



## LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 11-2021



ESPAÑOL





## 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

# Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



## 10 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno XEEC-1011-EPR

Distancia entre bandejas 67 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 2,9 kW

Dimensiones - a x p x a 750 x 628 x 915 mm

Peso 82 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Precio **6.360,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEEC-1011-EPL

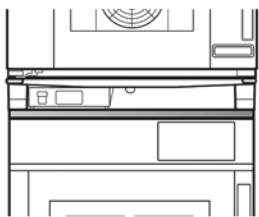
Precio adicional

300,00 €

### Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud** - Precio adicional **200,00 €**

## Accesorios GN 1/1



### Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + horno CHEFTOP COUNTERTOP

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600 (inferior) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	<b>120,00 €</b>



### Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + HORNO.

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferior) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	<b>54,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar EVEREO® a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	750 x 653 x 753 mm
Distancia entre bandejas	65 mm	Peso	15 kg
		Producto	XEERC-0811-H
		Precio	<b>460,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	744 x 491 x 178 mm	Peso	4 kg
<b>Obligatorio</b> para la correcta colocación del EVEREO®.		Producto	XWERC-0011-F
		Precio	<b>270,00 €</b>



### Base móvil para columnas

Permite mover con total seguridad una columna formada por EVEREO®.

Dimensiones - a	140 mm	Producto	XUC039
<b>Obligatorio</b> EVEREO® 600 + EVEREO® 600 EVEREO® 600 (inferior) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP 5 GN 1/1		Precio	<b>400,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm	Producto	XUC012
<b>Compatible con</b> Stand (*-H; *-M; *-L)		Precio	<b>234,00 €</b>

## Accesorios GN 1/1



### Patas

Patas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

---

Producto	Precio
XUC044	<b>118,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

---

Producto	Precio
XEC006	<b>235,00 €</b>





## EVEREO® 900

### 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. EVEREO® 900 es la solución perfecta para todos aquellos locales que tienen un espacio limitado en términos de anchura. En menos de 1 metro cuadrado, con dos unidades de EVEREO® superpuestas, podrás conservar hasta 240 raciones de comida, optimizando cada milímetro de tu cocina. EVEREO® 900 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha.



## Aislamiento térmico y seguridad

### Protek.SAFE™:

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

## Control de temperatura

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

## 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

## 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

# Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



## 10 GN 1/1

 Eléctrico

Modelo de horno XEEC-1013-EPR

Distancia entre bandejas 67 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 2,9 kW

Dimensiones - a x p x a 535 x 883 x 915 mm

Peso 70 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Precio **6.360,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEEC-1013-EPL

Precio adicional

300,00 €

### Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud** - Precio adicional **200,00 €**

## Accesorios GN 1/1



### Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + HORNO.

**Es necesaria la compra de**  
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno

**Obligatorio**  
EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT.

Producto	Precio
XEEQC-0013-E	<b>54,00 €</b>



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	518 x 779 x 744 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	24 kg
		<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
		XWCRC-0613-H	<b>600,00 €</b>



### Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	530 x 696 x 178 mm	Peso	4 kg
		<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
		XWCRC-0013-F	<b>288,00 €</b>



### Base móvil para columnas

Permite mover con total seguridad una columna formada por EVEREO®.

Dimensiones - a	140 mm		
<b>Obligatorio</b>		<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
EVEREO® 900 + EVEREO® 900 EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT 5 GN 1/1		XUC019	<b>370,00 €</b>



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm		
<b>Compatible con</b>	<b>Producto</b>	<b>Precio</b>	
Stand (*-H; *-M; *-L)	XUC012	<b>234,00 €</b>	



### Patas

Patas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm		
		<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
		XUC044	<b>118,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

<b>Producto</b>	<b>Precio</b>
XEC006	<b>235,00 €</b>



## EVEREO® CUBE

### 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, el EVEREO® CUBE es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® CUBE se adapta fácilmente a cualquier negocio y está disponible con apertura de la puerta a la derecha o a la izquierda. 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

# Conservador de Comida a Temperatura de Servicio 460x330



## 10 460x330

 Eléctrico

Modelo de horno XEEC-10HS-EPR

Distancia entre bandejas 28 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 1,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 590 x 610 mm

Peso 49 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Precio **3.180,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEEC-10HS-EPL

Precio adicional

**140,00 €**



## 10 460x330

 Eléctrico

Modelo de horno XEEC-10HS-EPD

Distancia entre bandejas 28 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 1,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 590 x 610 mm

Peso 49 kg

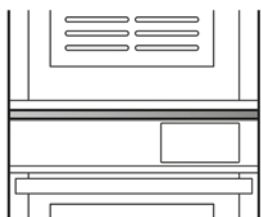
Tipo de apertura Abatible

Precio **3.180,00 €**

### Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 200,00 €**

## Accesorios 460x330



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

#### Obligatorio

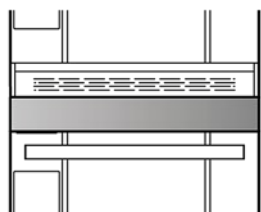
EVEREO® CUBE + EVEREO® CUBE  
EVEREO® CUBE (inferior) + BAKERLUX SHOP.Pro™  
EVEREO® CUBE (inferior) + SPEED.PRO™

#### Producto

XWEQT-00HS-E

#### Precio

**100,00 €**



### Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + SPEED.Pro™.

#### Obligatorio

EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (inferior)

#### Producto

XWSQW-00HS-E

#### Precio

**210,00 €**



### Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad 8 460x330 Dimensiones - a x p x a 594 x 546 x 738 mm

Distancia entre bandejas 60 mm Peso 8 kg

#### Producto

XWKRT-08HS-H

#### Precio

**446,00 €**



### Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad 6 460x330 Dimensiones - a x p x a 594 x 546 x 559 mm

Distancia entre bandejas 60 mm Peso 6 kg

#### Producto

XWKRT-06HS-M

#### Precio

**424,00 €**



### Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a 594 x 546 x 355 mm Peso 4 kg

#### Producto

XWKRT-00HS-L

#### Precio

**320,00 €**



### Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

#### Compatible con

Stand (\*-H; \*-M; \*-L)

#### Producto

XUC012

#### Precio

**234,00 €**



### Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

#### Producto

XUC025

#### Precio

**118,00 €**

## Accesorios 460x330



### Adaptador soportes laterales GN1/2 per EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la instalación de soportes laterales que permiten utilizar bandejas GN1/2 en lugar de 460x330.

Producto	Precio
XUC086	<b>130,00 €</b>



### Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Producto	Precio
XEC012	<b>460,00 €</b>





# Accesorios GN 1/1

## SUPERHOLDING LID



### SUPERHOLDING LID

Tapa en policarbonato.

Altura	Producto	Precio
12.5 mm	TG802	<b>16,00 €</b>

## Preserving Essentials



### BLACK.20

Bandeja en acero inoxidable antiadherente.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG895	<b>78,00 €</b>



### BLACK.40

Bandeja en acero inoxidable antiadherente.

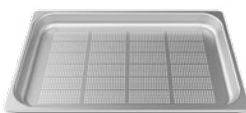
Altura	Producto	Precio
40 mm	TG900	<b>79,00 €</b>



### FORO.STEEL20

Bandeja en acero inoxidable perforada.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG810	<b>41,00 €</b>



### FORO.STEEL40

Bandeja en acero inoxidable perforada.

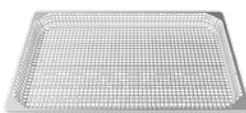
Altura	Producto	Precio
40 mm	TG820	<b>43,00 €</b>



### FORO.STEEL65

Bandeja en acero inoxidable perforada.

Altura	Producto	Precio
65 mm	TG830	<b>45,00 €</b>



### STEAM

Bandeja en acero inoxidable perforada para cocciones al vapor.

Altura	Producto	Precio
40 mm	GRP815	<b>77,00 €</b>



### STEEL.20

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG805	<b>39,00 €</b>

## Accesorios GN 1/1



### STEEL.40

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG815	<b>45,00 €</b>



### STEEL.65

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
65 mm	TG825	<b>49,00 €</b>



### STEEL.GRID

Parrilla plana en acero inoxidable

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP806	<b>30,00 €</b>

## Accesorios GN 1/2

### SUPERHOLDING LID



### SUPERHOLDING LID

Tapa en policarbonato.

Altura	Producto	Precio
12.5 mm	TG806	<b>11,00 €</b>

# Accesorios 460x330

## Preserving Essentials



### BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
11 mm	TG305	*precio unitario <b>15,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP305	<b>15,00 €</b>



### FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG310	*precio unitario <b>20,00 €</b>



### FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

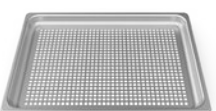
Altura	Producto	Precio
10 mm	TG330	*precio unitario <b>28,00 €</b>



### PAN.FRY

Bandeja esmaltada para fritos.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG350	<b>37,00 €</b>



### STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP350	<b>85,00 €</b>

# Accesorios

## Detergentes



### SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene n° 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

---

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	<b>85,00 €</b>
6 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>81,00 €</b>
30 cajas (precio por caja)	DB1044	<b>77,00 €</b>

## Accesorios



### MULTI.Day HOT VACUUM

Producto	<b>XUC135</b>
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	110-240V 1N~
Potencia eléctrica	0.011 kW
Dimensiones - a x p x a	540 x 430 x 580 mm
Peso	12 kg
Requisitos entrada de aire comprimido	5-8 bar   75-120 psi   60 l/min   2.1 cfm
Precio	<b>1.340,00 €</b>

### MULTI.Day stand



#### Tapas laterales

Tapas laterales para compartimento de compresor.

Peso	6 kg
------	------

Compatible con	XUC146
----------------	--------

Producto	XUC136
----------	--------

Precio	<b>170,00 €</b>
--------	-----------------

#### Stand con estante

Soporte multifuncional para almacenar las bandejas y colocar HOT VACUUM a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a	600 x 514 x 878 mm	Peso	19 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con	XUC135
----------------	--------

Producto	XUC146
----------	--------

Precio	<b>640,00 €</b>
--------	-----------------

### Stand MULTI.Day con compresor



#### Stand cerrado con compresor

Soporte para colocar HOT VACUUM a la altura perfecta para trabajar con compresor integrado. Disponible solo para algunos mercados - contactar con el departamento comercial para información adicional.

Dimensiones - a x p x a	600 x 514 x 878 mm	Voltaje	230V
Peso	40 kg	Frecuencia	50 Hz
Potencia eléctrica	0.75 kW	Compressed air outlet	5-8 bar

Compatible con	XUC135
----------------	--------

Producto	XUC144
----------	--------

Precio	<b>1.270,00 €</b>
--------	-------------------

# Accesorios

## MULTI.DAY BAGS



### MULTI.DAY BAGS

1000 Bolsas certificadas para envasado al vacío 200x300mm.

Dimensiones - a x p 200 x 300 mm

Producto

XUC137

Precio

**234,00 €**



### MULTI.DAY BAGS

500 Bolsas certificadas para envasado al vacío 300x400 mm.

Dimensiones - a x p 300 x 400 mm

Producto

XUC147

Precio

**234,00 €**

# Accesorios GN 1/1

## MULTI.Day Essentials



### Panel separación líquidos

Estante de acero perforado para almacenar alimentos que necesiten permanecer separados de sus líquidos.

Altura	Producto	Precio
100 mm	TG113	<b>22,00 €</b>



### VACUUM.100

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
100 mm	TG111	<b>62,00 €</b>



### VACUUM.40

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG112	<b>54,00 €</b>



### VACUUM.LID

Tapa en acero inoxidable con burlete en silicona para uso alimenticio.

Altura	Producto	Precio
35 mm	TG110	<b>118,00 €</b>



## Accesorios GN 1/2

### MULTI.Day Essentials



#### Panel separación líquidos

Estante de acero perforado para almacenar alimentos que necesiten permanecer separados de sus líquidos.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG123	<b>16,00 €</b>



#### VACUUM.100

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
100 mm	TG121	<b>39,00 €</b>



#### VACUUM.40

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG122	<b>35,00 €</b>



#### VACUUM.LID

Tapa en acero inoxidable con burlete en silicona para uso alimenticio.

Altura	Producto	Precio
25 mm	TG120	<b>92,00 €</b>

# ¿Cómo de inteligente será la cocina con un horno Unox?

## DATA DRIVEN COOKING



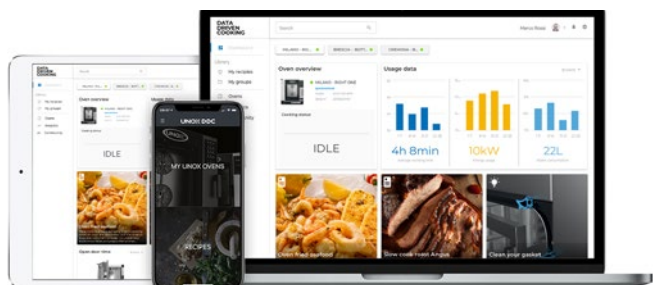
Crea & comparte



Monitoriza



Mejora



### DATA DRIVEN COOKING

Data Driven Cooking permite controlar tus hornos en cualquier momento, en cualquier lugar.

Podrás monitorizar en tiempo real las condiciones operativas de tus equipos, crear nuevas recetas y compartirlas con tus hornos.

La inteligencia artificial transformará los datos de consumo en información útil y te permitirá aumentar tus beneficios diarios.

## Professional

Crea y modifica programas de cocción	✓
Monitoriza los consumos on-line	✓
Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach	✓
Gestión acceso a múltiples cuentas	✗
Monitorización remota service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Acceso REST API	✗
Envío de programas de cocción a los hornos en remoto	hasta 5 hornos / EVEREO®
Hornos conectados	hasta 5 hornos / EVEREO®
Activación cuenta Professional	Gratuito
Cuota mensual por EVEREO® conectado	Gratuito

## Enterprise

Crea y modifica programas de cocción	✓
Monitoriza los consumos on-line	✓
Inteligencia Artificial Unox DDC.Coach	✓
Gestión acceso a múltiples cuentas*	✓
Monitorización remota service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Acceso REST API	✓
Envío de programas de cocción a los hornos en remoto	ilimitado
Hornos conectados	ilimitado
Activación cuenta Enterprise	200,00 €
Cuota mensual por EVEREO® conectado	6,00 €/ mes

\*Configuración DDC y asistencia Kitchen Sheduler 60,00€/ hora





## EUROPE

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	--	---

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI1828A6 impresión 09-2021

Condiciones de Venta: Embalaje incluido - IVA no incluido

Las fotografías utilizadas en esta lista de precios son solo para fines demostrativos.