



EVEREO – ГОРЯЧИЙ ХОЛОДИЛЬНИК



ПРЕИМУЩЕСТВА



Увеличение
ассортиментн
ой матрицы



Увеличение
срока хранения
готовых блюд;



Сокращение времени
обслуживания
клиентов



Минимизация
списания продуктов



Оптимизация рабочего
времени на кухне



Экономия места
на кухне



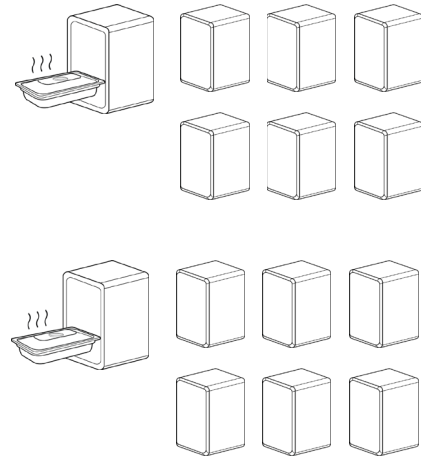
Подключение к сети
220В до 2,9 кВт



Увеличение прибыли

ПРИМЕР ИСПОЛЬЗОВАНИЯ EVEREO

DARK KITCHEN



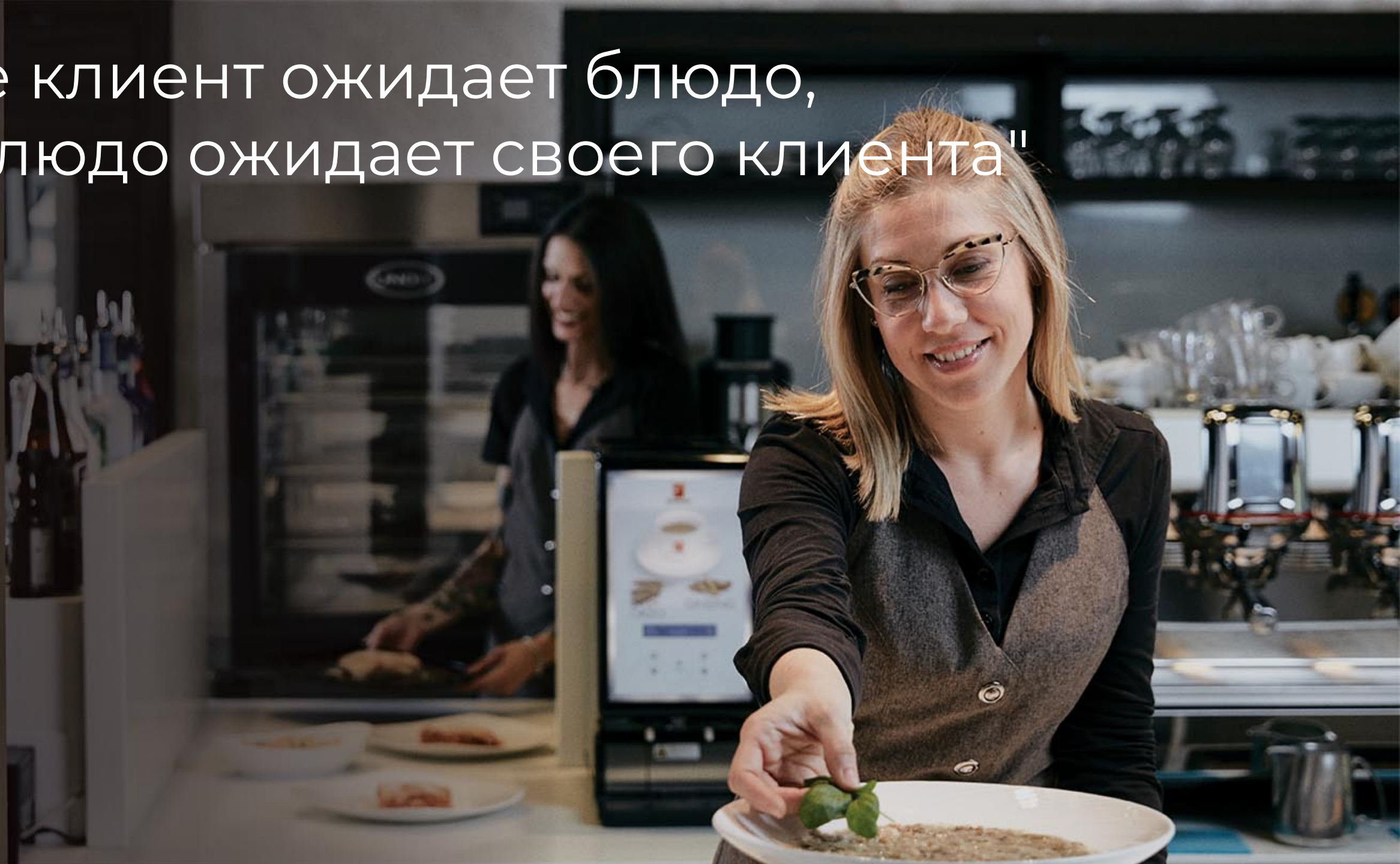
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И
УПАКОВКА БЛЮД НА
ФАБРИКЕ-КУХНЕ**

**ТРАНСПОРТИРОВКА
ДО DARK KITCHEN**

**ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД В
ГОРЯЧЕМ ВИДЕ ДО МОМЕНТА
ПРИЕЗДА КУРЬЕРА**

**ДОСТАВКА В
ТЕРМОКОНТЕЙНЕРАХ ДО
КЛИЕНТА ГОРЯЧИХ БЛЮД**

"Не клиент ожидает блюдо,
а блюдо ожидает своего клиента"



ТЕСТИРОВАНИЕ EVEREO® С СОПРОВОЖДЕНИЕМ СПЕЦИАЛИСТОВ UNOX НА ОБЪЕКТЕ



- Обучение персонала по использованию оборудования;
- Подбор оптимальных параметров для хранения готовых блюд;
- Поддержка



ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВМЕСТИМОСТЬ
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ
ЧАСТОТА
НАПРЯЖЕНИЕ
МОЩНОСТЬ
ГАБАРИТЫ (WxDxH mm)
ВЕС

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10 GN1/1
67 mm
50 Hz
220-240 В
2.9 kW
750 x 618 x 916
80 kg

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВМЕСТИМОСТЬ
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ
ЧАСТОТА
НАПРЯЖЕНИЕ
МОЩНОСТЬ
ГАБАРИТЫ (WxDxH mm)
ВЕС

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10 460 x 330 mm
28 mm
50 Hz
220-240 В
1.5 kW
600 x 680 x 590
40 kg