

Evereo 600



Pārtikas uzglabāšanas apkalpošanas temperatūra ir patentēta tehnoloģija, kas izstrādāta, lai pārtikas produktus saglabātu temperatūrā, kurā tie tiek pasniegti un ēsti. Tas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu, turēt to karstu, nesasaldējot un reģenerējot to, kā arī pasniegt to dažās sekundēs jebkurā diennakts laikā un bez gaidīšanas laika klientiem.

Tikai 600 mm dziļumā EVEREO® 600 ir kompakts risinājums ātrai uzstādīšanai nelielās telpās un ārpus virtuves zonas. EVEREO® 600 durvju atvēršana no augšas uz leju nodrošina vieglu durvju atvēršanu pat ierobežotās telpās. Platais stikls un LED gaisma nodrošina produktu maksimālu redzamību, savukārt kompaktais izmērs ļauj ātri identificēt pasniedzamos produktus, neizņemot paplātes.

ĪPAŠĪBAS:

Gaisa izplatīšana uzturēšanas kamerā:

- AIR.Maxi™ tehnoloģija: gudra gaisa plūsmas ātruma vadība, ventilācijas sadalīšanai

Temperatūras kontrole:

- Jaunākās paaudzes sensori ļauj iestatīt EVEREO ar temperatūras precizitāti līdz 0,5 ° C (32,9 ° F).

Termiskā izolācija un drošība:

- Protek.SAFE™ tehnoloģija: maksimāla termiskā efektivitāte un darba drošība (tas atbilst IEC / EN60335-2-42 noteikumiem)
- Protek.SAFE™ tehnoloģija: ventilatora dzinēja bremze, lai ierobežotu enerģijas zudumus durvju atvēršanas laikā.
- Protek.SAFE™ tehnoloģija: elektriskās enerģijas absorbcija, kas saistīta ar nepieciešamajām vajadzībām.
- Protek.SAFE™ PLUS: stikla pakešu durvis.

Vairāku vienību uzstādīšana:

- MAXI.Link tehnoloģija: ļauj izveidot EVEREO krājumus vai kolonnas

FUNKCIJU IESTATĪJUMI:

- Temperatūras: 58 ° C (136,4 ° F) - 75 ° C (167 ° F).
- Automātiskās programmas iestatījums: iespējams izvēlēties konservēto ēdienu iepriekš ielādēto programmu sarakstā un automātiski tiks iestatīts reģenerācijas laiks, saglabājot temperatūru un laiku.
- Paplātes piešķiršana: Vienai paplātei var piešķirt vienu uzglabāšanas iestatījumu.
- Multi time: tehnoloģija, ļauj pārvaldīt līdz 06 uzstādījumiem vienlaicīgi saglabājot dažādus ēdienus.
- ROP: Pārvaldiet programmu Pārkaršanas punkts (minimālais skatu vienreizējo porciju skaits, kam vienmēr jābūt jūsu kamerā), lai neizsīktu, pārdodot jūsu vislabāk pārdotos izvēlnes elementus.
- Klimata kontrole: Mitrums vai sausais gaiss iestatīts par 10%.

PROGRAMMAS:

- Uzstādiet līdz pat 256 programmas lietotāju.
- Uzglabāšanas režīms: programma piemērota ēdiena saglabāšanai slēgtos traukos līdz pat nedēļai.
- Uzturēšanas režīms: programma piemērota ēdiena saglabāšanai, izmantojot atvērtus traukus vai paplātes, saglabājot ēdienu precīzā temperatūrā līdz 8h
- Meal me režīms: Jūs varat iepazīties ar ēdienkarti, kas ir aplikācijā un pasūtīt uzreiz

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

- Noapaļots nerūsējošā tērauda AISI 304 dobums higiēnai un tīrīšanai.
- Kameras apgaismojums caur ārējiem LED lukturiem.
- Viegls svars - izturīga konstrukcija, izmantojot novatoriskus materiālus
- Bezkontakta kontakta aizbīdnis.
- Automātiskās diagnostikas sistēma problēmu vai kļūmju noteikšanai.
- Drošības temperatūras ierobežotājs.
- Nerūsējoša tērauda C formas stiprinājumi

EVEREO 900



Pārtikas uzglabāšanas apkalpošanas temperatūra ir patentēta tehnoloģija, kas izstrādāta, lai pārtikas produktus saglabātu temperatūrā, kurā tie tiek pasniegti un ēsti. Tas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu, turēt to karstu, nesasaldējot un reģenerējot to, kā arī pasniegt to dažās sekundēs jebkurā diennakts laikā un bez gaidīšanas laika klientiem.

EVEREO® 900 ir optimāls risinājums visām tām telpām, kurām ir ierobežota vieta telpā platuma ziņā. Mazāk nekā 1 kvadrātmetrā ar divām saliktām EVEREO® ierīcēm jūs varat uzglabāt līdz 240 pārtikas porcijām, optimizējot katru jūsu virtuves milimetru. EVEREO® 900 viegli der

jebkuram biznesam un ir pieejams ar kreiso vai labo durvju atvēršanu.

ĪPAŠĪBAS:

Gaisa izplatīšana uzturēšanas kamerā:

- AIR.Maxi™ tehnoloģija: gudra gaisa plūsmas ātruma vadība, ventilācijas sadalīšanai

Temperatūras kontrole:

- Jaunākās paaudzes sensori ļauj iestatīt EVEREO ar temperatūras precizitāti ar 0,5 ° C (32,9 ° F).

Termiskā izolācija un drošība:

- Protek.SAFE™ tehnoloģija: maksimāla termiskā efektivitāte un darba drošība (tas atbilst IEC / EN60335-2-42 noteikumiem)
- Protek.SAFE™ tehnoloģija: ventilatora dzinēja bremze, lai ierobežotu enerģijas zudumus durvju atvēršanas laikā.
- Protek.SAFE™ tehnoloģija: elektriskās enerģijas absorbcija, kas saistīta ar nepieciešamajām vajadzībām.
- Protek.SAFE™ PLUS: stikla pakešu durvis.

Vairāku vienību uzstādīšana (DOUBLE STACK):

- MAXI.Link tehnoloģija: ļauj izveidot EVEREO krājumus vai kolonnas

FUNKCIJU IESTATĪJUMI:

- Temperatūras: 58 ° C (136,4 ° F) - 75 ° C (167 ° F).
- Automātiskās programmas iestatījums: iespējams izvēlēties konservēto ēdienu iepriekš ielādēto programmu sarakstā un automātiski tiks iestatīts reģenerācijas laiks, saglabājot temperatūru un laiku.
- Paplātes piešķiršana: Vienai paplātei var piešķirt vienu uzglabāšanas iestatījumu.
- Multi time: tehnoloģija, ļauj pārvaldīt līdz 06 uzstādījumiem vienlaicīgi saglabājot dažādus ēdienus.
- ROP: Pārvaldiet programmu Pārkaršanas punkts (minimālais skatu vienreizējo porciju skaits, kam vienmēr jābūt jūsu kamerā), lai neizsīktu, pārdodot jūsu vislabāk pārdotos izvēlnes elementus.
- Klimata kontrole: Mitrums vai sausais gaiss iestatīts par 10%.

PROGRAMMAS:

- Uzstādiet līdz pat 256 programmas lietotāju.
- Uzglabāšanas režīms: programma piemērota ēdiena saglabāšanai slēgtos traukos līdz pat nedēļai.
- Uzturēšanas režīms: programma piemērota ēdiena saglabāšanai, izmantojot atvērtus traukus vai paplātes, saglabājot ēdienu precīzā temperatūrā līdz 8h

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

- Noapaļota nerūsējošā tērauda AISI 304 kamera higiēnai un tīrīšanai.
- Kameras apgaismojums caur ārējiem LED lukturiem.
- Viegls svars - izturīga konstrukcija, izmantojot novatoriskus materiālus
- Bezkontakta kontakta aizbīdnis.
- Automātiskās diagnostikas sistēma problēmu vai kļūmju noteikšanai.
- Drošības temperatūras ierobežotājs.
- Nerūsējoša tērauda C formas stiprinājumi



EVEREO CUBE

Pārtikas uzglabāšanas apkalpošanas temperatūra ir patentēta tehnoloģija, kas izstrādāta, lai pārtikas produktus saglabātu temperatūrā, kurā tie tiek pasniegti un ēsti. Tas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu, turēt to karstu, nesasaldējot un reģenerējot to, kā arī pasniegt to dažās sekundēs jebkurā diennakts laikā un bez gaidīšanas laika klientiem.

Tikai 600 mm dziļumā EVEREO® CUBE ir kompakts risinājums ātrai uzstādīšanai nelielās telpās un ārpus virtuves zonas. EVEREO® CUBE viegli der jebkuram biznesam un ir pieejams ar kreiso vai labo durvju atvēršanu. Platais stikls un LED gaisma nodrošina produktu maksimālu redzamību, savukārt kompaktais izmērs ļauj ātri identificēt pasniedzamos produktus, neizņemot paplātes.

ĪPAŠĪBAS:

Gaisa izplatīšana uzturēšanas kamerā:

- AIR.Maxi™ tehnoloģija: gudra gaisa plūsmas ātruma vadība, ventilācijas sadalīšanai

Temperatūras kontrole:

- Jaunākās paaudzes sensori ļauj iestatīt EVEREO ar temperatūras precizitāti līdz 0,5 ° C (32,9 ° F).

Termiskā izolācija un drošība:

- Protek.SAFE™ tehnoloģija: maksimāla termiskā efektivitāte un darba drošība (tas atbilst IEC / EN60335-2-42 noteikumiem)
- Protek.SAFE™ tehnoloģija: ventilatora dzinēja bremze, lai ierobežotu enerģijas zudumus durvju atvēršanas laikā.
- Protek.SAFE™ tehnoloģija: elektriskās enerģijas absorbcija, kas saistīta ar nepieciešamajām vajadzībām.
- Protek.SAFE™ PLUS: stikla pakešu durvis.

Vairāku vienību uzstādīšana (DOUBLE STACK):

- MAXI.Link tehnoloģija: ļauj izveidot EVEREO krājumus vai kolonnas

FUNKCIJU IESTATĪJUMI:

- Temperatūras: 58 ° C (136,4 ° F) - 75 ° C (167 ° F).
- Automātiskās programmas iestatījums: iespējams izvēlēties konservēto ēdienu iepriekš ielādēto programmu sarakstā un automātiski tiks iestatīts reģenerācijas laiks, saglabājot temperatūru un laiku.
- Paplātes piešķiršana: Vienai paplātei var piešķirt vienu uzglabāšanas iestatījumu.
- Multi time: tehnoloģija, ļauj pārvaldīt līdz 06 uzstādījumiem vienlaicīgi saglabājot dažādus ēdienus.
- ROP: Pārvaldiet programmu Pārkaršanas punkts (minimālais skatu vienreizējo porciju skaits, kam vienmēr jābūt jūsu kamerā), lai neizsīktu, pārdodot jūsu vislabāk pārdotos izvēlnes elementus.
- Klimata kontrole: Mitrums vai sausais gaiss iestatīts par 10%.

PROGRAMMAS:

- Uzstādiet līdz pat 256 programmas lietotāju.
- Uzglabāšanas režīms: programma piemērota ēdiena saglabāšanai slēgtos traukos līdz pat nedēļai.
- Uzturēšanas režīms: programma piemērota ēdiena saglabāšanai, izmantojot atvērtus traukus vai paplātes, saglabājot ēdienu precīzā temperatūrā līdz 8h.

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

- Noapaļota nerūsējošā tērauda AISI 304 kamera higiēnai un tīrīšanai.
- Kameras apgaismojums caur ārējiem LED lukturiem.
- Viegls svars - izturīga konstrukcija, izmantojot novatoriskus materiālus
- Bezkontakta kontakta aizbīdnis.
- Automātiskās diagnostikas sistēma problēmu vai kļūmju noteikšanai.
- Drošības temperatūras ierobežotājs.
- Nerūsējoša tērauda C formas stiprinājumi