



0 REFRIGERADOR QUENTE

Hot is the new cold



INVENTIVE SIMPLIFICATION



EVEREO® by UNOX

EVEREO® é a resposta à pergunta “É possível combinar a qualidade do Slow Food com a eficiência do Fast Service?”

EVEREO® é o resultado da experiência da UNOX combinada com os projectos de pesquisa realizados pela Universidade de Parma.

EVEREO® é um inovador e tecnológico serviço de conservação de alimentos por temperatura. Ele preserva seu alimento na temperatura que é servido.

EVEREO® é uma revolução.

A revolução é um prato que se serve quente.



KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® foi premiado com Kitchen Innovations Awards 2020 no National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020 FINALISTA

A EVEREO® foi escolhida como finalista no 2020 Innovation Showcase.



SMART LABEL 2019

EVEREO® foi premiado com o rótulo inteligente na HOST 2019, Milão.



GOLD WINNER COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® foi premiada com Prémio Ouro no Innovation Challenge no Commercial Kitchen Show 2018-2019, em Londres. EVEREO® by Unox foi considerado uma “inovação radical para o mercado” e “uma virada de jogo absoluta”.



A REVOLUÇÃO

UM NOVO CAPÍTULO NA CIÊNCIA DA CONSERVAÇÃO

1000_{d.c.}

SALGAMENTO

a primeira técnica eficaz para conservar alimentos por longos períodos.

1769_{d.c.}

NICOLAS APPERT

apresenta um método que envolvia o processamento térmico de alimentos em potes de vidro e sua vedação com cera para conservar os alimentos.

1810_{d.c.}

PETER DURAND

apresenta um método para selar alimentos em latas “inquebráveis”.

1851_{d.c.}

JOHN GORRIE

inventa a máquina de refrigeração.

1863_{d.c.}

LOUIS PASTEUR

demonstra como evitar que microorganismos patogênicos alterem os alimentos, graças ao calor. Ele inventou a pasteurização.

1939_{d.c.}

SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

os soldados usam os alimentos armazenados em seladoras a vácuo básicas que ajudam a conservar os alimentos por um longo período.

2016_{d.c.}

UNOX

apresenta a Conservação de Alimentos em temperatura de consumo, uma tecnologia que preserva alimentos por dias em alta temperatura.

COMEÇA AGORA

EVEREO

A revolução tomou forma e tem um nome: EVEREO®.

EVEREO® é o primeiro **Refrigerador Quente**, um equipamento único que preserva refeições cozidas por dias na temperatura em que serão servidas.

Explorando toda a ciência por trás da Conservação de Alimentos em temperatura de consumo, EVEREO® **conserva com segurança refeições cozinhadas** por dias em temperaturas acima de 62°C usando uma combinação de controles extremamente preciso de temperatura de consumo.

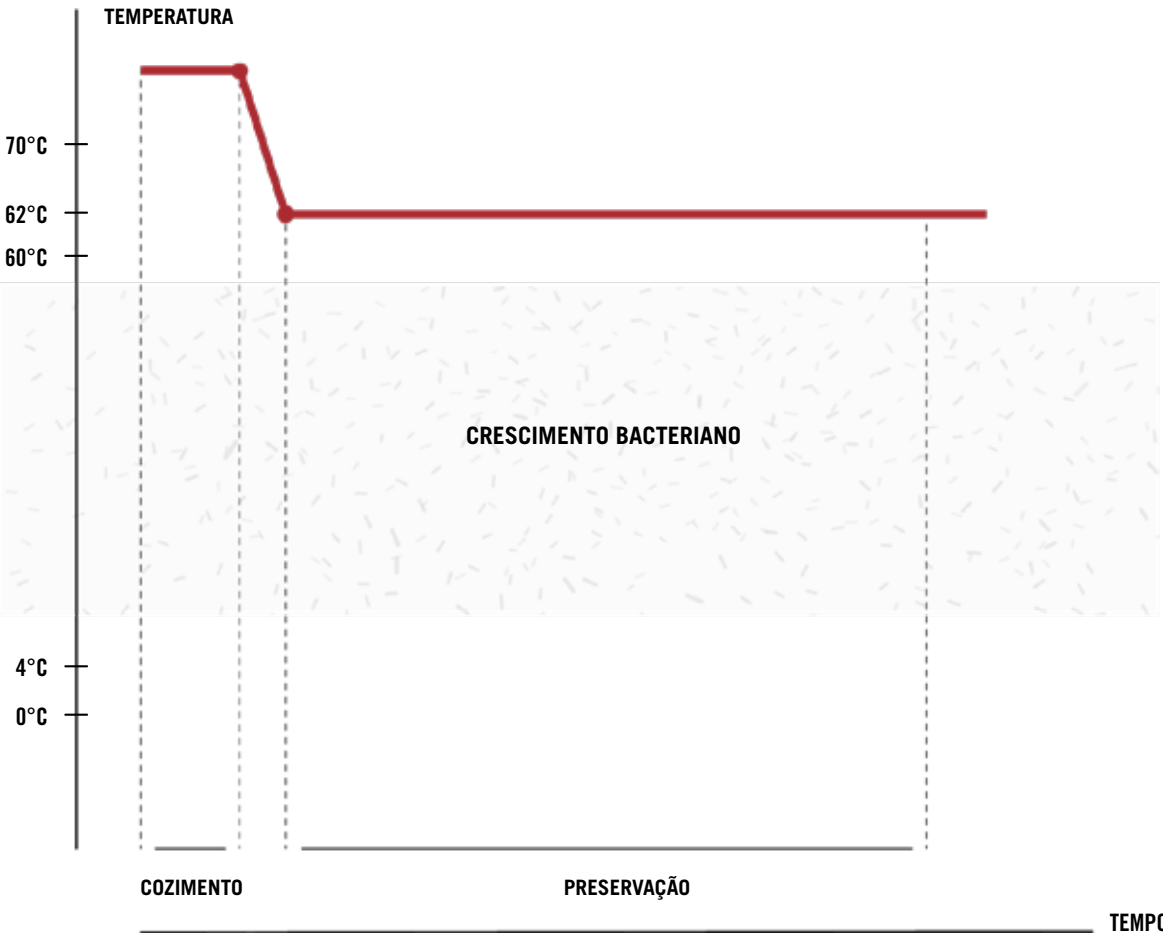


SEGURANÇA ALIMENTAR: por desenho

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPERATURA DE CONSUMO



HOT IS THE NEW COLD



A Conservação de Alimentos em temperatura de consumo é a técnica inovadora e patenteada no centro da tecnologia EVEREO®.

EVEREO® trabalha única e exclusivamente em temperaturas acima das quais as bactérias não podem viver, portanto a segurança alimentar não pode ser comprometida. Manter o alimento no interior d EVEREO® por mais de 8 horas, mesmo que previamente resfriado a 3°C,

garante sua pasteurização completa e garante sua segurança.

Numerosos testes realizados em vários laboratórios independentes demonstraram os benefícios da tecnologia. Esses benefícios se aplicam em termos de segurança microbiológica e preservação das qualidades organolépticas dos alimentos, bem como economia de tempo e recursos.

Professor Davide Cassi

A CIÊNCIA POR TRÁS

“Depois de anos de tentativas, tudo voltou a andar devagar. A potencial fase final na arte da preservação estava diante de nós: o lendário sexto modelo, ou melhor, o produto cozido, preservado à temperatura de serviço. Demorou anos de estudo, experimentos, testes bem e malsucedidos. Levou equipamentos que ainda não existiam e que os fabricantes desenvolveram trabalhando lado a lado conosco. Finalmente, conseguimos.”

Professor Davide Cassi, Universidade de Parma



O Laboratório de Física da Gastronomia e o Laboratório de Cozinha do Futuro em Parma desempenharam um papel fundamental na fase de desenvolvimento e teste da ciência por trás da Conservação de Alimentos em temperatura de consumo. Seu fundador, Davide Cassi, professor de física da matéria condensada na Universidade de Parma,

trabalha há mais de 20 anos com os melhores chefs e confeitadores do mundo, desenvolvendo novas técnicas culinárias. Por sua actividade de pesquisa em ciência e gastronomia, ele recebeu muitos prêmios, como Premio Internazionale Caterina de 'Medici, Premio Tarlati e Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

HOT IS THE NEW COLD

TEMPO DE ESPERA ZERO PARA SEUS CLIENTES

AQUALIDADE DO SLOW FOOD COM A VELOCIDADE DO FAST SERVICE

A REVOLUÇÃO - EVEREO®

REGENERAÇÃO ZERO E TEMPO DE SERVIR ZERO

62°C / 70°C



**+ DE 10
MINUTOS
DE TEMPO
ECONOMIZADO!**

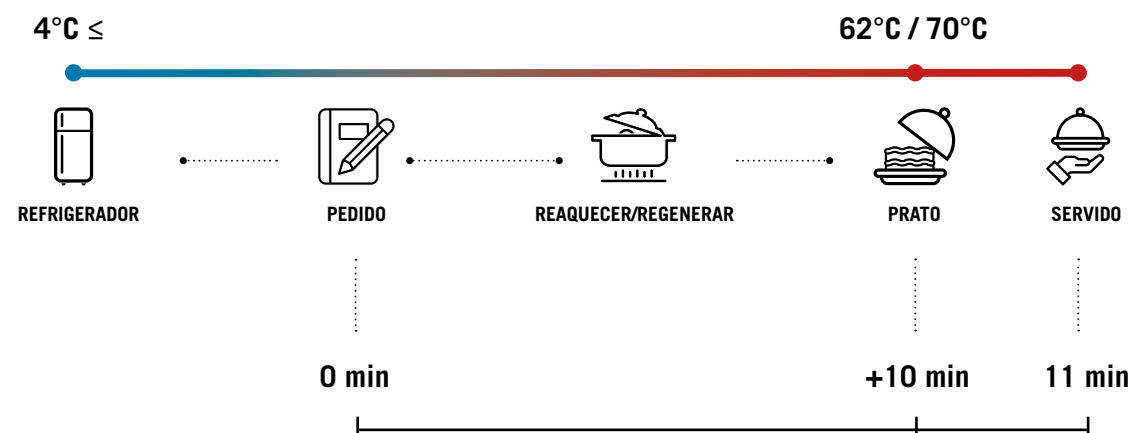
* Exemplo de economia de tempo para um prato de lasanha

Com EVEREO® é possível decidir quando e onde cozinhar o seu cardápio. Pratos tradicionais que requerem cozimento lento e processamento complexo podem ser preparados na sua cozinha ou entregues nas suas lojas nos dias ou momentos mais calmos da semana e preservados na temperatura de consumo, sempre prontos para o serviço.

Seus clientes irão experimentar algo único: **refeições o dia todo, refeições lentas de alta qualidade, sem tempo de espera.**

Sua empresa verá imediatamente os benefícios: **aumento da rotatividade da mesa, maior satisfação do cliente, maiores lucros.**

PROCESSO TRADICIONAL DE COZIMENTO, CONGELAMENTO E REGENERAÇÃO SEU CLIENTE ESTÁ ESPERANDO



Mais seis razões para escolher a Revolução

OS OUTROS BENEFÍCIOS



QUALIDADE ORGANOLÉPTICA E TEMPERATURA DE CONSUMO

EVEREO® preserva os valores nutricionais dos alimentos e a estrutura celular. Do momento em que é cozido até o momento em que é servido, o alimento não sofre nenhuma alteração e mantém sua temperatura interna uniforme.



ECONOMIA DE ENERGIA

EVEREO® utiliza as mais modernas tecnologias de isolamento para evitar a perda de calor, com consumo inferior ao de um freezer.



TEMPO DE SERVIÇO

Pratos prontos e quentes, a qualquer hora e a qualquer hora do dia. Do pedido ao prato em apenas alguns segundos. Qual é o resultado? Tempos de serviço extremamente rápidos, aumento do giro da mesa e maior lucro.



DESPERDÍCIO ZERO DE ALIMENTOS

O desperdício de alimentos pode ser reduzido a zero: longos tempos de preservação permitem que sirva amanhã o que não vendeu hoje, eliminando qualquer desperdício de alimentos e lucro para o seu negócio.



RESTAURANTE SEM COZINHA

EVEREO® permite centralizar ou terceirizar suas operações de cozinha, permitindo alcançar economias de escala ou venda de alimentos mesmo em locais onde a cozinha não pode ser utilizada.



ECONOMIA NO CUSTO DO TRABALHO

Preparar parte do seu cardápio com antecedência significa ser capaz de otimizar a maneira como sua equipe utiliza o tempo na cozinha: cozinhar quando a cozinha não está ocupada manterá sua equipe livre quando não houver tempo a não ser para seus clientes.



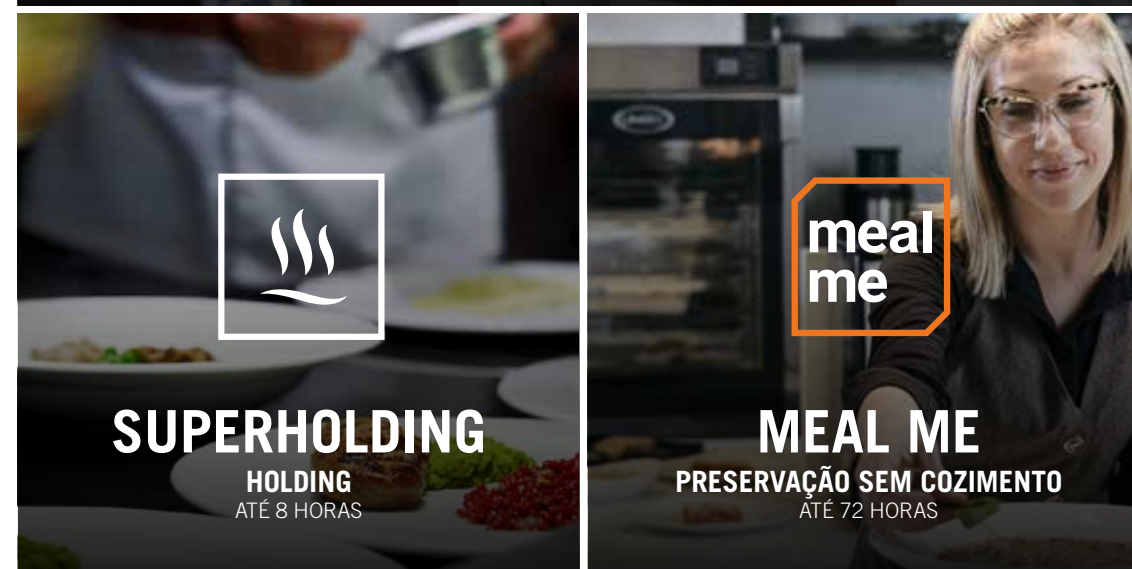


EVEREO®

3 MODOS DIFERENTES DE USO

É possível escolher como usar o EVEREO®: como um sofisticado gabinete de contenção - obtendo tempos de conservação nunca antes alcançados - ou aproveitando ao máximo a tecnologia de conservação

de alimentos em temperatura de serviço, mantendo seus pratos prontos por dias. Se está procurando por mais flexibilidade, pode até escolher usar os diferentes recursos de EVEREO® ao mesmo tempo.

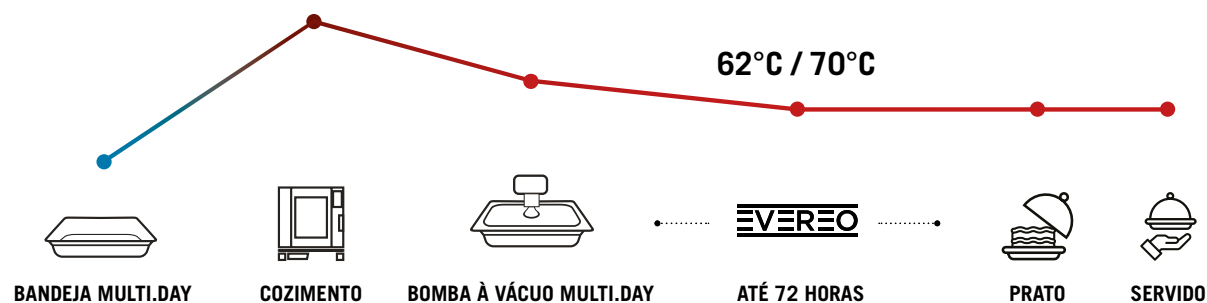


multi day EVEREO® BANDEJAS MULTI.DAY

ATÉ 72 HORAS: COZIMENTO E PRESERVAÇÃO

Cozinhe como sempre fez, usando uma bandeja UNOX MULTI.Day. Ao terminar o cozimento, feche à vácuo a bandeja com a bomba MULTI.Day patenteada e posicione-a no EVEREO®, sem a necessidade de arrefecer os alimentos.

EVEREO® preservará os alimentos à temperatura de serviço por até 72 horas, e poderá para servir em segundos quando necessário.



A Conservação de alimentos em temperatura de consumo usando EVEREO® MULTI.Day evita a proliferação de bactérias em refeições cozidas. As refeições que precisam ser conservadas devem ser preparadas e cozidas de acordo com as leis e procedimentos de segurança alimentar.

A esterilização adequada das bandejas e tampas MULTI.Day é necessária antes de cozinhar e conservar (20 min, 120 ° C, 100% vapor ou 5 min, 180 ° C, 40% vapor). Antes de servir, tudo o que parecer ou tiver aroma suspeito deve ser jogado fora.

BANDEJA MULTI.DAY

Graças à estrutura super resistente e à considerável espessura do aço com que as bandejas MULTI.Day são construídas, elas oferecem um desempenho incrível em qualquer temperatura e são resistentes ao desgaste.

A **junta de silicone resistente a altas temperaturas na tampa** e a **válvula de aço inoxidável** garantem fechamentos herméticos por longos períodos.

As bandejas UNOX MULTI.Day têm 100 mm de profundidade e estão disponíveis em dois tamanhos: GN 1/1 e GN 1/2.

BOMBA À VÁCUO MULTI.DAY

É possível cozinhar suas refeições como sempre fez e aproveitar os benefícios da conservação de alimentos à temperatura de serviço sem impactos relevantes nos procedimentos de sua cozinha.

A Bomba de Vácuo UNOX MULTI.Day patenteada foi projetada para criar um vácuo dentro da Bandeja MULTI.Day assim que o processo de cozimento terminar, quando o alimento ainda estiver quente.



MONITORAMENTO DO VÁCUO

Graças a **sensores independentes**, EVEREO® monitora constantemente as condições da câmara e detecta automaticamente se uma das vedações do recipiente de alimentos pode ter sido comprometida durante a preservação MULTI.Day.

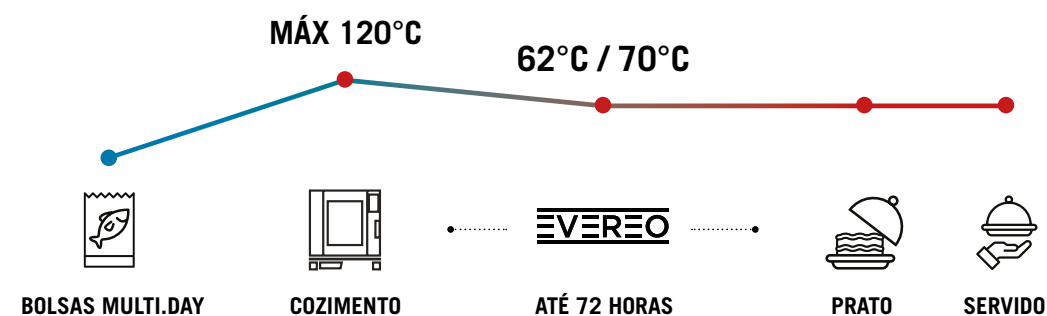
Nesse caso, EVEREO® intervém prontamente exibindo um aviso, para que possa tomar medidas rapidamente para identificar qual item precisa ser verificado, antes que seu sabor seja comprometido.

multi day EVEREO® BOLSAS MULTI.DAY

ATÉ 72 HORAS: COZIMENTO E PRESERVAÇÃO À VÁCUO

As bolsas certificadas MULTI.DAY foram concebidas para resistir ao stress da temperatura durante os processos de confecção e conservação, garantindo que nenhum plástico migre para os alimentos durante o período de conservação da temperatura de consumo.

Depois de cozidos, insira os Sacos MULTI.Dia no EVEREO® sem resfriá-los para conservá-los por até 72 horas na temperatura de consumo e estar sempre prontos para qualquer pedido.



BOLSAS CERTIFICADAS MULTI.DAY

As bolsas MULTI.Day foram concebidas para cozinhar a vácuo e conservar alimentos.

A análise por laboratórios especializados certificou que as Bolsas MULTI.Day oferecem a máxima segurança e durabilidade quando a conservação de

alimentos é feita em temperaturas acima de 62°C. Esses testes comprovaram que não há vestígios de material plástico nos alimentos após 14 dias de conservação à temperatura de serviço.



MONITORAMENTO DO VÁCUO

Graças a sensores independentes, EVEREO® monitora constantemente as condições da câmara e detecta automaticamente se uma das vedações das bolsas de alimento pode ter sido comprometida.

EVEREO® intervém prontamente exibindo um aviso, para que possa tomar medidas rapidamente para identificar qual item precisa ser verificado, antes que seu sabor seja comprometido.

Cozinhe com segurança!



RESTAURANTE

LA PAROLINA RESTAURANT
TREVINANO (VT) - ITÁLIA

“EVEREO® é um produto que nos faz dar ter um novo olhar sobre nosso trabalho.”

ISIDE DE CESARE
Chef, 1 Michelin Star

Desde o início entendi o potencial de inovação do EVEREO®. Um produto que quebra o molde, um produto a ser descoberto e usado. Testei com curiosidade e entusiasmo.



REDUÇÃO DE RESÍDUOS

Significativo

“Quanto mais o alimento é mantido, quanto mais tempo ele pode ser armazenado, menos resíduos há.”



QUALIDADE DO PRODUTO

Melhorado

“Percebi uma melhora na qualidade do produto em termos de textura e sabor”



TEMPO DE PREPARAÇÃO

Reduzido

“Graças ao EVEREO®, trabalhar antes e durante o serviço agora é mais fácil e suave. É como ter um aliado na cozinha.”



PROCESSO DE TRABALHO

Simplificado

"Tudo fica mais fácil e fluido, porque não é preciso controlar a preservação dos alimentos e pode se concentrar em outra coisa."



CUSTO TOTAL DA COMIDA

-30%

“Depende de duas condições: temos menos desperdício e trabalhamos em grandes volumes com total segurança”.



TEMPO DE SERVIÇO

-40%

“Melhore a gestão dos seus serviços graças às garantias que a EVEREO® oferece. Os clientes são atendidos no prazo e minha equipa trabalha com mais tranquilidade.”

HOTEL

F&DE GROUP
MILAN - ITÁLIA

“Com EVEREO® os limites de espaço, tempo e energia são completamente superados, e a facilidade de transporte é um benefício adicional.”

RENATO PELLIZZARI
F&de Group Executive Chef

Lidamos com grandes volumes de banquetes e isso tem um impacto significativo no fluxo de trabalho. Quanto mais comida precisar, mais cuidado terá que ter.



FRANCHISING

DANTE'S
NOVARA

“Conseguimos organizar os refs dos produtos de forma a eliminar o desperdício. Graças ao EVEREO®, revolucionamos a forma como trabalhamos. Este produto se tornou uma parte valiosa da equipa.”

ANDREA CALISTRI
Diretor Administrativo e Sócio
Fundador

Qualidade e velocidade são essenciais. Qualquer coisa que leve a melhorar esses dois factores é mais que bem-vinda.



TEMPO DE SERVIÇO

3min

“A rotação da mesa é mais rápida na hora do almoço. Isso nos permite servir mais pessoas com pratos de alta qualidade.”



RECEITAS EVEREO®

Mais variedade

“Nosso cardápio inclui diversos pratos: deliciosos petiscos, massas, saladas e pizzas. Graças ao EVEREO®, 70% deles podem ser cozidos, mantidos quentes e servidos, mantendo sua textura e propriedades. Esta é uma grande conquista!”



QUALIDADE DA COMIDA

Melhorado

“Acrescentamos ao nosso cardápio todos aqueles produtos que perdem sabor e propriedades no microondas; graças a EVEREO® seu sabor e propriedades organolépticas permanecem inalterados”

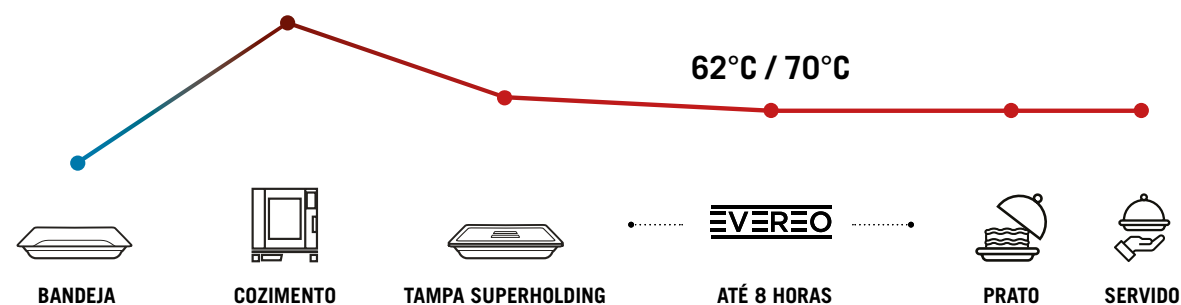


EVEREO® SUPERHOLDING

ATÉ 8 HORAS: HOLDING

EVEREO® permite conservar bandejas de alimentos cozidos que não tenham sido seladas a vácuo por mais de 2 horas permitidas pelos armários tradicionais. Graças ao controle preciso da atmosfera e da temperatura do EVEREO®, seus alimentos podem ser mantidos em recipientes fechados por até 8 horas com resultados impecáveis.

Com o modo SUPERHOLDING é possível definir seus programas pessoais enquanto usa bandejas ou recipientes não vedados ou abertos, e manter seus alimentos na temperatura e humidade precisas que você definiu por até 8 horas.



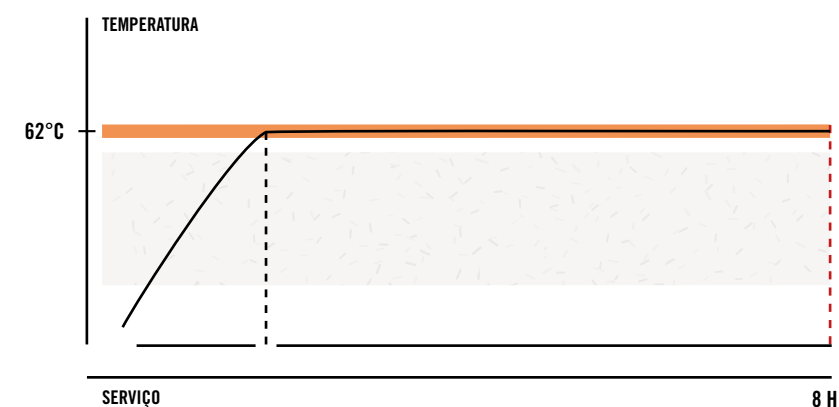
A Conservação de alimentos em temperatura de consumo usando EVEREO® SUPERHOLDING evita a proliferação de bactérias em refeições cozidas. As refeições que precisam ser conservadas devem ser preparadas e cozidas de acordo com as leis e procedimentos de segurança alimentar. Antes de servir, tudo o que parecer ou tiver aroma suspeito deve ser jogado fora.



CONTROLE PRECISO DE TEMPERATURA E HUMIDADE

As capacidades de preservação de EVEREO® com recipientes não selados residem em seu controle preciso da temperatura e das condições atmosféricas. Graças ao uso de sensores de última geração, **EVEREO® é tão preciso que mantém a mesma temperatura e humidade uniformes em todas as prateleiras** com extrema precisão.

Seus sistemas de aquecimento, resfriamento e humidade são rápidos e poderosos e **podem compensar rápida e eficazmente as mudanças de temperatura ou humidade** que acontecem quando alimentos mais frios ou mais quentes são colocados em sua câmara ou quando a porta é aberta e fechada.



TAMPA SUPERHOLDING

Estes recipientes são particularmente adequados para todas as operações de SUPERHOLDING onde a visualização do produto, através de graduações moldadas em relevo, permite uma fácil gestão do inventário. Foi dada especial atenção à realização dos moldes de forma a obter superfícies internas perfeitamente lisas que garantem uma distribuição ideal do produto e facilidade de limpeza.

O material utilizado resiste a variações de temperatura de -40°C a +99°C. É indeformável, especialmente robusto e agradável ao toque.





CATERING

MAGGIORDOMUS
PADOVA - ITÁLIA

“EVEREO® permite trabalhar de uma forma diferente, mas, em termos de tempo e velocidade, oferece um grande número de vantagens.”

FEDERICO RIZZI
Dono do Maggiordomus

Manter a temperatura e aquecimento é uma combinação essencial para nós. É um equilíbrio delicado no qual você tem que ser um grande jogador, além de ter excelentes ferramentas.



TEMPO DE PREPARAÇÃO

-10%

“O preparo é mais fluido e enxuto. Isso nos permite nos concentrar mais na gestão e serviço do cliente ”



EQUIPA DA COZINHA

-25%

“Supervisão de processamento e preservação de alimentos são facilitadas”



CONSUMO

-10%

“De uma forma geral, percebemos que diminuí o consumo de energia, água e gás para a preservação dos alimentos”.

SUPERMERCADO

LA COOP
LOMBARDIA - ITÁLIA

“Com o EVEREO®, o nosso pessoal fica mais descontraído e as qualidades organolépticas dos pratos melhoram à medida que vão sendo preservados.”

GERENTE GERAL DA PRINCIPAL CADEIA DE SUPERMERCADOS

Um dos nossos principais objectivos é realizar os pratos principais.
Grelhados, empanados ou fervidos, os alimentos devem manter a textura, a cor e o sabor natural por horas.



CUSTO

Reduzido

“É um ato de equilíbrio: se houver economia de energia e a supervisão de uma fase do processo for reduzida, os custos diminuem”



ATENDIMENTO AO CLIENTE

Aumentado

“Nossos recursos são dedicados ao serviço, pois a comida permanece quentinha em total autonomia. É como ter mais um membro da equipa! ”



TEMPO DE PREPARAÇÃO

Reduzido

“É um ato de equilíbrio: economizando energia e diminuindo a supervisão de uma fase do processo, os custos diminuem”

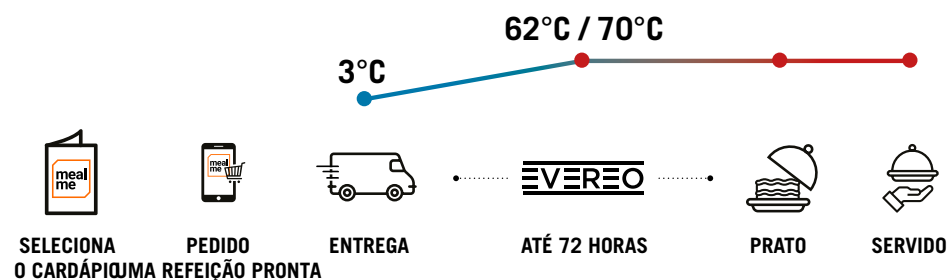


É tudo sobre ti.

WWW.MEALMEFOOD.COM

A revolução é agora: se você possui EVEREO®, você pode adicionar ótimos produtos ao seu menu sem ter que cozinhá-los.

Em www.mealmefood.com é possível encontrar soluções para um cardápio completo ou para enriquecer o seu com itens especiais, como as refeições próprias para quem sofre de intolerâncias e alergias alimentares.



MEAL ME

TUDO DENTRO DO ALCANCE DO SEU SMARTPHONE



Tudo que precisar fazer é pedir os itens que está interessado em de seu smartphone ou computador: eles serão entregues quando for mais conveniente para sua equipa. Além disso, conectando seu EVEREO® para a Internet, o cardápio meal me automaticamente

sincroniza com o painel de controle do seu Conservador alimentar EVEREO® à temperatura de consumo.

Tudo que precisa fazer é acessar a seção dedicada e iniciar o programa de conservação da refeição meal me desejada.



BAR

DOM
MILÃO- ITÁLIA

“EVEREO® nos permitiu aumentar nossa rotatividade durante o almoço, usando os mesmos recursos.”

GERENTE GERAL DOS MELHORES
BARES EM CORSO COMO, MILÃO

Bar é sinónimo de velocidade e imediatismo Se a escolha também puder ser adicionada a esta mistura, o consequente aumento na qualidade é perceptível.



AUMENTO EM NÚMERO
DE MESAS SERVIDAS

+70%

“A maioria dos nossos clientes da hora do almoço é composta por trabalhadores. Conseguimos atender 70% mais mesas, o que garante maior rotatividade e ganhos ”



EQUIPA PERIODO
ALMOÇO

-1 pessoa

“Mais mesas servidas com um plantão a menos, já que não é mais preciso cozinhar e conferir a conservação dos alimentos”



ROTATIVIDADE PERIODO
ALMOÇO

+40%

“Mais clientes e a necessidade de menos recursos levam a uma conclusão positiva: o facturamento aumentou”.

EVEREO®

“Este é um divisor de águas para qualquer pessoa que prepara e serve comida, de um café independente a uma grande instituição”

“Pensamento revolucionário que transforma toda a equipe em um Master Chef, libera capital, maximiza a capacidade, reduz o trabalho, a energia e o desperdício, e irá deliciar consistentemente seus comedores mais agitados”

JO CLEARY

Catalisador de resultados de qualidade em
hospitalidade
AUSTRÁLIA

Jo Cleary, da Dining Experience Specialists, trabalha com líderes de cuidados com idosos e pergunta COMO as refeições podem ser agradáveis, nutritivas e inovadoras. Ela é conhecida por “tornar o invisível visível”. Ela orienta a equipa para fornecer melhorias de qualidade sustentáveis a custos ideais.



EVEREO®

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPERATURA DE CONSUMO



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® 900
10 GN1

EVEREO® 600
10 GN1



EVEREO® 600
10 GN1

Com apenas 600 mm de profundidade, EVEREO® 600 é a solução compacta para instalar em pequenas cozinhas ou em balcão de bar. EVEREO® 600 adapta-se facilmente a qualquer ambiente e está disponível com abertura à esquerda ou à direita.

O grande vidro e a luz LED permitem a máxima visibilidade dos recipientes, enquanto seu tamanho compacto permite acesso rápido aos produtos a serem servidos sem a necessidade de remover as bandejas.



EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 900 é a solução ideal para todos os ambientes com espaço limitado em largura. Em menos de 1 metro quadrado, com duas unidades EVEREO® empilhadas, é possível armazenar até 240 porções de alimentos, otimizando cada milímetro de sua cozinha.

EVEREO® 900 adapta-se facilmente a qualquer tipo de negócio e está disponível com abertura de porta à esquerda ou à direita. A profundidade de EVEREO® oferece a possibilidade de gerenciar a extracção das bandejas com extrema facilidade de uso, sem a necessidade de uma superfície de trabalho



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® CUBE é a solução compacta para instalar em ambientes pequenos e fora da área da cozinha.

EVEREO® CUBE foi especialmente desenvolvido para quem decide usar os produtos MEAL ME para expandir sua oferta de foodservice ou para começar a ter.



EVEREO®

FICHA
TÉCNICA



EVEREO® 600 10 GN1/1

CARACTERÍSTICAS	FICHA TÉCNICA
01. CAPACIDADE	10 GN1/1
02. CAPACIDADE DE PORÇÃO	200 porções
03. ESPAÇAMENTO	67 mm
04. FREQUÊNCIA	50/60 Hz
05. VOLTAGEM	220-240 V
06. POTÊNCIA ELÉCTRICA	2.9 kW
07. DIMENSÕES (LXPXA) mm)	750 x 618 x 916
08. PESO	91,5 kg



EVEREO® 900 10 GN1/1

CARACTERÍSTICAS	FICHA TÉCNICA
01. CAPACIDADE	10 GN1/1
02. CAPACIDADE DE PORÇÃO	200 porções
03. ESPAÇAMENTO	67 mm
04. FREQUÊNCIA	50/60 Hz
05. VOLTAGEM	220-240 V
06. POTÊNCIA ELÉCTRICA	2.9 kW
07. DIMENSÕES (LXPXA) mm)	535 x 888 x 916
08. PESO	75 kg



EVEREO® CUBE 10 460X330

CARACTERÍSTICAS	FICHA TÉCNICA
01. CAPACIDADE	10 460x330
02. CAPACIDADE DE PORÇÃO	80 porções
03. ESPAÇAMENTO	28 mm
04. FREQUÊNCIA	50/60 Hz
05. VOLTAGEM	220-240 V
06. POTÊNCIA ELÉCTRICA	1.5 kW
07. DIMENSÕES (LXPXA) mm)	600 x 590 x 610
08. PESO	47,5 kg

EVEREO® COMBINAÇÕES

EVEREO® NA SUA POSIÇÃO ELEVADA

A solução mínima para pequenas cozinhas: EVEREO® com seu suporte de bandeja.

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® 900
10 GN1/1



EVEREO® CUBE
10 460X330



EVEREO® EMPILHAMENTO DUPLO

O uso de duas unidades EVEREO® oferece vantagens distintas: conservar pratos que requerem diferentes temperaturas de conservação ao mesmo tempo ou usar um EVEREO® no modo SUPERHOLDING e o outro no modo MULTY.Day/MEAL ME. Ou apenas dando mais espaço para sua comida!



EVEREO® E CHEFTOP MIND.MAPS™ COMBI OVEN

Emparelhar o EVEREO® com um forno combinado UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ é uma combinação vencedora para gerir a maior parte do seu trabalho na cozinha, otimizando o espaço para se adaptar a cada ambiente.



EVEREO® ACESSÓRIOS



POSIÇÃO ELEVADA

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



POSIÇÃO MÉDIA

EVEREO® CUBE



POSIÇÃO BAIXA

EVEREO® CUBE



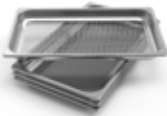
NA ALTURA DO PISO

EVEREO® 600
EVEREO® 900



KIT DE EMPILHAMENTO

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



PRESERVAÇÃO ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY BOLSAS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SUPERHOLDING TAMPA

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



MULTI.DAY ESSENTIALS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



VÁCUO MULTI.DAY BOMBA

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



KIT DE PÉS

EVEREO® 600
EVEREO® 900



KIT DE PÉS

EVEREO® CUBE



KIT DE RODAS

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



KIT WIFI

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE



SPRAY DE LIMPEZA

EVEREO® 600
EVEREO® 900
EVEREO® CUBE

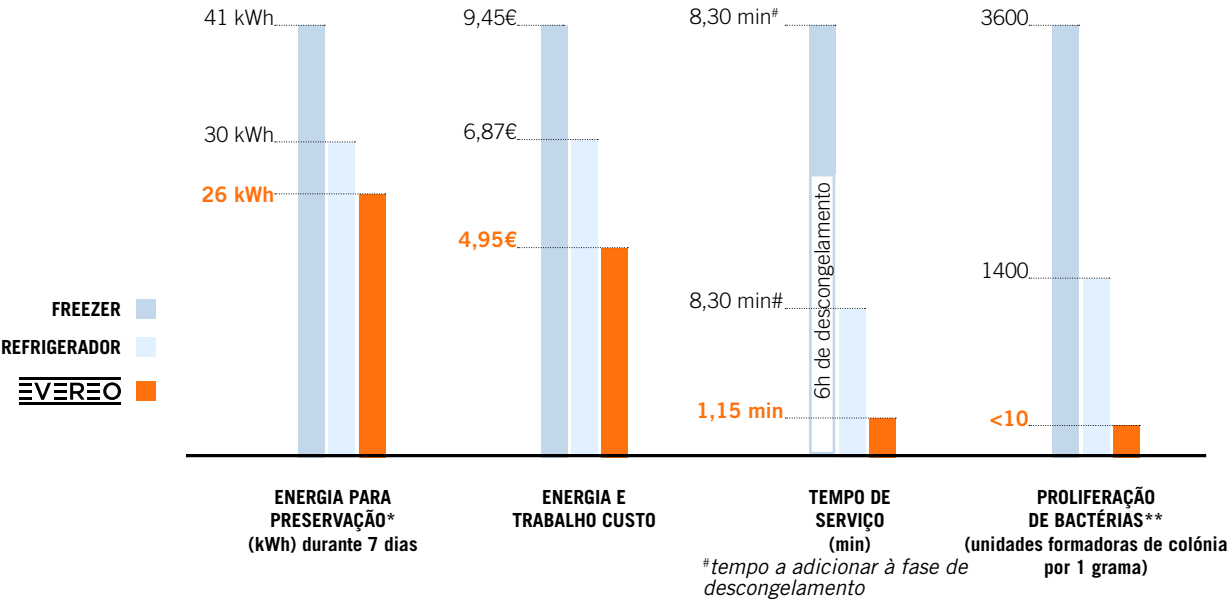
ECONOMIZE DINHEIRO E TEMPO

EVEREO® EM NÚMEROS

FRANGO

“Peito de frango cozido lentamente com folhas da estação e azeite de oliva com infusão de alecrim.”

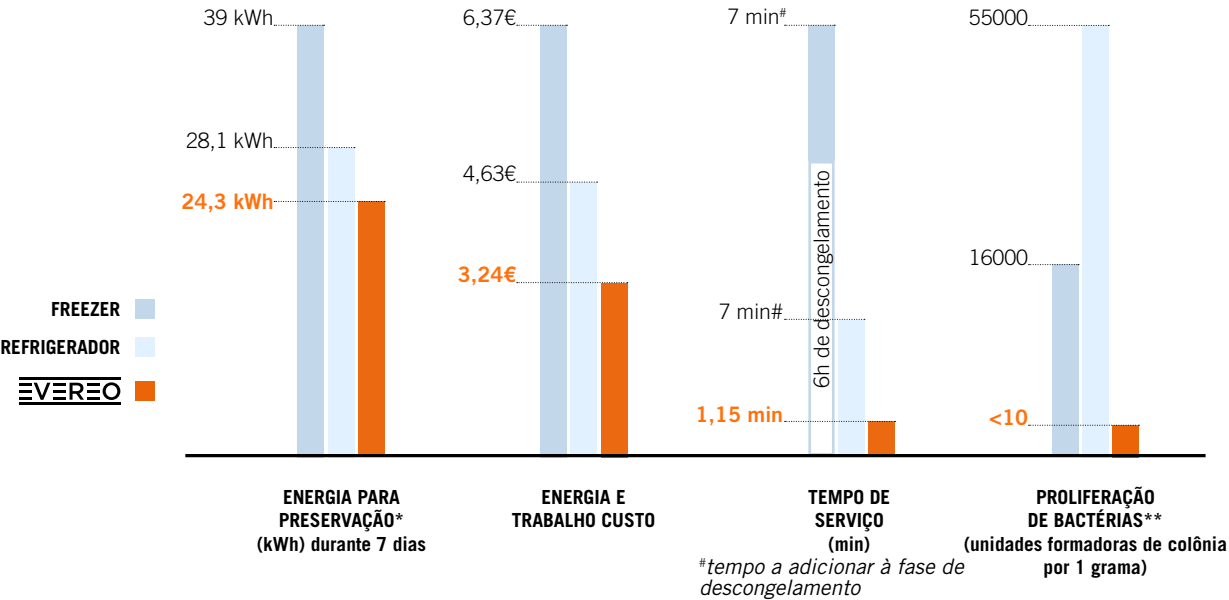
Os dados referem-se a uma carga completa de **96** porções à vácuo (24 peitos de frango).



PEIXE

“Filé de peixe-espada estilo mediterrâneo servido com salada crocante de chicória vermelha e erva-doce.”

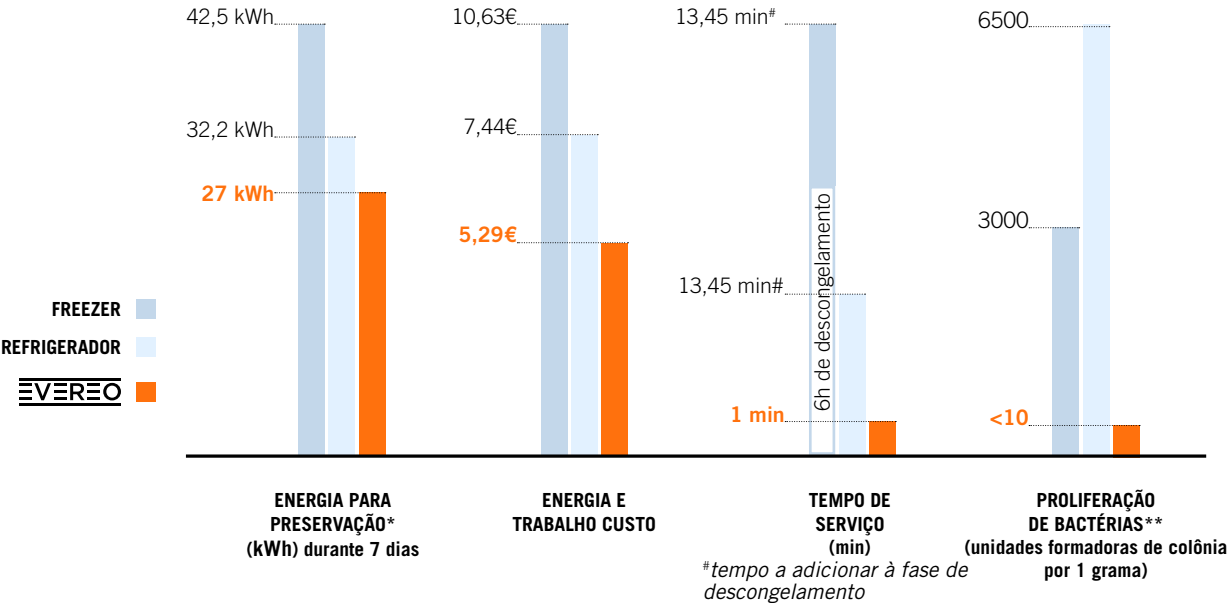
Os dados são baseados em uma carga completa de **80** porções à vácuo (12 kg de filés de peixe-espada).



LASANHA

“Lasanha tradicional caseira com cogumelos e queijo taleggio com Denominação de Origem Protegida.”

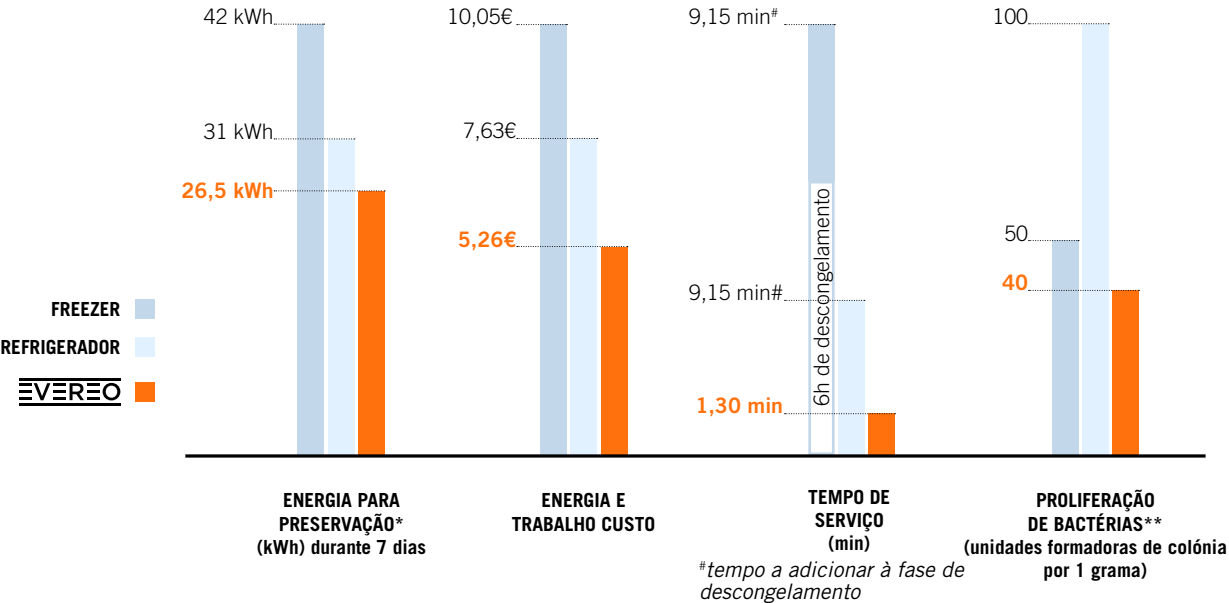
Os dados referem-se a uma carga completa de **180** porções à vácuo (7 bandejas GN 1/1 de lasanha).



CARNE VERMELHA

“Almôndegas de carne ao estilo italiano com tomates doces e molho de ervas de vinho tinto.”

Os dados referem-se a uma carga completa de **125** porções à vácuo (15 kg de carne e 12,5 kg de molho).



*Valor de refrigerador e freezer comparado a uma capacidade de 10 bandejas
**Para solicitar os Testes Laboratoriais completos, escreva para info@unox.com

Esclareça todas as dúvidas

FAQ

DESCUBRA O QUE EVEREO® PODE FAZER POR TI

01. Posso conservar algum tipo de alimento à temperatura de consumo?
02. Por quanto tempo posso conservar alimentos?
03. Por que não consigo obter os mesmos resultados com um forno ou outro armário de retenção quente?
04. Os alimentos mantidos a 62° ou 70° continuarão a cozinhar?
05. Os alimentos permanecem inalterados após serem mantidos quentes?
06. O que acontece se eu abrir a porta várias vezes e a temperatura cair?
07. Como posso justificar a velocidade inesperada do serviço aos meus clientes?
08. Quanto ele consome? Não é caro manter a comida quente por tanto tempo?
09. E quanto às autoridades de saúde locais e regulamentos HACCP?
10. Existe algum treinamento de produto disponível?

ESCLAREÇA QUALQUER DÚVIDA
E JUNTE-SE À REVOLUÇÃO EM:

EVEREO®.COM



INTERNATIONAL

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPA		ÁSIA & ÁFRICA	
ITALIA UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 511	ALEMANHA UNOX ALEMANHA GmbH E-mail: info.de@unox.com Tel.: +49 2951 98760	MALÁSIA E SINGAPURA UNOX (ÁSIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700	U.A.E. UNOX ORIENTE MÉDIO 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	FRANÇA, BÉLGICA E LUXEMBURGO UNOX FRANÇA s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel.: +33 4 78 17 35 39	OUTROS PAÍSES ASIÁTICOS UNOX (ÁSIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700	ÁFRICA DO SUL UNOX ÁFRICA DO SUL 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	ÁUSTRIA UNOX ÁUSTRIA GmbH E-mail: auftrag@unox.com Tel. +43 800 880 963	FILIPINAS UNOX FILIPINAS E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +63 9173108084	INDONÉSIA UNOX INDONÉSIA E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +62 81908852999
ESPAÑHA UNOX PROFISSIONAL ESPAÑHA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel.: +34 900 82 89 43	CROÁCIA UNOX CROÁCIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel.: +39 049 86 57 538	대한민국 UNOX COREIA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351	中华人民共和国 UNOX TRADING (Xangai) CO. Ltd. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696
PAÍSES ESCANDINAVOS UNOX ESCANDINÁVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel.: +46 79 075 63 64		AMÉRICA E OCEANIA	
REINO UNIDO UNOX RU Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522	TURQUIA UNOX TURQUIA Profesyonel Mutfak Ekip- manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel.: +90 530 176 62 03	EUA E CANADÁ UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel.: +1 800 489 8669	COLÔMBIA UNOX COLÔMBIA 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	IRLANDA UNOX IRLANDA E-mail: info.ie@unox.com Tel. +353 (0) 87 32 23 218	MÉXICO UNOX MÉXICO , 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
POLÓNIA UNOX POLÓNIA 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	AUSTRÁLIA UNOX AUSTRÁLIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel.: +61 3 9876 0803	NOVA ZELÂNDIA UNOX NOVA ZELÂNDIA Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel.: +64 (0) 800 76 0803

LI2591A0 - Impresso: 02-2021

Todas as imagens utilizadas são apenas para fins ilustrativos.

Todos os recursos indicados neste catálogo podem estar sujeitos a alterações e podem ser actualizados sem aviso prévio.

KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® foi premiado com Kitchen Innovations Awards 2020
no National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020
FINALISTA

A EVEREO® foi escolhida como finalista no 2020 Innovation Showcase.



SMART LABEL 2019

EVEREO® foi premiado com o rótulo inteligente na HOST 2019, Milão.



GOLD WINNER
COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® foi premiada com Prémio Ouro no Innovation Challenge no Commercial Kitchen
Show 2018-2019, em Londres. EVEREO® by Unox foi considerado uma “inovação radical
para o mercado” e “uma virada de jogo absoluta”.



EVEREO®