

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 10 від 04-05-2024

Шафа тепла Unox XEEC1011EPR

177 589 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Виробник	Unox
Країна виробник	Італія
Розміри деко, мм	GN 1/1
Висота	1070 мм
Глибина	880 мм
Довжина	750 мм
Ширина	970 мм
Кількість рівнів, шт	10
Підключення	Електричне
Напруга, В	220 В
Потужність, кВт	2.9
Вага, кг	82

Опис товару

Unox Evereo можна охарактеризувати як "теплий холодильник", що дозволяє зберігати їжу при температурі подачі готової страви протягом декількох днів або тижнів. Unox Evereo XECC1011EPR є компактною версією для встановлення у невеликих приміщеннях та поза кухнею. Unox Evereo XECC1011EPR легко підходить для будь-якого бізнесу, доступно з відкриттям дверей зліва направо та праворуч наліво. Широке скло та світлодіодне освітлення забезпечують максимальну видимість продуктів, а компактний розмір дозволяє швидко розпізнавати продукти, які будуть подаватися, не виймаючи листи. Unox Evereo — єдине у світі обладнання, яке використовує запатентовану технологію збереження їжі при температурі подачі готової страви з метою забезпечення безпечного зберігання продуктів. Все це досягається завдяки надзвичайно точному контролю температури та атмосфери у поєднанні з найсучаснішими технологіями теплоізоляції, які гарантують постійну максимальну ефективність використання енергії. Unox Evereo завжди працює безпечно над небезпечною зоною розмноження бактерій при 2 стабілізованих температурних режимах: 63 °C та 70 °C. Де ж революція? У поєднанні двох протилежностей: якості та смаку ресторанної їжі та швидкого обслуговування, що надає у ваше розпорядження не мають аналогів економію часу та ресурсів. **НУЛЬ ХВИЛИН РЕГЕНЕРАЦІЇ І НУЛЬ ХВИЛИН, ВИТРАТЕНИХ НА ПОДАЧУ ГОТОВОГО БЛЮДА** Приготуйте, зберігайте, подавайте готову страву. Зберігання при температурі подачі готової страви скорочує кількість дій від кухні до обслуговування клієнта, із значними перевагами у плані якості смаку та збереження експлуатаційних витрат. Це знижує споживання та одночасно усуває зміни температури їжі. Результатом є явне покращення якості продуктів, які зберігають свої

поживні цінності без змін за абсолютно постійної температури зберігають мікробіологічну безпеку, повністю запобігаючи зростанню бактерій. Час стає союзником: ваші страви завжди готові сьогодні, завтра і наступного дня. Вони будуть також чудові протягом тижня, навіть для єдиного клієнта гурмана на день, який буде обслужений за кілька секунд, минаючи час очікування. Зберігання за низької температури Приготувати, охолодити, заморозити, зберігати, регенерувати, подати готову страву. Зберігання їжі за низької температури довгий час вважалося єдиним способом зберігання. Досі порівняно з консервацією при високій температурі, заморозка вимагає більшої кількості фаз, через які проходить їжа, і великих часу, витрат та ризику зростання бактерій між ними. Щоб прискорити час обслуговування часто страви дуже швидко розігріються, тому температура в їжі нерівномірна, та й якість далеко від ідеалу. У 21 столітті Ви готові знизити якість їжі? Напевно, ні, і в цьому не потрібно! **ЯКІСТЬ РЕСТОРАННОЇ ЇЖИ І ШВИДКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ** За допомогою Unox Evereo Ви самі вирішуєте, коли та де готувати своє меню. Традиційні страви, що вимагають повільного приготування та складної обробки, можуть бути приготовлені на Вашій кухні або доставлені до Ваших магазинів у найтихіші дні або моменти тижня та збережені при температурі подачі готової страви. Ваші клієнти отримають унікальні відчуття: можливість протягом дня отримати якісно приготовлену корисну їжу при повній відсутності часу очікування! Ваш бізнес відразу відчує переваги: збільшений оборот столу, вища задоволеність клієнтів, вищий прибуток. Ще 7 причин приєднатися до Революції! **ЯКІСТЬ СМАКУ І РІВНОМІРНА ТЕМПЕРАТУРА** Unox Evereo зберігає поживні речовини, консистенцію і покращує їжу, яка вимагає повільного або складного приготування. Крім цього: зробить їжу легкозасвоюваною, гідролізує протеїни та полісахариди. Якість гарантована: сенсор виявить, якщо упаковка не герметично закрита. Їжа буде постійно гарячою за рівномірної температури, без зміни до сервірування. Результат буде набагато кращим, ніж будь-яка технологія швидкого розігріву. **БЕЗПЕКА ЇЖИ** Unox Evereo працює вище за температуру, при якій розмножуються бактерії. Таким чином, харчова безпека безумовно гарантована. Постійність їжі в Unox Evereo протягом зазначеного часу гарантує повну безпеку та пастеризацію, незважаючи на те, що раніше їжа зберігалася при температурі близько 4°C. **ЧАС ОБСЛУГОВУВАННЯ** Гарячі страви готові до подачі будь-коли. Від замовлення до сервірування кілька секунд. І в чому ж переваги? Максимально короткий час обслуговування, збільшення прохідності, збільшення прибутку. **ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ І НУЛЬОВІ ХАРЧОВІ ВІДХОДИ** Unox Evereo використовує найсучасніші технології теплоізоляції, щоб зменшити споживання електрики, на відміну від звичайного холодильника або морозильника. Крім того, дозволяє знизити втрати до нуля. Довгі терміни зберігання дають можливість продавати завтра те, що ви не продали сьогодні. Таким чином, за низьких втрат, збільшується прибуток. **ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЙНИХ ВИТРАТ** Готуйте частину вашого меню заздалегідь, щоб оптимізувати час роботи персоналу: готуйте в ті моменти, коли на кухні мало замовлень, залиште вашій команді більше часу, щоб присвятити його клієнтам у моменти максимального завантаження, коли це дійсно потрібно. **РЕСТОРАН БЕЗ**

КУХНИUnox Evereo дозволить Вам розробити продукцію власного виробництва, або купувати готову продукцію, також дозволить досягти економії від масштабу або продати вашу їжу навіть у тих місцях, де кухня не може бути використана. **НУЛЬОВІ ХАРЧОВІ ВІДХОДИ** Відходи їжі можна звести нанівець: довгі терміни зберігання дозволяють реалізувати завтра те, що ви не продали сьогодні, усуваючи будь-які відходи їжі з більшою вигодою для вашого бізнесу. **ПРОГРАМИ EVEREO** Unox Evereo допоможе вам керувати приготуванням меню у спокійніший час. У режимі консервації ви можете вибрати або встановити програму, яка найбільше підходить для збереження продукту протягом декількох днів або тижнів у герметичних пакетах. У режимі “утримування” можна встановити свої персональні програми, використовуючи відкриті лотки або листи, і зберігати вашу їжу за точної температури і вологості до 8 годин. У режимі “Marketplace” ви зможете використовувати програми для їжі, які ви замовили у будь-якого з наших постачальників, схвалених EXEVER. Дисплей EVEREO зрозумілий на інтуїтивному рівні, і це потужний інструмент. Навіть нові співробітники можуть швидко навчитися користуватися контролером, не знаючи деталей збереження робочої температури. Ви можете легко керувати своїми програмами у бібліотеці. За допомогою кнопки “додати у вибране” ви знайдете найчастіше використовувані рецепти в меню. **КОНТРОЛЬ УПЛАТНЕННЯ** Unox Evereo завдяки своїм інтелектуальним датчикам постійно контролює кліматичні умови всередині камери відповідно до налаштувань. Якщо датчики виявлять, що одне із ущільнень контейнера для харчових продуктів може бути зламана, дисплей негайно попередить вас. Це може бути розрив вакуумного пакета або герметичний контейнер, який не був закритий належним чином: у будь-якому випадку, нема про що турбуватися. Unox Evereo швидко реагує за допомогою попереджень на дисплеї, тому ви встигнете вжити заходів, щоб визначити, який предмет необхідно запечатати, перш ніж його смак порушиться. Відчуйте себе у безпеці!