

Der heiße Kühlschrank



Entdecke mehr
über EVEREO®
auf unox.com

SLOW FOOD

QUALITÄT SCHNELLER SERVIERT

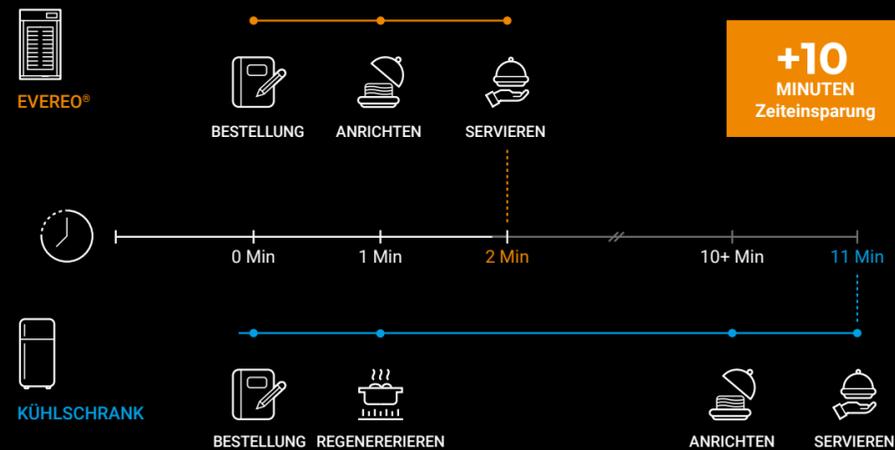
Konfigurieren
Sie Ihren EVEREO®
auf unox.com

L12735A3

Der heiße Kühlschrank

Mit der innovativen und patentierten
Technologie vom EVEREO® werden Gerichte
bei Serviertemperatur konserviert.

Dank zuverlässiger Temperatur- und
Luftregulation konserviert dieses einzigartige
Gerät gekochte Speisen tagelang auf
Serviertemperatur.



Konservieren bei Serviertemperatur

EVEREO® 600

10 GN 1/1

Mit nur 600 mm Tiefe ist der EVEREO® 600
die kompakte Lösung für kleine Küchen
und Barthecken.

EVEREO® 900

10 GN 1/1

Du hast keine extrabreite Arbeitsfläche zur
Verfügung? Kein Problem! Der EVEREO® 900
benötigt weniger als einen Meter in Deiner Küche.
Mit zwei übereinander aufgestellten EVEREO® 900
halten Sie bis zu 240 Portionen gleichzeitig warm.

EVEREO® CUBE

10 460x330

Für kleine Lokale empfehlen wir den EVEREO®
CUBE: Diesen kannst Du auch außerhalb der
Küche aufstellen. Die Klapptür lässt sich auch im
engen Raum einfach öffnen.

6 Gründe, die für den EVEREO® sprechen

Gleichmäßige Temperatur-
regulierungCatering- und
Lieferservice
geeignetServicezeiten
optimieren

Food waste verhindern



Stromkosten sparen



Arbeitskosten reduzieren





multi
day

MULTI.Day

Fertige Gerichte bis zu 72 Stunden haltbar machen.

Mit den MULTI.Day Bags und MULTI.Day Trays kannst Du gekochte Speisen im EVEREO® bis zu 72 Stunden lang bei Serviertemperatur konservieren. Koche Deine Gerichte, bewahre sie im EVEREO® auf, und serviere wenige Minuten nach eingegangener Bestellung.

-40%

Servierzeit

-30%

Gesamtkosten fürs Essen

3 Min

Maximale Servierzeit

MULTI.Day Trays

Gemacht für unsere einzigartige Technologie

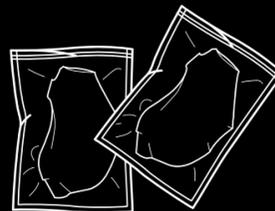
Bereite Deine Gerichte wie gewohnt zu und vakuumiere diese mithilfe der patentierten MULTI.Day Hot Vacuum Pump direkt in den MULTI.Day Trays.



MULTI.Day Bags

Konservieren mit Vakuum-Beuteln

Die zertifizierten MULTI.Day Bags sind für das Sous-vide-Garen und die Konservierung von Speisen konzipiert. Sobald die Lebensmittel in den MULTI.Day Bags gegart sind, werden sie in den EVEREO® gelegt, ohne vorher abzukühlen. Dort werden sie konserviert und sind jederzeit zum Servieren bereit.



multi
day

MULTI.Day Hot Vacuum

Heiße Speisen direkt vakuumieren? Das geht nur mit dem patentierten MULTI.Day Hot Vacuum System.

Schnell

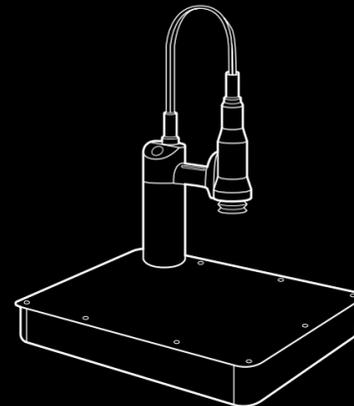
Jederzeit einsatzbereit

Mit dem MULTI.Day Hot Vacuum versiegelst und vakuumierst Du einen ganzen GN-Behälter voller servierbereiter Speisen in weniger als 75 Sekunden.

Ergonomisch

Gemacht, um jeden Arbeitsschritt zu erleichtern

Die breite Auflagefläche und der ergonomische Magnetgriff garantieren eine einfache und schnelle Handhabung.



Kontrolliert

Das System erkennt den Vakuumzustand zu jeder Zeit

Es misst den Unterdruck und meldet eventuelle Abweichungen, um eine sichere Konservierung zu gewährleisten.

Entdecke mehr über MULTI.Day Hot Vacuum.



Superholding

Hält bis zu 8 Stunden warm.

Halte servierfertige Gerichte auch in unverschlossenen oder offenen Behältern bis zu acht Stunden warm.

-10%

Zubereitungszeit

-25%

Küchenpersonal

-10%

Energieverbrauch

In den Trays konservieren

Präzise Regulierung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Halte Deine Gerichte sowohl in geschlossenen als auch in offenen Behältern bis zu acht Stunden anstandslos warm.



Superholding Lid

Jeder Behälter findet seinen Deckel.

Die Superholding Lids passen wie angegossen auf die MULTI.Day Trays. Sie sind leicht zu reinigen, stabil und robust.

