

Modelo
EVEREO®

- Conservador a temperatura de servicio
- Eléctrico
- 10 bandejas GN 1/1
- Bisagra a izquierda (puerta derecha)
- Panel de control táctil pantalla de 7"



DESCRIPCIÓN

El sistema de Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar los alimentos a la temperatura a la que se sirven y comen. Esto significa que puedes cocinar tus platos y mantenerlos calientes sin necesidad de congelarlos o regenerarlos, y servirlos en pocos segundos y a cualquier hora del día a tus clientes, eliminando así cualquier tiempo de espera. Con solo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta perfecta para instalar en pequeños espacios o fuera de la cocina. EVEREO® 600 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio, y está disponible con apertura de la puerta tanto hacia la derecha como hacia la izquierda. El ancho vidrio y la luz LED permiten una máxima visibilidad de los productos mientras que su tamaño compacto permite identificar de manera rápida los productos para poder servirlos sin necesidad de sacar las bandejas.

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

Ajustes

- **Temperatura:** 58 °C – 75 °C
- **Ajuste programas automático:** posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar de la lista de programas almacenados y selección automática del tiempo de regeneración y de la temperatura y el tiempo de conservación
- **Selección bandeja:** posibilidad de asignar un programa de conservación específico a una bandeja
- **MULTI.Time list:** tecnología que permite gestionar hasta 6 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- **ROP:** gestiona los Puntos de Pedido (el número mínimo de raciones unitarias al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara de conservación) para que las raciones más demandadas de tu menú no se agoten durante el servicio
- **CLIMA.Control:** ajuste con aumento del 10% de humedad o aire seco

Programas

- Memoriza hasta 256 programas personalizados
- **MULTY.DAY MODE:** elige o ajusta el programa que más se adapte a tus necesidades para poder conservar los alimentos en contenedores cerrados durante días o semanas
- **SUPERHOLDING MODE:** ajusta tus programas personalizados para el uso de recipientes abiertos o bandejas y mantén los alimentos a una temperatura precisa
- **MEALME MODE:** usa el programas más preciso de conservación para la comida pedida a través de cualquiera de nuestros vendedores MEALME

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- Cámara en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas perforados con sistema antivuelco
- Freno de ventilador para impedir la pérdida de energía en caso de apertura de puerta
- Termostato de seguridad

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

Distribución del aire en la cámara de conservación

- **AIR.Maxi™:** gestiona la velocidad de los flujos de aire distribuidos de manera inteligente

Control de temperatura

- Sensores de última generación que permiten que EVEREO® mantenga la temperatura con una precisión de 0.5 °C

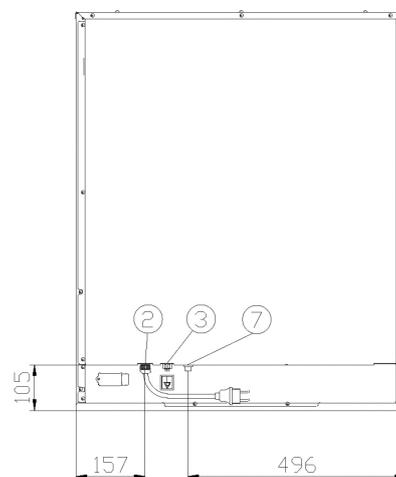
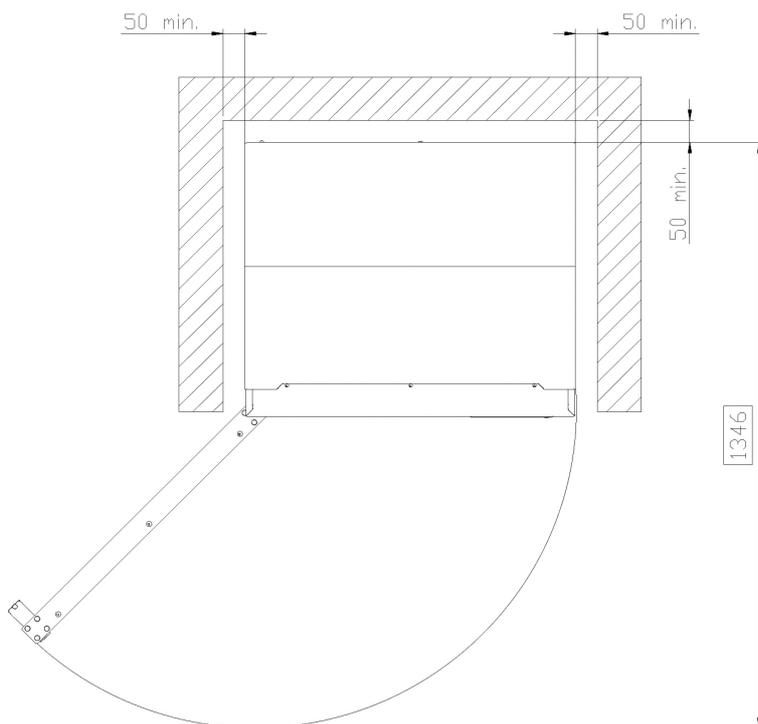
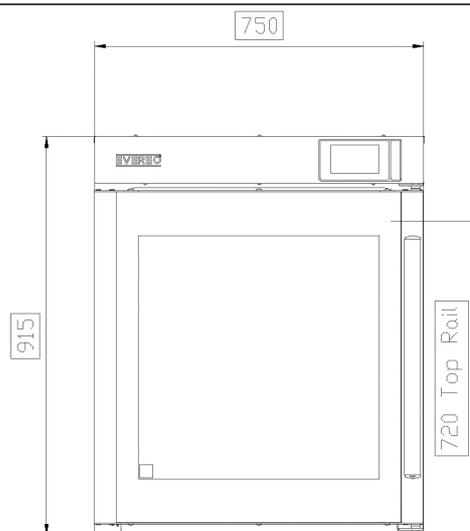
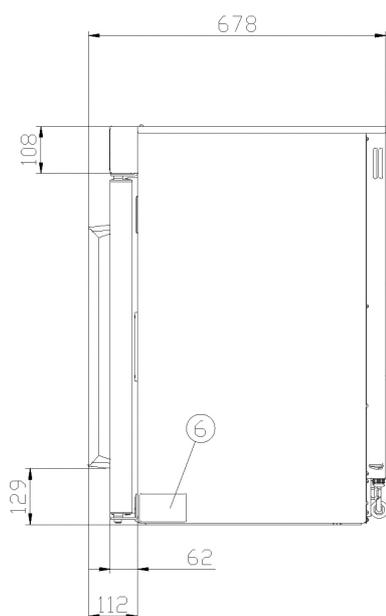
Aislamiento térmico y seguridad

- **Protek.SAFE™:** máxima eficiencia térmica y de seguridad operativa (en conformidad con la normativa IEC/EN60335-2-42)

APP & SERVICIOS WEB

- mealmefood.com





DIMENSIONES Y PESO

Anchura	750 mm
Largura	618 mm
Altura	916 mm
Peso neto	82 kg
Distancia bandejas	67 mm

POSICIÓN CONEXIONES

2	Caja de conexión
3	Sede borne equipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad

XEEC-1011-EPR

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y A GAS

ESTÁNDAR

Voltaje	220-240 V
Fase	1PH+PE
Frecuencia	50-60 Hz
Potencia total	2.9 kW
Máxima corriente absorbida (amperios)	13 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia	H07RN-F 3G 1.5 mm ²
Sección del cable de alimentación	10 mm
Enchufe	Schuko

ACCESORIOS

- **Preserving Essentials:** bandejas especiales
- **Wi-Fi:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado al cloud UNOX - obligatorio para extender la garantía
- **SPRAY&Rinse:** Práctico detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hidráulica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno a gas.

Regístrate para acceder a las características y datos técnicos del producto
infonet.unox.com

