

# EVEREO®

## THE HOT FRIDGE

Heet is het nieuwe koud



INVENTIVE SIMPLIFICATION



## EVEREO® by UNOX

EVEREO® is het antwoord op de vraag “Is het mogelijk om de kwaliteit van Slow Food met de efficiëntie van Fast Service?”

EVEREO® is het resultaat van de ervaring van UNOX in combinatie met de onderzoeksprojecten die uitgevoerd door de Universiteit van Parma.

EVEREO® is een innovatief en technologisch bewaarmiddel voor levensmiddelen op serveertemperatuur. Het bewaart uw voedsel op de temperatuur waarop u het serveert.

EVEREO® is een revolutie.

De revolutie is een gerecht dat het beste warm geserveerd kan worden.



### KITCHEN INNOVATIONS AWARDS 2020

EVEREO® is bekroond met Kitchen Innovations Awards 2020 tijdens de National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



### FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020 FINALIST

EVEREO® is gekozen tot finalist in de 2020 Innovation Showcase.



### SMART LABEL 2019

EVEREO® is bekroond met Smart Label tijdens HOST 2019, Milaan.



### GOLD WINNER COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® is bekroond met goud bij de Innovation Challenge op de Commercial Kitchen Show 2018-2019, Londen. EVEREO® van Unox werd beschouwd als een “radicale innovatie voor de markt” en “een absolute game changer”.



# DE REVOLUTIE

EEN NIEUW HOOFDSTUK IN DE WETENSCHAP VAN CONSERVERING

- 1000 v. Chr. ZOUTEN**  
de eerste effectieve techniek om voedsel voor lange tijd te bewaren.
- 1769 n.Chr. NICOLAS APPERT**  
introduceert een methode waarbij voedsel wordt verhit in glazen potten en verzegeld met was om voedsel te conserveren.
- 1810 n.Chr. PETER DURAND**  
introduceert een methode om voedsel in “onbreekbaar” blik te verpakken.
- 1851 n.Chr. JOHN GORRIE**  
vindt de koelmachine uit.
- 1863 n.Chr. LOUIS PASTEUR**  
demonstreert hoe men kan voorkomen dat ziekteverwekkende micro-organismen het voedsel veranderen, dankzij hitte. Hij vond pasteurisatie uit.
- 1939 n.Chr. WERELDOORLOG II**  
soldaten gebruiken voedsel opgeslagen in eenvoudige vacuüm sealers die helpen om het voedsel voor een lange duur te bewaren.
- 2016 n.Chr. UNOX**  
introduceert de Service Temperature Food Preserving, een technologie die voedsel dagenlang op hoge temperatuur conserveert.

# START NU

**EVEREO**

De revolutie heeft vorm gekregen en het heeft een naam: EVEREO®.

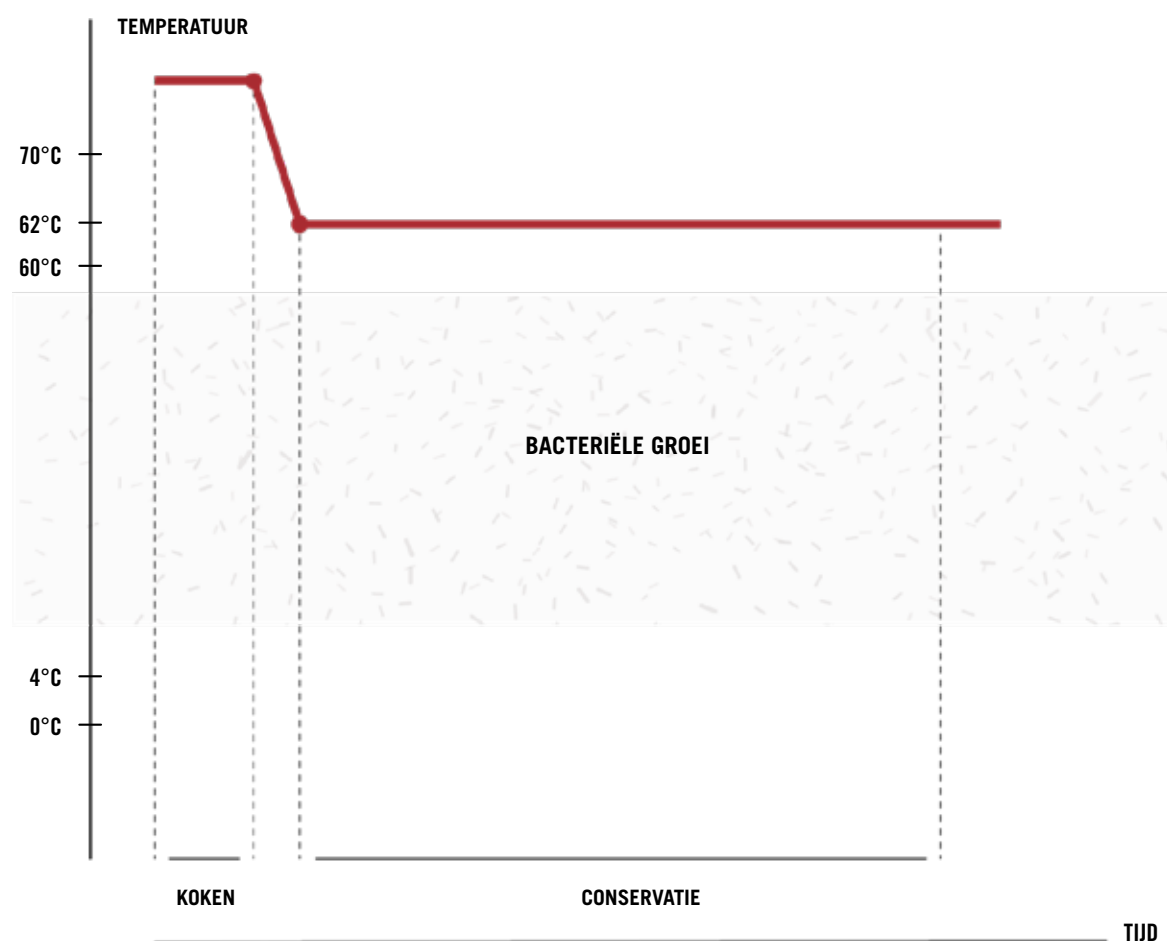
EVEREO® is de allereerste **Hot Fridge**, een uniek apparaat dat gekookte maaltijden dagenlang bewaart op de temperatuur waarop u ze serveert.

Door gebruik te maken van alle wetenschap achter het conserveren van voedsel op serveertemperatuur, EVEREO® **bewaart gekookte maaltijden veilig** dagenlang bij temperaturen boven 62°C door een combinatie van uiterst nauwkeurige temperatuur- en atmosfeerregeling.



VOEDSELVEILIGHEID: door ontwerp

# CONSERVERINGSTEMPERATUUR VAN VOEDSEL



HEET IS HET NIEUWE KOUD

Service Temperature Food Preserving is de innovatieve en gepatenteerde techniek die aan de basis ligt van de EVEREO®-technologie.

EVEREO® werkt uitsluitend en alleen bij temperaturen waarboven bacteriën niet kunnen leven, waardoor de voedselveiligheid niet in gevaar komt. Het bewaren van voedsel in EVEREO® gedurende meer dan 8 uur, ook al zijn ze

eerder gekoeld tot 3°C, garandeert de volledige pasteurisatie en verzekert de veiligheid ervan.

**Talrijke tests, uitgevoerd in meerdere onafhankelijke laboratoria** hebben aangetoond de voordelen van de technologie aangetoond. Deze voordelen gelden zowel op het gebied van microbiologische veiligheid als het behoud van de organoleptische kwaliteiten van levensmiddelen, alsmede alsook een besparing van tijd en middelen.

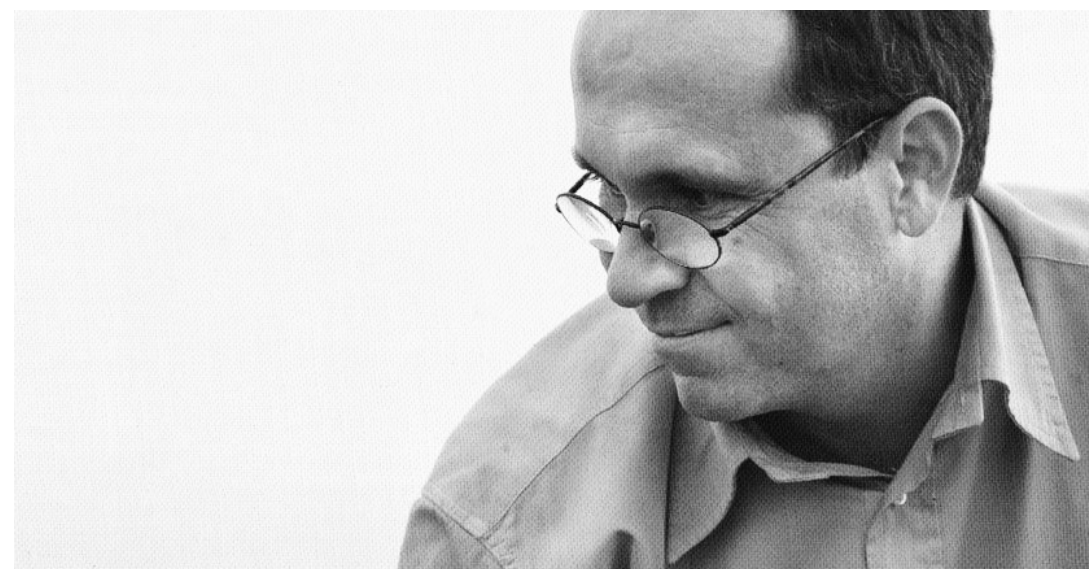
6 — Exever Technologie

## Professor Davide Cassi

# DE WETENSCHAP ACHTER

*“Na jaren van achtervolgen, ging alles weer langzaam. De mogelijke eindfase in de kunst van het conserveren stond voor de deur: het legendarische zesde model, of beter gezegd, het gekookte product, geconserveerd op serveertemperatuur. Het vergde jaren van studie, experimenten, geslaagde en mislukte proeven. Er was apparatuur voor nodig die nog niet bestond en die de fabrikanten samen met ons hebben ontwikkeld. Uiteindelijk is het ons gelukt.”*

*Professor Davide Cassi, Parma Universiteit*



Het laboratorium voor de fysica van de gastronomie en het toekomstige kooklaboratorium in Parma hebben een sleutelrol gespeeld bij de ontwikkeling en de testfase van de wetenschap achter het conserveren van voedsel op servicetemperatuur.

Hun oprichter, Davide Cassi, professor in de fysica van de gecondenseerde materie aan de universiteit

van Parma, werkt al meer dan 20 jaar samen met de beste chef-koks en patissiers ter wereld aan de ontwikkeling van nieuwe kooktechnieken. Voor zijn onderzoeksactiviteiten op het gebied van wetenschap en gastronomie heeft hij vele prijzen ontvangen, zoals Premio Internazionale Caterina de' Medici, Premio Tarlati en Grand Prix de la Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

HEET IS HET NIEUWE KOUD

7 — Exever Technologie

GEEN WACHTTIJD VOOR UW KLANTEN

# DE KWALITEIT VAN LANGZAAM ETEN MET DE SNELHEID VAN SNELLE SERVICE

DE REVOLUTIE - EVEREO®

## NUL REGENERATIE EN NUL SERVEER TIJD

62°C / 70°C



**10+ MINUTEN  
VAN BESPAARDE  
TIJD!**

\* Voorbeeld van tijdsbesparing voor een bord lasagne

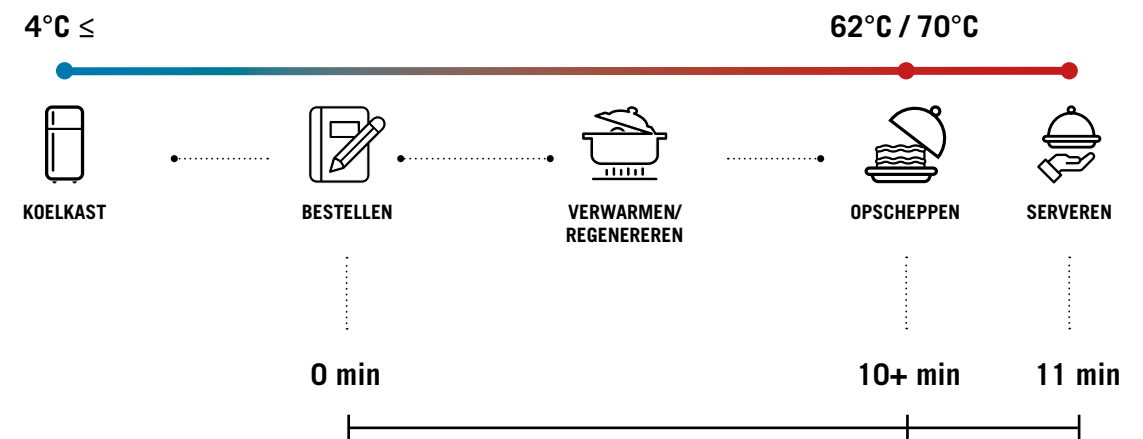
Met EVEREO® **beslist u waar en wanneer u uw menu bereidt.**

Traditionele gerechten die langzaam garen en een complexe verwerking vereisen, **kunnen in uw keuken worden bereid of in uw winkels worden geleverd** tijdens de rustigste dagen of momenten van de week en worden bewaard op serveertemperatuur,

altijd klaar voor gebruik. Uw klanten zullen iets unieks ervaren: **de hele dag door eten, slow food maaltijden van hoge kwaliteit, geen wachttijd.**

Uw bedrijf zal onmiddellijk de voordelen zien: **hogere tafelomzet, hogere klanttevredenheid, hogere winst.**

## TRADITIONEEL KOOK-, AFKOEL- EN REGENERATIEPROCES UW KLANT WACHT



Nog zes redenen om voor de Revolution te kiezen

## DE ANDERE VOORDELEN



### ORGANOLEPTISCHE KWALITEIT & UNIFORME TEMPERATUUR

EVEREO® behoudt de voedingswaarden en de celstructuur van het voedsel. Vanaf het moment dat het voedsel wordt gekookt tot het moment dat het wordt opgediend, ondergaat het geen enkele verandering en blijft de interne temperatuur gelijkmatig.



### ENERGIEBESPARING

EVEREO® maakt gebruik van de modernste isolatietechnologieën om geen warmte te verliezen, met een lager verbruik dan een diepvriezer.



### SERVICE TIJD

Kant-en-klare, warme gerechten, altijd en op elk moment van de dag. Van de bestelling tot op het bord in slechts enkele seconden. Wat is het resultaat? Extreem snelle serveertijden, een hogere tafelomzet en meer winst.



### GEEN VOEDSELVERSPILLING

Voedselverspilling kan tot nul worden herleid: dankzij lange bewaartijden kunt u morgen serveren wat u vandaag niet hebt verkocht, waardoor u geen voedsel verspilt en winst maakt voor uw bedrijf.



### KEUKENLOOS RESTAURANT

EVEREO® kunt u uw keukenactiviteiten centraliseren of uitbesteden, zodat u schaalvoordelen kunt bereiken of uw voedingswaren zelfs kunt verkopen op plaatsen waar geen keuken kan worden uitgebaat.



### ARBEIDSKOSTEN BESPARINGEN

Door een deel van uw menu van tevoren voor te bereiden, kunt u de tijd die uw personeel in de keuken doorbrengt optimaal benutten: door te koken wanneer het niet druk is in de keuken, houdt u uw team vrij wanneer er geen tijd is, maar wel voor uw klanten.





## EVEREO® 3 VERSCHILLENDE GEBRUIKSWIJZEN

**U kunt kiezen hoe u EVEREO®:**  
als een geavanceerde bewaarkast - waarbij u conserveringstijden behaalt die nog nooit eerder zijn bereikt - of door optimaal gebruik te maken van de technologie voor het conserveren van levensmiddelen

op servicetemperatuur, waardoor uw gerechten dagenlang klaar blijven. Als u op zoek bent naar meer flexibiliteit, kunt u er zelfs voor kiezen om de verschillende functies van EVEREO® tegelijkertijd te gebruiken.

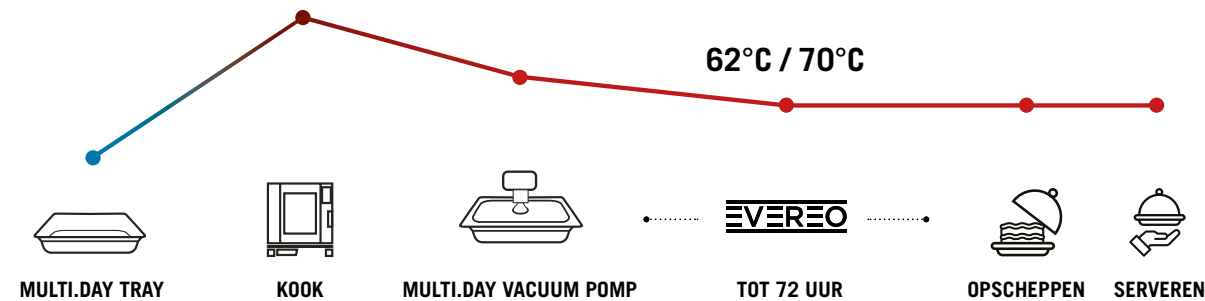


# multi day EVEREO® MULTI.DAY TRAYS

## TOT 72 UUR: KOKEN EN CONSERVEREN

Kook zoals u altijd hebt gedaan met een open UNOX MULTI.Day Tray. Zodra het koken klaar is, sluit u de tray vacuüm af met de gepatenteerde MULTI.Day vacuümpomp en plaatst u hem in EVEREO®, zonder dat u het voedsel hoeft af te koelen.

EVEREO® bewaart het voedsel tot 72 uur op serveertemperatuur, en u kunt het en u kunt het binnen enkele seconden serveren wanneer nodig.



Conserveren van voedsel op serveertemperatuur met EVEREO® MULTI.Day voorkomt de verspreiding van bacteriën in gekookte maaltijden. Maaltijden die moeten worden geconserveerd, moeten strikt volgens de voedselveiligheidsprocedures en -wetten worden bereid en gekookt.

De MULTI.Day schalen en deksels moeten voor het koken en conserveren gesteriliseerd worden (20 min, 120°C, 100% stoom of 5 min, 180°C, 40% stoom). Vóór het serveren moet alles dat er verdacht uitziet of verdacht ruikt, worden weggegooid.

## MULTI.DAY TRAY

Dankzij de superbestedige structuur en de aanzienlijke dikte van het staal waarvan de MULTI.Day Trays zijn gemaakt, bieden ze ongelooflijke prestaties bij elke temperatuur en zijn ze bestand tegen slijtage.

De **hoge temperatuurbestendige siliconen pakking op het deksel** en het **roestvrijstalen ventiel zorgen** voor luchtdichte sluitingen gedurende lange periodes.

UNOX MULTI.Day Trays hebben een diepte van 100 mm en zijn verkrijgbaar in twee maten: GN 1/1 en GN 1/2.



## MULTI.DAY VACUUM POMP

U kunt uw maaltijden bereiden zoals u altijd heeft gedaan en genieten van de voordelen van het bewaren van voedsel op service temperatuur zonder relevante gevolgen voor uw keuken procedures.

Het gepatenteerde UNOX MULTI.Day Vacuum Pomp is ontworpen om vacuüm te creëren binnen de MULTI.Day Tray zodra het kookproces is beëindigd, wanneer het voedsel nog warm is.



## VACUÛMCONTROLE

Dankzij intelligente **sensoren controleert** EVEREO® voortdurend de omstandigheden in de kamer en detecteert automatisch of een van de afdichtingen van de voedselcontainer tijdens de MULTI.Day conservering is verbroken.

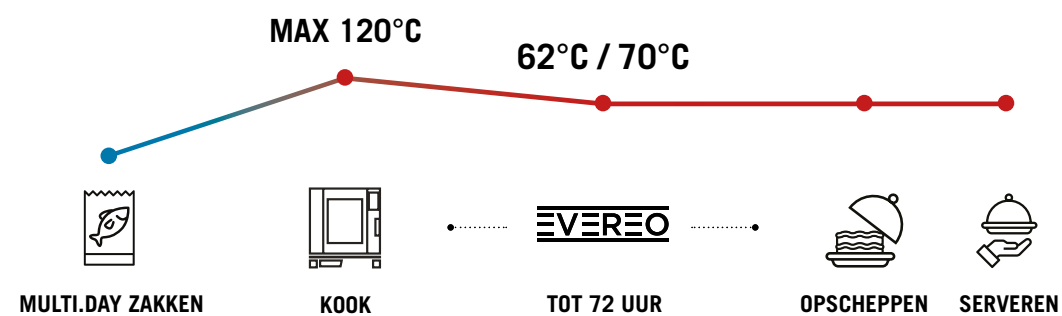
In een dergelijk geval grijpt EVEREO® onmiddellijk in door een waarschuwing weer te geven, zodat u snel maatregelen kunt nemen om te bepalen welk item moet worden gecontroleerd, voordat de smaak in gevaar komt.



# multi day EVEREO® MULTI.DAY ZAKKEN

## TOT 72 UUR: SOUS-VIDE KOKEN EN CONSERVEREN

De MULTI.DAY gecertificeerde zakken zijn ontworpen om de druk van de temperatuur tijdens het kook- en conserveringsproces te weerstaan, waardoor gegarandeerd wordt dat er geen plastic in het voedsel migreert tijdens de conserveringsperiode op serveertemperatuur. Eenmaal gekookt, kunt u de MULTI.Day zakken in de EVEREO® plaatsen zonder ze af te koelen om ze tot 72 uur op serveertemperatuur te bewaren en altijd klaar te zijn voor elke bestelling.



## MULTI.DAY GECERTIFICEERDE ZAKKEN

De MULTI.Day Zakken zijn ontworpen voor vacuüm koken en conserveren van voedsel. De analyse door gespecialiseerde laboratoria heeft gecertificeerd dat MULTI.Day Zakken maximale veiligheid en duurzaamheid bieden wanneer

de conservering van voedsel plaatsvindt bij temperaturen boven 62°C. Uit deze tests bleek dat er na 14 dagen conserveren bij gebruikstemperatuur geen spoor van plastic materiaal in het voedsel aanwezig is.



## VACUÛMCONTROLE

Met behulp van intelligente sensoren bewaakt EVEREO® voortdurend de kamer en detecteert automatisch of de verzegeling van een van de voedselzakjes mogelijk is aangetast. EVEREO® grijpt onmiddellijk in door een

waarschuwing weer te geven, zodat u snel maatregelen kunt nemen om te bepalen welk product opnieuw moet worden verzegeld voordat de smaak ervan wordt aangetast. **Een veilig gevoel!**



# RESTAURANT

LA PAROLINA RESTAURANT  
TREVINANO (VT) - ITALY

*“EVEREO® is een product dat ons met een frisse blik naar ons werk doet kijken.”*

ISIDE DE CESARE  
Chef, 1 Michelin Star

Vanaf het begin begreep ik het innovatiepotentieel van EVEREO®. Een product dat zijn gelijke niet kent, een product dat ontdekt en gebruikt moet worden. Ik testte het met nieuwsgierigheid en enthousiasme.



VERMINDERD AFVAL

## Significant

“Hoe meer het voedsel wordt onderhouden, hoe langer het kan worden bewaard, hoe minder afval er is.”



PRODUCTKWALITEIT

## Verbeterd

“Ik merkte een verbetering van de productkwaliteit, zowel qua textuur als qua smaak.”



VOORBEREIDINGSTIJD

## Verminderd

“Dankzij EVEREO® verloopt het werk voor en tijdens de dienst nu gemakkelijker en vlotter. Het is alsof je een bondgenoot in de keuken hebt.”



WERKPROCESSEN

## Vereenvoudigd

“Alles is gemakkelijker en vloeiender, omdat je de conservering van het voedsel niet hoeft te controleren en je je op iets anders kunt concentreren.”



TOTALE VOEDSELKOSTEN

## -30%

“Het hangt af van twee voorwaarden: we hebben minder afval en we werken aan grote volumes in alle veiligheid.”



SERVICE TIJD

## -40%

“Verbeter uw service beheer dankzij de garanties die EVEREO® u biedt. Klanten worden op tijd bediend en mijn personeel werkt vlotter.”

# HOTEL

F&DE GROUP  
MILAAN - ITALY

*“Met EVEREO® worden de beperkingen van ruimte, tijd en energie volledig overwonnen, en het gemak van transport is een bijkomend voordeel.”*

RENATO PELLIZZARI  
F&de Group Executive Chef

Wij verwerken grote volumes banketten en dat heeft een aanzienlijke invloed op de workflow. Hoe meer voedsel je nodig hebt, hoe voorzichtiger je moet zijn.



# FRANCHISING

DANTE'S  
NOVARA

*“We zijn erin geslaagd om het bijvullen van producten zo te organiseren dat er geen afval meer is. Dankzij EVEREO® hebben we een revolutie teweeggebracht in onze manier van werken. Dit product is een onschatbaar deel van het team geworden.”*

ANDREA CALISTRI  
Managing Director & Founding Partner

Kwaliteit en snelheid zijn beide essentieel. Alles wat leidt tot verbetering van deze twee factoren is meer dan welkom.



SERVICE TIJD

## 3min

“De omloopsnelheid van de tafels is sneller tijdens de lunch. Dit stelt ons in staat om meer mensen bedienen met hoge gerechten van hoge kwaliteit.”



EVEREO® RECEPTEN

## Meer variatie

“Ons menu bevat veel verschillende gerechten: heerlijke voorgerechten, pasta's, salades en pizza's. Dankzij EVEREO® kan 70% ervan worden gekookt, warm gehouden en opgediend met behoud van hun textuur en eigenschappen. Dit is een geweldige prestatie!”



VOEDSELKWALITEIT

## Verbeterd

“We hebben aan ons menu alle producten toegevoegd die hun smaak en eigenschappen verliezen in de magnetron; dankzij EVEREO® blijven hun smaak en organoleptische eigenschappen onveranderd.”



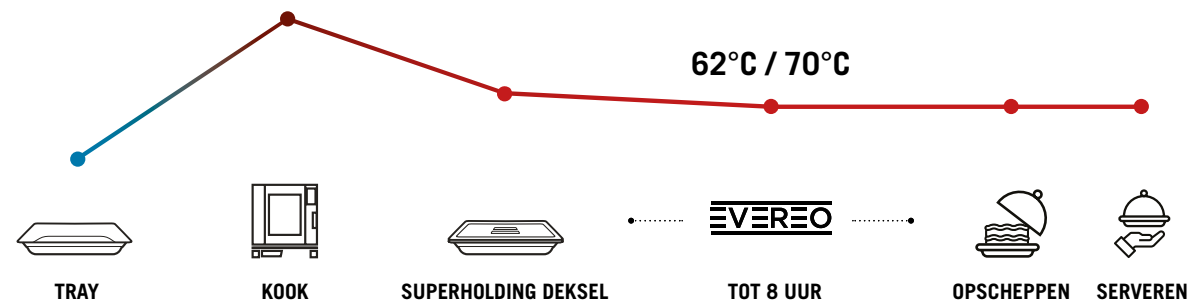


# EVEREO® SUPERHOLDING

## TOT 8 UUR: BEWAREN

Met EVEREO® kunt u schalen met gekookt voedsel die niet vacuüm geseald zijn langer bewaren dan de 2 uur die in traditionele bewaarkasten zijn toegestaan. Dankzij de precieze atmosfeer- en temperatuurregeling van EVEREO® kunnen uw voedingswaren tot 8 uur in gesloten recipiënten worden bewaard met onberispelijke resultaten.

Met de SUPERHOLDING-modus kunt u uw persoonlijke programma's instellen terwijl u niet-afgesloten of open recipiënten of trays gebruikt, en uw voedsel tot 8 uur lang op de precieze temperatuur en vochtigheid laten bewaren die u hebt ingesteld.



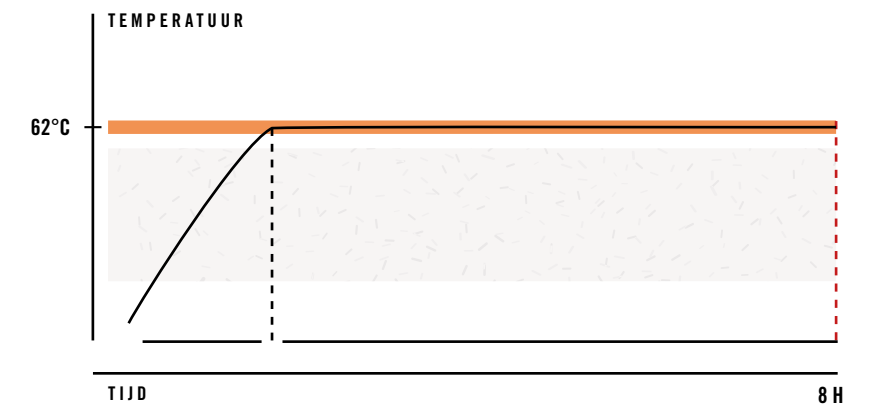
Voedsel conserveren op service temperatuur met EVEREO® SUPERHOLDING voorkomt de verspreiding van bacteriën in gekookte maaltijden. Maaltijden die moeten worden bewaard, moeten strikt volgens de procedures en wetten voor voedselveiligheid worden bereid en gekookt. Vóór het serveren moet alles wat er verdacht uitziet of verdacht ruikt, worden weggegooid.



## NAUWKEURIGE REGELING VAN TEMPERATUUR EN VOCHTIGHEID

De conserveringscapaciteiten van EVEREO® met niet-verzegelde containers liggen in zijn nauwkeurige controle van zowel de temperatuur als de atmosferische omstandigheden. Dankzij het gebruik van sensoren van de nieuwste generatie is EVEREO® zo nauwkeurig dat het op elk schap met uiterste nauwkeurigheid dezelfde

uniforme temperatuur en vochtigheid handhaaft. Zijn verwarmings-, koel- en vochtigheidssystemen zijn snel en krachtig en kunnen snel en doeltreffend temperatuur- of vochtigheidsveranderingen compenseren die zich voordoen wanneer koudere of warmere levensmiddelen in zijn kamer worden geplaatst of wanneer de deur is geopend en gesloten.



## SUPERHOLDING DEKSEL

Deze recipiënten zijn bijzonder geschikt voor alle SUPERHOLDING-operaties waarbij de mogelijkheid om het product te zien, door middel van gegoten schaalverdelingen in reliëf, een gemakkelijk voorraadbeheer mogelijk maakt. Er werd bijzondere aandacht besteed aan de realisatie van de matrijzen om perfect gladde binnenoppervlakken te verkrijgen die een optimale verdeling van het product en een gemakkelijke reiniging garanderen.

Het gebruikte materiaal is bestand tegen temperatuurschommelingen van -40°C tot +99°C. Het is niet vervormbaar, bijzonder stevig en voelt aangenaam aan.





# CATERING

**MAGGIORDOMUS**  
PADOVA - ITALY

*“EVEREO® laat je op een andere manier werken, maar in termen van tijd en snelheid biedt het een groot aantal voordelen.”*

**FEDERICO RIZZI**  
*Eigenaar van Maggiordomus*

Temperatuur vasthouden en verwarmen is voor ons een essentiële combinatie. Het is een delicaat evenwicht waarin je een groot speler moet zijn, maar ook over uitstekend gereedschap moet beschikken.



**VOORBEREIDINGSTIJD**

**-10%**

“De voorbereiding is vloeiender en slanker. Hierdoor kunnen we ons meer concentreren op klantenbeheer en service.”



**KEUKENPERSONEEL**

**-25%**

“Het toezicht op de verwerking en de conservering van levensmiddelen wordt vergemakkelijkt.”



**CONSUMPTIE**

**-10%**

“In het algemeen hebben we gemerkt dat het energie-, water- en gasverbruik voor de conservering van levensmiddelen daalt.”



**KOSTEN**

**Verminderd**

“Het is een evenwichtsoefening: als er energie wordt bespaard en het toezicht op een procesfase wordt verminderd, dalen de kosten.”



**KLANTENSERVICE**

**Verhoogd**

“Onze middelen worden ingezet voor service, want het eten blijft warm in volledige autonomie. Het is alsof we een extra personeelslid hebben!”



**VOORBEREIDINGSTIJD**

**Verminderd**

“Het is een evenwichtsoefening: als energie wordt bespaard en het toezicht op een procesfase wordt verminderd, dalen de kosten.”

# SUPERMARKET

**LA COOP**  
LOMBARDIA - ITALY

*“Met EVEREO® is ons personeel meer ontspannen, en de organoleptische kwaliteiten van de gerechten verbeteren terwijl ze worden geconserveerd.”*

**ALGEMEEN DIRECTEUR BIJ GROTE SUPERMARKTKETEN**

Een van onze hoofddoelen is het vasthouden van hoofdgerechten. Gegrild, gepaneerd of gekookt, voedsel moet urenlang de juiste textuur, kleur en natuurlijke smaak behouden.



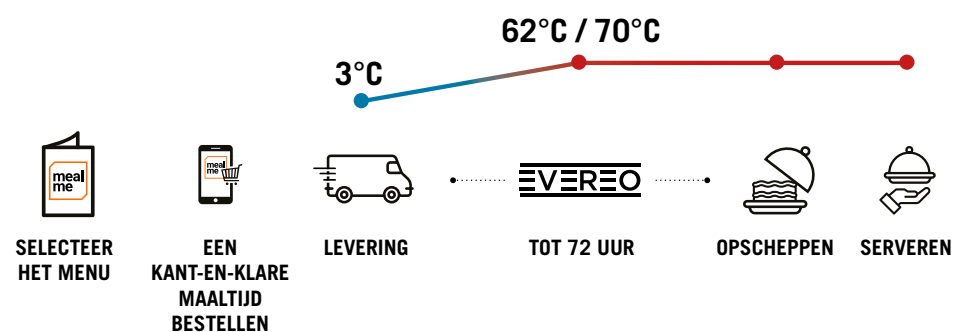


# Het gaat allemaal over jou.

WWW.MEALMEFOOD.COM

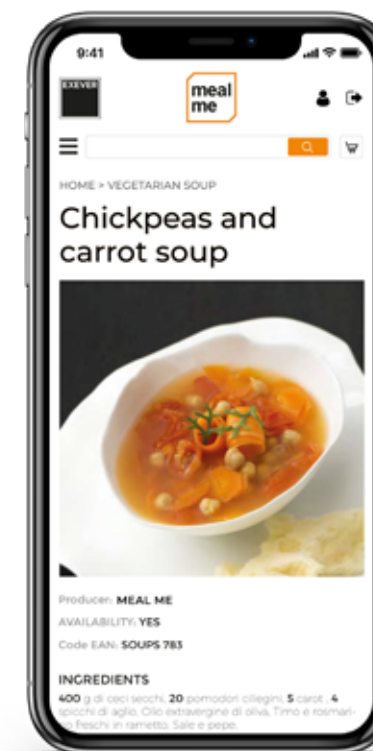
De revolutie is nu: als u EVEREO® bezit, kunt u geweldige producten toevoegen aan uw menu toevoegen zonder ze te hoeven koken.

Op [www.mealmefood.com](http://www.mealmefood.com) vindt u oplossingen voor een compleet menu of om het uwe te verrijken met speciale items, zoals maaltijden die geschikt zijn voor mensen die lijden aan voedselintoleranties en allergieën.



MEAL ME

## ALLES BINNEN HANDBEREIK VAN JE SMARTPHONE



Het enige wat u hoeft te doen is de artikelen bestellen die u vanaf uw smartphone of computer: ze worden bij u afgeleverd wanneer het u het beste handig is voor uw personeel. Bovendien, als u uw EVEREO® met het internet, het menu van meal me automatisch gesynchroniseerd met het bedieningspaneel

van uw EVEREO®-voedselbewaarkast op servicetemperatuur.

Het enige wat u hoeft te doen is toegang krijgen tot het speciale gedeelte en het conserveringsprogramma van het gewenste meal me-recept.



## BAR

DOM  
MILAAN - ITALY

*“Dankzij EVEREO® konden we onze omzet tijdens de lunch verhogen terwijl we dezelfde middelen gebruikten.”*

ALGEMEEN DIRECTEUR VAN  
DE GROOTSTE BARS IN  
CORSO COMO, MILAAN

Bar is synoniem met snelheid en directheid. Als aan deze mix ook nog keuze kan worden toegevoegd, is de daaruit voortvloeiende kwaliteitsverhoging merkbaar.



TOENAME VAN HET AANTAL  
BEDIENDE TAFELS

**+70%**

“Het merendeel van onze lunchklanten bestaat uit arbeiders. We slagen erin 70% meer tafels te bedienen, wat garant staat voor een hogere omzet en inkomsten.”



LUNCHPAUZE  
PERSENEEL

**-1 persoon**

“Meer tafels geserveerd met één persoon minder in dienst, omdat het niet meer nodig is om te koken en de conservering van het eten te controleren.”



LUNCHPAUZE OMZET

**+40%**

“Meer klanten en de behoefte aan minder middelen leiden tot een positieve conclusie: de omzet steeg.”

# EVEREO®

*“Dit is een doorbraak voor iedereen die eten bereidt en serveert, van een alleenstaand café tot een groot instituut.”*

*“Revolutionair denken dat al het personeel in een Meesterkok verandert, kapitaal vrijmaakt, capaciteit maximaliseert, arbeid, energie en afval vermindert, en uw kieskeurigste eters consequent zal verrukken.”*

**JO CLEARY**

Hospitality Quality Outcomes Catalyst

AUSTRALIË

Jo Cleary van Dining Experience Specialists werkt met leidinggevenden in de ouderenzorg en vraagt zich af HOE maaltijden plezierig, voedzaam en innovatief kunnen zijn. Ze staat bekend om “het onzichtbare zichtbaar te maken”. Ze begeleidt personeel om duurzame kwaliteitsverbeteringen te leveren tegen optimale kosten.



EVEREO®

# SERVICE TEMPERATUUR VOEDSEL BEWAARDER



EVEREO® CUBE  
10 460x330

EVEREO® 900  
10 GN1/1

EVEREO® 600  
10 GN1/1



EVEREO® 600  
10 GN1/1

Met een diepte van slechts 600 mm is EVEREO® 600 de compacte oplossing om te installeren in kleine keukens of op een bar. EVEREO® 600 past zich gemakkelijk aan elke omgeving aan en is verkrijgbaar met links- of rechtsdraaiende deur.

Het grote glas en de LED-verlichting zorgen voor een maximale zichtbaarheid van de bakken, terwijl de compacte afmetingen een snelle toegang tot de te serveren producten mogelijk maken zonder de bakjes te hoeven verwijderen.



EVEREO® 900  
10 GN1/1

EVEREO® 900 is de optimale oplossing voor alle omgevingen waar de ruimte in de breedte beperkt is. Op minder dan 1 vierkante meter kunt u met twee op elkaar gestapelde EVEREO®-eenheden tot 240 voedingsporties bewaren en zo elke millimeter van uw keuken optimaal benutten.

EVEREO® 900 past gemakkelijk in elk soort zaak en is verkrijgbaar met linkse of rechtse deuropening. De diepte van EVEREO® geeft u de mogelijkheid om de afzuiging van de trays te beheren met een extreem gebruiksgemak, zonder dat u een werkblad nodig hebt.



EVEREO® CUBE  
10 460x330

EVEREO® CUBE is de compacte oplossing om te installeren in kleine ruimtes en buiten de keukenruimte.

EVEREO® CUBE is speciaal ontworpen voor diegenen die besluiten om MEAL ME producten te gebruiken om hun foodservice aanbod uit te breiden of om er een te beginnen.

EVEREO®  
**TECHNISCH  
 DATASHEET**



**EVEREO® 600 10 GN1/1**

KENMERKEN	TECHNISCHE DATASHEET
01. CAPACITEIT	10 GN1/1
02. PORTIECAPACITEIT	200 porties
03. AFSTAND PANNEN	67 mm
04. FREQUENTIE	50/60 Hz
05. SPANNING	220-240 V
06. ELEKTRISCH VERMOGEN	2.9 kW
07. AFMETINGEN (BXDXH mm)	750 x 618 x 916
08. GEWICHT	91,5 kg



**EVEREO® 900 10 GN1/1**

KENMERKEN	TECHNISCHE DATASHEET
01. CAPACITEIT	10 GN1/1
02. PORTIECAPACITEIT	200 porties
03. AFSTAND PANNEN	67 mm
04. FREQUENTIE	50/60 Hz
05. SPANNING	220-240 V
06. ELEKTRISCH VERMOGEN	2.9 kW
07. AFMETINGEN (BXDXH mm)	535 x 888 x 916
08. GEWICHT	75 kg



**EVEREO® CUBE 10 460X330**

KENMERKEN	TECHNISCHE DATASHEET
01. CAPACITEIT	10 460x330
02. PORTIECAPACITEIT	80 porties
03. AFSTAND PANNEN	28 mm
04. FREQUENTIE	50/60 Hz
05. SPANNING	220-240 V
06. ELEKTRISCH VERMOGEN	1.5 kW
07. AFMETINGEN (BXDXH mm)	600 x 590 x 610
08. GEWICHT	47,5 kg

HEET IS HET NIEUWE KOUD

HEET IS HET NIEUWE KOUD



# EVEREO® COMBINATIES

## EVEREO® OP ZIJN HOGE STAND

De minimale oplossing voor kleine keukens: EVEREO® met zijn dienbladenrek.

EVEREO® 600  
10 GN1/1



EVEREO® 900  
10 GN1/1



EVEREO® CUBE  
10 460X330



## DUBBEL GESTAPELDE EVEREO®

Het gebruik van twee EVEREO®-toestellen biedt u duidelijke voordelen: het conserveren van gerechten die verschillende conserveringstemperaturen vereisen op hetzelfde moment of één EVEREO® in de SUPERHOLDING-modus en de andere in de modus MULTY.Day/MEAL ME modus. Of gewoon om u meer ruimte te geven voor uw voedsel!



## EVEREO® EN CHEFTOP MIND.MAPS™ COMBI OVEN

De EVEREO® combineren met een UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ combi-oven is een winnende combinatie om het grootste deel van uw werk in de keuken te beheren, waarbij de ruimte wordt geoptimaliseerd om zich aan te passen aan elke omgeving.



# EVEREO® ACCESSOIRES



## HOOG ONDERSTEL

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## MEDIUM ONDERSTEL

EVEREO® CUBE



## LAAG ONDERSTEL

EVEREO® CUBE



## VLOER ONDERSTEL

EVEREO® 600  
EVEREO® 900



## STAPEL KIT

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## PRESERVING ESSENTIALS

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## MULTI.DAY BAGS

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## SUPERHOLDING DEKSEL

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## MULTI.DAY ESSENTIALS

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## MULTI.DAY VACUUM POMP

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## VOETEN KIT

EVEREO® 600  
EVEREO® 900



## VOETEN KIT

EVEREO® CUBE



## WIELEN KIT

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## WIFI KIT

EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE



## SPRAY&RINSE

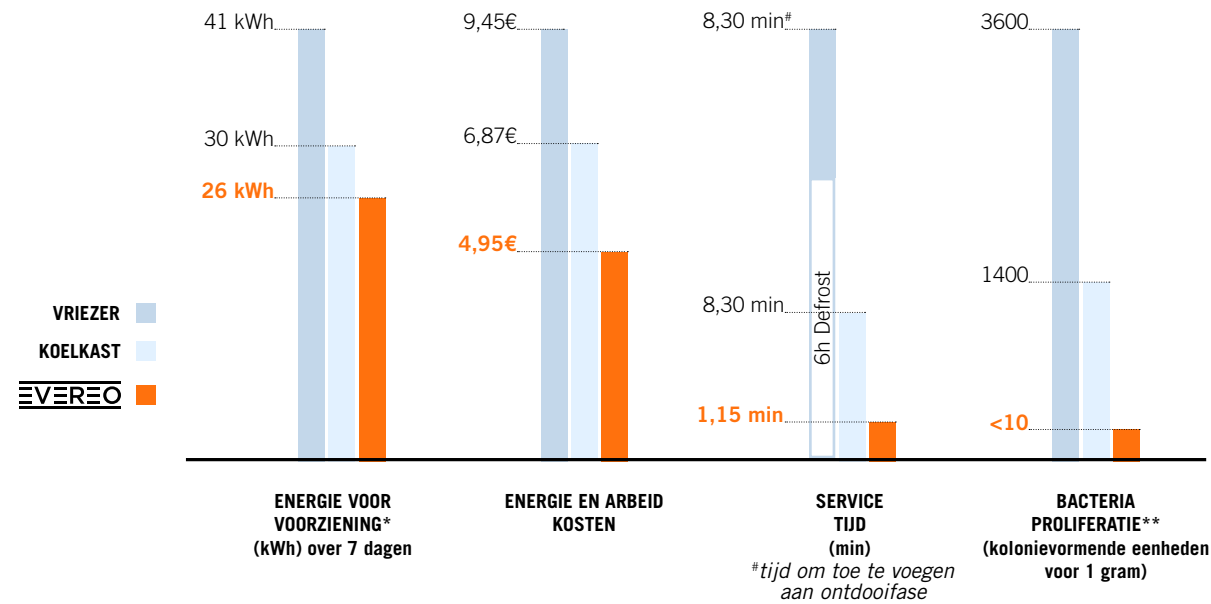
EVEREO® 600  
EVEREO® 900  
EVEREO® CUBE

# GELD EN TIJD BESPAREN EVEREO® IN CIJFERS

## KIP

"Langzaam gegaarde kipfilet met seizoensbladeren en met rozemarijn geïnfundeerde olijfolie."

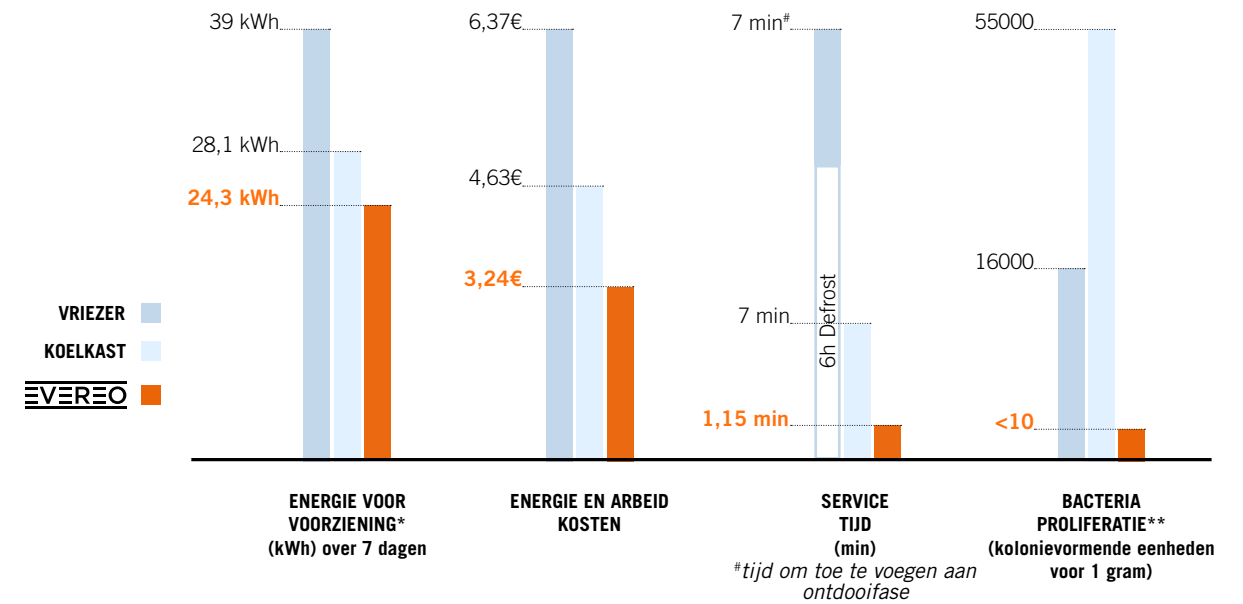
De gegevens hebben betrekking op een volledige lading van **96** porties sous-vide (24 kippenborsten).



## VIS

"Zwaardvisfilet op mediterrane wijze gegaard, geserveerd met rode witlof en venkel knapperige salade."

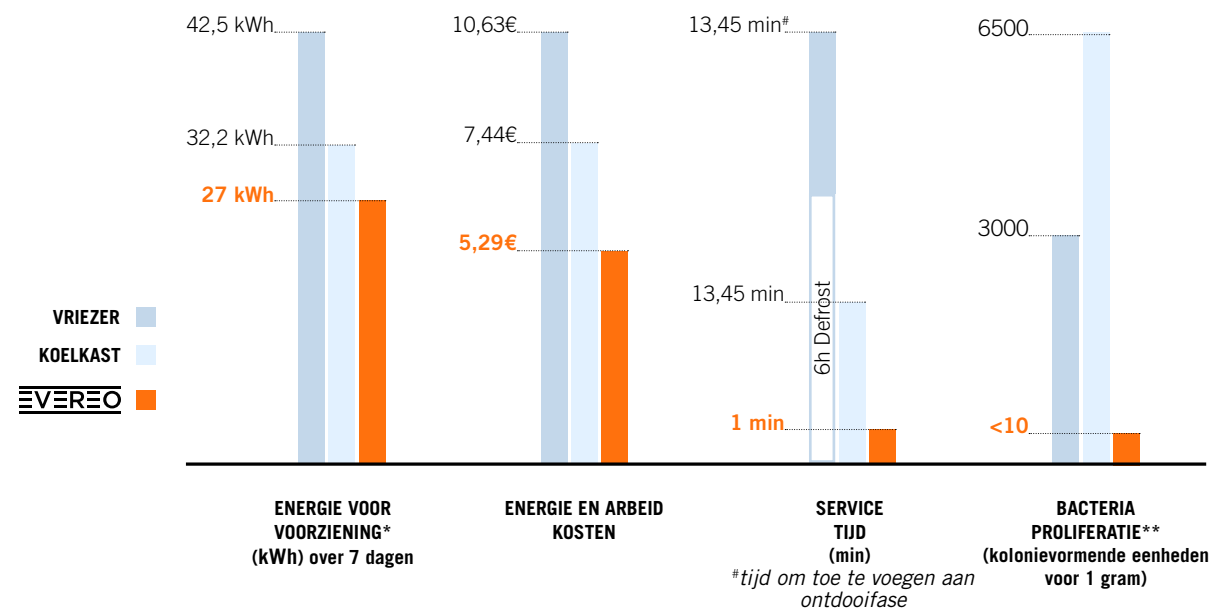
De gegevens zijn gebaseerd op een volledige lading van **80** porties sous-vide (12 kg zwaardvisfilets).



## LASAGNA

"Huisgemaakte traditionele lasagne met champignons en taleggio kaas DOP."

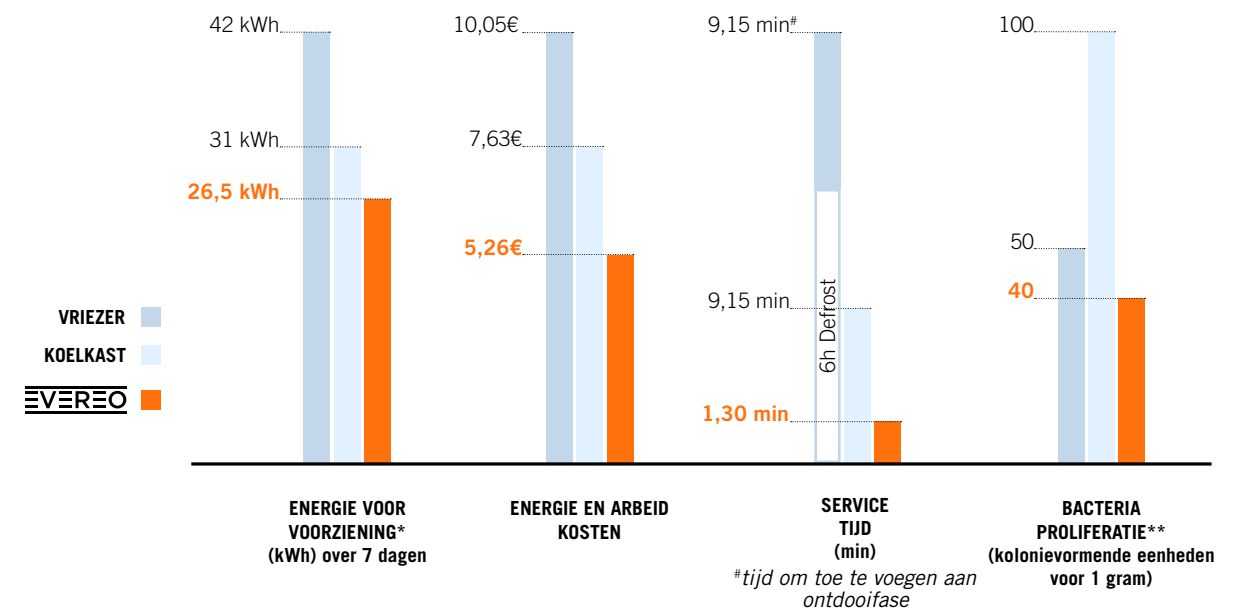
De gegevens hebben betrekking op een volledige lading van **180** porties sous-vide (7 bakjes GN 1/1 lasagne).



## ROOD VLEES

"Italian Style beef meatballs in zoete tomaten en rode wijn kruidige saus."

De gegevens hebben betrekking op een volledige lading van **125** porties sous-vide (15 kg rundvlees en 12,5 kg saus).



\*Waarde van koelkast en vriezer in vergelijking met een capaciteit van 10 trays  
\*\*Om de volledige laboratoriumtests aan te vragen, gelieve te schrijven naar [info@unox.com](mailto:info@unox.com)

Alle twijfel wegnemen

# FAQ

ONTDEK WAT EVEREO® VOOR U KAN DOEN

01. Kan ik elk soort voedsel op serveertemperatuur bewaren?
02. Hoe lang kan ik voedsel bewaren?
03. Waarom kan ik niet dezelfde resultaten bereiken met een oven of een andere warmhoudkast?
04. Zal voedsel dat op 62° of 70° wordt gehouden niet verder garen?
05. Blijven de levensmiddelen onveranderd nadat ze warm zijn bewaard?
06. Wat gebeurt er als ik de deur meerdere keren open en de temperatuur daalt?
07. Hoe kan ik de onverwachte snelheid van de dienstverlening aan mijn klanten rechtvaardigen?
08. Hoeveel verbruikt het? Is het niet duur om voedsel zo lang warm te houden?
09. Hoe zit het met plaatselijke gezondheidsautoriteiten en HACCP-voorschriften?
10. Is er producttraining beschikbaar?

VERWIJDER ALLE TWIJFEL  
EN SLUIT JE AAN BIJ DE REVOLUTIE OP:

**EVEREO®.COM**



## INTERNATIONALE

### 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

## EUROPA

### ITALIA

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

### ČESKÁ REPUBLIKA

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

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

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

### ESPAÑA

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

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

### UNITED KINGDOM

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

### PORTUGAL

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

### POLSKA

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

### DEUTSCHLAND

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

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

### ÖSTERREICH

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

### HRVATSKA

UNOX CROATIA  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekip-  
manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

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

### БЪЛГАРИЯ

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

## AZIË & AFRIKA

### 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

### AMERIKA & OCEANIË

### 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® is bekroond met Kitchen Innovations Awards 2020 tijdens de National Restaurant Association Show 2020, Chicago.



## FCSI - THE AMERICAS INNOVATION SHOWCASE 2020 FINALIST

EVEREO® is gekozen tot finalist in de 2020 Innovation Showcase.



## SMART LABEL 2019

EVEREO® is bekroond met Smart Label tijdens HOST 2019, Milaan.



## GOLD WINNER COMMERCIAL KITCHEN SHOW

EVEREO® is bekroond met goud bij de Innovation Challenge op de Commercial Kitchen Show 2018-2019, Londen. EVEREO® van Unox werd beschouwd als een "radicale innovatie voor de markt" en "een absolute game changer".



EVEREO®