

# EVEREO®

## IL FRIGO CALDO

Il caldo è il nuovo freddo



INVENTIVE SIMPLIFICATION



## EVEREO® by UNOX

EVEREO® è la risposta alla domanda:  
è possibile unire la qualità dello Slow Food all'efficienza del Fast Service?

EVEREO® nasce dall'esperienza di UNOX unita alla ricerca dell'Università di Parma.  
EVEREO® è un innovativo e tecnologico mantenitore ad alta temperatura per alimenti.  
EVEREO® conserva i tuoi cibi alla temperatura a cui li servi.

EVEREO® è una rivoluzione.  
La rivoluzione è un piatto che va servito caldo.



### KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO ha vinto il premio KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020  
al National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



### FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020

EVEREO® è stato scelto come finalista nell'Innovation Showcase 2020.



### SMART LABEL 2019

EVEREO® ha vinto il premio SMART LABEL 2019 ad host 2019 Milano.



### MEDAGLIA D'ORO COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® è stato premiato con la medaglia d'oro alla Innovation Challenge del Commercial Kitchen Show di Londra sia nel 2018 che nel 2019. EVEREO® è stato definito "un'innovazione radicale" e "un vero game changer".



# LA RIVOLUZIONE

IL NUOVO CAPITOLO NELLA SCIENZA DELLA CONSERVAZIONE

- 1000 a.c.** **SALATURA**  
la più primitiva tecnica messa a punto dall'uomo per conservare cibi.
- 1769 d.c.** **NICOLAS APPERT**  
mette a punto un metodo per conservare il cibo che prevede la cottura in vasi di vetro poi sigillati con cera.
- 1810 d.c.** **PETER DURAND**  
sviluppa un metodo per sigillare cibi in contenitori di latta "indistruttibili".
- 1851 d.c.** **JOHN GORRIE**  
inventa la macchina frigorifera.
- 1863 d.c.** **LOUIS PASTEUR**  
dimostra come prevenire lo sviluppo di germi patogeni nel cibo utilizzando il calore per eliminarli. Inventa la pastorizzazione.
- 1939 d.c.** **SECONDA GUERRA MONDIALE**  
i soldati consumano cibo conservato sotto vuoto in semplici contenitori che lo rendono commestibile per lunghi periodi.
- 2016 d.c.** **UNOX**  
introduce la Conservazione a Temperatura di Servizio, una tecnologia in grado di conservare cibo cotto caldo per giorni alla temperatura a cui viene consumato.

# INIZIA ORA

**EVEREO**

La rivoluzione ha preso forma e ha un nome: EVEREO®.

EVEREO® è il **primo frigorifero caldo**, un prodotto unico che conserva pasti cotti per giorni alla temperatura alla quale vengono serviti.

Sfruttando tutta la scienza alla base della Conservazione a Temperatura di Servizio degli alimenti, EVEREO® **conserva in sicurezza i pasti cotti** per giorni a temperature superiori a 62 °C combinando controllo e gestione precisi di temperatura e atmosfera.



SICUREZZA ALIMENTARE: by design

# CONSERVAZIONE A TEMPERATURA DI SERVIZIO



La Conservazione a Temperatura di Servizio è la tecnica innovativa e brevettata che è alla base della tecnologia EVEREO®.

EVEREO® funziona solo ed esclusivamente al di sopra delle temperature alle quali i batteri possono vivere, assicurando in tal modo la sicurezza alimentare.

La conservazione degli alimenti all'interno di EVEREO® per più di 8 ore, anche

se precedentemente raffreddata a 3°C, garantisce la sua completa pastorizzazione.

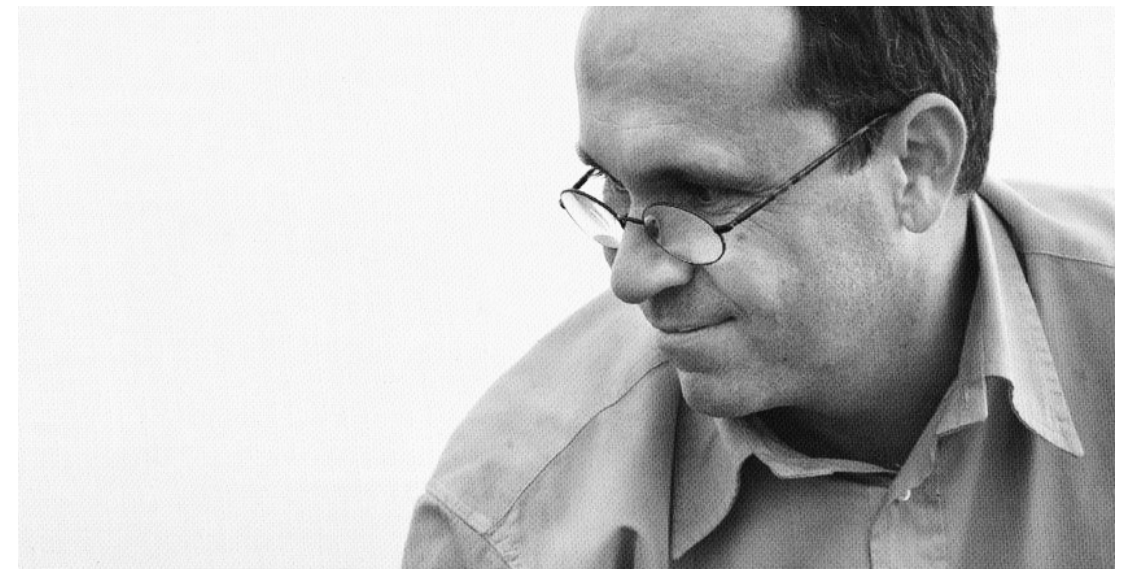
Numerosi **test effettuati in diversi laboratori indipendenti** hanno dimostrato i vantaggi della tecnologia. Questi si applicano sia in termini di sicurezza microbiologica che di conservazione delle qualità organolettiche degli alimenti, nonché al risparmio di tempo e di risorse.

Professor Davide Cassi

## FONDAMENTI SCIENTIFICI

*“Dopo gli anni della corsa si tornava alla lentezza. Davanti a noi si stagliava la possibilità dell'ultimo stadio dell'arte della conservazione: la mitica sesta gamma, ovvero il prodotto cotto e conservato a temperatura di servizio. Ci sono voluti anni di studio, di esperimenti, di prove riuscite e fallite. Ci sono volute attrezzature che non esistevano e che i produttori hanno messo a punto lavorando gomito a gomito con noi. Alla fine ce l'abbiamo fatta”.*

*Professor Davide Cassi, Università di Parma*



Il laboratorio di Fisica della Gastronomia e il Future Cooking Lab di Parma hanno svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella messa a punto dei fondamenti scientifici alla base della Conservazione a Temperatura di Servizio.

Il loro fondatore, Davide Cassi, Professore di fisica della materia solida dell'Università di Parma,

ha collaborato per più di 20 anni con i migliori chef e pasticceri del mondo, sviluppando tecniche di cotture innovative. Per la sua attività di ricerca su scienza e gastronomia ha vinto numerosi premi tra cui il “Premio Internazionale Caterina de' Medici”, il “Premio Tarlati” e il “Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie”.



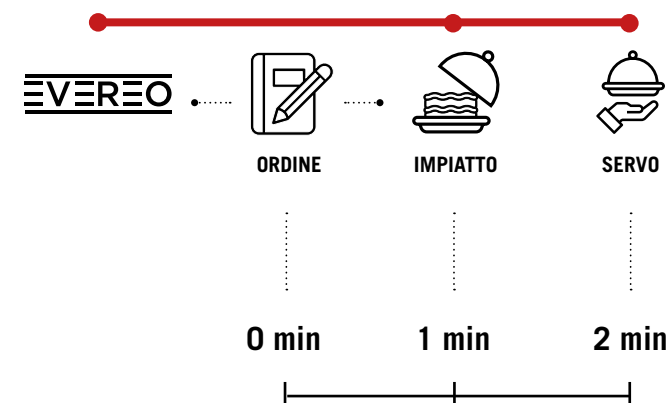
ZERO TEMPI DI ATTESA PER I TUOI CLIENTI

# LA QUALITÀ DELLO SLOW FOOD E LA VELOCITÀ DEL FAST SERVICE

EVEREO® - LA RIVOLUZIONE

## TEMPO DI RIGENERAZIONE E SERVIZIO: ZERO

62°C / 70°C



**10+ MINUTI  
TEMPO  
RISPARMIATO!**

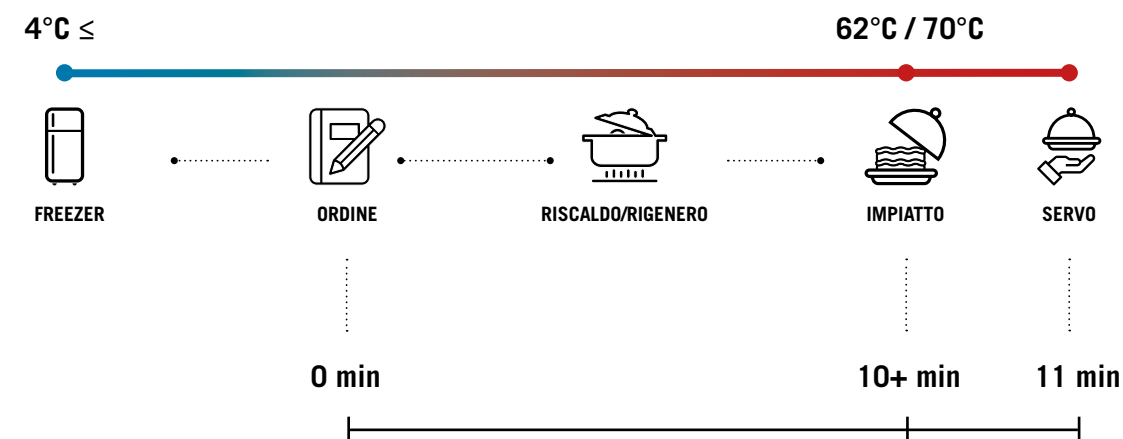
\* Dati relativi al tempo risparmiato per servire una porzione di lasagne.

Con EVEREO® **decidi quando e dove cucinare il tuo menu.** I Piatti tradizionali che richiedono una cottura lenta e una lavorazione complessa, **potranno essere preparati nella tua cucina, o consegnati ai tuoi punti vendita** durante i momenti più tranquilli della settimana e conservati a temperatura di servizio, **sempre pronti per essere serviti!**

I tuoi clienti vivranno un'esperienza unica: **potranno ricevere a qualsiasi ora del giorno piatti Slow Food di alta qualità, senza alcun tempo di attesa.**

La tua attività vedrà immediatamente i benefici: **aumento della rotazione dei tavoli, maggiore soddisfazione dei clienti, maggiori profitti.**

## PROCESSO COTTURA - ABBATTIMENTO - RIGENERAZIONE IL TUO CLIENTE ATTENDE



Altri sei motivi per scegliere di far parte della Rivoluzione

## GLI ALTRI VANTAGGI



### QUALITÀ ORGANOLETTICA E TEMPERATURA UNIFORME

EVEREO® mantiene i valori nutrizionali e la struttura interna dei cibi; dal momento in cui sono cotti al momento in cui vengono serviti, i cibi non subiscono alterazioni significative e al loro interno hanno una temperatura perfettamente omogenea.



### RISPARMIO ENERGETICO

EVEREO® utilizza le più innovative tecnologie di isolamento per garantire consumi inferiori a quelli di un freezer o di un processo di abbattimento e rigenerazione.



### TEMPO DI SERVIZIO

Piatti caldi sempre pronti in ogni momento del giorno e della notte. Dall'ordine al piatto in pochi secondi. Il tuo beneficio? Tempi di servizio rapidissimi, maggior rotazione dei tavoli e profitti.



### ELIMINAZIONE SPRECHI DI CIBO

Lo spreco di cibo può essere eliminato: i tempi di conservazione lunghi ti permettono di servire domani quanto non venduto oggi, azzerando gli avanzi e moltiplicando il tuo profitto.



### IL RISTORANTE SENZA CUCINA

EVEREO® ti permette di centralizzare o dare in outsourcing la tua cucina per ottenere maggiori economie di scala o per vendere cibo caldo in locali senza cucina.



### RISPARMIO SUI COSTI DI MANODOPERA

Preparare una parte del menu in anticipo significa essere in grado di ottimizzare l'utilizzo del tempo del personale in cucina: cucinare in quei momenti in cui la cucina non è impegnata manterrà la tua squadra libera durante i momenti frenetici del servizio.

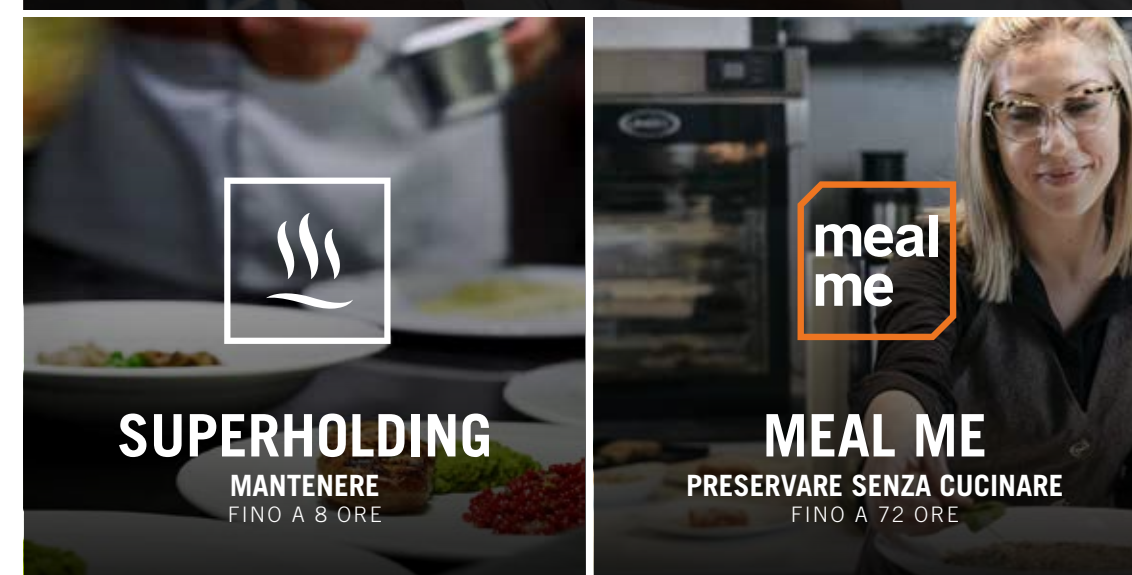




## EVEREO® 3 DIVERSI MODI D'USO

**Puoi scegliere tu come utilizzare EVEREO®:**  
come un sofisticato mantenitore - ottenendo tempi di conservazione mai raggiunti prima - oppure sfruttando appieno la tecnologia di Conservazione a Temperatura

di Servizio, mantenendo i tuoi piatti pronti per giorni. Se cerchi maggiore flessibilità, puoi persino scegliere di utilizzare contemporaneamente le diverse funzionalità di EVEREO®!



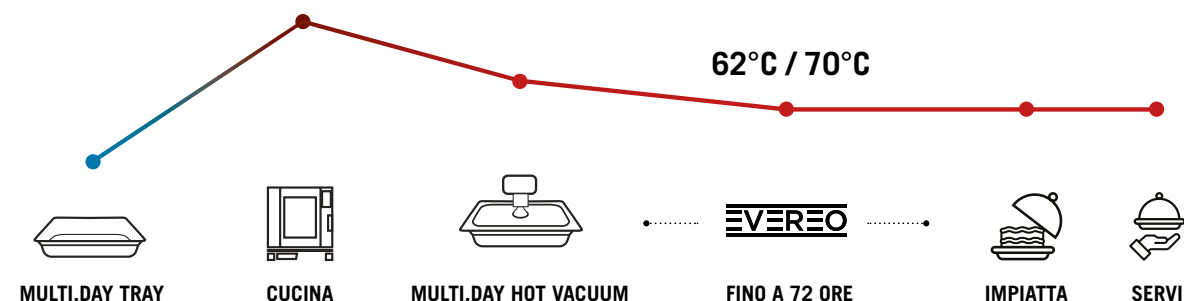


# multi day EVEREO® MULTI.DAY TRAYS

## FINO A 72 ORE: CUOCERE E CONSERVARE

Cucina come hai sempre fatto: con la teglia UNOX MULTI.Day Tray, una volta terminata la cottura, metti in vuoto l'intera teglia con il cibo ancora caldo grazie alla tecnologia brevettata di MULTI.Day HOT VACUUM e al coperchio MULTI.Day LID.

Inserisci in Evereo e il cibo si conserverà alla Temperatura di Servizio fino a 72 ore. Sarai in grado per servirlo in pochi secondi quando i tuoi clienti lo chiedono.



La Conservazione a Temperatura di Servizio degli alimenti utilizzando EVEREO® MULTI.Day evita la proliferazione batterica nei pasti cotti. I pasti da conservare devono essere preparati e cucinati seguendo rigorosamente le procedure e le leggi sulla sicurezza alimentare.

E' necessaria un'adeguata sterilizzazione dei coperchi e delle teglie MULTI.Day prima della cottura e della conservazione (20 min 120°C 100% vapore o 5 min 180°C 40% vapore). Prima di servire, tutto ciò che sembra o ha un odore sospetto dovrebbe essere buttato.

## MULTI.DAY TRAY

Grazie alla struttura super resistente ed all'acciaio ad alto spessore con cui sono costruite, le teglie MULTI.Day Trays offrono incredibili prestazioni a qualsiasi temperatura e sono resistenti all'usura e alle forze che si creano durante la messa sotto vuoto. La guarnizione in silicone resistente alle alte temperature sul coperchio e la valvola in acciaio inossidabile assicurano chiusure ermetiche per lunghi periodi. Le teglie UNOX MULTI.Day trays hanno una profondità di 100 mm e sono disponibili in due dimensioni, GN 1/1 e GN 1/2.



## MULTI.DAY HOT VACUUM

Puoi cucinare i tuoi pasti come hai sempre fatto e goderti i benefici della Conservazione a Temperatura di Servizio senza impatti rilevanti sulle procedure della tua cucina. La pompa per vuoto

brevettata UNOX MULTI.Day HOT VACUUM è progettata per creare il vuoto all'interno delle teglie MULTI.Day Tray non appena il processo di cottura è terminato, quando il cibo è ancora caldo.



## MONITORAGGIO DEL GRADO DI VUOTO

Utilizzando sensori intelligenti, EVEREO® monitora costantemente le condizioni della camera e rileva automaticamente se una delle teglie MULTI.Day Tray ha perso il vuoto durante la conservazione.

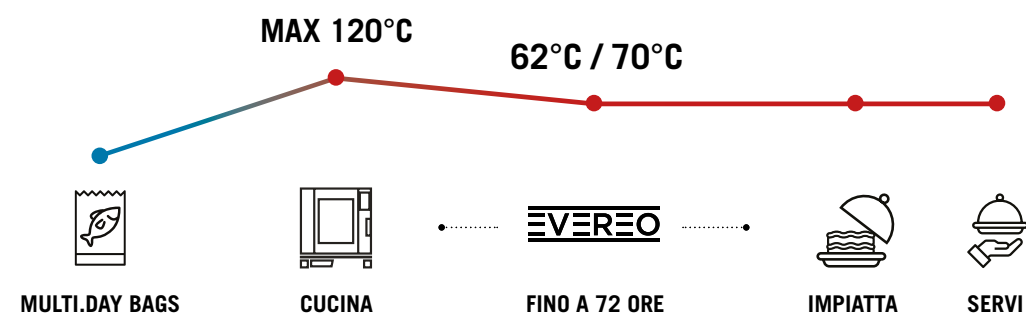
In tal caso, EVEREO® interviene prontamente mostrando un avviso per darti modo di individuare quale articolo deve essere controllato, prima che il suo sapore venga compromesso.



# multi day EVEREO® MULTI.DAY BAGS

## FINO A 72 ORE: CUCINARE SOTTO VUOTO E CONSERVARE

I sacchetti certificati MULTI.DAY Bags sono progettati per resistere allo stress della temperatura durante i processi di cottura e conservazione, garantendo che nessuna particella di plastica migri negli alimenti durante il periodo di conservazione a Temperatura di Servizio. Una volta cotti i cibi al loro interno con le normali tecniche di cottura sotto vuoto, inserire i sacchetti MULTI.Day in EVEREO® senza raffreddarli per conservarli fino a 72 ore a Temperatura di Servizio ed essere sempre pronti per qualsiasi comanda.



## SACCHETTI PER VUOTO CERTIFICATI MULTI.DAY BAGS

“I sacchetti per vuoto MULTI.Day Bags sono progettati per la cottura sottovuoto e la conservazione degli alimenti. L’analisi di laboratori specializzati ha certificato che le borse MULTI.Day offrono la massima sicurezza e durata nel tempo quando la conservazione del

cibo viene effettuata a temperature comprese tra 62 ° C e 85°C.

I test effettuati da laboratori qualificati hanno dimostrato che non vi è traccia di materiale plastico negli alimenti dopo 14 giorni di conservazione alla temperatura di servizio.



## MONITORAGGIO SIGILLATURA

Utilizzando sensori intelligenti, EVEREO® monitora costantemente la camera e rileva automaticamente se uno dei sigilli dei sacchetti per vuoto MULTI.Day BAGS potrebbe essere stato compromesso.

In tal caso, EVEREO® interviene prontamente mostrando un avviso per darti modo di individuare quale articolo deve essere controllato, prima che il suo sapore venga compromesso. Sentiti sicuro!



# RISTORANTE

RISTORANTE LA PAROLINA  
TREVINANO (VT)

*“EVEREO® è un prodotto che fa guardare al nostro lavoro con nuovi occhi.”*

ISIDE DE CESARE  
Chef, una stella Michelin

Fin dall'inizio ho capito il potenziale di innovazione di EVEREO®. Un prodotto che rompe gli schemi, un prodotto da scoprire e usare. L'ho provato con curiosità ed entusiasmo.



DIMINUZIONE SPRECHI

## Consistente

“Più il mantenimento delle pietanze è garantito, più a lungo possono essere conservate, meno scarti ci sono.”



QUALITÀ PRODOTTO

## Migliorata

“Ho notato un miglioramento nella qualità del prodotto in termini di consistenza e sapore.”



TEMPI DI PREPARAZIONE

## Ridotti

“Grazie ad EVEREO® ora è più semplice e scorrevole lavorare prima e durante il servizio. È come avere un alleato in cucina.”



PROCESSI DI LAVORO

## Semplificati

“Tutto è più agevole e fluido, perché non bisogna controllare la conservazione delle pietanze, e ci si può dedicare ad altro.”



TOTAL FOOD COST

## -30%

“È determinato da due condizioni: abbiamo meno sprechi e lavoriamo su grossi volumi in totale sicurezza.”



TEMPO DI SERVIZIO

## -40%

“Migliora la gestione del servizio grazie alla garanzia offerta da EVEREO®. I clienti vengono serviti puntualmente e il mio staff lavora più agevolmente.”

# HOTEL

F&DE GROUP  
MILANO

*“Con EVEREO®, i limiti di spazio, tempo ed energia sono del tutto superati e la facilità di trasporto è un vantaggio in più.”*

RENATO PELLIZZARI  
Executive Chef F&de Group

Gestiamo grandi volumi nei nostri banchetti, e questo ha un impatto significativo sul flusso di lavoro. Più cibo hai bisogno, più attenta devi essere.



# FRANCHISING

DANTE'S  
NOVARA

*“Siamo riusciti a organizzare i refill dei prodotti eliminando gli scarti. Grazie a EVEREO®, abbiamo rivoluzionato il nostro modo di lavorare. Questo prodotto ci sta dando una mano importante.”*

ANDREA CALISTRI  
Managing Director & Founding Partner

Qualità e velocità sono entrambi essenziali. Tutto ciò che porta a migliorare questi due fattori è più che benvenuto.



TEMPO DI SERVIZIO

## 3min

“Specialmente a pranzo, il turnover dei tavoli è più rapido. Questo permette di servire più persone con piatti qualitativamente elevati.”



RICETTE CON EVEREO®

## Più varietà

“Abbiamo un menu variegato: antipasti sfiziosi, pasta, insalate e pizze. Con EVEREO®, il 70% dei nostri piatti può essere cucinato, mantenuto caldo e servito conservando consistenza e proprietà: una conquista.”



QUALITÀ DEL CIBO

## Migliorata

“Abbiamo introdotto quei prodotti che al microonde perdono di sapore e proprietà; con EVEREO® rimangono inalterati nel gusto e dal punto di vista organolettico.”





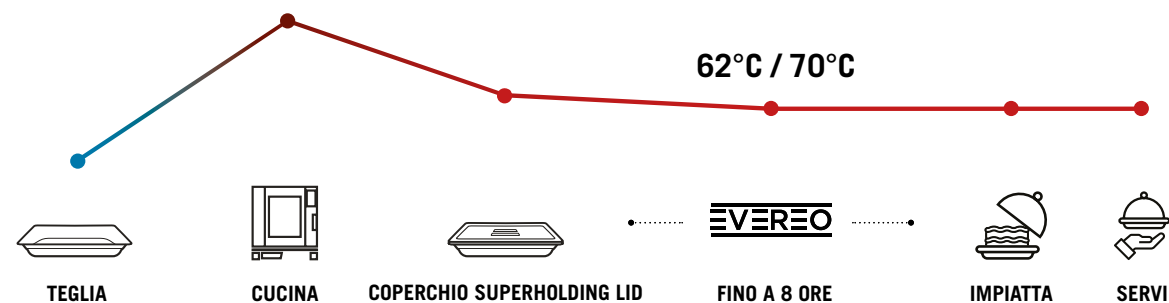


# EVEREO® SUPERHOLDING

## FINO A 8 ORE: MANTENIMENTO

EVEREO® ti consente di conservare cibi cotti per ben oltre le 2 ore consentite dai tradizionali mantenitori. Grazie alla capacità di EVEREO® di controllare e gestire in modo preciso temperatura e atmosfera di mantenimento, i tuoi alimenti possono essere conservati in contenitori chiusi o aperti fino a 8 ore con risultati impeccabili.

Con la modalità SUPERHOLDING, puoi impostare su EVEREO® i tuoi programmi personali utilizzando contenitori o vassoi non sigillati o aperti per mantenere i tuoi piatti impeccabili per un massimo di 8 ore.

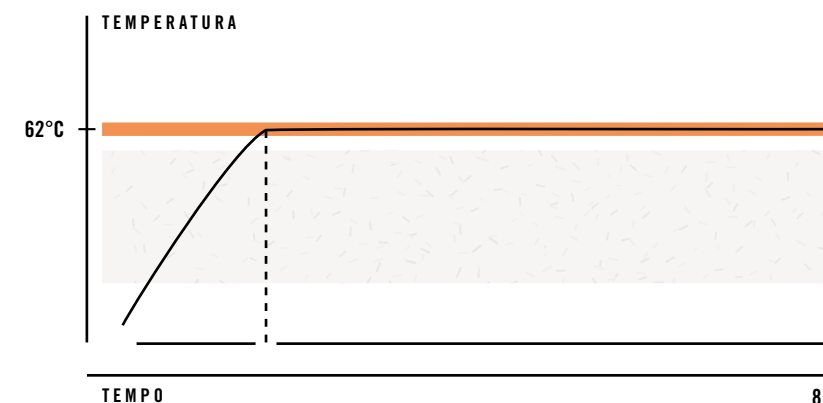


La Conservazione a Temperatura di Servizio utilizzando EVEREO® SUPERHOLDING evita la proliferazione batterica nei pasti cotti. I pasti da conservare devono essere preparati e cucinati rigorosamente seguendo le procedure e le leggi sulla sicurezza alimentare. Prima di servire, tutto ciò che sembra o ha un odore sospetto dovrebbe essere eliminato.

## CONTROLLO PRECISO DI TEMPERATURA E UMIDITÀ

Il segreto della capacità di conservazione di EVEREO® con contenitori non sigillati risiede nel suo accurato controllo della temperatura e delle condizioni atmosferiche. Grazie all'utilizzo di sensori di ultima generazione, EVEREO® è così preciso da mantenere perfettamente uniforme la temperatura e l'umidità su ogni ripiano.

I suoi sistemi di riscaldamento, di raffreddamento e di produzione ed espulsione di umidità sono veloci e potenti per compensare rapidamente ed efficacemente i cambiamenti di temperatura o umidità che si verificano quando alimenti freddi o caldi vengono collocati in EVEREO® o quando la porta è stata aperta e chiusa per brevi periodi.



IL CALDO È IL NUOVO FREDDO

IL CALDO È IL NUOVO FREDDO



## COPERCHIO SUPERHOLDING LID

I coperchi SUPERHOLDING sono particolarmente adatti per poter vedere il prodotto in conservazione così da aiutare la gestione dell'inventario. Le superfici interne lisce garantiscono una facile pulizia ed una distribuzione ottimale del cibo nella teglia. I coperchi SUPERHOLDING possono essere utilizzati a qualsiasi temperatura da -40 ° C a + 99 ° C. Sono indeformabili, robusti e piacevoli al tatto.



20 — SUPERHOLDING



# CATERING

**MAGGIORDOMUS**  
PADOVA

*“EVEREO® ti impone di lavorare in maniera diversa, ma in termini di tempo e velocità offre dei plus non da poco.”*

**FEDERICO RIZZI**  
Titolare di Maggiordomus

Mantenere temperatura e texture è una combinazione essenziale per noi. È un equilibrio delicato in cui devi essere un grande giocatore, oltre ad avere strumenti eccellenti.



TEMPI DI PREPARAZIONE

**-10%**

“La preparazione è più snella e fluida. Questo ci permette di dare più spazio alla gestione della clientela e al servizio.”



STAFF IN CUCINA

**-25%**

“La lavorazione si alleggerisce, così come la supervisione del mantenimento delle pietanze.”



CONSUMI

**-10%**

“In linea generale, abbiamo notato che il consumo di energia, acqua e gas per il mantenimento dei cibi diminuisce.”



COSTI

**Diminuiti**

“È un gioco di equilibri: dove interviene il risparmio energetico e diminuisce la supervisione di una fase del processo, diminuiscono anche i costi.”



SERVIZI PER I CLIENTI

**Aumentati**

“Le risorse sono dedicate al servizio, perché le pietanze vengono mantenute calde in completa autonomia. È come avere un paio di braccia in più.”



ORE DI PREPARAZIONE

**Diminuite**

“Quando decade l'utilizzo del forno e del microonde, diminuisce il tempo di preparazione”

# SUPERMERCATO

**LA COOP**  
LOMBARDIA

*“Con EVEREO®, il personale è più sereno e la conservazione delle pietanze migliora molto dal punto di vista organolettico.”*

**BUYER/RESPONSABILE ACQUISTI**  
LA COOP LOMBARDIA

Uno dei nostri principali obiettivi è il mantenimento dei secondi. Grigliati, panati o lessi, mantengono la giusta consistenza, il colore e gli aromi naturali da post cottura.





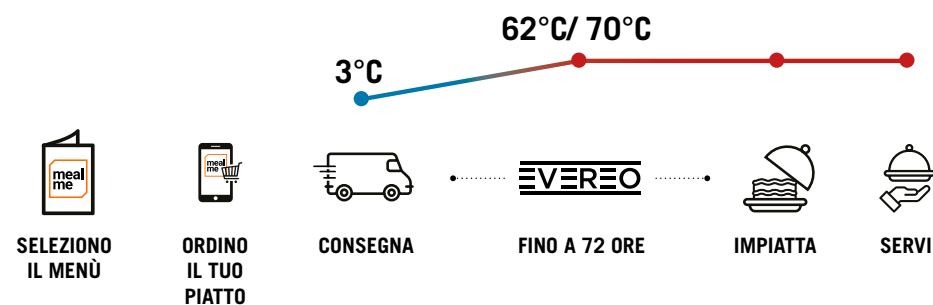


# It's all about you.

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

La rivoluzione è ora: con EVEREO® e MEAL ME puoi aggiungere ottimi prodotti al tuo menu senza doverli cucinare.

Su [www.mealmefood.com](http://www.mealmefood.com) troverai soluzioni per un menu completo o sarai in grado di integrare il tuo con ricette speciali e uniche oppure con prodotti adatti a chi soffre di intolleranze e allergie.



## MEAL ME TUTTO A PORTATA DI SMARTPHONE



Tutto quello che devi fare è ordinare i piatti ai quali sei interessato dal tuo smartphone o computer: saranno consegnati quando sarà più conveniente per te e il tuo staff. Inoltre, collegando EVEREO® ad Internet il

menu MEAL ME si sincronizza con il pannello di controllo del tuo Evereo®: tutto quello che devi fare è accedere alla sezione dedicata e avviare il programma di conservazione del piatto MEAL ME che hai ordinato.



## BAR

DOM  
MILANO

*“Ci ha permesso di incrementare il fatturato durante il pranzo, impiegando le stesse risorse.”*

GESTORE DEL  
BAR DOM

La pausa pranzo al bar è sinonimo di velocità e immediatezza. Se a questo mix si aggiunge varietà di scelta, le vendite non possono che aumentare.



AUMENTO TAVOLI  
SERVITI

**+70%**

“Per la maggior parte, i nostri clienti a pranzo sono lavoratori. Abbiamo raggiunto il 70% in più dei tavoli serviti, il che garantisce un maggior fatturato e maggiore guadagno.”



STAFF PAUSA PRANZO

**-1 person**

“Più tavoli serviti con una persona in meno al servizio. Perché decade la necessità di cucinare e controllare il mantenimento delle pietanze.”



FATTURATO PAUSA PRANZO

**+40%**

“Più clienti e meno risorse impiegate portano ad una sola e positiva conclusione: l'aumento del fatturato.”

## EVEREO®

*“È un sistema rivoluzionario che può cambiare sicuramente il concetto di cucina. La vera innovazione, il cambio di paradigma, la creazione di un nuovo quadro di riferimento, nasce dal mettere da parte il passato e provare a immaginare come il pittore davanti alla tela bianca.”*

*Ho provato a utilizzare per mesi il mantenitore a temperatura di servizio, arrivando a una serie di conclusioni che ne inquadrano il suo utilizzo nell'ambiente della ristorazione”.*

**MASSIMO SPIGAROLI**  
Chef “Ristorante Antica Corte Pallavicina”,  
Polesine Parmense (PR)



EVEREO®

# CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO



**EVEREO® CUBE**  
10 460x330

**EVEREO® 900**  
10 GN1/1

**EVEREO® 600**  
10 GN1/1



**EVEREO® 600**  
10 GN1/1

Con solo 600 mm di profondità, EVEREO® 600 è la soluzione compatta per installazioni in cucine poco profonde oppure su un banco di un bar. EVEREO® 600 si adatta facilmente a qualsiasi ambiente ed è disponibile con apertura della porta a sinistra o a destra.

L'ampio vetro e la luce LED consentono la massima visibilità dei contenitori mentre le dimensioni compatte permettono di accedere rapidamente ai prodotti da servire senza dover rimuovere le teglie.



**EVEREO® 900**  
10 GN1/1

EVEREO® 900 è la soluzione ottimale per tutti quegli ambienti che hanno uno spazio limitato in termini di larghezza. In meno di 1 metro quadrato, sovrapponendo due EVEREO® 900, potrai conservare fino a 240 porzioni di cibo, ottimizzando ogni millimetro della tua cucina.

EVEREO® 900 si adatta facilmente a ogni tipo di applicazione ed è dotato di porta con apertura a sinistra o a destra.



**EVEREO® CUBE**  
10 460x330

EVEREO® CUBE è la soluzione compatta per installazioni in piccoli locali e al di fuori dalla zona cucina. La porta a ribalta consente una facile apertura anche in spazi molto limitati.

EVEREO® CUBE è pensato soprattutto per chi decide di usare i prodotti MEAL ME per ampliare la propria offerta di ristorazione o per cominciare ad averne una.



EVEREO®  
**SCHEDE  
 TECNICHE**



**EVEREO® 600 10 GN1/1**

CARATTERISTICHE	DATI TECNICI
01. CAPACITÀ	10 GN1/1
02. CAPACITÀ PORZIONI MEAL ME	200 porzioni
03. DISTANZA TRA TEGLIE	67 mm
04. FREQUENZA	50/60 Hz
05. VOLTAGGIO	220-240 V
06. POTENZA ELETTRICA	2.9 kW
07. DIMENSIONI (WxDxH mm)	750 x 618 x 916
08. PESO	91,5 kg



**EVEREO® 900 10 GN1/1**

CARATTERISTICHE	DATI TECNICI
01. CAPACITÀ	10 GN1/1
02. CAPACITÀ PORZIONI MEAL ME	200 porzioni
03. DISTANZA TRA TEGLIE	67 mm
04. FREQUENZA	50/60 Hz
05. VOLTAGGIO	220-240 V
06. POTENZA ELETTRICA	2.9 kW
07. DIMENSIONI (WxDxH mm)	535 x 888 x 916
08. PESO	75 kg



**EVEREO® CUBE 10 460X330**

CARATTERISTICHE	DATI TECNICI
01. CAPACITÀ	10 460x330
02. CAPACITÀ PORZIONI MEAL ME	80 porzioni
03. DISTANZA TRA TEGLIE	28 mm
04. FREQUENZA	50/60 Hz
05. VOLTAGGIO	220-240 V
06. POTENZA ELETTRICA	1.5 kW
07. DIMENSIONI (WxDxH mm)	600 x 590 x 610
08. PESO	47,5 kg



# EVEREO® CONFIGURAZIONI

## EVEREO® SU STAND ALTO

La combinazione EVEREO® e stand portateghe per una soluzione compatta e funzionale.

EVEREO 600  
10 GN1/1



EVEREO 900  
10 GN1/1



EVEREO CUBE  
10 460X330



## EVEREO® SOVRAPPOSTI

Tutti i vantaggi di EVEREO® raddoppiati. Conserva fino a 240 porzioni di cibo per i picchi di lavoro più intenso oppure sfrutta i vantaggi di due temperature di conservazione per ampliare la tua offerta. Utilizza un EVEREO® in modalità MULTI.Day/MEAL ME e l'altro in modalità SUPERHOLDING per organizzare al meglio la tua cucina.



## EVEREO® & FORNO CHEFTOP MIND.MAPS™

La combinazione di EVEREO® e CHEFTOP MIND.Maps™ è la soluzione vincente per organizzare al meglio tutti i processi della tua cucina. Permette di sfruttare al meglio gli spazi, ridurre sprechi di tempo e ottimizzare la manodopera.



# EVEREO® ACCESSORI



## STAND ALTO

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## STAND MEDIO

EVEREO CUBE



## STAND LOW

EVEREO CUBE



## FLOOR STAND

EVEREO 600  
EVEREO 900



## KIT SOVRAPPOSIZIONE

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## PRESERVING ESSENTIALS

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## MULTI.DAY BAGS

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## COPERCHIO SUPERHOLDING LID

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## MULTI.DAY ESSENTIALS

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## MULTI.DAY HOT VACUUM

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## KIT PIEDINI ALTI

EVEREO 600  
EVEREO 900



## KIT PIEDINI ALTI

EVEREO CUBE



## KIT RUOTE

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## KIT WIFI

EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE



## SPRAY&RINSE

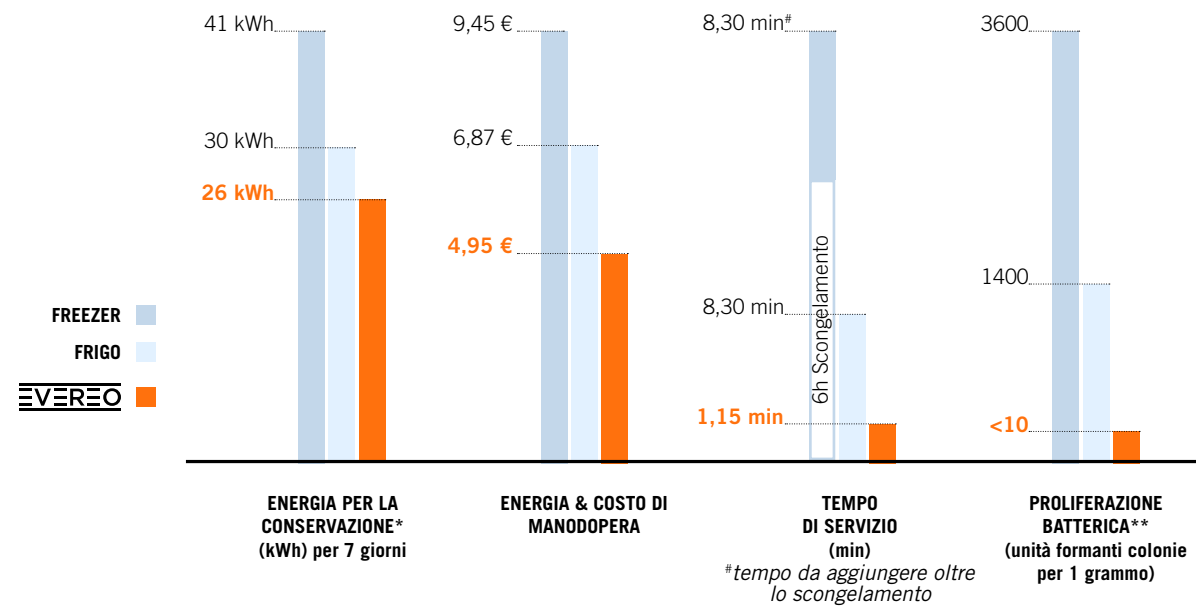
EVEREO 600  
EVEREO 900  
EVEREO CUBE

# RISPARMIA TEMPO E DENARO EVEREO IN NUMERI

## POLLO

"Petto di pollo cotto a bassa temperatura in infuso di olio EVO e verdure di stagione."

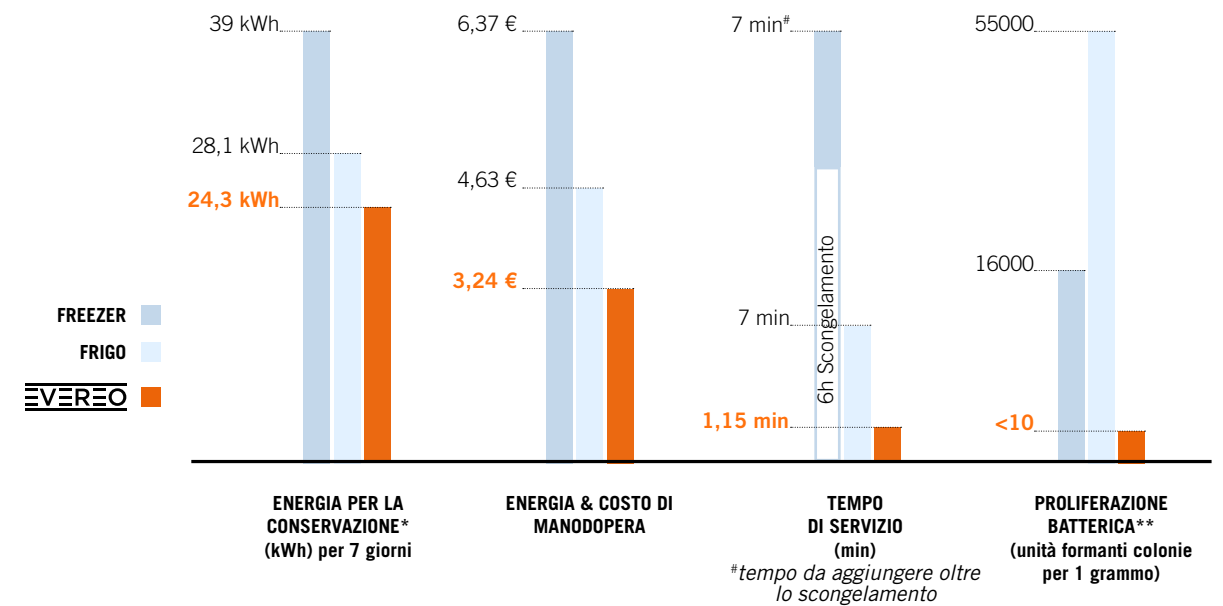
I dati si basano su un pieno carico di **96** porzioni sottovuoto (24 petti interi).



## PESCE

"Pesce spada alla mediterranea servito con radicchio rosso e insalatina croccante di finocchio."

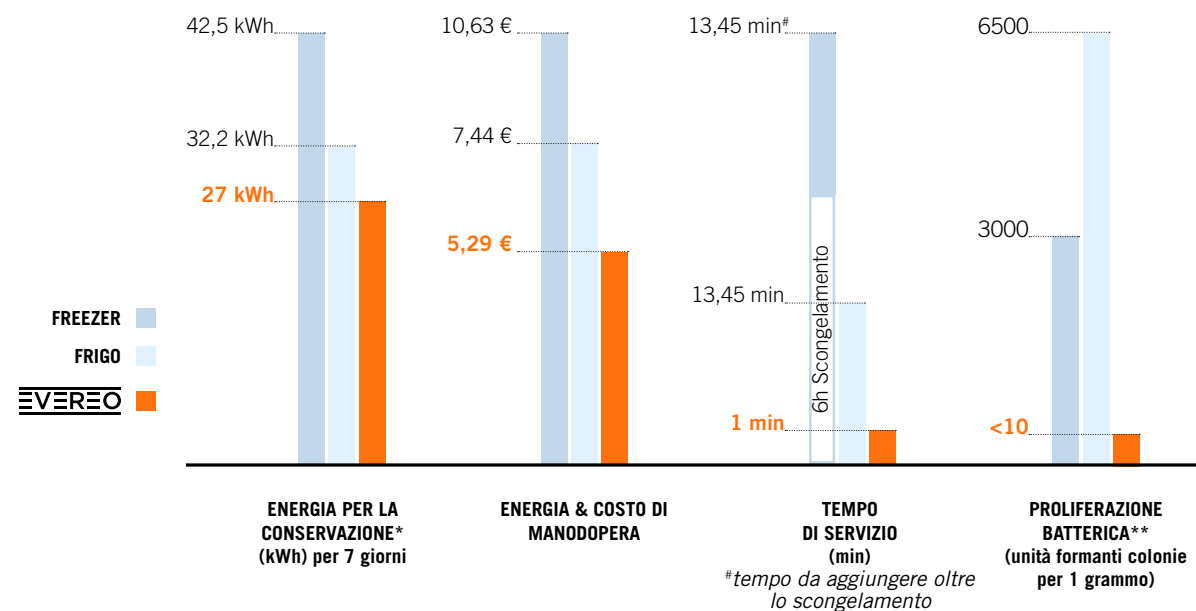
I dati si basano su un pieno carico di **80** porzioni sottovuoto (12 kg di filetti di pesce spada).



## LASAGNA

"Lasagne con funghi e taleggio DOP."

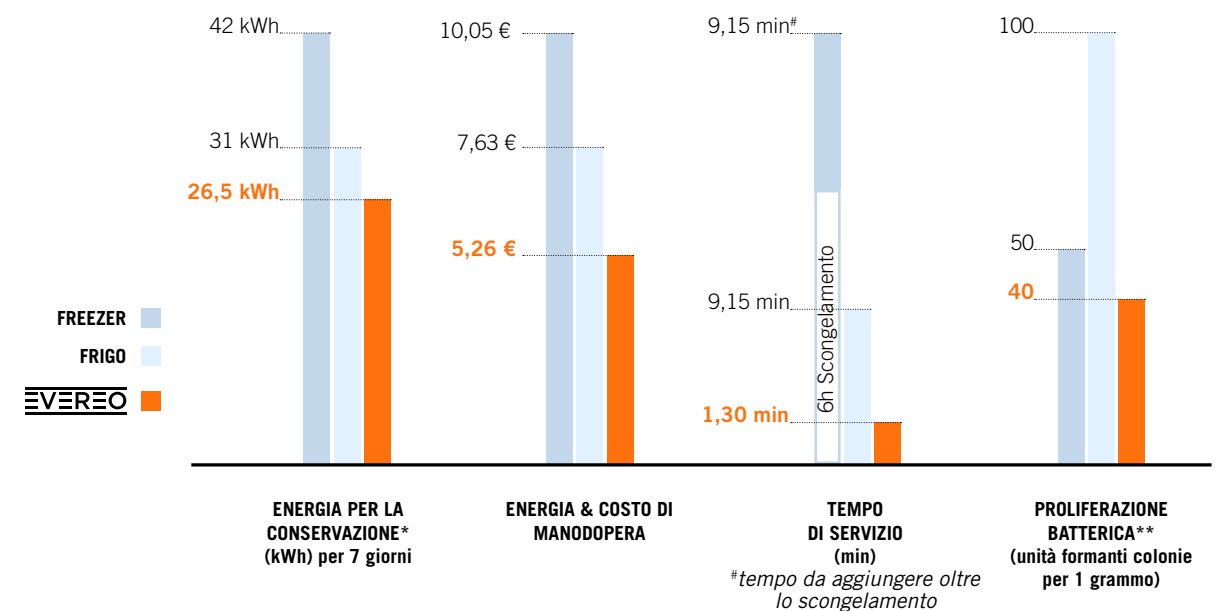
I dati si basano su un pieno carico di **180** porzioni sottovuoto (7 teglie GN 1/1 di lasagne).



## CARNE

"Polpette all'italiana con sugo di pomodoro, vino rosso ed erbe aromatiche"

I dati si basano su un pieno carico di **25** porzioni sottovuoto (15 kg di carne e 12,5 kg i sugo).



\*Dati relativi a freezer e frigo con capacità di 10 teglie  
\*\*Per richiedere i Test di laboratorio contattare [info@unox.com](mailto:info@unox.com)

Elimina ogni dubbio

# FAQ

SCOPRI COSA PUÒ FARE PER TE EVEREO®

01. Posso conservare a caldo qualsiasi alimento?
02. Per quanto tempo riesco a conservare gli alimenti?
03. Perché non posso fare lo stesso lavoro con un forno o un altro mantenitore di calore?
04. Il cibo a 62°C o 70°C non continua a cuocere?
05. Gli alimenti rimangono invariati dopo essere stati conservati a caldo?
06. Cosa succede se apro la porta più volte e la temperatura scende?
07. Come giustificare al cliente la “velocità” del servizio?
08. Non è costoso mantenere caldi gli alimenti tanto a lungo?
09. Cosa prevedono l’Asl o il protocollo HACCP?
10. Esiste un training?

ELIMINA OGNI DUBBIO  
E UNISCITI ALLA RIVOLUZIONE DEL CALDO SU:

**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. z o.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 ha vinto il premio KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020  
al National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



## FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020

EVEREO® è stato scelto come finalista nell'Innovation Showcase 2020.



## SMART LABEL 2019

EVEREO® ha vinto il premio SMART LABEL 2019 ad host 2019 Milano.



## MEDAGLIA D'ORO COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® è stato premiato con la medaglia d'oro alla Innovation Challenge del Commercial Kitchen Show di Londra sia nel 2018 che nel 2019. EVEREO® è stato definito "un'innovazione radicale" e "un vero game changer".





EVEREO®