



LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 06-2022



FRANÇAIS





EVEREO® 600

Conservateur d'aliments

La préservation à température de service des aliments est une technologie brevetée qui a été conçue pour conserver les aliments à la température à laquelle ils seront servis et dégustés. Cela signifie que vous pouvez cuire vos produits, les garder au chaud sans avoir besoin de les congeler puis les régénérer et les servir en quelques secondes à tout moment sans devoir faire attendre vos clients. Avec seulement 600 mm de profondeur, EVEREO® 600 est la solution compacte qui s'accommodera parfaitement dans les cuisines peu profondes ou sur le comptoir d'un bar. L'EVEREO® 600 s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite. La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que les dimensions compactes permettent un accès rapide pour les servir sans avoir à sortir les plaques.

Isolation thermique et sécurité

Protek.SAFE™:

efficacité thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Distribution de l'air dans la chambre de conservation



AIR.Maxi™:

gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Contrôle de la température

Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Réglages

- Température : 58 °C – 75 °C
- Réglage automatique des programmes: possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- Désignation plaque: possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- Liste MULTI.Time: technologie qui permet de paramétrer jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- ROP: réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- MULTY.DAY MODE: choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- SUPERHOLDING MODE: définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- MEALME MODE: vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Limiteur de température de sécurité

Conservateur d'aliments GN 1/1



10 GN 1/1

⚡ Électrique

Modèle fours XEEC-1011-EPR

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 220-240V 1N~

Puissance électrique 2,9 kW

Dimensions - l x p x h 750 x 628 x 915 mm

Poids 82 kg

Type d'ouverture Charnière à gauche

Prix **6.810,00 €**

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEEC-1011-EPL

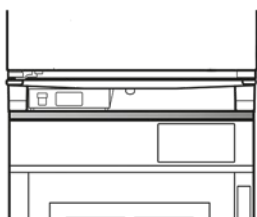
Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Accessoires GN 1/1



Kit de superposition EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et la superposition d'EVEREO® + four CHEFTOP COUNTERTOP.

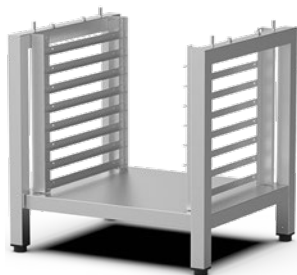
Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
XUC001 - Kit première installation pour le four	EVEREO® 600 (en bas) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	130,00 €



Kit de superposition EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition d'EVEREO® + EVEREO® ou EVEREO® + FOUR.

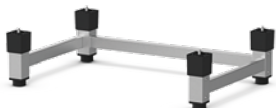
Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
XUC001 - Kit première installation pour le four	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (en bas) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	58,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 653 x 753 mm
Distance entre niveaux	65 mm	Poids	15 kg
		Article	XEERC-0811-H
		Prix	495,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	744 x 491 x 178 mm	Poids	4 kg
		Article	XWERC-0011-F
		Prix	290,00 €



Base mobile pour colonne

Permet de déplacer une colonne composée d'EVEREO® en toute sécurité. Il ne peut être installé que sur un cadre pour un positionnement au sol.

Dimensions - h	140 mm	Article	XUC039
		Prix	430,00 €
Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire		
Accessoires pour positionner le four au sol	EVEREO® 600 + EVEREO® 600 + EVEREO® 600 (en bas) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP 5 GN 1/1		



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Article	XUC012
		Prix	252,00 €
Compatible avec	Piètement (*-H; *-M; *-L)		

Accessoires GN 1/1



Pieds

Pieds pour le positionnement du banc.

Dimensions - h 100 mm

Article	Prix
XUC044	128,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC006	255,00 €



EVEREO® 900

Conservateur d'aliments

Le système de préservation à température de service est une technologie brevetée conçue pour préserver les aliments à la température à laquelle ils sont servis et consommés. Cela signifie que vous pouvez cuire les aliments, les garder au chaud sans les congeler, les régénérer et les servir en quelques secondes à tout moment de la journée, avec des temps d'attente réduits à zéro pour les clients. EVEREO® 900 est la solution optimale pour tous les environnements qui ont un espace limité en termes de largeur. En moins d'un mètre carré, avec deux unités EVEREO® superposées, vous pouvez préserver jusqu'à 240 portions de nourriture, en optimisant chaque millimètre de votre cuisine. EVEREO® 900 s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite.

Isolation thermique et sécurité

Protek.SAFE™:

efficacité thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Distribution de l'air dans la chambre de conservation



AIR.Maxi™:

gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Contrôle de la température

Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Réglages

- Température : 58 °C – 75 °C
- Réglage automatique des programmes: possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- Désignation plaque: possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- Liste MULTI.Time: technologie qui permet de paramétrer jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- ROP: réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- MULTY.DAY MODE: choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- SUPERHOLDING MODE: définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- MEALME MODE: vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Limiteur de température de sécurité

Conservateur d'aliments GN 1/1



10 GN 1/1

⚡ Électrique

Modèle fours **XEEC-1013-EPR**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 220-240V 1N~

Puissance électrique 2,9 kW

Dimensions - l x p x h 535 x 883 x 915 mm

Poids 70 kg

Type d'ouverture Charnière à gauche

Prix **6.810,00 €**

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEEC-1013-EPL

Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Accessoires GN 1/1



Kit de superposition EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition d'EVEREO® + EVEREO® ou EVEREO® + FOUR.

Il nécessite aussi l'achat de

XUC001 - Kit première installation pour le four

Obligatoire

EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (en bas) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.

Article

XEEQC-0013-E

Prix

58,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	518 x 779 x 744 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	24 kg

Article

XWCRC-0613-H

Prix

640,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article

XWCRC-0013-F

Prix

310,00 €



Base mobile pour colonne

Permet de déplacer une colonne composée d'EVEREO® en toute sécurité. Il ne peut être installé que sur un cadre pour un positionnement au sol.

Dimensions - h	140 mm
----------------	--------

Il nécessite aussi l'achat de

Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire

EVEREO® 900 + EVEREO® 900
EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H
EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT 5 GN 1/1

Article

XUC019

Prix

400,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm
----------------	--------

Compatible avec

Piètement (*-M; *-L)

Article

XUC012

Prix

252,00 €



Pieds

Pieds pour le positionnement du banc.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Article

XUC044

Prix

128,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article

XEC006

Prix

255,00 €



EVEREO® CUBE

Conservateur d'aliments

La conservation des aliments à température de service est une technologie brevetée qui a été conçue pour conserver les aliments à la température à laquelle ils sont servis et consommés. Cela signifie que vous pouvez cuire des aliments, les maintenir au chaud sans les congeler et les régénérer, et les servir en quelques secondes à n'importe quel moment de la journée et avec des temps d'attente réduits à zéro pour les clients. Avec seulement 600 mm de profondeur, l'EVEREO® CUBE est la solution compacte pour une installation rapide dans les petits espaces et à l'extérieur de la cuisine. L'EVEREO® CUBE s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite. La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que la taille compacte permet d'identifier rapidement les produits à servir sans sortir les plaques.

Isolation thermique et sécurité

Protek.SAFE™:

efficacité thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Contrôle de la température

Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Distribution de l'air dans la chambre de conservation



AIR.Maxi™:

gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Réglages

- Température : 58 °C – 75 °C
- Réglage automatique des programmes: possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- Désignation plaque: possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- Liste MULTI.Time: technologie qui permet de paramétrer jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- ROP: réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- MULTY.DAY MODE: choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- SUPERHOLDING MODE: définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- MEALME MODE: vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Limiteur de température de sécurité

Conservateur d'aliments 460x330



10 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	XEEC-10HS-EPR
Distance entre niveaux	28 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	1,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 590 x 610 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	3.400,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEEC-10HS-EPL	140,00 €



10 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	XEEC-10HS-EPD
Distance entre niveaux	28 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	1,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 590 x 610 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	3.400,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire 200,00 €

Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire

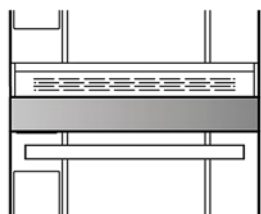
EVEREO® CUBE +
EVEREO® CUBE
EVEREO® CUBE (en bas)
+ BAKERLUX SHOP.Pro™
EVEREO® CUBE (en bas)
+ SPEED.PRO™

Article

XWEQT-00HS-E

Prix

110,00 €



Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire

EVEREO® CUBE +
SPEED.PRO™ (en bas)

Article

XWSQW-00HS-E

Prix

230,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg

Article

XWKRT-08HS-H

Prix

480,00 €



Piètement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg

Article

XWKRT-06HS-M

Prix

455,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 355 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article

XWKRT-00HS-L

Prix

340,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm
----------------	--------

Compatible avec

Piètement (*-H; *-M; *-L)

Article

XUC012

Prix

252,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Article

XUC025

Prix

128,00 €

Accessoires 460x330



Support kit latéral GN1/2 pour EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation de supports latéraux qui vous permettent d'utiliser des plaques GN1/2 au lieu du 460x330.

Article	Prix
XUC086	140,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC012	495,00 €

Accessoires GN 1/1

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Couvercle en polycarbonate.

Hauteur	Article	Prix
12.5 mm	TG802	18,00 €

Preserving Essentials



BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	84,00 €



BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

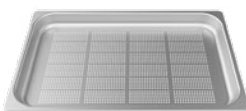
Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	85,00 €



FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG810	44,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

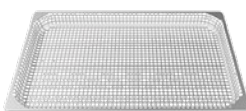
Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG820	47,00 €



FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	49,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	83,00 €



STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	42,00 €

Accessoires GN 1/1



STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG815	49,00 €



STEEL.65

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG825	53,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP806	33,00 €

Accessoires GN 1/2

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Couvercle en polycarbonate.

Hauteur	Article	Prix
12.5 mm	TG806	12,00 €

Accessoires 460x330

Preserving Essentials



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 17,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	17,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 22,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

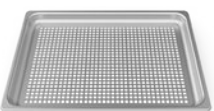
Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 30,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	40,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	91,00 €

Accessoires

Détergent



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	91,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	87,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	83,00 €

Accessoires



MULTI.Day HOT VACUUM

Article	XUC135
Fréquence	50/60 Hz
Voltage	110-240V 1N~
Puissance électrique	0.011 kW
Dimensions - l x p x h	540 x 430 x 580 mm
Poids	12 kg
Besoins en air comprimé d'entrée	5-8 bar 75-120 psi 60 l/min 2.1cfm
Prix	1.440,00 €

Piètement MULTI.Day



Couvertures latérales

Couvercles latéraux pour compartiment compresseur.

Poids	6 kg	
Compatible avec XUC146	Article XUC136	Prix 180,00 €



Piètement avec support plaques

Support multifonctionnel pour stocker les plaques et placer HOT VACUUM à la hauteur parfaite pour travailler.

Dimensions - l x p x h	600 x 514 x 878 mm	Poids	19 kg
Compatible avec XUC135	Article XUC146	Prix 690,00 €	

Support fermé MULTI.Day avec compresseur



Support fermé avec compresseur

Support pour placer HOT VACUUM à la hauteur parfaite pour travailler avec compresseur intégré. Uniquement disponible pour certains marchés - contactez le team de vente pour plus d'informations.

Dimensions - l x p x h	600 x 514 x 878 mm	Voltage	230V
Poids	40 kg	Fréquence	50 Hz
Puissance électrique	0.75 kW	Sortie d'air comprimé	5-8 bar
Compatible avec XUC135	Article XUC144	Prix 1.360,00 €	

Accessoires



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

Compatible avec

XUC146
XUC144

Article

XUC012

Prix

252,00 €

SACHETS MULTI.DAY



SACHETS MULTI.DAY

1000 sacs à vide certifiés, 200x300mm.

Dimensions - l x h 200 x 300 mm

Article

XUC137

Prix

252,00 €



SACHETS MULTI.DAY

500 sacs à vide certifiés, 300x400 mm.

Dimensions - l x h 300 x 400 mm

Article

XUC147

Prix

252,00 €

Accessoires GN 1/1

MULTI.DAY ESSENTIALS



Fond de séparation des liquides

Étagère en acier perforé pour le stockage des aliments qui doivent être séparés de ses liquides.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG113	24,00 €



VACUUM.100

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
100 mm	TG111	67,00 €



VACUUM.40

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG112	58,00 €



VACUUM.LID

Couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone pour usage alimentaire.

Hauteur	Article	Prix
35 mm	TG110	127,00 €

Accessoires GN 1/2

MULTI.DAY ESSENTIALS



Fond de séparation des liquides

Étagère en acier perforé pour le stockage des aliments qui doivent être séparés de ses liquides.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG123	18,00 €



VACUUM.100

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
100 mm	TG121	42,00 €



VACUUM.40

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG122	38,00 €



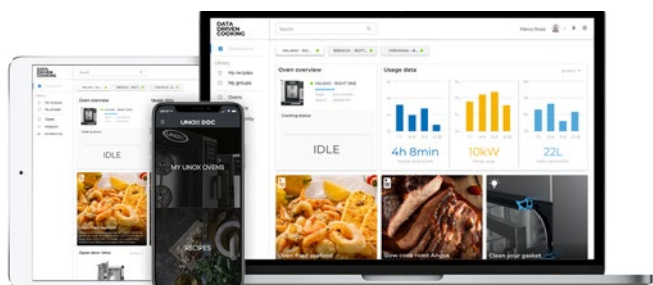
VACUUM.LID

Couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone pour usage alimentaire.

Hauteur	Article	Prix
25 mm	TG120	99,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux EVEREO® à distance	jusqu'à 5 EVEREO®
EVEREO® connectés	jusqu'à 5 EVEREO®
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux EVEREO® à distance	illimité
EVEREO® connectés	illimité
Activation du compte Enterprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler 60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40			

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



LI1826A7 publié 06-2022

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue

Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.