

Modèle
EVEREO®

- Conservateur d'aliments
- Électrique
- 10 niveaux GN 1/1
- Ferrage à gauche (porte droite)
- Panneau de contrôle tactile 7"



CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON STANDARD

Réglages

- **Température:** 58 °C – 75 °C
- **Réglage automatique des programmes:** possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes déjà enregistrés pour vous
- **Désignation plaque:** possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- **MULTI.Time list:** technologie qui permet de paramétrer jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- **ROP:** réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- **CLIMA.Control:** réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- **MULTY.DAY MODE:** choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- **SUPERHOLDING MODE:** définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos produits à une température précise
- **MEALME MODE:** vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES STANDARD

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Thermostat de sécurité

DESCRIPTION

La préservation à température de service des aliments est une technologie brevetée qui a été conçue pour conserver les aliments à la température à laquelle ils seront servis et dégustés. Cela signifie que vous pouvez cuire vos produits, les garder au chaud sans avoir besoin de les congeler puis les régénérer et les servir en quelques secondes à tout moment sans devoir faire attendre vos clients. Avec seulement 600 mm de profondeur, EVEREO® 600 est la solution compacte qui s'accommodera parfaitement dans les cuisines peu profondes ou sur le comptoir d'un bar. L'EVEREO® 600 s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite. La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que les dimensions compactes permettent un accès rapide pour les servir sans avoir à sortir les plaques.

CARACTÉRISTIQUES PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

Distribution de l'air dans la chambre de conservation

- **AIR.Maxi™:** gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Contrôle de la température

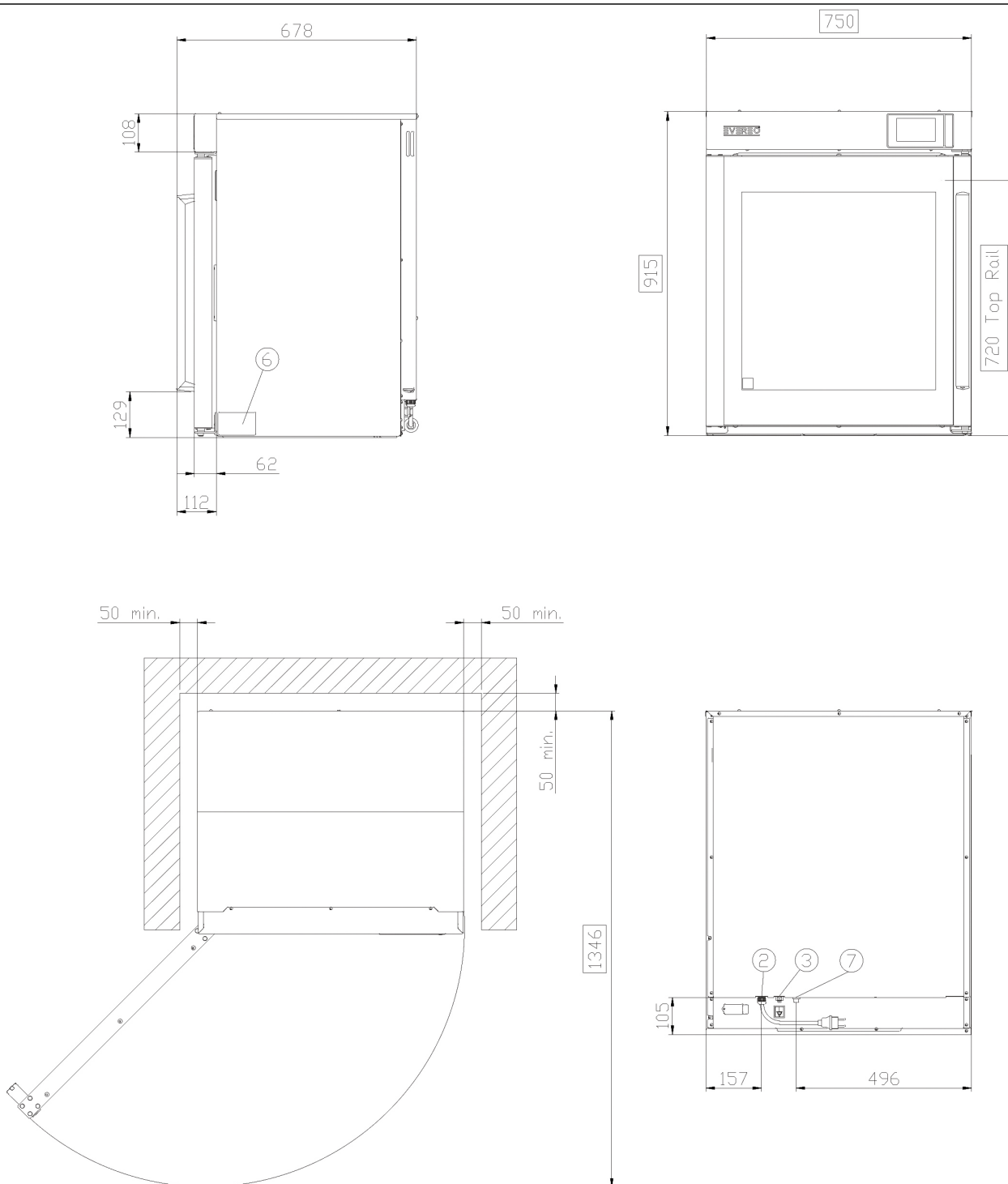
- Les capteurs de dernière génération permettent de configurer EVEREO® avec une précision de l'ordre de 0,5°C

Isolation thermique et sécurité

- **Protek.SAFE™:** efficacité thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

APP & SERVICES WEB

- mealmefood.com



DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	750 mm
Profondeur	618 mm
Hauteur	916 mm
Poids net	82 kg
Pas entre les niveaux	67 mm

POSTIONS DES CONNEXIONS

- 2 Alimentation du bornier
- 3 Bornier équipotentiel
- 6 Plaque des données techniques
- 7 Thermostat de sécurité

XEEC-1011-EPR

ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE ET GAZ

STANDARD

Voltage	220-240 V
Phase	1PH+PE
Fréquence	50-60 Hz
Puissance totale	2.9 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	13 A
Dimension demandée pour interrupteur différentiel *	16 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 3G 1.5 mm ²
Section du cable	10 mm
Prise	Schuko

ACCESSOIRES

- **Preserving Essentials:** plaques spéciales
- **Wi-Fi:** Kit de connexion pour que le four soit connecté à UNOX Cloud (nécessaire pour l'extension de garantie)
- **SPRAY&Rinse:** Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté

PRÉCONISATIONS POUR L'INSTALLATION

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que pour les branchements hydrauliques et de ventilation.

L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux
détails et aux données du produit
infonet.unox.com

