora y patentada que es la base de la tecnología EVEREO®

EVEREO® es el primer refrigerador caliente, un producto único que conserva las comidas cocinadas durante días a la temperatura a la que se sirven, combinando el control y la gestión de la temperatura y la atmósfera de manera precisa.



Conservador a temperatura de servicio

EVEREO® 600

10 GN 1/1

Al tener sólo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta para instalar en cocinas pequeñas o en la barra de un bar.

EVEREO® 900

10 GN 1/1

EVEREO® 900 es la solución óptima para todos los entornos que tienen un espacio limitado en términos de anchura. En menos de 1 metro cuadrado, con dos unidades EVEREO® apiladas, puede almacenar hasta 240 porciones de alimentos.

EVEREO® CUBE

10 460x330

EVEREO® CUBE es la solución compacta para instalar en habitaciones pequeños y fuera de la zona de la cocina. La puerta abatible permite una fácil apertura incluso en espacios muy reducidos.

6 razones por las que elegir EVEREO®

- Temperatura constante y consistencia de los alimentos
- Ahorro de energía
- Tiempo de servicio cero
- Reducción de residuos
- El restaurante sin cocina
- Ahorro de costes de mano de obra





multi
day

MULTI.Day

Cocinar y conservar hasta 72 horas

En combinación con MULTI.Day Bags y MULTI.Day Trays, EVEREO® te permite conservar los alimentos cocinados a la temperatura de servicio durante un máximo de 72 horas. Cocina tus platos, colócalos en EVEREO® y podrás servirlos tan pronto como se ordenen.



multi
day

MULTI.Day Hot Vacuum

El dispositivo patentado MULTI.Day Hot Vacuum es el único capaz de envasar al vacío los alimentos aún calientes dentro de las bandejas MULTI.Day.



Superholding

Conserva hasta 8 horas.

Con el modo Superholding, puedes mantener tus platos impecable hasta 8 horas en EVEREO® utilizando recipientes o bandejas sin cerrar o abiertos.

-40%

Tiempo de Servicio

-30%

Total food cost

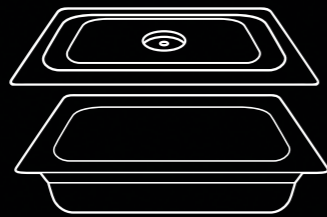
3 min

Tiempo de Servicio

MULTI.Day Trays

Conservación con bandejas

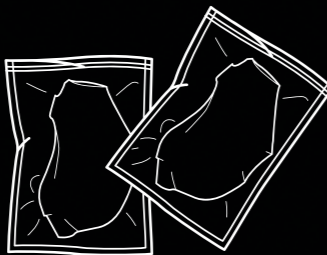
Cocina como has hecho siempre con la bandeja MULTI.Day. Una vez que haya terminado la cocción, puedes envasar al vacío toda la bandeja con la comida aún caliente gracias a la tecnología patentada MULTI.Day Hot Vacuum y a la tapa MULTI.Day Lid.



MULTI.Day Bags

Conservar en bolsa de vacío

Las bolsas MULTI.DAY están diseñadas para cocinar al vacío y conservar los alimentos. Una vez que hayas cocinado los alimentos en su interior, coloca las bolsas en EVEREO® sin enfriarlas para que estén listas para cualquier pedido.



Rapidez

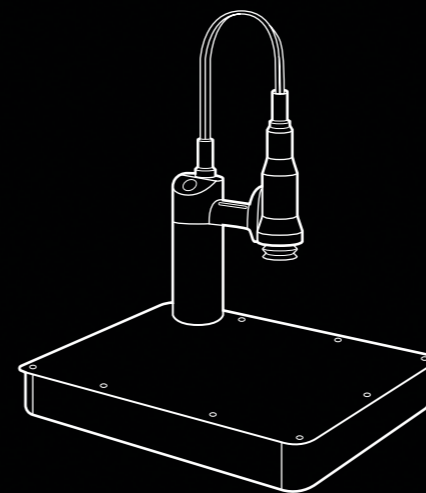
Siempre listo para usar

Gracias al sistema MULTI.Day Hot Vacuum, una bandeja entera de comida caliente se sella y se envasa al vacío en menos de 75 segundos.

Ergonomía

El diseño que facilita todas las operaciones

La base ancha de apoyo y el mango ergonómico con fijación magnética permiten un manejo eficaz y eficiente.



Control

Sistema de detección de vacío

Mide el grado de vacío alcanzado e informa de cualquier anomalía para garantizar en todo momento unos resultados óptimos de preservación.

-10%

Tiempos de preparación

-25%

Personal de cocina

-10%

Consumos

Almacenamiento en bandeja

Control preciso de temperatura y humedad

Gracias a la capacidad de EVEREO® de controlar y gestionar con precisión la temperatura y la atmósfera de antemano, tus alimentos pueden almacenarse en recipientes cerrados o abiertos hasta 8 horas con resultados impecables.



Superholding Lid

Protege la frescura

Las tapas Superholding Lid son perfectas para garantizar el mantenimiento de tus alimentos; permiten ver el producto dentro de la bandeja, son fáciles de limpiar, indeformables y resistentes.



Más información sobre MULTI.Day Hot Vacuum.