

EVEREO®

Der heiße Kühlschrank



Entdecke mehr
über EVEREO®
auf unox.com

Konfigurieren
Sie Ihren EVEREO®
auf unox.com

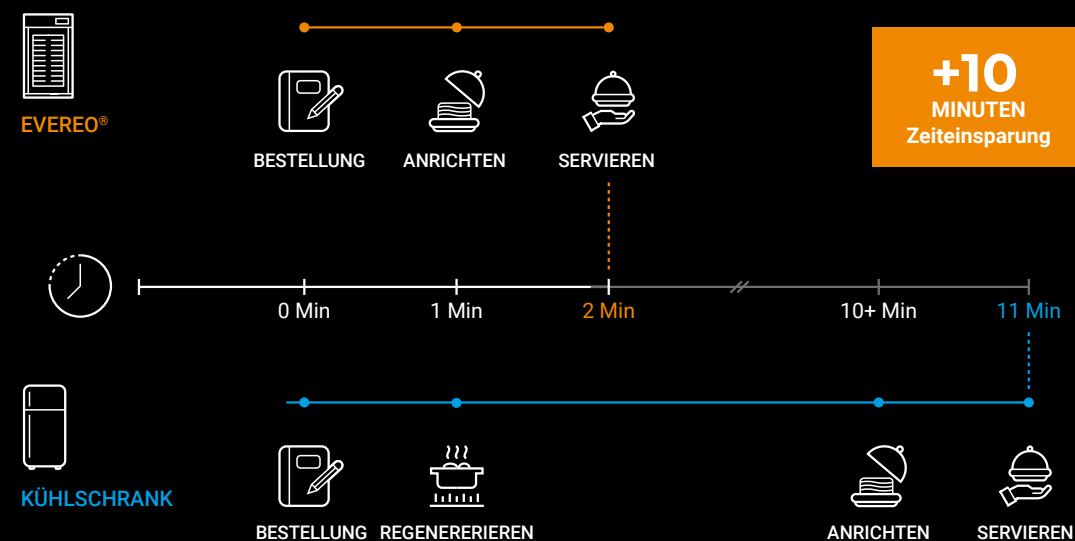
LI2735A3

SLOW FOOD QUALITÄT SCHNELLER SERVIERT

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 Temperaturregulierung
- Catering- und Lieferservice geeignet
- Servicezeiten 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.



multi
day

MULTI.Day Hot Vacuum

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



Superholding

Superholding

Hält bis zu 8 Stunden warm.

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

-40%

Servierzeit

-30%

Gesamtkosten
fürs Essen

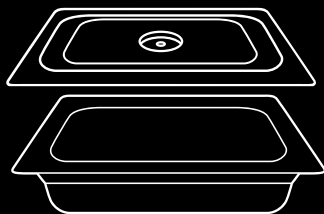
3 Min

Maximale
Servierzeit

MULTI.Day Trays

Gemacht für unsere einzigartige Technologie

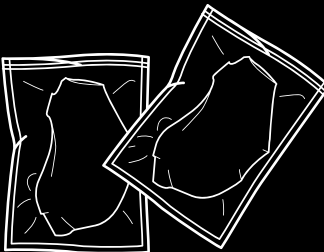
Bereite Deine Gerichte wie gewohnt zu und vakuumiere diese mithilfe der patentierten MULTI.Day Hot Vacuum Pump direkt in den MULTI.Day Trays.



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.



Schnell

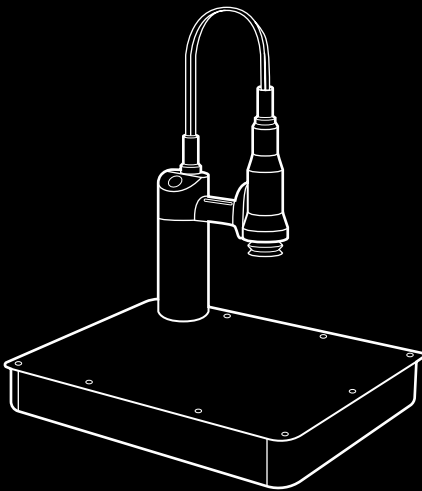
Jederzeit einsatzbereit

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.

-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.

