EVEREO

ТЕПЛО — ЭТО НОВЫЙ ХОЛОД

Революция начинается прямо сейчас



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.

GOLD WINNER
COMMERCIAL KITCHEN SHOW 2018

UNOX был награжден золотой медалью на выставке Commercial Kitchen Show 2018. EVEREO® от Unox назван “радикальной инновацией на рынке” и “абсолютно переломным моментом в игре”



РЕВОЛЮЦИЯ

НОВАЯ ГЛАВА В НАУКЕ ХРАНЕНИЯ ЕДЫ

В 1863-м году Наполеон III приказал Академии наук Франции спасти экономику экспорта продовольствия, решив вопрос порчи еды во время транспортировки. Химик Луи Пастер продемонстрировал как тепловая обработка при высокой температуре предотвращает разложение еды, вызванное патогенными бактериями. Он назвал своим именем процесс, который изменил ход истории: пастеризация. Столетия спустя, в 2010-м году, UNOX пишет новую главу в истории консервации еды, следуя прорывной интуиции: если бактерии размножаются в диапазоне температур от 4°C до 58°C, что произойдет, если еда будет храниться при температуре выше 58°C, а не ниже 4°C?

НАЧАЛО ПОЛОЖЕНО

2010 год — UNOX начинает сотрудничество с Кафедрой Физики Материалов Университета города Пармы на своем исследовательском пути к новой странице в социальной истории: тепловой революции.

2014 год — та самая интуиция становится научнообоснованной уверенностью, известной как Сохранение Температуры Подачи готового блюда: пища может храниться в течение длительного времени при температуре более 58 ° C без ущерба вкусу и качеству, благодаря комбинированному и точному контролю температуры, влажности и кислорода, которые вступают в контакт с ним.
Данный метод стал патентом и технологией, которые позволяют создавать новые формы общественного питания: за этими словами находится понимание фразы Exever Technology Inside.

2016 год - UNOX создаёт EXEVER, компанию, главной миссией которой является эксплуатация этой технологии и внедрение её в жизнь каждого.

2018 год- Революция случилась и её имя: EVEREO®.



ХРАНЕНИЕ ЕДЫ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА

EXEVER
TECHNOLOGY
INSIDE

УНИКАЛЬНАЯ ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

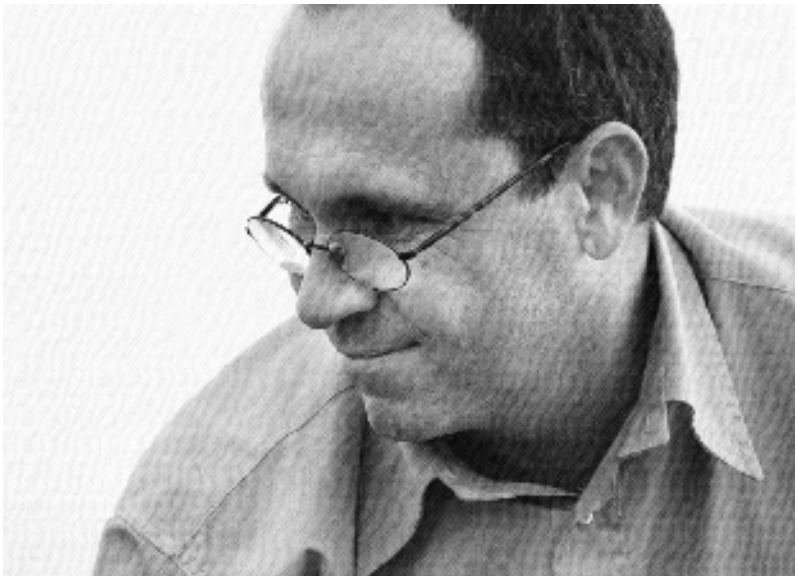
Хранение еды при температуре подачи готового блюда — запатентованная технология, предназначенная для хранения пищи при высокой температуре, при которой она подаётся и съедается. Это означает, что вы можете готовить еду, держать её горячей, без заморозки и регенерации, и подавать пищу в течение нескольких секунд в любое время суток и с нулевым временем ожидания для ваших клиент ов .

Хранение при температуре подачи готового блюда требует гораздо меньше энергии, чем любой процесс замораживания и регенерации. Многочисленные тесты, проведенные в лабораториях Пармского Университета на факультете физики материалов во главе с профессором Давиде Касси, продемонстрировали преимущества запатентованной технологии. Они включают в себя как и микробиологическую безопасность, так и сохранение органолептических свойств продуктов питания, а также экономию времени и ресурсов. Exever — это комбинация качества ресторанной еды и скорости обслуживания сегмента быстрого питания.

НАЧАЛО НОВОЙ ИСТОРИИ ДЛЯ СОВРЕМЕННОГО ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

“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 производетелем, работавшим с нами бок о бок. В конце концов, мы сделали это.”

Профессор Давиде Касси, Университет города Пармы



Профессор физики конденсированного состояния в Пермском Университете, он создал и в настоящее время руководит Лабораторией Гастрономической Физики и «Кулинарной лабораторией будущего». В Парме он также был первым президентом первого университетского курса по гастрономическим наукам, который когда-либо проводился в Италии. Уже более 20 лет он сотрудничает с лучшими шеф-поварами и кондитерами мира, разрабатывая новые методы приготовления пищи. В 2002-м году совместно с шефом Боккия, он ввел идею молекулярной кулинарии в соответствии с ее определением в книге «Временное мороженое и другие гастрономические изобретения» (2005), которая является первым всемирно известным руководством по данному вопросу (также переведено на испанский язык под названием La ciencia en los fogones). За свою исследовательскую деятельность в области науки и гастрономии он был награжден такими премиями как “Premio Internazionale Caterina de’ Medici”, “”Premio Tarlati” и “Grand Prix de la Science de l’Alimentation de l’Académie Internationale de la Gastronomie”.

EVEREO

ФОРМА РЕВОЛЮЦИИ

EVEREO® можно охарактеризовать как “теплый холодильник”, позволяющий сохранять еду при температуре подачи готового блюда в течении нескольких дней или недель. EVEREO® — единственное в мире оборудование, которое использует запатентованную технологию сохранения еды при температуре подачи готового блюда, в целях обеспечения безопасного хранения продуктов. Всё это достигается благодаря чрезвычайно точному контролю температуры и атмосферы в сочетании с самыми современными технологиями теплоизоляции, которые гарантируют постоянную максимальную эффективность использования энергии.

EVEREO® всегда работает безопасно над опасной зоной размножения бактерий при 2 стабилизированных температурных режимах:
63 °C и 70 °C.

Где же революция?
В объединении двух противоположностей: качества и вкуса ресторанной еды и быстрого обслуживания, предоставляющего в ваше распоряжение не имеющих аналогов экономию времени и ресурсов.


UNOX
EVEREO

EVEREO®

НОЛЬ МИНУТ РЕГЕНЕРАЦИИ И НОЛЬ МИНУТ, ЗАТРАЧЕННЫХ НА ПОДАЧУ ГОТОВОГО БЛЮДА

Приготовь, храни, подавай готовое блюдо. Хранение при температуре подачи готового блюда сокращает количество действий от кухни до обслуживания клиента, со значительными преимуществами в плане качества вкуса и сбережения эксплутационных расходов.

Это снижает потребление и одновременно устраняет изменения температуры пищи. Результатом является явное улучшение качества продуктов, которые сохраняют свои питательные ценности без изменений при абсолютно постоянной температуре и сохраняют микробиологическую безопасность, полностью предотвращая рост бактерий.

Время становится союзником: ваши блюда всегда готовы, сегодня, завтра и на следующий день. Они будут также превосходны в течение недели, даже для единственного клиента гурмана в день, который будет обслужен за несколько секунд, минуя время ожидания.

Хранение при низкой температуре

ВАШ КЛИЕНТ ЖДЁТ

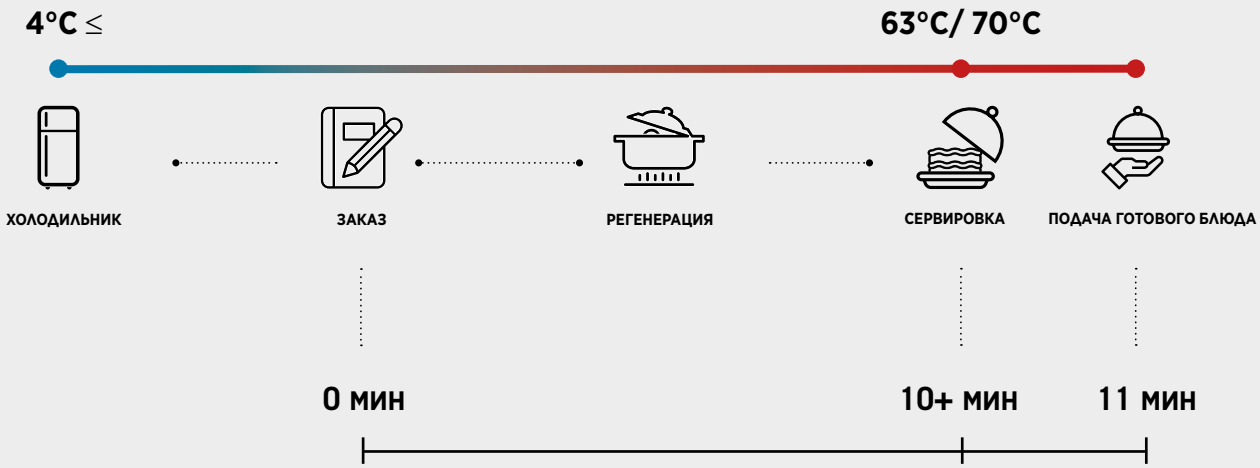
Приготовить, охладить, заморозить, хранить, регенерировать, подать готовое блюдо. Хранение еды при низкой температуре долгое время считалось единственным способом хранения. До сих пор по сравнению с консервацией при высокой температуре, заморозка требует большего числа фаз, через которые проходит еда, и больших времени, затрат и риска роста бактерий между ними.

Чтобы ускорить время обслуживания часто блюда слишком быстро разогреются, вследствие этого температура в еде неравномерная, да и качество далеко от идеала. В 21-м веке Вы готовы снизить качество еды? Наверное, нет, и в этом нет необходимости!



10+ МИН
ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

* Пример экономии времени, порция лазаньи



ПРИМЕРЫ



НУЛЕВОЕ ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ КЛИЕНТА

КАЧЕСТВО РЕСТОРАННОЙ ЕДЫ И СКОРОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ



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 течении всего дня получить качественно приготовленную полезную еду при полном отсутствии времени ожидания!
Ваш бизнес сразу почувствует преимущества: увеличенный оборот стола, более высокая удовлетворенность клиентов, более высокая прибыль.

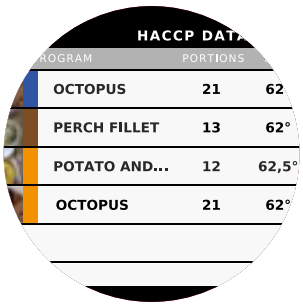
Ещё 7 причин присоединиться к Революции

ОСТАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



КАЧЕСТВО ВКУСА И РАВНОМЕРНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

EVEREO® сохраняет питательные вещества, консистенцию, и улучшает еду, которая требует медленного или сложного приготовления. Помимо этого: сделает еду легкоусвояемой, гидролизует протеины и полисахариды. Качество гарантировано: сенсор обнаружит, если упаковка не герметично закрыта. Еда будет постоянно горячей при совершенно равномерной температуре, без изменения до сервировки. Результат будет намного лучше, чем любая технология быстрого разогрева.



БЕЗОПАСНОСТЬ ЕДЫ

EVEREO® работает выше температуры, при которой размножаются бактерии. Таким образом пищевая безопасность безусловно гарантирована. Постоянство еды в EVEREO® в течение указанного времени, гарантирует полную безопасность и пастеризацию, несмотря на то, что раньше еда хранилась при температуре около 4°C.



ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Горячие блюда готовы к подаче в любое время. От заказа до сервировки несколько секунд. И в чем же преимущества? Максимально короткое время обслуживания, увеличение проходимости, наращивание прибыли.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И НУЛЕВЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ

EVEREO® использует самые современные технологии теплоизоляции, чтобы уменьшить потребление электричества, в отличии от обычного холодильника или морозильника.Помимо этого, позволяет снизить потери до нуля. Долгие сроки хранения дают возможность продавать завтра, то, что вы не продали сегодня. Таким образом, при низких потерях, увеличивается прибыль.



СБЕРЕЖЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ РАСХОДОВ

Готовьте часть вашего меню заранее для того, чтобы оптимизировать время работы персонала: готовьте в те моменты, когда на кухне мало заказов, оставьте вашей команде больше времени, чтобы посвятить его клиентам в моменты максимального пика, когда это действительно нужно.



РЕСТОРАН БЕЗ КУХНИ

EVEREO®позволит Вам разработать продукцию собственного производства, либо покупать готовую продукцию, так же позволит достичь экономии от масштаба или продать вашу еду даже в тех местах, где кухня не может быть использована.



НУЛЕВЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ

Отходы еды можно свести к нулю: длинные сроки хранения позволяют реализовать завтра то, что вы не продали сегодня, устраняя любые отходы пищи с большей выгодой для вашего бизнеса

EVEREO®

ТРИ СПОСОБА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ДО 8 ЧАСОВ: HOLDING

EVEREO® позволяет вам хранить в тепле еду (не герметично закрытую) более двух часов. Благодаря точному контролю температуры и влажности, вашу еду можно хранить до 8 часов с безупречным результатом. Вы должны будете установить температуру и уровень влажности, который наиболее подходит для вашей еды. Ваши клиенты сразу заметят разницу!

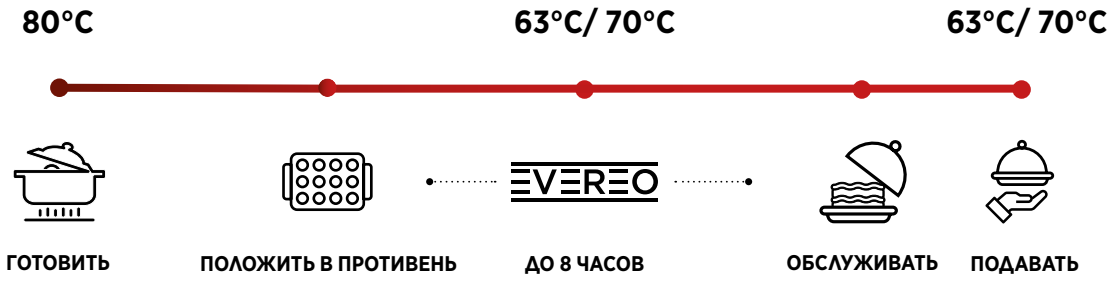
ДО 7 ДНЕЙ: ХРАНЕНИЕ

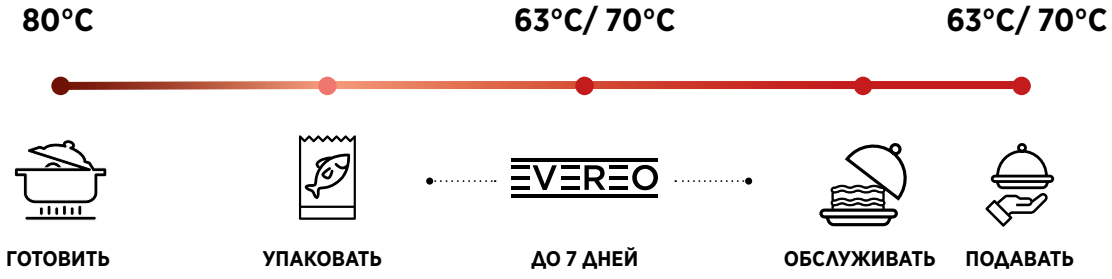
Всё, что вам надо сделать, это запечатать еду в герметичную емкость, пока она горячая. EVEREO® сохраняет без изменения органолептические качества и натуральную влажность продукта, и во многих случаях даже улучшает. EVEREO®знает правила хранения для наиболее распространенных продуктов, а его панель управления поможет вам создать идеальную настройку для собственных блюд.

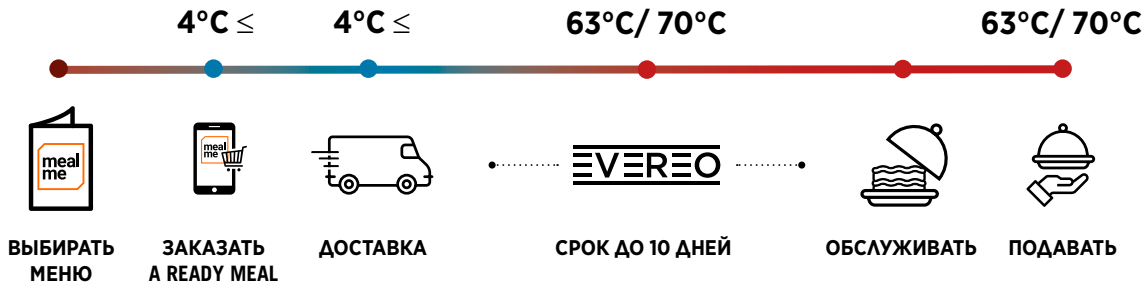
ГОТОВАЯ ЕДА: MEAL ME

На mealmefood.com Вы можете ознакомиться с уже приготовленными блюдами, подходящими для горячей консервации и хранения в измененных условиях. Заказать данную продукцию можно прямо со своего смартфона. Вы можете выбрать традиционные или современные блюда, одну порцию или несколько, вегетарианские блюда или блюда, подходящие для людей с глютеновой болезнью. Производство под строгим контролем Exever Team для того, чтобы Вы всегда получали ожидаемое качество. Еда будет транспортирована и доставлена при температуре 4 ° C, затем ее необходимо загрузить в EVEREO®, выбрать соответствующую программу для выбранного Вами типа продукта и подождать некоторое время, пока еда разогреется для подачи к столу (максимум — несколько часов). Еда от MEAL ME всегда будет теплой и готовой в течении нескольких минут в любое время дня и ночи, даже без высококвалифицированного персонала

Вы сами выбираете как использовать EVEREO®: как тепловой шкаф или в полной мере использовать технологию хранения при температуре подачи, чтобы ваши блюда были готовы в течение нескольких дней или даже недель. Для максимальной гибкости вы даже можете воспользоваться преимуществами этих двух функций одновременно.


80°C
63°C/ 70°C
63°C/ 70°C
ГОТОВИТЬ
ПОЛОЖИТЬ В ПРОТИВЕНЬ
ДО 8 ЧАСОВ
ОБСЛУЖИВАТЬ
ПОДАВАТЬ


80°C
63°C/ 70°C
63°C/ 70°C
ГОТОВИТЬ
УПАКОВАТЬ
ДО 7 ДНЕЙ
ОБСЛУЖИВАТЬ
ПОДАВАТЬ


4°C ≤
4°C ≤
63°C/ 70°C
63°C/ 70°C
ВЫБИРАТЬ МЕНЮ
ЗАКАЗАТЬ A READY MEAL
ДОСТАВКА
СРОК ДО 10 ДНЕЙ
ОБСЛУЖИВАТЬ
ПОДАВАТЬ

EVEREO®

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЕДЫ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 600
10 GN1/1



EVEREO® CUBE
10 460x330

EVEREO® CUBE — это компактное решение для небольших помещений и за пределами кухни. Открывающаяся сверху вниз дверца обеспечивает легкое открытие даже в очень ограниченном пространстве.

EVEREO® CUBE специально разработан для тех, кто решил использовать продукцию MEAL ME для расширения уже существующего меню или для тех заведений, у которых раньше не было собственной кухни.



EVEREO® 900
10 GN1/1

EVEREO® 900 является оптимальным решением для тех помещений, где ширина ограничена. Менее 1 квадратный метр, с двумя EVEREO® в колонне, вы можете хранить до 240 порций, оптимизируя каждый миллиметр вашей кухни.

EVEREO® 900 подходит для любого бизнеса, доступно с открытием двери слева направо и справа налево. Глубина EVEREO® позволяет вам легко снимать противни без места для кухни.



EVEREO® 600
10 GN1/1

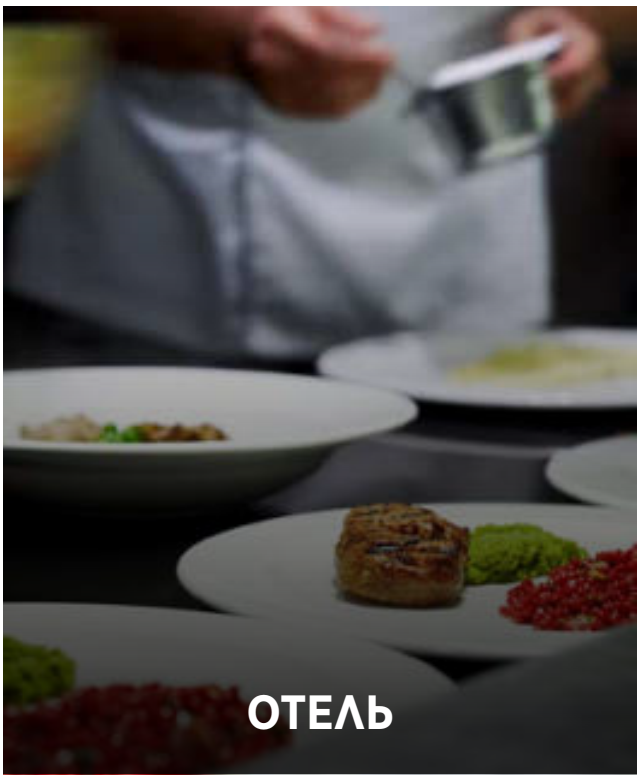
EVEREO® 600 является компактной версии для установки в небольших помещениях и вне кухни.
EVEREO® 600легко подходит для любого бизнеса, доступно с открытием двери слева направо и справа налево.

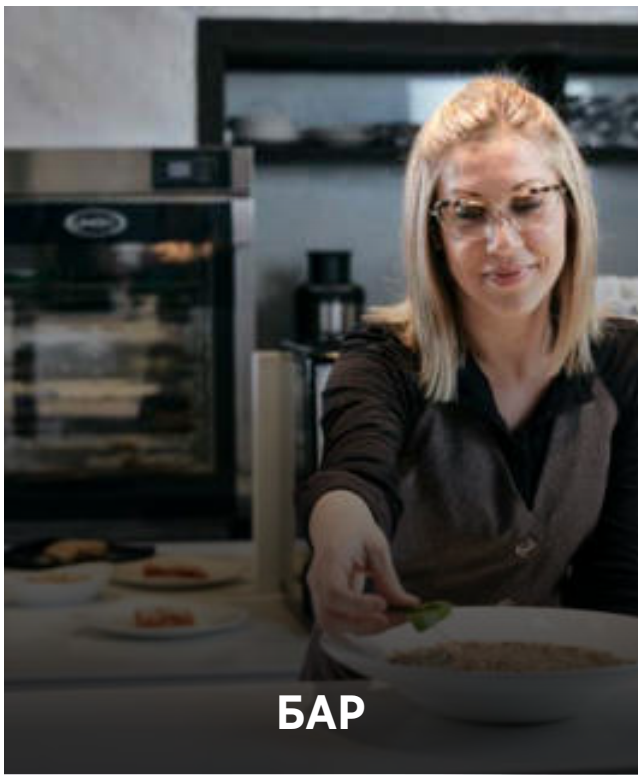
Широкое стекло и светодиодный освещение обеспечивают максимальную видимость продуктов, а компактный размер позволяет быстро распознавать продукты, которые будут подаваться, не вынимая противни.

EVEREO®

РЕВОЛЮЦИЯ НА КУХНЕ







КЕЙТЕРИНГ

СУПЕРМАРКЕТ

ФРАНЧАЙЗИНГ

РЕСТОРАН

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

Я видела как полезен EVEREO®, особенно при приготовлении мяса, которое является основным блюдом в нашем ресторане.
Честно говоря, это также эффективный инструмент для многих других продуктов. Граница приводящая к новому кулинарному миру, сделанному из более тонких и качественных процессов и более ровных ритмов. Ресторан не придерживается стандартов, он импровизирует. И здесь возникает необходимость всегда быть готовым, не заставляя клиента ждать, а как можно меньше времени тратить на приготовление и предлагая самое высокое качество и вкус. EVEREO® приносит много преимуществ нашей кухне и нашей столовой, как увеличение числа обслуживаемых столов, так и оптимизация пространства и времени, увеличение прибыли.

ОТХОДЫ УМЕНЬШЕНЫ

Значительно

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

КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

Улучшено

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

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сокращение

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

ПРОЦЕСС

ГОТОВИТЬ — Массовая подготовка в нерабочее время

ПОРЦИОНИРОВАТЬ — Оптимальный контроль порций

ХРАНИТЬ — До 3-х недель (в зависимости от типа еды)

ПОДАВАТЬ — Сразу готов для обслуживания



ОТЕЛЬ

F&DE GROUP
МИЛАН

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

РЕНАТО ПЕЛЛИЦЦАРИ
Executive Chef F&de Group

ПРЕИМУЩЕСТВА

“При помощи EVEREO®, регенерация приготовленной еды просто отличная. Каждый день мы имеем дело с множеством разнообразных блюд. Использование печи для нагрева и регенерации пищи, замедляет процесс работы и клиенты вынуждены ждать дольше. Как шеф-повара мы изобретательны, в поиске решений для сохранения продуктов питания на самом высоком уровне как можно дольше, но с EVEREO® нет необходимости, мы нашли наше “секретное оружие”. Лимит времени, места и энергии перевыполнены, и добавленно преимущество в виде подвижности, поскольку EVEREO® очень легкое и может быть мобильным. Это определенно “горячий кухонный шкаф”, “обратный холодильник” который предлагает множеством преимуществ и предотвращает блюда от изменений”.

ПРОЦЕССЫ РАБОТЫ

Simplified

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

ПРОЦЕСС

ГОТОВИТЬ — Массовая подготовка в нерабочее время

ВЫДЕЛЯТЬ В ПОРЦИИ — Поскольку нет пара, мы можем прикреплять этикетки к противеням

ХРАНИТЬ — До 4/5 дней (в зависимости от типа еды)

ПОДАВАТЬ — Сразу готов для обслуживания

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



ПРЕИМУЩЕСТВА

“Я не мог поверить своим ушам, когда впервые услышал про EVEREO®. Мои сотрудники и я были в недоумении, но после первых нескольких дней использования, мы поняли, что мы уже не можем обойтись без него. Мы — бар, и у нас нет кухни. Но EVEREO® фактически принес небольшую кухню в наш бизнес и позволяет нам расширить наше предложение клиентам: от сэндвичей и замороженной еды до горячих первых и вторых блюд. Это дает нам возможность прорабатывать различные рецепты с разными ингредиентами. Это колоссальное преимущество, которое дает нам дифференцировать от наших конкурентов. Это не то, что каждый бизнес хотел бы делать?! EVEREO® также позволило нам обеспечить лучший уровень обслуживания во время обеда, это ключевой фактор для такого бара, как наш, который много работает с местными офисными работниками”.

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 пища готова, и она не требует проверки или подготовки

ОБОРОТ В ОБЕДЕННЫЙ ПЕРЕРЫВ

+40%

Больше клиентов приводят только к одному положительному выводу: увеличение оборота

ПРОЦЕСС

ГОТОВИТЬ

Мы только один раз в неделю используем плиту для того чтобы сварить соусы.

ВЫДЕЛЯТЬ В ПОРЦИИ

Порции готовы на обслуживания прямо из противней

ХРАНИТЬ

До 3-х недель (в зависимости от типа еды)

ПОДАВАТЬ

Полное меню доступно в любое время суток

ФРАНЧАЙЗИНГ

DANTE'S
НОВАРА, ИТАЛИЯ









“Нам удалось организовать рецептуру продукции так, чтобы ликвидировать отходы. Блогодаря EVEREO®, мы разработали революционной метод работы. Это оборудование стал незаменимой частью команды”.

АНДРЕФ КАЛИСТРИ
Managing Director & Founding Partner

ПРЕИМУЩЕСТВА

« Сперва я озадачился, как часто бывает, когда пользуешься чем-то, что является совершенно новой концепцией. Используя EVEREO® скорость обслуживания намного увеличивалась, даже лучше чем у сети Макдоналдс, и это чрезвычайно важно для франшиз, подобных нашей. Мы гордимся Тосканой: наши магазины загружены работой, но особое внимание попрежнему уделяется традиционным блюдам.Мы работаем быстро и безукоризненно.Скорость идет рука об руку с качеством. Это наша революция, и это Dante’s. EVEREO® дает нам возможность выходить за рамки наших заказчиков, чтобы закрепить имя, которое мы сделали для себя. Сейчас мы больше не ограничены в нашем выборе наших ингредиентов, а так же соответствие наших блюд никогда не ставилась под угрозу. Когда мы впервые разрабатывали наше меню, мы отвергли все блюда или ингредиенты, которые не будут иметь такое же качество как когда они готовятся и сразу подаются. Сегодня мы счастливы получить возможность включить эти блюда в наше меню, поскольку они отражают кем мы являемся в качестве компании и на что мы способны».

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 разновидности

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 свои вкус и свойства в микроволновой печи. благодаря EVEREO® их вкус и органолептические свойства остаются неизменными»

ПРОЦЕСС

ГОТОВИТЬ — Только 2 дня в неделю полностью посвящены длительному приготовлению

ВЫДЕЛЯТЬ В ПОРЦИИ — Маркированные контейнеры удобны в малых помещениях

ХРАНИТЬ — До 2-х недель (в зависимости от еды)

ПОДАВАТЬ — Фаст-фуд, подаваемый в глиняных тарелках-это мечта



КЕЙТЕРИНГ

MAGGIORDOMUS
ПАДУЯ, ИТАЛИЯ

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

ФЕДЕРИКО РИЦЦИ
ВЛАДЕЛЕЦ

ПРЕИМУЩЕСТВА

“Мы использовали EVEREO® для 3 различных услуг, и разница очевидна. Нет риска, что блюда впитают влагу и, следовательно, потеряют консистенцию и вкус. Это ключевой момент. У нас очень быстрый темп приготовления и обслуживания, мы не можем позволить себе задержки или ошибки.Когда мне показали EVEREO®, я сразу подумал, что это инновационный инструмент, способный произвести революцию в мире кулинарии. И я мог сказать, что мой инстинкт был прав в тот момент, когда мы начали его использовать. В нашем секторе мы, конечно, можем говорить об экономии времени на подготовку и управление, рабочие процессы были облегчены”.

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».

ПРОЦЕСС

ГОТОВИТЬ — Массовая подготовка в нерабочее время

ВЫДЕЛЯТЬ В ПОРЦИИ — Поскольку нет пара, мы можем клеить маркировку непосредственно на контейнеры

ХРАНИТЬ — До 2-х недель (в зависимости от типа еды)

ПОДАВАТЬ — Полное меню, доступное в любое время дня

СУПЕРМАРКЕТ

LA COOP
КООП ЛОМБАРДИЯ

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

ГЛАВНЫЙ ДИРЕКТОР AT MAJOR СЕТЬ СУПЕРМАРКЕТОВ



ПРЕИМУЩЕСТВА

“В крупномасштабном распределении мы используем регенераторы или шкафы для хранения, поэтому у нас уже есть некоторые знания в этой области. Тем не менее, я познакомился с EVEREO®, которое позволило хранить еду не в течении часов, а дней. Мы хотели увидеть возможность хранения продуктов, поэтому мы положили в него наши продукты, дегустируя их через несколько дней. Они все еще были такими же горячими и вкусными, как и тогда, когда мы их впервые положили. Мы начали внутреннее тестирование в одном из наших магазинов. Мы подготовили персонал и стандартизировали процесс, включив его в наше руководство по эксплуатации. Наши сотрудники более расслаблены, и продукция значительно улучшилась с органолептической точки зрения. Это принесло пользу как клиентам, так и сотрудникам.»

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»

ПРОЦЕСС

ГОТОВИТЬ — Мы используем варочную панель только раз в неделю

ВЫДЕЛЯТЬ В ПОРЦИИ — Порции готовы к подаче прямо из противней

ХРАНИТЬ — До 3-х недель (в зависимости от типа еды)

ПОДАВАТЬ — Полное меню, доступное в любое время суток

EVEREO® пользовательский интерфейс

УПРАВЛЯЙТЕ ВАШЕЙ КУХНЕЙ ПРЯМО С ДИСПЛЕЯ



ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Потенциал EVEREO® заключается в точном контроле температуры и атмосферных условий внутри камеры благодаря использованию датчиков последнего поколения.
С EVEREO® вы можете установить любую температуру от 40 °C до 80 °C с точностью до 0,5 ° C.

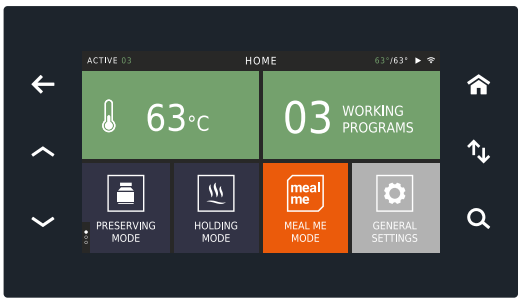
EVEREO® настолько точен, что поддерживает одинаковую температуру на каждой полке, а его система обогрева и охлаждения быстрая и мощная, чтобы быстро и эффективно компенсировать изменения температуры, когда дверь открыта или еда помещена в более холодную или более теплую температуру камеры.

Консервация при 63 °C
Большинство продуктов можно безопасно хранить, используя более низкую температуру хранения, доступную для EVEREO®, 63 ° C. Например, вы можете хранить такие блюда, как суп, мясо, рыба, овощи, макаронные изделия и десерты, а также все соусы, которые обычно занимают время и место на кухне: с EVEREO® вы действительно можете иметь линию, готовую к подаче.

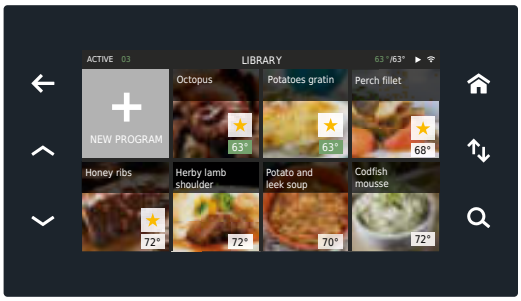
Сохранение при 70 ° C
Самая высокая температура идеально подходит для сохранения свойств овощей, богатых клетчаткой, или мяса, содержащего высокий уровень соединительной ткани; эти блюда не только прекрасно сохраняются, но даже улучшаются с точки зрения органолептических свойств: самая жесткая соединительная ткань приобретает мягкую и желатиновую консистенцию, как в случае с осьминогами, в то время как овощи становятся почти сливочными.
Таким образом, программа сохранения при температуре 70 °C является оптимальной для приготовления блюд со средним или длительным временем приготовления.

ПРОГРАММЫ EVEREO®

EVEREO поможет вам управлять приготовлением меню в более спокойное время.
В режиме “консервация” вы можете выбрать или установить программу, которая наиболее подходит для сохранения продукта в течение нескольких дней или недель в герметичных пакетах.
В режиме “удерживания” вы можете установить свои персональные программы, используя открытые лотки или противни, и хранить вашу еду при точной температуре и влажности до 8 часов.
В режиме “Marketplace” вы сможете использовать программы для еды, которые вы заказали у любого из наших поставщиков, одобренных EXEVER.



Дисплей EVEREO понятен на интуитивном уровне и это мощный инструмент. Даже новые сотрудники могут быстро научиться пользоваться контроллером, не зная деталей сохранения рабочей температуры.



Вы можете легко управлять своими программами в библиотеке. С помощью кнопки ”добавить в избранное” вы найдете наиболее часто используемые рецепты в меню.



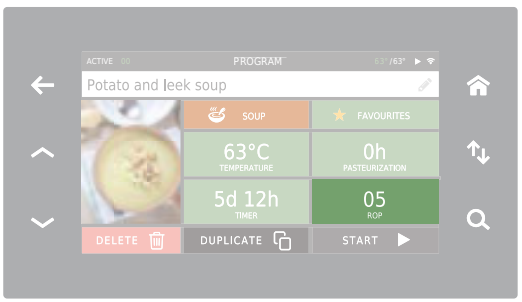
Режим сохранения

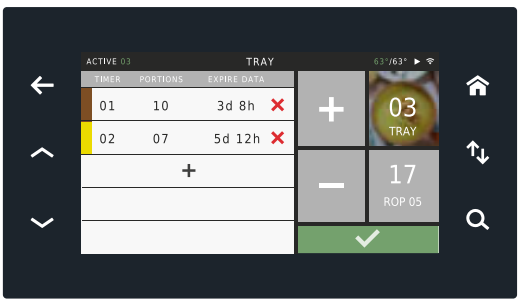
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ДАТЧИКИ ДЛЯ ПОЛНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ

REORDER POINT - (ROP) ТОЧКА ПОПОЛНЕНИЯ

Когда вы вставляете пищевые пакеты в камеру, вы можете установить точку повторного заказа (ROP) для каждого уровня в соответствии с вашими потребностями.
ROP - это минимальное количество су-вид пакетов, которое всегда должно присутствовать, чтобы не закончиться во время обслуживания ваших самых продаваемых пунктов меню.
Пример? Когда ROP уровня установлен в 15 контейнерах, дисплей предупредит вас, когда число упадет ниже этого порога.
Благодаря набору Re-Order Point вы можете легко управлять своим инвентарем и всегда контролировать ситуацию.
Результат? орячие блюда по любому заказу клиента, готовые к немедленному обслуживанию в любое время, в идеальном исполнении F.I.F.O.
(first in first out) стиле.



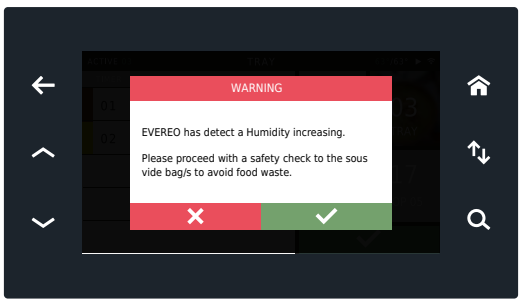






КОНТРОЛЬ УПЛОТНЕНИЯ

EVEREO® благодаря своим интеллектуальным датчикам постоянно контролирует климатические условия внутри камеры в соответствии с заданными вами настройками. Если датчики обнаружат, что одно из уплотнений контейнера для пищевых продуктов может быть сломано, дисплей немедленно предупредит вас. Это может быть разрыв вакуумного пакета или герметичный контейнер, который не был закрыт надлежащим образом: в любом случае, не о чем беспокоиться.
EVEREO® быстро реагирует при помощи предупреждений на дисплее, поэтому вы успеете принять меры, чтобы определить, какой предмет необходимо снова запечатать, прежде чем его вкус нарушится.
Чувствуйте себя в безопасности!



**Режим удерживания

ПОЛНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ ДАТЧИКАМИ

ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ

Когда вы используете EVEREO® в режиме «Удержания», вы полностью контролируете температуру и влажность внутри.
Почему это так важно? Избыток влаги во время хранения продуктов отрицательно влияет на органолептические свойства, что позволяет выдерживать время не более 2 часов. Такие продукты, как мясо, рыба и овощи-гриль, при хранении в слишком влажной среде приобретают вареную консистенцию и вкус. Благодаря своим точным датчикам EVEREO® регистрирует изменения температуры и влажности в камере, сравнивает их с вашими настройками и, при необходимости, вмешивается, активируя регулирование выброса избыточной влажности через специальный интеллектуальный клапан, чтобы гарантировать отличные результаты, которые могут сохраняться до 8 часов!



Market Place

ТЕХНОЛОГИЯ СМАРТФОНА НА КОНЧИКАХ ВАШИХ ПАЛЬЦЕВ

WWW.MEALMEFOOD.COM

Революция прямо сейчас: если у вас есть EVEREO®, вы можете добавлять отличные продукты в свое меню без необходимости их готовить. На www.mealmefood.com вы найдете решения для полного меню, или вы сможете интегрировать свое собственное меню со специальными и уникальными рецептами, или с продуктами, подходящими тем, кто страдает от пищевой непереносимости и аллергии. Все, что вам нужно сделать, это заказать интересующие вас пункты при помощи смартфона или компьютера: они будут доставлены в наиболее удобное время для вашего персонала.
Кроме того, ваш EVEREO® можно подключить к Интернету. Меню MEAL ME автоматически синхронизируется с панелью управления вашего Everео® при рабочей температуре. Все, что вам нужно сделать, это зайти в специальный раздел и запустить программу хранения желаемого рецепта MEAL ME.











“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®

ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



EVEREO 600 10 GN1/1

ПАРАМЕТРЫ	**ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ**
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 GN1/1
02. ВМЕСТИМОСТЬ	200 ПОРЦИИ
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	67 mm
04. ЧАСТОТА СЕТИ	50 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	ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 GN1/1
02. ВМЕСТИМОСТЬ	200 ПОРЦИИ
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	67 mm
04. ЧАСТОТА СЕТИ	50 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	ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ
01. КОЛИЧЕСТВО УРОВНЕЙ	10 460x330
02. ВМЕСТИМОСТЬ	80 ПОРЦИИ
03. РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ	28 mm
04. ЧАСТОТА СЕТИ	50 Hz
05. НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 V
06. МОЩНОСТЬ	1.5 kW
07. РАЗМЕРЫ (ШХДХВ)	600 x 632 x 590
08. ВЕС	75 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 двух аппаратов EVEREO® дае 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 пароконвектом UNOX CHEFTOP MIND.Maps ™ - это выигрышна комбинация, позволяющая управлять большинством ваших работ на кухне, оптимизируя пространство для адаптации к любое помещение.







EVEREO®

АКСЕСУАРЫ



ВЫСОКИЙ СТЕНД

EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



СРЕДНЫЙ СТЕНД

EVEREO CUBE



НИЗКИЙ СТЕНД

EVEREO CUBE



НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

EVEREO 600
EVEREO 900



НАБОР КОЛЕС

EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



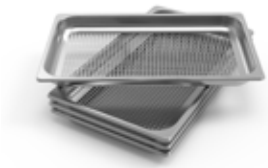
НАБОР НОЖЕК

EVEREO 600
EVEREO 900



НАБОР НОЖЕК

EVEREO CUBE



СОХРАНЕНИЕ САМОГО НЕОБХОДИМОГО

EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

EVEREO 600
EVEREO 900



СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

EVEREO CUBE



НАБОР ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К WI-FI

EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE



SPRAY&RINSE

EVEREO 600
EVEREO 900
EVEREO CUBE

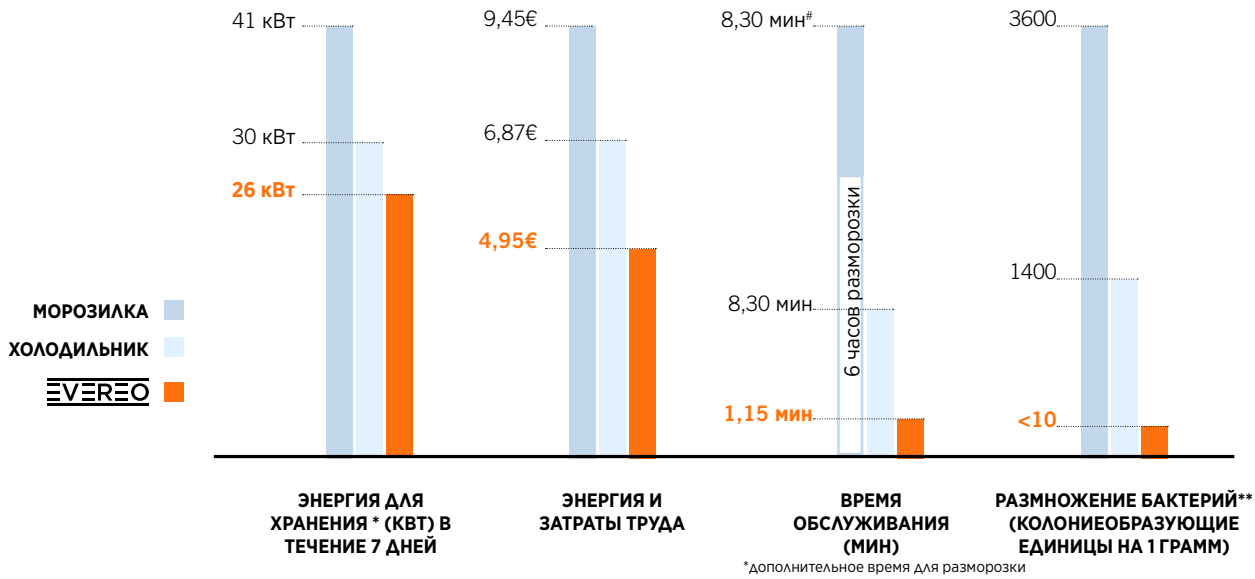
СОХРАНИТЬ ДЕНЬГИ И ВРЕМЯ

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

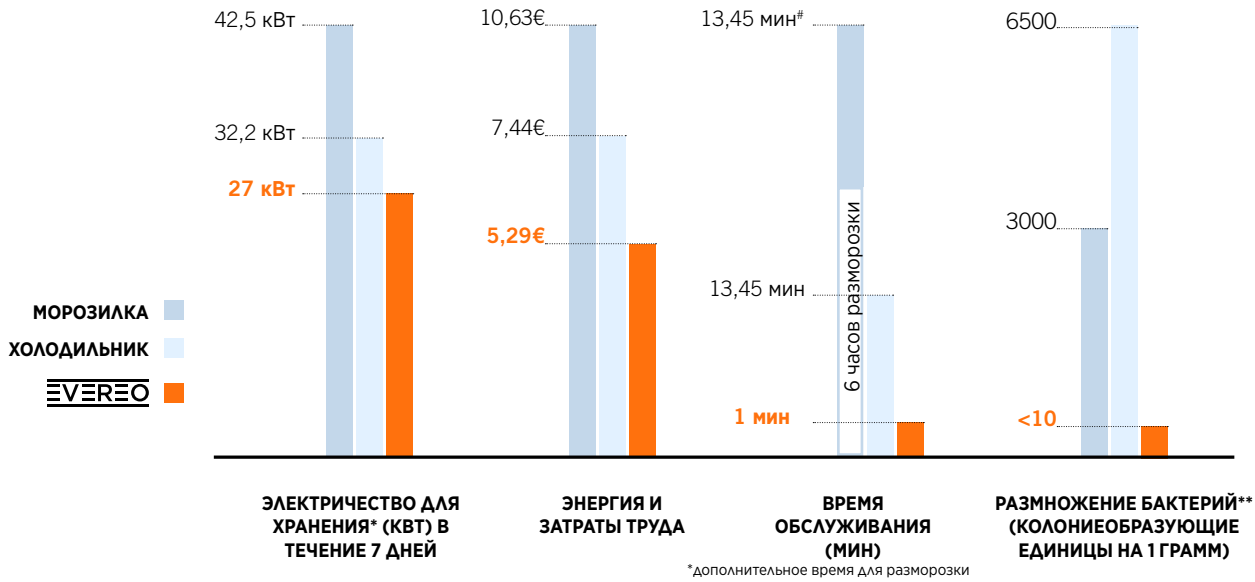


*дополнительное время для разморозки

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)



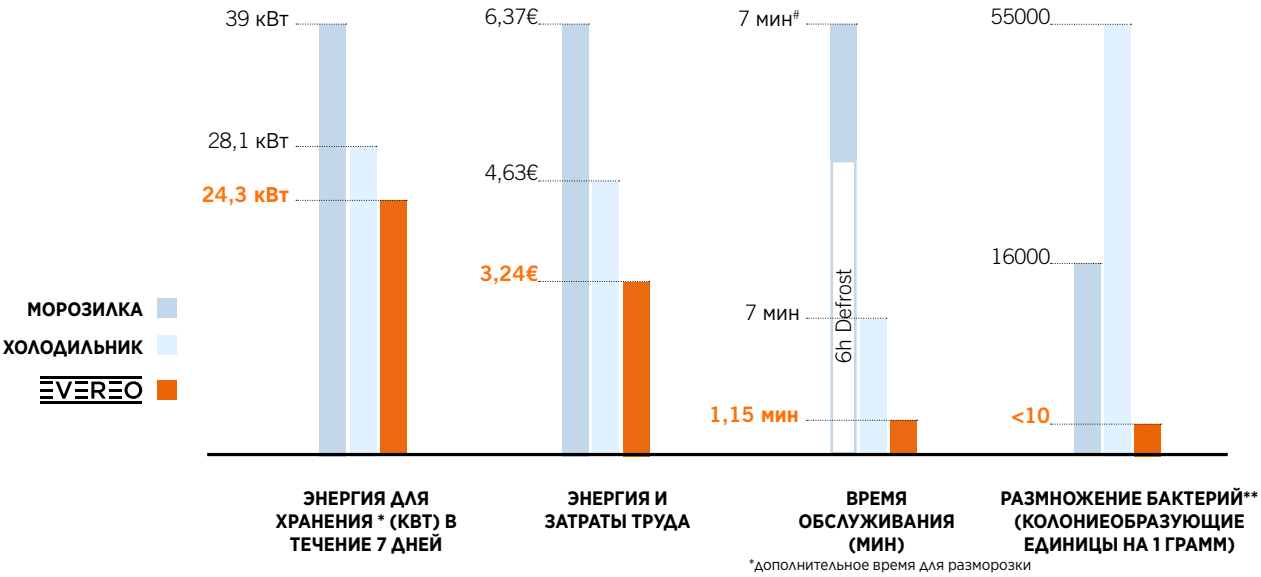
*дополнительное время для разморозки

*Стоимость холодильника и морозильника по сравнению с емкостью 10 противней
**Чтобы запросить полные лабораторные тесты, пожалуйста, напишите info@unox.com

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)

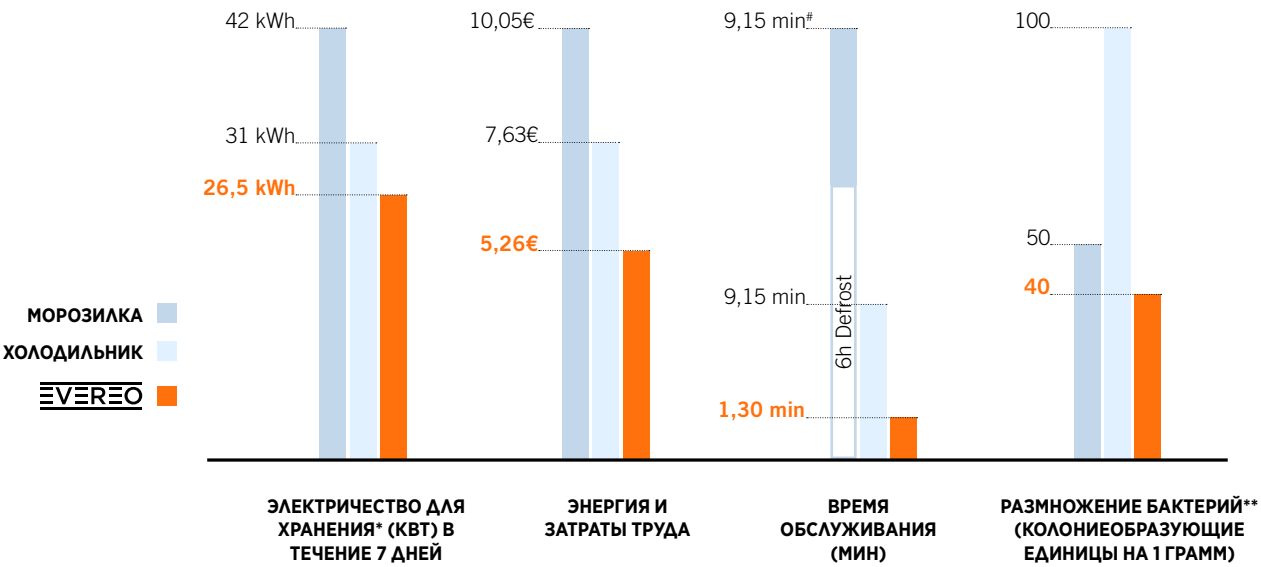


*дополнительное время для разморозки

КРАСНОЕ МЯСО

“Фрикадельки из говядины по-итальянски в сладких томатах и соусе из красного вина».”

Данные основаны на полной загрузке 125 порцей су-вид (15 кг говядины и 12,5 кг соуса)



*дополнительное время для разморозки

Избавьтесь от всех сомнений

ВОПРОСЫ-ОТВЕТЫ

УЗНАЙТЕ, ЧТО EVEREO® МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ДЛЯ ВАС

01. Можно ли хранить продукты любого типа при рабочей температуре?

02. Как долго можно хранить еду?

03. Почему невозможно достичь таких же результатов с помощью духовки или другого теплого шкафа?

04. Продолжает ли еда храниться при температуре 63 ° или 70 °?

05. Сохраняются ли пищевые продукты неизменными, после такого как их убрали в горячий шкаф ?

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?

**“ИЗБАВТЕСЬ ОТ ВСЕХ СОМНЕНИЙ
И ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К РЕВОЛЮЦИИ НА”:**

EVEREO.COM



INTERNATIONAL

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

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 79 075 63 64

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

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

DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: auftrag@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE
UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

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

БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

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

INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: 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
电话: +86 21 56907696

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: 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
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL
UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

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

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

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

Printed: 02-2019
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.



GOLD WINNER
COMMERCIAL KITCHEN SHOW 2018

UNOX удостоился золота за Innovation Challenge ((Инновационный вызов)) на Commercial Kitchen Show 2018. EVEREO® от Unox считается “радикальной инновацией на рынке” и «полностью меняет правила игры».


EVEREO