



EVEREO® 600

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. Con solo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® 600 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y
seguridad laboral (sujeto a las
normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire,
el flujo de aire se redistribuye de
forma inteligente

Control de temperatura

Los sensores de última generación
permiten configurar EVEREO® con
la certeza de un grado de precisión
de 0,5 °C

Ajustes

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa
- MEALME MODE: utilice el programa más adecuado para los platos que haya pedido a cualquiera de nuestros proveedores autorizados por MEALME

Características técnicas

- Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.
- Limitador de temperatura de seguridad