

# EVEREO®

## ГОРЯЧИЙ ХОЛОДИЛЬНИК

Тепло - это новый холод



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EVEREO® ОТ UNOX

EVEREO® это ответ на вопрос: “Можно ли объединить качество ресторанной еды с эффективным и быстрым обслуживанием?”

EVEREO® это совместный результат, основанный на опыте компании UNOX и исследованиях Университета города Пармы. EVEREO® — это инновационное и технологическое оборудование, предназначенное для хранения еды при высокой температуре, равной температуре подачи готового блюда. EVEREO® — это революция. Революция — это блюдо, которое подаётся горячим.



### KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® получил награду KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 на National Restaurant Association Show 2020 в Чикаго.



### SMART-LABEL 2019

EVEREO® был награжден Smart Label на HOST 2019 в Милане



### GOLDMEDAILLE GROSSKÜCHENSHOW

EVEREO® был награжден золотой медалью на конкурсе на выставке Commercial Kitchen Show 2018-2019 в Лондоне. EVEREO® от Unox был признан “радикальной инновацией на рынке” и “абсолютно переломным моментом в игре”



# РЕВОЛЮЦИЯ

НОВАЯ ГЛАВА В НАУКЕ ХРАНЕНИЯ ЕДЫ

1000 г. до н.э.

## ЗАСОЛ

первая эффективная технология, позволяющая хранить продукты в течение длительного времени.

1769 год

## НИКОЛАС АППЕРТ

представляет метод, который включал термообработку продуктов в стеклянных банках и герметизацию их воском для сохранения продуктов питания

1810 год

## ПЕТР ДЮРАН

представляет метод герметизации пищевых продуктов в «неразрушимых» консервных банках

1851 год

## ДЖОН ГОРРИ

открывает основной принцип работы холодильных установок.

1863 год

## ЛУИ ПАСТЕР

демонстрирует, как предотвратить изменение продукта патогенными микроорганизмами, благодаря нагреву. Он изобрел пастеризацию

1939 год

## ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА

солдаты используют продукты, хранящиеся в обычных вакуумных упаковках, которые помогают сохранять продукты в течение длительного времени

2016 год

## UNOX

представляет технологию хранения готовой продукции при температуре подачи в течение нескольких дней при высокой температуре

# НАЧАЛО ПОЛОЖЕНО

EVEREO

Революция случилась и её имя: EVEREO®.

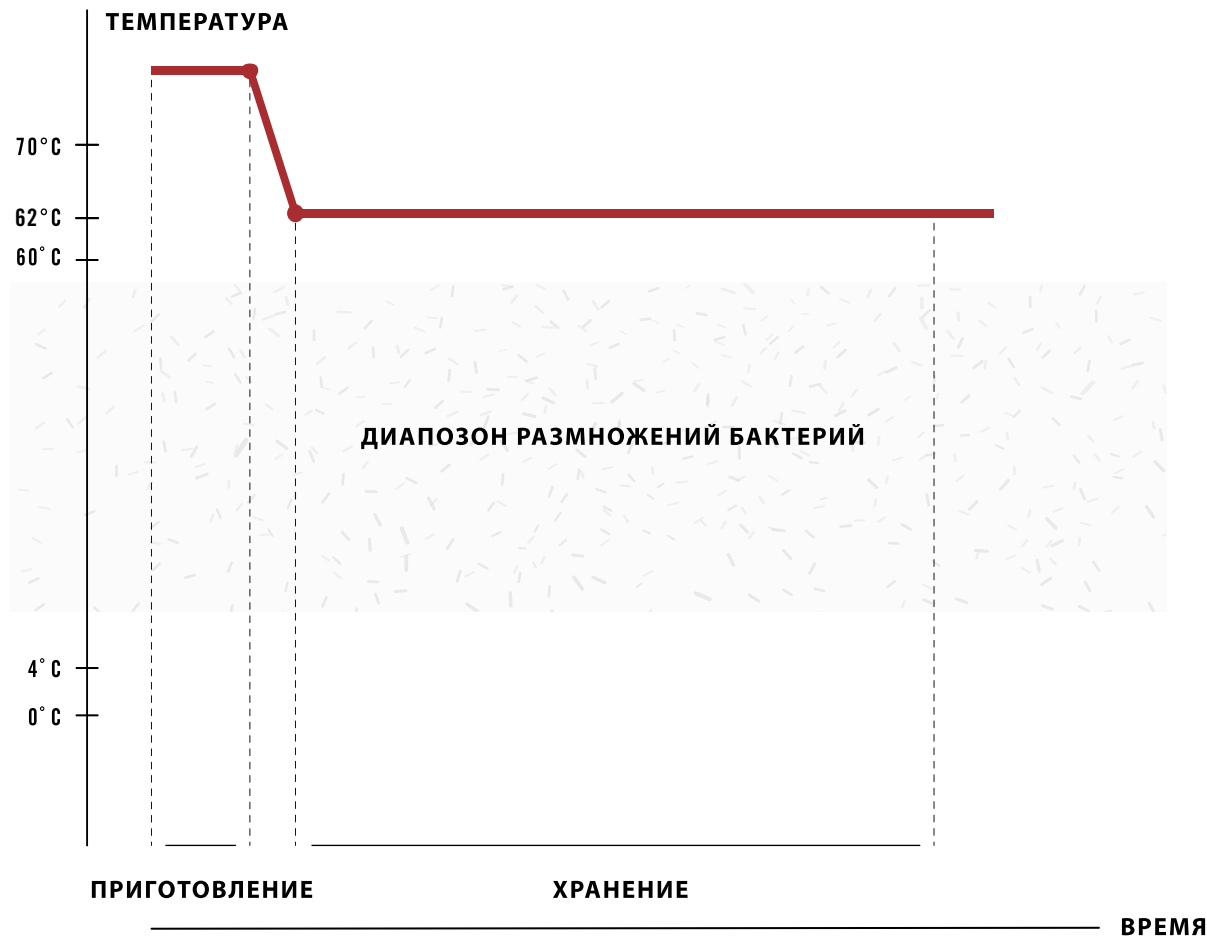
EVEREO® - это уникальное оборудование и первый в мире горячий холодильник, который сохраняет готовые блюда в течение нескольких дней при температуре подачи.

Использование всей науки, лежащей в основе сохранения температуры пищевых продуктов, EVEREO® безопасно сохраняет готовые блюда в течение нескольких дней при температуре выше 62 °C, используя комбинацию чрезвычайно точного контроля температуры и атмосферы внутри рабочей камеры.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ: специально разработана

# ХРАНЕНИЕ ЕДЫ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА



Сохранение температуры в условиях эксплуатации - это инновационная и запатентованная технология, лежащая в основе технологии EVEREO®.

EVEREO® работает исключительно при температурах, выше которых бактерии не могут жить, поэтому безопасность пищевых продуктов не может быть поставлена под угрозу. Хранение продуктов внутри EVEREO® более 8 часов, даже если она была предварительно охлаждена до

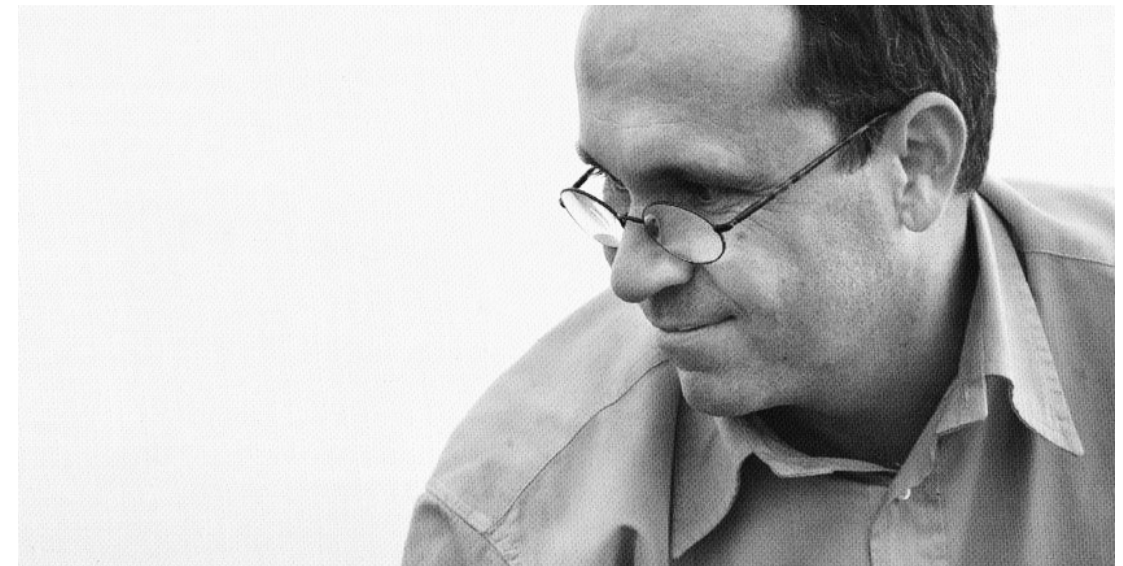
3 °С, гарантирует ее полную пастеризацию и безопасность. Многочисленные испытания, проведенные в нескольких независимых лабораториях, продемонстрировали преимущества технологии.

Эти преимущества применяются с точки зрения как микробиологической безопасности, так и сохранения органолептических свойств пищевых продуктов, а также экономии времени и ресурсов.

## Профессор Давиде Касси НАУЧНЫЕ ФОНДЫ

*“После долгих лет погони, всё вернулось на свои места. Перед нами встала потенциально финальная фаза в искусстве хранения: легендарная шестая модель, а точнее, приготовленный продукт, консервированный при температуре подачи готового блюда. Потребовались годы изучений, исследований, экспериментов, удачных и неудачных испытаний. Потребовалось оборудование, которого не существовало на тот момент, и которое было разработано и сделано после производителем, работавшим с нами бок о бок. В конце концов, мы сделали это.”*

Профессор Давиде Касси, Университет города Пармы



Лаборатория физики гастрономии и будущая кулинарная лаборатория в Парме сыграли ключевую роль в фазе разработки и тестирования науки о сохранении температуры пищевых продуктов при температуре подачи.

Их основатель, Дэвид Касси, профессор физики конденсированного состояния в Пармском университете, более 20 лет

работает с лучшими поварами и кондитерами в мире, разрабатывая новые методы приготовления продуктов.

За свою исследовательскую деятельность в области науки и гастрономии он был удостоен многих наград, таких как Premio Internazionale Caterina de 'Medici, Premio Tarlati и Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

НУЛЕВОЕ ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ КЛИЕНТА

# КАЧЕСТВО РЕСТОРАННОЙ ЕДЫ СО СКОРОСТЬЮ ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

РЕВОЛЮЦИЯ - EVEREO®

## НУЛЕВАЯ РЕГЕНЕРАЦИЯ И НУЛЕВОЕ ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

62°C / 70°C



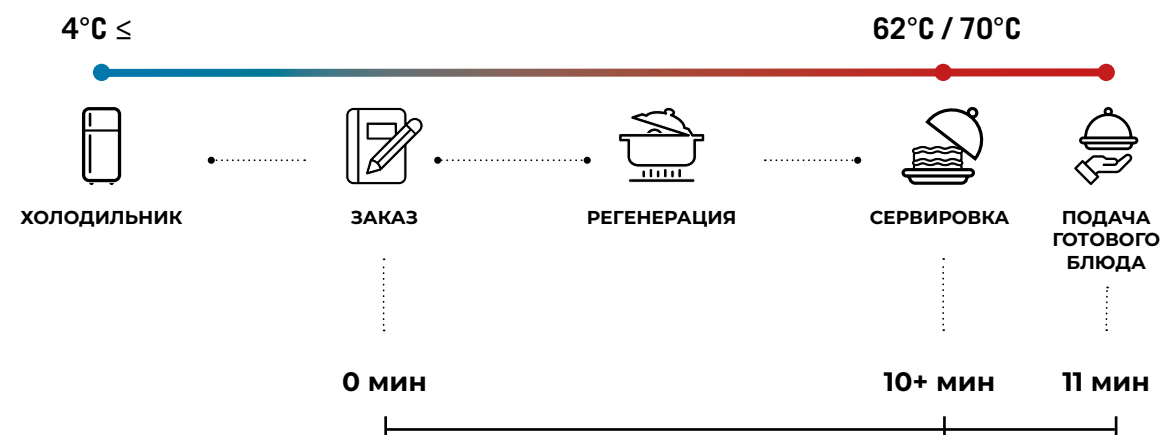
**10+ МИН  
ЭКОНОМИЯ  
ВРЕМЕНИ**

*\* Пример экономии  
времени, порция лазаньи*

При помощи EVEREO® Вы сами решаете, когда и где готовить свое меню. Традиционные блюда, требующие медленной готовки и сложной обработки, могут быть приготовлены на Вашей кухне или доставлены в Ваши магазины в самые тихие дни или моменты недели и сохранены при температуре подачи готового блюда. Ваши клиенты получат

уникальные ощущения: возможность в течение всего дня получить качественно приготовленную полезную еду при полном отсутствии времени ожидания! Ваш бизнес сразу почувствует преимущества: увеличенная оборачиваемость заведения, более высокая удовлетворенность клиентов, более высокая прибыль.

## ТРАДИЦИОННЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОХЛАЖДЕНИЕ И РЕГЕНЕРАЦИЯ ВАШ КЛИЕНТ ОЖИДАЕТ





Еще 6 причин выбрать Инновацию

## ПРОЧИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



### КАЧЕСТВО ВКУСА И РАВНОМЕРНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

EVEREO® сохраняет пищевые ценности и клеточную структуру продукта. С момента приготовления до момента подачи блюда не подвержены никаким изменениям и сохраняют внутреннюю температуру.



### ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

EVEREO® использует самые современные технологии изоляции, чтобы избежать потери тепла, с меньшим потреблением, чем морозильная камера.



### ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Готовые, горячие блюда, в любое время и в любой момент дня. От заказа до тарелки всего несколько секунд. Какой результат? Чрезвычайно быстрое время обслуживания, увеличенный оборот и большая прибыль.



### НУЛЕВЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ

Пищевые отходы могут быть сведены к нулю: длительные сроки хранения позволяют вам подавать завтра то, что вы не продали сегодня, исключая любые потери продуктов питания и прибыль для вашего бизнеса.



### РЕСТОРАН БЕЗ КУХНИ

EVEREO® позволяет вам централизовать или отдать на аутсорсинг ваши операции на кухне, чтобы добиться большей экономии за счет масштаба или подавать горячую еду в помещениях без кухни



### СБЕРЕЖЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ РАСХОДОВ

Предварительная подготовка части вашего меню дает возможность оптимизировать использование персоналом времени на кухне: приготовление продуктов в те моменты, когда кухня не занята, даст вашему персоналу больше времени во время напряженных моментов обслуживания.





EVEREO®

## 3 РАЗНЫХ РЕЖИМА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Вы можете выбрать, как использовать EVEREO®: как сложный шкаф для хранения - получение времени хранения, которого никогда не было раньше - или использование всех преимуществ сохранения продуктов при технологии рабочей

температуры, сохраняя ваши блюда готовыми в течение нескольких дней. Если вам нужна большая гибкость, вы даже можете использовать различные функции EVEREO® одновременно.



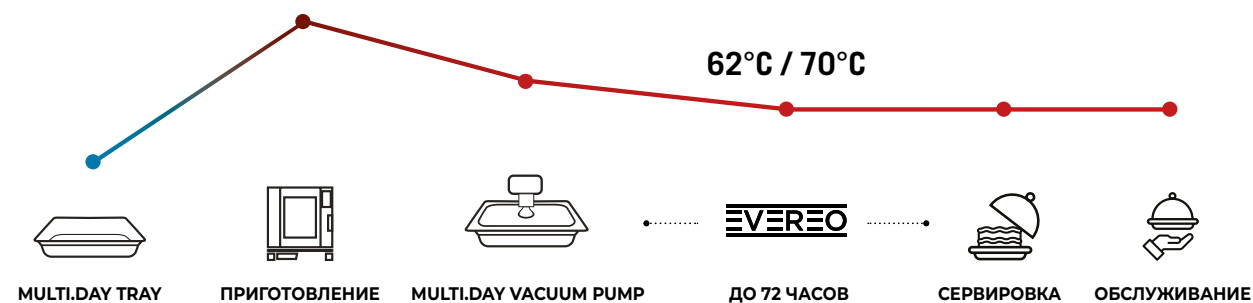


# multi day EVEREО® MULTI.DAY TRAYS

## ДО 72 ЧАСОВ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Готовьте, как всегда, с помощью открытого противня UNOX MULTI.Day. По окончании приготовления запечатайте противень с помощью запатентованного вакуумного насоса MULTI.Day и поместите его в EVEREО® без необходимости охлаждать продукт.

EVEREО® сохранит продукт при температуре подачи до 72 часов, и вы сможете подавать его за считанные секунды.



Температура хранения продуктов при использовании EVEREО® MULTI. Day предотвращает размножение бактерий в приготовленных блюдах. Блюда, которые необходимо сохранить, должны быть подготовлены и приготовлены в строгом соответствии с процедурами и законами по безопасности пищевых продуктов.

Перед приготовлением и хранением требуется надлежащая стерилизация противней и крышек MULTI.Day (20 минут, 120 ° C, 100% пар или 5 минут, 180 ° C, 40% пар). Перед подачей на стол все, что выглядит или пахнет подозрительно, следует выбросить.

## MULTI.DAY TRAY

Благодаря сверхпрочной структуре и значительной толщине стали, из которой изготовлены противни MULTI.Day, они обеспечивают невероятную производительность при любой температуре и устойчивы к износу. Термостойкая силиконовая прокладка на крышке и клапан из нержавеющей стали обеспечивают герметичное закрытие на длительное время. Противни UNOX MULTI.Day имеют глубину 100 мм и доступны в двух размерах: GN 1/1 и GN 1/2.



## MULTI.DAY VACUUM PUMP

Вы можете готовить продукты и пользоваться преимуществами сохранения высокой температуры при температуре подачи без существенного влияния на работу кухни. Запатентованный вакуумный насос UNOX MULTI.Day был разработан для создания вакуума в противне MULTI.Day, как только

процесс приготовления закончится, когда продукты еще горячие.

Он автоматически определяет наличие надлежащего вакуума и автоматически печатает этикетку с данными, чтобы вы могли легко управлять своими запасами.



## КОНТРОЛЬ ВАКУУМА

Благодаря интеллектуальным датчикам EVEREО® постоянно следит за состоянием камеры и автоматически определяет, не была ли нарушена печать одного из контейнеров для пищевых продуктов во время сохранения MULTI.Day.

В таком случае EVEREО® незамедлительно вмешивается, отображая предупреждение, поэтому вы можете быстро принять меры, чтобы определить, какой элемент необходимо проверить, прежде чем его вкус будет нарушен.



multi  
day

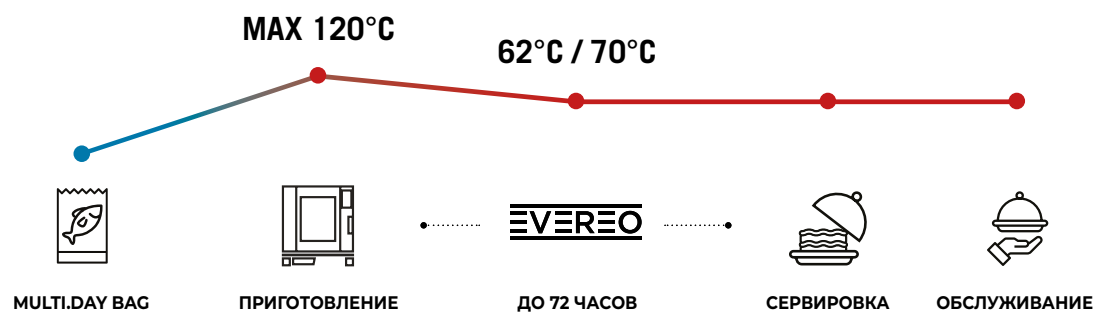
EVEREO®

## MULTI.DAY BAGS

### ДО 72 ЧАСОВ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ SOUS-VIDE И ХРАНЕНИЕ

Сертифицированные пакеты MULTI.DAY разработаны таким образом, чтобы выдерживать температурные нагрузки в процессе приготовления и консервирования, гарантируя, что в течение периода сохранения рабочей температуры в продукт не попадет пластмасса.

После приготовления заложите пакеты MULTI.Day в EVEREO®, не охлаждая их, чтобы хранить их в течение 72 часов при температуре подачи и всегда быть готовыми к любому заказу



### СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ ПАКЕТЫ MULTI.DAY

Пакеты MULTI.Day предназначены для приготовления в вакууме и хранения продуктов. Анализ, проведенный специализированными лабораториями, подтвердил, что пакеты MULTI.Day обеспечивают максимальную

безопасность и долговечность при хранении продуктов при температуре выше 62 ° C. Эти тесты доказали, что после 14 дней хранения при температуре подачи никаких следов пластмассы в продукте не обнаружено.



### КОНТРОЛЬ ВАКУУМА

Используя интеллектуальные датчики, EVEREO® постоянно контролирует камеру и автоматически определяет, не была ли нарушена печать одного из пакетов для продуктов. EVEREO® незамедлительно

отображает предупреждение, поэтому вы можете быстро принять меры, чтобы определить, какой предмет необходимо снова запечатать, прежде чем его вкус нарушится. Чувствовать себя в безопасности!



# RESTAURANT

РЕСТОРАН "ЛА ПАРОЛИНА"  
ТРЕВИНАНО, ИТАЛИЯ

"EVEREO® — это оборудование, которое позволяет нам взглянуть на нашу работу новыми глазами."

ИЗИДЕ ДЕ ЧЕЗАРЕ  
ШЕФ-ПОВАР, 1 ЗВЕЗДА MICHELIN

С самого начала я понимал инновационный потенциал EVEREO®. Продукт, который разрушает форму, продукт, который нужно обнаружить и использовать. Я проверил это с любопытством и энтузиазмом.



УМЕНЬШЕНИЕ ОТХОДОВ



КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Значительно

«Чем больше и дольше времени еда хранится, тем меньше отходов.»

## Улучшено

«Я заметил улучшения качества продукта, как текстуры, так и вкуса.»

## Сокращение

«Благодаря EVEREO® работа до и во время обслуживания теперь проще и быстрее. Все равно, что иметь помощника на кухне»



ПРОЦЕССЫ РАБОТЫ

## упрощена

Все становится проще, так как вам не нужно проверять продукты которые хранятся, вы можете посвятить свое время другим задачам.



ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

## -30%

«Это зависит от двух условий: мы имеем меньше отходов, и мы работаем на больших объемах в условиях полной безопасности»



ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## -40%

«Улучшите обслуживание благодаря EVEREO®. Клиенты обслуживаются вовремя, а сотрудники работают более слаженно»

# ОТЕЛЬ

F&DE GROUP  
МИЛАН

"При помощи EVEREO® пределы места, времени и энергии полностью превзойдены, а удобство транспортировки является дополнительным преимуществом."

РЕНАТО ПЕЛЛИЦАРИ  
EXECUTIVE CHEF F&DE GROUP

Мы занимаемся большими объемами банкетов, и это оказывает существенное влияние на рабочий процесс. Чем больше еды вам нужно, тем осторожнее вы должны быть.



# ФРАНЧАЙЗИНГ

DANTE'S  
НОВАРА, ИТАЛИЯ

"Нам удалось организовать рецептуру продукции так, чтобы ликвидировать отходы. Благодаря EVEREO®, мы разработали революционный метод работы. Это оборудование стал незаменимой частью команды".

АНДРЕФ КАЛИСТРИ  
MANAGING DIRECTOR & FOUNDING PARTNER

Качество и скорость важны. Все, что приводит к улучшению этих двух факторов, более чем приветствуется.



ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## 3мин

«Оборот столов во время обеденного перерыва выше. Это дает нам возможность обслужить большое число людей, предоставляя им высококачественные блюда.»



РЕЦЕПТЫ EVEREO®

## Больше разнообразности

В нашем меню много разных блюд: вкусные закуски, паста, салаты и пицца. Благодаря EVEREO®, 70% из них можно хранить готовыми, в тепле и подавать, сохраняя при этом их текстуру и свойства. Это большое достижение!»



КАЧЕСТВО ЕДЫ

## Улучшено

«Мы добавили в наше меню все те продукты, которые теряют свой вкус и свойства в микроволновой печи. Благодаря EVEREO® их вкус и органолептические свойства остаются неизменными»



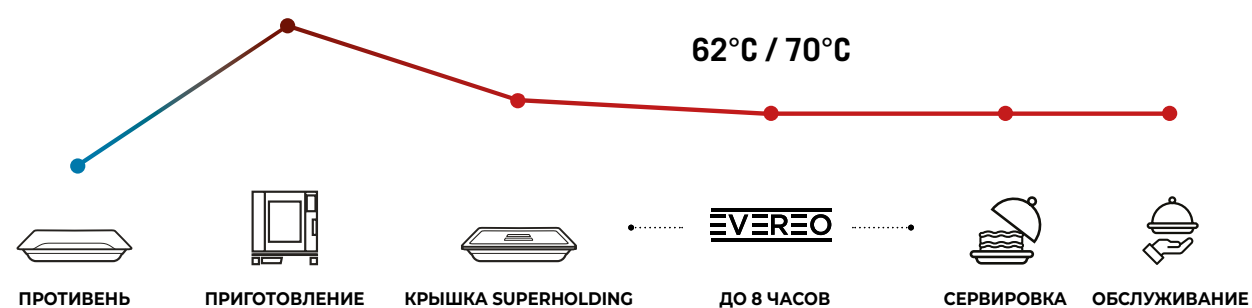


# EVEREO® SUPERHOLDING

## ДО 8 ЧАСОВ: УДЕРЖАНИЕ

EVEREO® позволяет вам держать противни с приготовленными продуктами, которые не были запечатаны в вакууме, в течение 2 часов, разрешенных традиционными шкафами для хранения. Благодаря точному контролю атмосферы и температуры EVEREO® ваши продукты можно хранить в закрытых контейнерах до 8 часов с безупречным результатом.

В режиме SUPERHOLDING вы можете устанавливать свои персональные программы, используя незакрытые или открытые контейнеры или противни, и держать продукт при точной температуре и влажности, которые вы установили, до 8 часов.



Температура хранения продуктов при использовании EVEREO® SUPERHOLDING предотвращает размножение бактерий в приготовленных блюдах. Блюда, которые необходимо сохранить, должны быть подготовлены и приготовлены в строгом соответствии с процедурами и законами по безопасности пищевых продуктов. Перед подачей на стол все, что выглядит или пахнет подозрительно, следует выбросить.

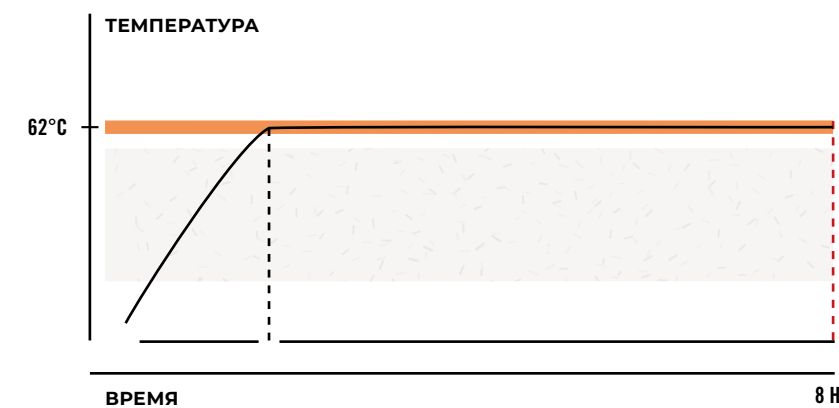
## ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ

Сохраняющие возможности EVEREO® с незапечатанными контейнерами заключаются в точном контроле как температуры, так и атмосферных условий.

Благодаря использованию датчиков последнего поколения EVEREO® настолько точен, что поддерживает одинаковую температуру и влажность на каждом уровне

с предельной точностью.

Его системы нагрева, охлаждения и влажности являются быстрыми и мощными и могут быстро и эффективно компенсировать изменения температуры или влажности, которые происходят, когда холодные или более теплые продукты загружаются в его камеру или когда дверь открывают и закрывают.



## КРЫШКА SUPERHOLDING

Эти контейнеры особенно подходят для всех операций SUPERHOLDING, когда возможность видеть продукт облегчает управление запасами. Гладкие внутренние поверхности гарантируют оптимальное распределение продуктов в противне и легкую очистку.

Используемый материал выдерживает колебания температуры от -40 °С до +99 °С. Он недеформируется, прочный и приятен на ощупь





# КЕЙТЕРИНГ

MAGGIORDOMUS  
ПАДУЯ, ИТАЛИЯ

*“EVEREO® позволяет вам работать по-другому, но с точки зрения времени и скорости предлагает множество преимуществ”*

ФЕДЕРИКО РИЦЦИ  
ВЛАДЕЛЕЦ

Поддержание температуры и текстуры является для нас необходимым сочетанием. Это тонкий баланс, в котором вы должны быть отличным игроком, а также иметь отличные инструменты.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**-10%**

Приготовление более рациональное и гибкое. Это позволяет нам уделять больше времени нашим клиентам и обслуживанию.



ПОВАРА

**-25%**

«Переработка и контроль хранения продуктов намного легче»



РАСХОДЫ

**-10%**

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



СТОИМОСТЬ

**Уменьшена**

Это балансирование: когда экономия энергии увеличивается, а контроль, необходимый для фазы процесса, уменьшается, затраты также снижаются.



ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛОВ

**Выросло**

«Наши ресурсы полностью направлены на обслуживание клиентов, так как еда сохраняет тепло в полной автономии. Это все равно, что иметь в штате еще одного человека».



ВРЕМЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

**Уменьшено**

«Когда вы прекращаете пользоваться духовкой и микроволновой печью, время приготовления еды уменьшается»

# СУПЕРМАРКЕТ

LA COOP  
КООП ЛОМБАРДИЯ

*“Благодаря EVEREO® наши сотрудники более расслаблены, а органолептические качества блюд улучшаются и сохраняются».*

ГЛАВНЫЙ ДИРЕКТОР AT MAJOR СЕТЬ  
СУПЕРМАРКЕТОВ

Одной из наших основных целей является поддержание времени. Приготовленные на гриле, в панировке или вареные продукты должны сохранять правильную текстуру, цвет и натуральный вкус в течение нескольких часов





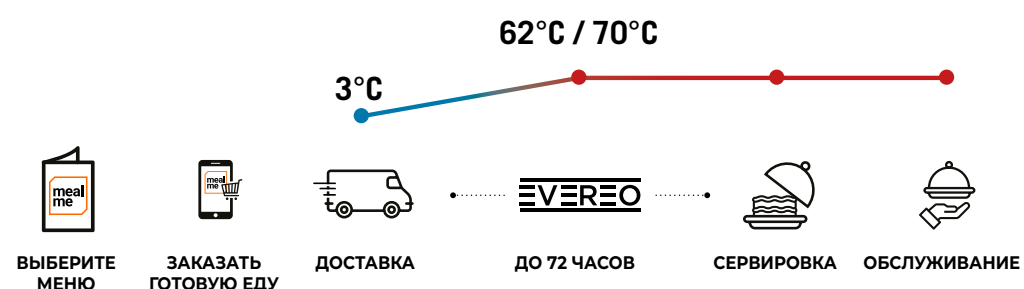


**Это все  
о вас.**

[WWW.MEALMEFOOD.COM](http://WWW.MEALMEFOOD.COM)

Революция сейчас: если у вас есть EVEREO®, вы можете добавлять различные продукты в свое меню без необходимости их готовить.

На сайте [www.mealmefood.com](http://www.mealmefood.com) вы найдете решения для полного меню или для того, чтобы обогатить свое меню специальными блюдами, такими как, блюда, подходящие для тех, кто страдает от пищевой непереносимости и аллергии.



MEAL ME

## ВСЕ В РАМКАХ ВАШЕГО СМАРТФОНА



Все, что вам нужно сделать, это заказать интересные вас товары со своего смартфона или компьютера: они будут доставлены вам, когда это будет удобно для Вас и ваших сотрудников. Кроме того, подключив EVEREO®

к Интернету, меню MEAL ME синхронизируется с панелью управления вашего Evereo®: все, что вам нужно сделать, - это зайти в выделенный раздел и запустить заказанную вами программу хранения блюд MEAL ME.



## БАР

ДОМ  
МИЛАН

*EVEREO® позволил нам увеличить наш оборот во время обеда при использовании тех же ресурсов.*

ГЛАВНЫЙ ДИРЕКТОР САМОГО  
ЛУЧШЕГО БАРА В КОРСО КОМО,  
МИЛАН

Перерыв на обед в баре является синонимом скорости и непосредственности. Если к этой смеси можно добавить и выбор, последующее повышение качества значительно улучшится.



УВЕЛИЧЕНИЕ ОБСЛУЖИВАЕМЫХ  
СТОЛОВ

**+70%**

Большинство наших клиентов в обеденное время — офисные работники. Нам удалось увеличить количество обслуживаемых столов на 70%, что гарантирует больший оборот и большую прибыль.



ОБЕДЕННЫЙ ПЕРЕРЫВ У  
СОТРУДНИКОВ

**Минус 1 человек**

Больше столов обслуживается. Это происходит потому, что продукт готов, и он не требует проверки или подготовки



ОБОРОТ В ОБЕДЕННЫЙ  
ПЕРЕРЫВ

**+40%**

Больше клиентов приводят только к одному положительному выводу: увеличение оборота

# EVEREO®

*“Это является переломным моментом для всех, кто готовит и подает еду в отдельном кафе или на массовом производстве”*

*“Революционное мышление, которое превращает весь персонал в шеф-повара, освобождает капитал, максимизирует вместимость, сокращает труд, энергию и отходы, и будет неизменно радовать ваших сумасшедших едоков”.*

**JO CLEARY**

*Hospitality Quality Outcomes Catalyst*

**АВСТРАЛИЯ**

Джо Клири из компании Dining Experience Specialists сотрудничает с руководителями программ по уходу за пожилыми людьми и спрашивает: КАК еда может быть приятной, питательной и инновационной. Она известна тем, что «делает невидимое видимым». Она наставляет сотрудников, чтобы обеспечить устойчивое улучшение качества по оптимальной цене.

Джо работала в разных сферах бизнеса, консультируя широкий круг клиентов. Она фокусируется на улучшении систем и процессов с качественным результатом. Ее страсть недавно превратилась в продукты питания в потоке создания ценности, предлагая инновационные стратегии и решения, которые сотрудники могут принять и полюбить своим клиентам.



EVEREO®  
**КАЧЕСТВО РЕСТОРАННОЙ  
 ЕДЫ СО СКОРОСТЬЮ  
 ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫСТРОГО  
 ПИТАНИЯ**



**EVEREO® CUBE**  
 10 460x330

**EVEREO® 900**  
 10 GN1/1

**EVEREO® 600**  
 10 GN1/1



**EVEREO® 600**  
 10 GN1/1

EVEREO® 600 имеет глубину всего 600 мм и является компактным решением для установки на маленькой кухне или на барной стойке. EVEREO® 600 легко адаптируется к любой среде и доступен с открытием левой или правой двери.

Большое стекло и светодиодная подсветка обеспечивают максимальную видимость противней, а их компактный размер обеспечивает быстрый доступ к подаваемым продуктам без необходимости доставать противни.



**EVEREO® 900**  
 10 GN1/1

EVEREO® 900 - это оптимальное решение для всех помещений с ограниченным пространством с точки зрения ширины. Менее 1 квадратного метра с двумя EVEREO® позволяет хранить до 240 порций продуктов, оптимизируя каждый миллиметр вашей кухни.

EVEREO® 900 легко подходит для любого бизнеса и доступен с левой или правой дверью.



**EVEREO® CUBE**  
 10 460x330

EVEREO® CUBE - это компактное решение для установки в небольших помещениях и за пределами кухонной зоны. Открытие двери сверху-вниз позволяет легко использовать EVEREO CUBE даже в очень ограниченных пространствах.

EVEREO® CUBE специально разработан для тех, кто решил использовать продукты MEAL ME для расширения своего ассортимента или начать с одной позиции.



EVEREO®  
**ТЕХНИЧЕСКИЕ  
 СПЕЦИФИКАЦИИ**



**EVEREO® 600 10 GN1/1**

ПАРАМЕТРЫ	
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 GN1/1
02. ВМЕСТИМОСТЬ	200 порции
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	67 mm
04. ЧАСТОТА	50/60 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	2.9 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	750 x 618 x 916
08. ВЕС	91,5 kg



**EVEREO® 900 10 GN1/1**

ПАРАМЕТРЫ	
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 GN1/1
02. ВМЕСТИМОСТЬ	200 порции
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	67 mm
04. ЧАСТОТА	50/60 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	2.9 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	535 x 888 x 916
08. ВЕС	75 kg



**EVEREO® CUBE 10 460x330**

ПАРАМЕТРЫ	
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 460x330
02. ВМЕСТИМОСТЬ	80 порции
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	28 mm
04. ЧАСТОТА	50/60 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	1.5 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	600 x 590 x 610
08. ВЕС	47,5 kg



# EVEREO® КОМБИНАЦИИ

EVEREO® 600  
10 GN1/1



EVEREO® 900  
10 GN1/1



EVEREO® CUBE  
10 460X330



## EVEREO® НА ВЫСОКОМ СТЕНДЕ

Минимальное решение для небольших кухонь: EVEREO® с направляющими противней на стенде.

## ДВОЙНОЙ EVEREO® В КОЛОННЕ

Использование комбинации двух EVEREO® дает вам явные преимущества: для сохранения блюд, для которых требуется разная температура хранения, в одно и то же время, или для использования одного EVEREO® в режиме удержания, а другого - в режиме сохранения / Marketplace. Или просто, чтобы дать вам больше места для еды!



## EVEREO® И ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHEFTOP MIND.MAPS™

Комбинация EVEREO® вместе с пароконвектоматом UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ - это выигрышная комбинация, позволяющая управлять большинством ваших работ на кухне, оптимизируя пространство для адаптации к любому помещению.



# EVEREO® АКСЕССУАРЫ



ВЫСОКИЙ СТЕНД

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



СРЕДНИЙ СТЕНД

EVEREO® CUBE



НИЗКИЙ СТЕНД

EVEREO® CUBE



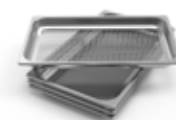
НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

EVEREO® 600  
EVEREO® 900



СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



ПРОТИВНИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ MULTI.DAY

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



КРЫШКА SUPERHOLDING

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВАКУУМАЦИИ MULTI.DAY

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



ВАКУУМАТОР ПОМПОВЫЙ MULTI.DAY

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



НАБОР НОЖЕК

EVEREO® 600  
EVEREO® 900



НАБОР НОЖЕК

EVEREO® CUBE



НАБОР КОЛЕС

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



НАБОР ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К WI-FI

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



SPRAY&RINSE

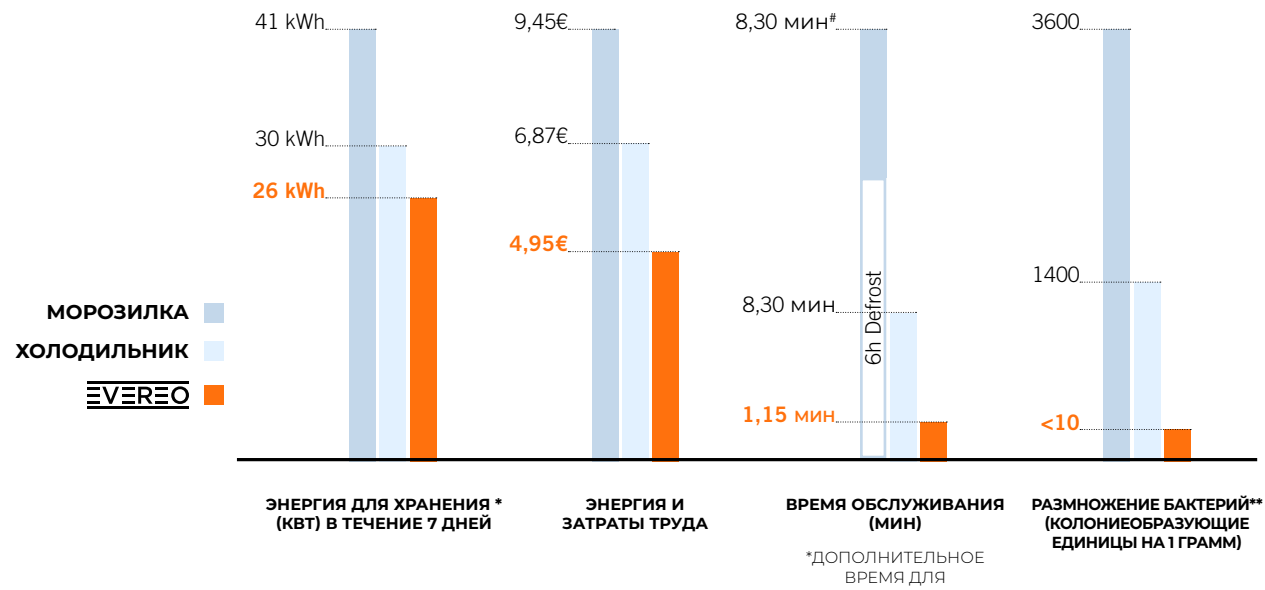
EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE

СОХРАНИТЬ ДЕНЬГИ И ВРЕМЯ

# EVEREO® В ЦИФРАХ

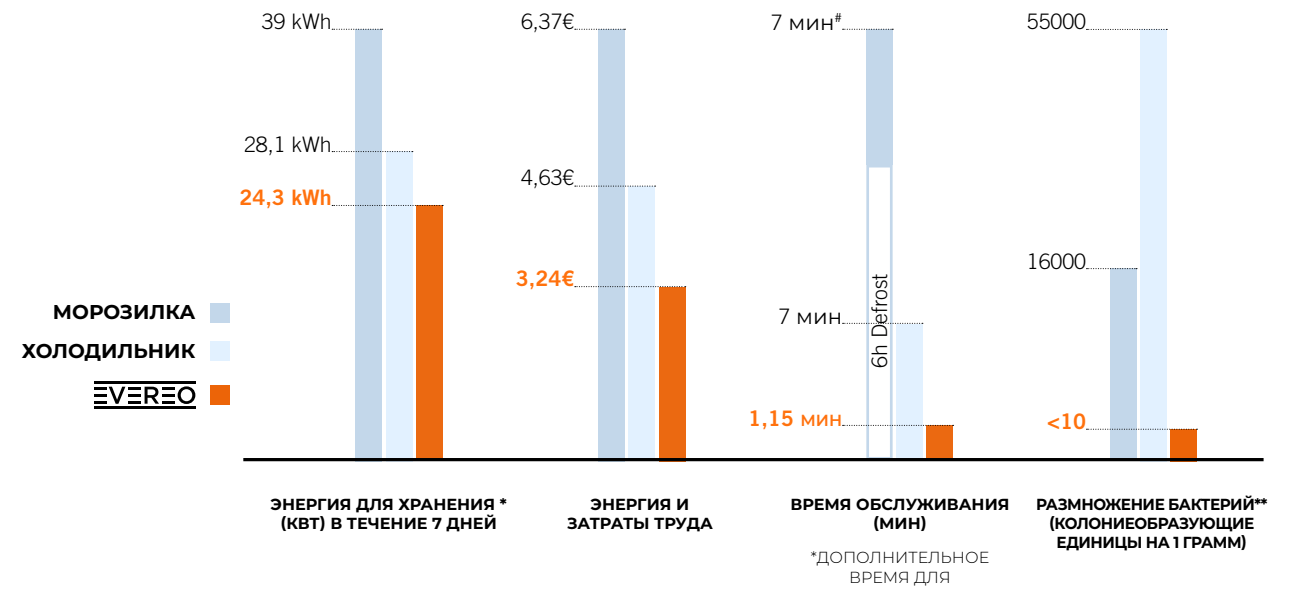
## КУРИЦА

“Медленно приготовленная куриная грудка с сезонными листьями и оливковым маслом с розмарином.”  
Данные основаны на полной загрузке 96 порций в су-вид



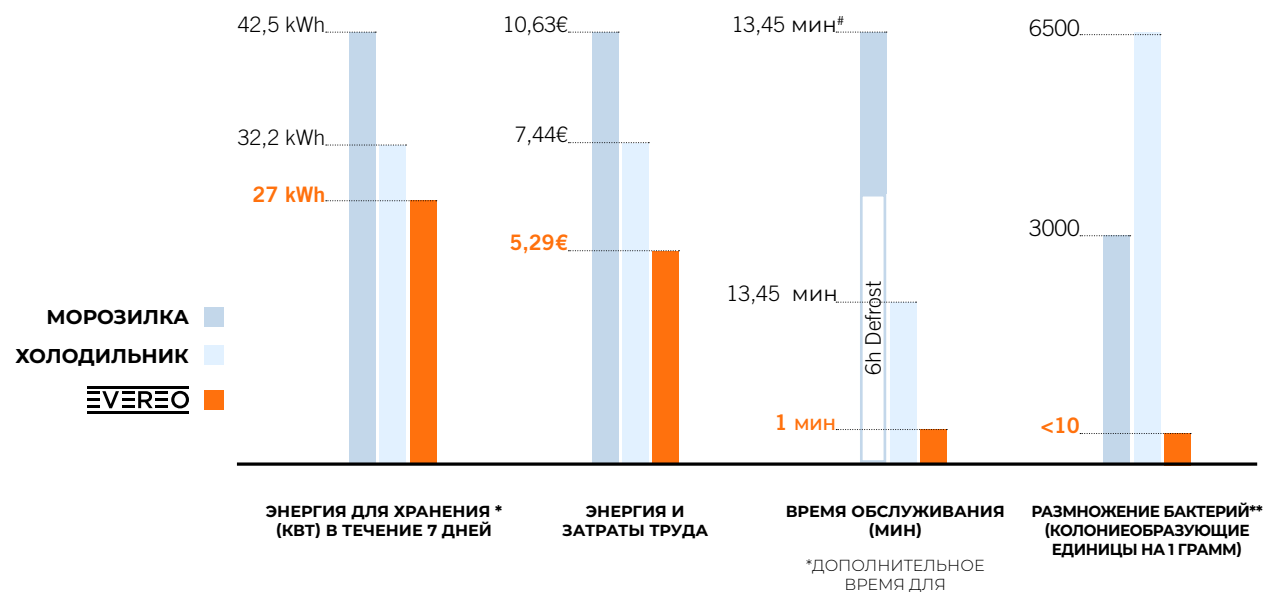
## РЫБА

Филе рыбы-меч, приготовленное в средиземноморском стиле, подается с красным цикорием и хрустящим салатом из фенхеля. Данные основаны на полной загрузке 80 порций су-вид (12 кг филе меч-рыбы)



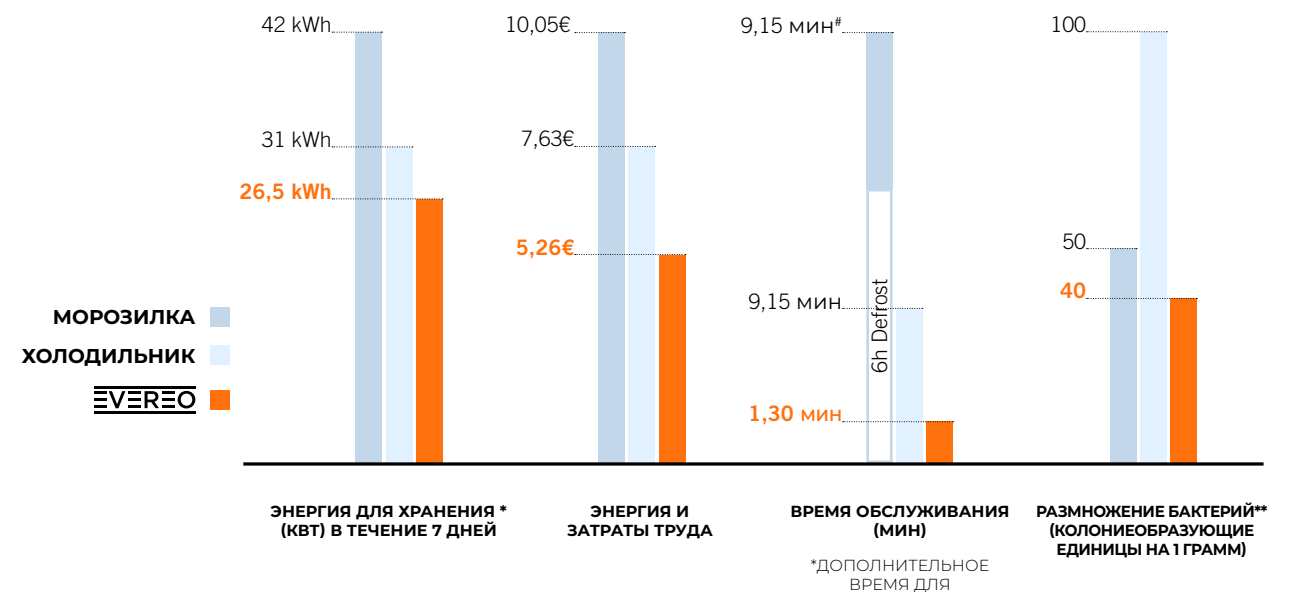
## ЛАЗАНЬЯ

Домашняя традиционная «лазанья» с грибами и сыром таледжио DOP. Данные основаны на полной загрузке 180 порций в су-виде (7 противней GN 1/1 лазаньи)



## КРАСНОЕ МЯСО

“Фрикадельки из говядины по-итальянски в сладких томатах и соусе из красного вина”. Данные основаны на полной загрузке 125 порций су-вид (15 кг говядины и 12,5 кг соуса)



\*СТОИМОСТЬ ХОЛОДИЛЬНИКА И МОРОЗИЛЬНИКА ПО СРАВНЕНИЮ С ЕМКОСТЬЮ 10 ПРОТИВНЕЙ  
\*\*ЧТОБЫ ЗАПРОСИТЬ ПОЛНЫЕ ЛАБОРАТОРНЫЕ ТЕСТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, НАПИШИТЕ INFO@UNOX.COM

Избавьтесь от всех сомнений

# ВОПРОСЫ-ОТВЕТЫ

Узнайте, что EVEREO® может сделать для вас

01. Можно ли хранить продукты любого типа при температуре подачи?
02. Как долго можно хранить еду?
03. Почему невозможно достичь таких же результатов с помощью печи или другого теплого шкафа?
04. Продолжает ли еда храниться при температуре 62 ° или 70 °?
05. Сохраняются ли пищевые продукты неизменными, после такого как их убрали в EVEREO?
06. Что произойдет, если я открою дверь несколько раз и температура упадет?
07. Как я могу оправдать неожиданную скорость обслуживания моим клиентам?
08. Сколько он потребляет электроэнергии? Разве не дорого держать еду в тепле так долго?
09. Что касается местных органов здравоохранения и правил HACCP?
10. Доступна ли подготовка к обучению?

“Избавьтесь от всех сомнений  
и присоединяйтесь к революции на сайте”:

**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](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

UNOX S.p.A.  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 79 075 63 64

### UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

UNOX PORTUGAL  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### POLSKA

UNOX POLSKA Sp.zo.o.  
E-mail: [info.pl@unox.com](mailto:info.pl@unox.com)  
Tel.: +48 665 232 000

### DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: [info.fr@unox.com](mailto:info.fr@unox.com)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH  
E-mail: [auftrag@unox.com](mailto:auftrag@unox.com)  
Tel. +43 800 880 963

### HRVATSKA

UNOX CROATIA  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto: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](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

UNOX IRELAND  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.  
E-mail: [info.usa@unox.com](mailto: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](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

UNOX BRAZIL  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

UNOX INDONESIA  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto: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](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

UNOX COLOMBIA  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### ARGENTINA

UNOX ARGENTINA  
E-mail: [info.ra@unox.com](mailto:info.ra@unox.com)  
Tel.: +54 911 37 58 43 46

### AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

## KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® получил награду KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020 на National Restaurant Association Show 2020 в Чикаго.



## SMART-LABEL 2019

EVEREO® был награжден Smart Label на HOST 2019 в Милане



## GOLDMEDAILLE GROSSKÜCHENSHOW

EVEREO® был награжден золотой медалью на конкурсе на выставке Commercial Kitchen Show 2018-2019 в Лондоне. EVEREO® от Unox был признан "радикальной инновацией на рынке" и "абсолютно переломным моментом в игре"





EVEREO®