



## PREISLISTE

GÜLTIG AB 04-2023



DEUTSCH





## EVEREO® 600

### Lebensmittel-Konservierer auf Serviertemperatur

Service Temperatur Lebensmittelkonservierung ist eine patentierte Technologie, die entwickelt wurde, um Speisen bei der Temperatur zu konservieren, bei der sie serviert und gegessen werden. Das bedeutet, dass Sie Speisen garen, ohne Schockfrostung und Regeneration warm halten und in wenigen Sekunden servieren können - zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit für Ihre Kunden. Mit nur 600 mm Tiefe ist der EVEREO® 600 die kompakte Lösung für schnelle Installationen in kleinen Räumen und außerhalb des Küchenbereichs. Der EVEREO® 600 passt problemlos in jedes Geschäft und ist mit linker oder rechter Türöffnung erhältlich. Das breite Glas und die LED-Beleuchtung ermöglichen eine maximale Sichtbarkeit der Produkte, während die kompakte Größe es Ihnen ermöglicht, die zu servierenden Produkte schnell zu identifizieren, ohne die Bleche herausnehmen zu müssen.

## Wärmeisolierung und Sicherheit

### Protek.SAFE™:

maximale thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (entspricht der Vorschrift IEC/EN60335-2-42)

## Luftverteilung in der Konservierungskammer



### AIR.Maxi™:

Luftstromgeschwindigkeitsmanagement, der Luftstrom wird intelligent umverteilt

## Temperaturkontrolle

Sensoren der neuesten Generation ermöglichen die Einrichtung von EVEREO® mit einer Sicherheit von einem Präzisionsgrad von 0.5 °C

## Einstellungen

- Temperatur: 58 °C – 75 °C
- Automatische Programmeinstellung: Möglichkeit der Auswahl der zu konservierenden Lebensmittel in der vorinstallierten Programmliste und automatische Regenerationszeit, Konservierungstemperatur und -zeit werden für Sie eingestellt
- Blechzuweisung: Möglichkeit, ein Konservierungsprogramm einem bestimmten Blech zuzuordnen
- MULTI.Time Liste: Technologie zur Verwaltung von bis zu 06 Zeitschaltuhren zur gleichzeitigen Konservierung verschiedener Produkte
- ROP: Die Programme Reorder Point (die Mindestanzahl an Sous-Vide-Einzelportionen, die immer in Ihrer Kammer vorhanden sein muss) zu verwalten, damit Ihnen während des Service nicht die meistverkauften Menüpunkte ausgehen
- CLIMA.Control: Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt

## Programme

- Speichern Sie Programme für bis zu 256 Programme
- MULTY.DAY MODE: Wählen oder stellen Sie das Programm ein, das am besten geeignet ist, um Ihre Lebensmittel tage- oder wochenlang in versiegelten Behältern aufzubewahren
- SUPERHOLDING MODE: Stellen Sie Ihre persönlichen Programme ein, während Sie offene Behälter oder Schalen verwenden, und lassen Sie Ihre Lebensmittel bei der genauen Temperatur aufbewahren
- MEALME MODE: Sie können die Programme mit den Lebensmitteln verwenden, die Sie bei einem unserer von MEALME zugelassenen Lieferanten bestellt haben

## Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- Lüfterradbremse zur Eindämmung von Energieverlusten beim Öffnen der Tür
- Sicherheitstemperaturbegrenzer

# Lebensmittel-Konservierer auf Serviertemperatur GN 1/1



## 10 GN 1/1

 Elektro

Ofen Modelle **XEEC-1011-EPR**

Blech Abstand 67 mm

Frequenz 50 / 60 Hz

Spannung 220-240V 1N~

Elektrische Leistung 2,9 kW

Abmessungen - B x T x H 750 x 628 x 915 mm

Gewicht 82 kg

Öffnungsart Linksanschlag (Türgriff Rechts)

Preis **7.000,00 €**

Sonderausstattung

Rechtsanschlag (Türgriff Links)

Artikel

XEEC-1011-EPL

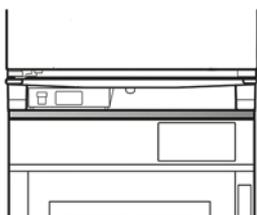
Aufpreis

300,00 €

Hinweise

**Sonderanfertigung der Einhanggestelle nach Wunsch** - Aufpreis **200,00 €**

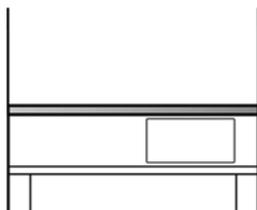
## Zubehör GN 1/1



### EVEREO® Stapelkit

Dieser Montagesatz enthält alles, was Sie zum Installieren und Stapeln des EVEREO® + CHEFTOP COUNTERTOP offen benötigen.

Erfordert den Kauf von	Erforderlich	Artikel	Preis
XUC001 - Ersten Einbausatzes für den Backofen	EVEREO® 600 (unten) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	<b>138,00 €</b>



### EVEREO® Stapelkit

Dieser Montagesatz enthält alles, was Sie zum Installieren und Stapeln von EVEREO® + EVEREO® oder EVEREO® + OFEN benötigen.

Erfordert den Kauf von	Erforderlich	Artikel	Preis
XUC001 - Ersten Einbausatzes für den Backofen	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (unten) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	<b>62,00 €</b>



### Untergestell hoch

Die praktische Halterung ist ideal, um Bleche sicher zu verstauen und bringt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Kapazität	8 GN 1/1	Abmessungen - b x t x h	750 x 653 x 753 mm
Blech Abstand	65 mm	Gewicht	15 kg
		Artikel	XEERC-0811-H
		Preis	<b>525,00 €</b>



### Untergestell zur Bodenpositionierung

Erforderlich für die Positionierung des Ofens auf dem Boden.

Abmessungen - b x t x h	744 x 491 x 178 mm	Gewicht	4 kg
		Artikel	XWERC-0011-F
		Preis	<b>310,00 €</b>



### Mobiler Säulenfuß

Ermöglicht eine EVEREO® Station sicher zu bewegen. Kann nur auf einem Bodenstehend aufgestellt werden.

Abmessungen - h	140 mm						
Erfordert den Kauf von	Untergestell zur Bodenpositionierung	Erforderlich	EVEREO® 600 + EVEREO® 600 + EVEREO® 600 (unten) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP 5 GN 1/1	Artikel	XUC039	Preis	<b>455,00 €</b>



### Drehbares Rad mit Bremse

Sie erleichtern die Reinigung. Das Set enthält 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse und Ketten für die Wandmontage.

Abmessungen - h	110 mm				
Kompatibel mit	Untergestell (*-H; *-M; *-L)	Artikel	XUC012	Preis	<b>268,00 €</b>

## Zubehör GN 1/1



### Füße

Verstellbare Füße zur Positionierung auf der Arbeitsplatte.

Abmessungen - h 100 mm

Artikel	Preis
XUC044	<b>136,00 €</b>



### Wi-Fi-Verbindung

Ermöglicht die drahtlose Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Artikel	Preis
XEC006	<b>272,00 €</b>





## EVEREO® 900

### Lebensmittel-Konservierer auf Serviertemperatur

Service Temperatur Lebensmittelkonservierung ist eine patentierte Technologie, die entwickelt wurde, um Speisen bei der Temperatur zu konservieren, bei der sie serviert und gegessen werden. Das bedeutet, dass Sie Speisen kochen, ohne Schockfrostern und Regenerieren warm halten und in wenigen Sekunden servieren können - zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit für Ihre Kunden. EVEREO® 900 ist die optimale Lösung für all jene Umgebungen, die in der Breite wenig Platz haben.

Auf weniger als 1 Quadratmeter können Sie mit zwei gestapelten EVEREO®-Einheiten bis zu 240 Speiseportionen unterbringen und so jeden Millimeter Ihrer Küche optimieren. EVEREO® 900 passt problemlos in jede Art von Betrieb und ist mit linker oder rechter Türöffnung erhältlich.

## Wärmeisolierung und Sicherheit

### Protek.SAFE™:

maximale thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (entspricht der Vorschrift IEC/EN60335-2-42)

## Luftverteilung in der Konservierungskammer



### AIR.Maxi™:

Luftstromgeschwindigkeitsmanagement, der Luftstrom wird intelligent umverteilt

## Temperaturkontrolle

Sensoren der neuesten Generation ermöglichen die Einrichtung von EVEREO® mit einer Sicherheit von einem Präzisionsgrad von 0.5 °C

## Einstellungen

- Temperatur: 58 °C – 75 °C
- Automatische Programmeinstellung: Möglichkeit der Auswahl der zu konservierenden Lebensmittel in der vorinstallierten Programmliste und automatische Regenerationszeit, Konservierungstemperatur und -zeit werden für Sie eingestellt
- Blechzuweisung: Möglichkeit, ein Konservierungsprogramm einem bestimmten Blech zuzuordnen
- MULTI.Time Liste: Technologie zur Verwaltung von bis zu 06 Zeitschaltuhren zur gleichzeitigen Konservierung verschiedener Produkte
- ROP: Die Programme Reorder Point (die Mindestanzahl an Sous-Vide-Einzelportionen, die immer in Ihrer Kammer vorhanden sein muss) zu verwalten, damit Ihnen während des Service nicht die meistverkauften Menüpunkte ausgehen
- CLIMA.Control: Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt

## Programme

- Speichern Sie Programme für bis zu 256 Programme
- MULTY.DAY MODE: Wählen oder stellen Sie das Programm ein, das am besten geeignet ist, um Ihre Lebensmittel tage- oder wochenlang in versiegelten Behältern aufzubewahren
- SUPERHOLDING MODE: Stellen Sie Ihre persönlichen Programme ein, während Sie offene Behälter oder Schalen verwenden, und lassen Sie Ihre Lebensmittel bei der genauen Temperatur aufbewahren
- MEALME MODE: Sie können die Programme mit den Lebensmitteln verwenden, die Sie bei einem unserer von MEALME zugelassenen Lieferanten bestellt haben

## Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- Lüfterradbremse zur Eindämmung von Energieverlusten beim Öffnen der Tür
- Sicherheitstemperaturbegrenzer

# Lebensmittel-Konservierer auf Serviertemperatur GN 1/1



## 10 GN 1/1



Elektro

Ofen Modelle **XEEC-1013-EPR**

Blech Abstand 67 mm

Frequenz 50 / 60 Hz

Spannung 220-240V 1N~

Elektrische Leistung 2,9 kW

Abmessungen - B x T x H 535 x 883 x 915 mm

Gewicht 70 kg

Öffnungsart Linksanschlag (Türgriff Rechts)

Preis **7.000,00 €**

Sonderausstattung

Rechtsanschlag (Türgriff Links)

Artikel

XEEC-1013-EPL

Aufpreis

300,00 €

Hinweise

**Sonderanfertigung der Einhangestelle nach Wunsch - Aufpreis 200,00 €**

## Zubehör GN 1/1



### EVEREO® Stapelkit

Dieser Montagesatz enthält alles, was Sie zum Installieren und Stapeln von EVEREO® + EVEREO® oder EVEREO® + OFEN benötigen.

Erfordert den Kauf von	Erforderlich	Artikel	Preis
XUC001 - Ersten Einbausatzes für den Backofen	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (unten) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	<b>62,00 €</b>



### Untergestell hoch

Die praktische Halterung ist ideal, um Bleche sicher zu verstauen und bringt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Kapazität	6 GN 1/1	Abmessungen - b x t x h	518 x 779 x 744 mm
Blech Abstand	60 mm	Gewicht	24 kg
		Artikel	Preis
		XWCRC-0613-H	<b>680,00 €</b>



### Untergestell zur Bodenpositionierung

Erforderlich für die Positionierung des Ofens auf dem Boden.

Abmessungen - b x t x h	530 x 696 x 178 mm	Gewicht	4 kg
		Artikel	Preis
		XWCRC-0013-F	<b>330,00 €</b>



### Mobiler Säulenfuß

Ermöglicht eine EVEREO® Station sicher zu bewegen. Kann nur auf einem Bodenstehend aufgestellt werden.

Abmessungen - h	140 mm		
Erfordert den Kauf von	Erforderlich	Artikel	Preis
Untergestell zur Bodenpositionierung	EVEREO® 900 + EVEREO® 900 + EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H + EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT 5 GN 1/1	XUC019	<b>425,00 €</b>



### Drehbares Rad mit Bremse

Sie erleichtern die Reinigung. Das Set enthält 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse und Ketten für die Wandmontage.

Abmessungen - h	110 mm		
Kompatibel mit	Artikel	Preis	
Untergestell (*-M; *-L)	XUC012	<b>268,00 €</b>	



### Füße

Verstellbare Füße zur Positionierung auf der Arbeitsplatte.

Abmessungen - h	100 mm		
		Artikel	Preis
		XUC044	<b>136,00 €</b>



### Wi-Fi-Verbindung

Ermöglicht die drahtlose Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Artikel	Preis
XEC006	<b>272,00 €</b>



## EVEREO® CUBE

### Lebensmittel-Konservierer auf Serviertemperatur

Service Temperatur Lebensmittelkonservierung ist eine patentierte Technologie, die entwickelt wurde, um Speisen bei der Temperatur zu konservieren, bei der sie serviert und gegessen werden. Das bedeutet, dass Sie Speisen garen, ohne Schockfrostern und Regenerieren warm halten und in wenigen Sekunden servieren können - zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit für Ihre Kunden. Mit nur 600 mm Tiefe ist der EVEREO® CUBE die kompakte Lösung für schnelle Installationen in kleinen Räumen und außerhalb des Küchenbereichs. Der EVEREO® CUBE passt problemlos in jedes Geschäft und ist mit linker oder rechter Türöffnung erhältlich. Das breite Glas und die LED-Beleuchtung ermöglichen eine maximale Sichtbarkeit der Produkte, während die kompakte Größe eine schnelle Identifizierung der zu servierenden Produkte ermöglicht, ohne die Bleche herausnehmen zu müssen.

## Wärmeisolierung und Sicherheit

### Protek.SAFE™:

maximale thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (entspricht der Vorschrift IEC/EN60335-2-42)

## Temperaturkontrolle

Sensoren der neuesten Generation ermöglichen die Einrichtung von EVEREO® mit einer Sicherheit von einem Präzisionsgrad von 0.5 °C

## Luftverteilung in der Konservierungskammer



### AIR.Maxi™:

Luftstromgeschwindigkeitsmanagement, der Luftstrom wird intelligent umverteilt

## Einstellungen

- Temperatur: 58 °C – 75 °C
- Automatische Programmeinstellung: Möglichkeit der Auswahl der zu konservierenden Lebensmittel in der vorinstallierten Programmliste und automatische Regenerationszeit, Konservierungstemperatur und -zeit werden für Sie eingestellt
- Blechzuweisung: Möglichkeit, ein Konservierungsprogramm einem bestimmten Blech zuzuordnen
- MULTI.Time Liste: Technologie zur Verwaltung von bis zu 06 Zeitschaltuhren zur gleichzeitigen Konservierung verschiedener Produkte
- ROP: Die Programme Reorder Point (die Mindestanzahl an Sous-Vide-Einzelportionen, die immer in Ihrer Kammer vorhanden sein muss) zu verwalten, damit Ihnen während des Service nicht die meistverkauften Menüpunkte ausgehen
- CLIMA.Control: Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt

## Programme

- Speichern Sie Programme für bis zu 256 Programme
- MULTY.DAY MODE: Wählen oder stellen Sie das Programm ein, das am besten geeignet ist, um Ihre Lebensmittel tage- oder wochenlang in versiegelten Behältern aufzubewahren
- SUPERHOLDING MODE: Stellen Sie Ihre persönlichen Programme ein, während Sie offene Behälter oder Schalen verwenden, und lassen Sie Ihre Lebensmittel bei der genauen Temperatur aufbewahren
- MEALME MODE: Sie können die Programme mit den Lebensmitteln verwenden, die Sie bei einem unserer von MEALME zugelassenen Lieferanten bestellt haben

## Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- Lüfterradbremse zur Eindämmung von Energieverlusten beim Öffnen der Tür
- Sicherheitstemperaturbegrenzer

# Lebensmittel-Konservierer auf Serviertemperatur 460x330



## 10 460x330



Ofen Modelle **XEEC-10HS-EPR**

Blech Abstand 28 mm

Frequenz 50 / 60 Hz

Spannung 220-240V 1N~

Elektrische Leistung 1,5 kW

Abmessungen - B x T x H 600 x 590 x 610 mm

Gewicht 49 kg

Öffnungsart Linksanschlag (Türgriff Rechts)

Preis **3.600,00 €**

Sonderausstattung

Rechtsanschlag (Türgriff Links)

Artikel

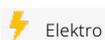
XEEC-10HS-EPL

Aufpreis

140,00 €



## 10 460x330



Ofen Modelle **XEEC-10HS-EPD**

Blech Abstand 28 mm

Frequenz 50 / 60 Hz

Spannung 220-240V 1N~

Elektrische Leistung 1,5 kW

Abmessungen - B x T x H 600 x 590 x 610 mm

Gewicht 49 kg

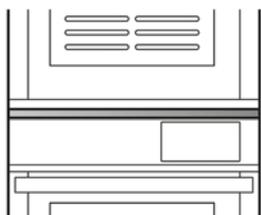
Öffnungsart Öffnung nach unten

Preis **3.600,00 €**

Hinweise

**Sonderanfertigung der Einhangestelle nach Wunsch - Aufpreis 200,00 €**

## Zubehör 460x330



### Installationsset für Doppelstationen

Enthält alle notwendigen Teile für die Installation von zwei gestapelten Öfen.

#### Erforderlich

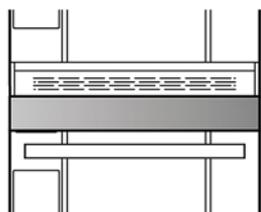
EVEREO® CUBE +  
EVEREO® CUBE  
EVEREO® CUBE (unten)  
+ BAKERLUX SHOP.Pro™  
EVEREO® CUBE (unten)  
+ SPEED.PRO™

#### Artikel

XWEQT-00HS-E

#### Preis

**118,00 €**



### Installationsset für Doppelstationen

Enthält alle notwendigen Teile für die Installation von zwei gestapelten Öfen.

#### Erforderlich

EVEREO® CUBE +  
SPEED.PRO™ (unten)

#### Artikel

XWSQW-00HS-E

#### Preis

**244,00 €**



### Untergestell hoch

Die praktische Halterung ist ideal, um Bleche sicher zu verstauen und bringt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Kapazität	8 460x330	Abmessungen - b x t x h	594 x 546 x 738 mm
Blech Abstand	60 mm	Gewicht	8 kg

#### Artikel

XWKRT-08HS-H

#### Preis

**510,00 €**



### Untergestell mittelhoch

Halterung zum Positionieren des Ofens in der perfekten Arbeitshöhe oder zum Stapeln der Öfen in einer Säule.

Kapazität	6 460x330	Abmessungen - b x t x h	594 x 546 x 559 mm
Blech Abstand	60 mm	Gewicht	6 kg

#### Artikel

XWKRT-06HS-M

#### Preis

**485,00 €**



### Untergestell niedrig

Halterung für eine gestapelte Ofensäule.

Abmessungen - b x t x h	594 x 546 x 355 mm	Gewicht	4 kg
-------------------------	--------------------	---------	------

#### Artikel

XWKRT-00HS-L

#### Preis

**362,00 €**



### Drehbares Rad mit Bremse

Sie erleichtern die Reinigung. Das Set enthält 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse und Ketten für die Wandmontage.

Abmessungen - h	110 mm
-----------------	--------

#### Kompatibel mit

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

#### Artikel

XUC012

#### Preis

**268,00 €**



### Standfüße für Öfen

Füße zur Positionierung des Ofens auf der Arbeitsplatte.

Abmessungen - h	100 mm
-----------------	--------

#### Artikel

XUC025

#### Preis

**136,00 €**

## Zubehör 460x330



### GN1/2 Einhängegestell-Adaptersatz für EVEREO®

Dieser Montagesatz enthält alles, was Sie für den Einbau von Einhängegestellen benötigen, die es Ihnen ermöglichen, GN1/2-Bleche anstelle von 460x330-Blechen zu verwenden.

---

Artikel	Preis
XUC086	<b>150,00 €</b>



### Wi-Fi-Verbindung

Er ermöglicht die drahtlose Verbindung des Ofens mit dem Internet

---

Artikel	Preis
XEC012	<b>525,00 €</b>



# Zubehör GN 1/1

## SUPERHOLDING LID



### SUPERHOLDING LID

Deckel aus Polycarbonat.

Höhe	Artikel	Preis
12.5 mm	TG802	<b>20,00 €</b>

## Preserving Essentials



### BLACK.20

Antihaft-Edelstahlblech.

Höhe	Artikel	Preis
20 mm	TG895	<b>90,00 €</b>



### BLACK.40

Antihaft-Edelstahlblech.

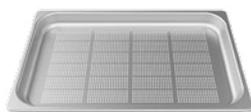
Höhe	Artikel	Preis
40 mm	TG900	<b>91,00 €</b>



### FORO.STEEL20

Gelochtes Edelstahlblech.

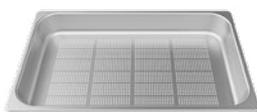
Höhe	Artikel	Preis
20 mm	TG810	<b>47,00 €</b>



### FORO.STEEL40

Gelochtes Edelstahlblech.

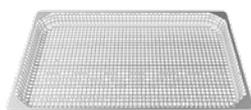
Höhe	Artikel	Preis
40 mm	TG820	<b>50,00 €</b>



### FORO.STEEL65

Gelochtes Edelstahlblech.

Höhe	Artikel	Preis
65 mm	TG830	<b>52,00 €</b>



### STEAM

Gelochtes Edelstahl-Dämpfblech.

Höhe	Artikel	Preis
40 mm	GRP815	<b>88,00 €</b>



### STEEL.20

Edelstahlblech

Höhe	Artikel	Preis
20 mm	TG805	<b>45,00 €</b>

## Zubehör GN 1/1



### STEEL.40

Edelstahlblech

Höhe	Artikel	Preis
40 mm	TG815	<b>52,00 €</b>



### STEEL.65

Edelstahlblech

Höhe	Artikel	Preis
65 mm	TG825	<b>57,00 €</b>



### STEEL.GRID

Flaches Edelstahlgitter

Höhe	Artikel	Preis
8.5 mm	GRP806	<b>35,00 €</b>

## Zubehör GN 1/2

### SUPERHOLDING LID



### SUPERHOLDING LID

Deckel aus Polycarbonat.

Höhe	Artikel	Preis
12.5 mm	TG806	<b>13,00 €</b>

# Zubehör 460x330

## Preserving Essentials



### BAKE

Aluminiumblech. Es kann nur im Pack von 2 Stück bestellt werden.

Höhe	Artikel	Preis
11 mm	TG305	*Einheitspreis <b>19,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Flaches verchromtes Gitter

Höhe	Artikel	Preis
8.5 mm	GRP305	<b>19,00 €</b>



### FORO.BAKE

Gelochtes Aluminiumblech. Es kann nur im Pack von 2 Stück bestellt werden.

Höhe	Artikel	Preis
10 mm	TG310	*Einheitspreis <b>24,00 €</b>



### FORO.BLACK

Antihafbeschichtetes gelochtes Aluminiumblech. Es kann nur im Pack von 2 Stück bestellt werden.

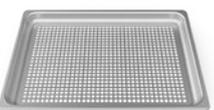
Höhe	Artikel	Preis
10 mm	TG330	*Einheitspreis <b>32,00 €</b>



### PAN.FRY

Antihaf-emailliertes Blech zum Braten

Höhe	Artikel	Preis
20 mm	TG350	<b>43,00 €</b>



### STEAM&FRY

Gelochtes Edelstahlblech zum Dämpfen oder Braten

Höhe	Artikel	Preis
30 mm	GRP350	<b>97,00 €</b>

# Zubehör

## Reinigungsmittel



### SPRAY&Rinse

Praktisches Sprüh-Reinigungsmittel zur manuellen Reinigung aller Arten von Öfen. Entfettet und entfernt alle Arten von Schmutz. Ein Karton enthält 12x750 ml Sprühflaschen. Entsorgen Sie die Flasche, sobald Sie das Produkt verbraucht haben. Nur für Öfen, die nicht mit einem integrierten automatischen Waschsystem ausgestattet sind.

---

	Artikel	Preis
1 Karton	DB1044	<b>111,00 €</b>
6 Kartons (Preis pro Karton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 Kartons (Preis pro Karton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## Zubehör



### MULTI.Day HOT VACUUM

Artikel	<b>XUC135</b>
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	110-240V 1N~
Elektrische Leistung	0.011 kW
Abmessungen - b x t x h	540 x 430 x 580 mm
Gewicht	12 kg
Voraussetzung Drucklufteinlass	5-8 bar   75-120 psi   60 l/min   2.1cfm
Preis	<b>1.530,00 €</b>

### Untergestell MULTI.Day



#### Seitliche Abdeckungen

Seitliche Abdeckungen für den Kompressorraum.

Gewicht	6 kg		
Kompatibel mit	XUC146	Artikel	Preis
		<b>XUC136</b>	<b>190,00 €</b>



#### Untergestell mit Einlegeböden

Multifunktionale Halterung, ideal um Bleche sicher abzustellen und positioniert HOT VACUUM in der perfekten Arbeitshöhe.

Abmessungen - b x t x h	600 x 514 x 878 mm	Gewicht	19 kg
Kompatibel mit	XUC135	Artikel	Preis
		<b>XUC146</b>	<b>730,00 €</b>

### MULTI.Day Geschlossenes Untergestell mit Kompressor



#### Geschlossenes Untergestell mit Kompressor

Untergestell zur Positionierung des HOT VACUUM in der perfekten Arbeitshöhe mit einem integrierten Kompressor. Nur für begrenzte Märkte verfügbar - bitte kontaktieren Sie unser Verkaufsbüro für weitere Informationen.

Abmessungen - b x t x h	600 x 514 x 878 mm	Spannung	230V
Gewicht	40 kg	Frequenz	50 Hz
Elektrische Leistung	0.75 kW	Druckluftausgang	5-8 bar
Kompatibel mit	XUC135	Artikel	Preis
		<b>XUC144</b>	<b>1.440,00 €</b>

## Zubehör



### Drehbares Rad mit Bremse

Sie erleichtern die Reinigung. Das Set enthält 2 Räder mit Bremse, 2 Räder ohne Bremse und Ketten für die Wandmontage.

Abmessungen - h 110 mm

#### Kompatibel mit

XUC146  
XUC144

#### Artikel

XUC012

#### Preis

**268,00 €**

## MULTI.DAY BAGS



### MULTI.DAY BAGS

1000 zertifizierte Vakuüm-Verpackungsbeutel, 200x300 mm.

Abmessungen - b x h 200 x 300 mm

#### Artikel

XUC137

#### Preis

**268,00 €**



### MULTI.DAY BAGS

500 zertifizierte Vakuüm-Verpackungsbeutel, 300x400 mm.

Abmessungen - b x h 300 x 400 mm

#### Artikel

XUC147

#### Preis

**268,00 €**

# Zubehör GN 1/1

## MULTI.Day Essentials



### Bodenblech zur Flüssigkeitsabscheidung

Gelochter Stahlboden zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, die von ihren Flüssigkeiten getrennt bleiben müssen.

Höhe	Artikel	Preis
12 mm	TG113	<b>26,00 €</b>



### VACUUM.100

Edelstahl Blech für die Vakuumierung.

Höhe	Artikel	Preis
100 mm	TG111	<b>72,00 €</b>



### VACUUM.40

Edelstahl Blech für die Vakuumierung.

Höhe	Artikel	Preis
40 mm	TG112	<b>62,00 €</b>



### VACUUM.LID

Edelstahl-Deckel mit lebensmittelechter Silikon-Dichtung.

Höhe	Artikel	Preis
35 mm	TG110	<b>135,00 €</b>

# Zubehör GN 1/2

## MULTI.Day Essentials



### Bodenblech zur Flüssigkeitsabscheidung

Gelochter Stahlboden zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, die von ihren Flüssigkeiten getrennt bleiben müssen.

Höhe	Artikel	Preis
12 mm	TG123	<b>20,00 €</b>



### VACUUM.100

Edelstahl Blech für die Vakuumierung.

Höhe	Artikel	Preis
100 mm	TG121	<b>45,00 €</b>



### VACUUM.40

Edelstahl Blech für die Vakuumierung.

Höhe	Artikel	Preis
40 mm	TG122	<b>41,00 €</b>



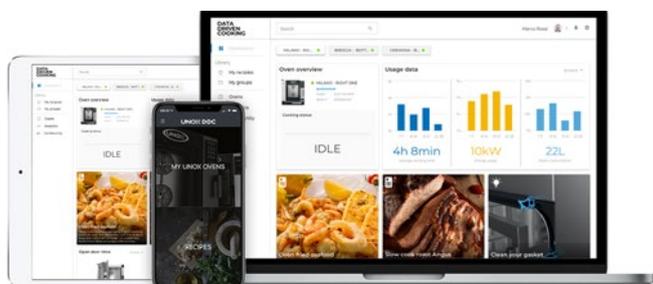
### VACUUM.LID

Edelstahl-Deckel mit lebensmittelechter Silikon-Dichtung.

Höhe	Artikel	Preis
25 mm	TG120	<b>105,00 €</b>

## Das Internet der Küche: Produktivität 4.0

# DATA DRIVEN COOKING



Mit Data Driven Cooking können Sie Ihre Öfen jederzeit und überall überwachen.

Sie können die Betriebsbedingungen in Echtzeit überwachen, neue Rezepte erstellen und sie mit Ihren Öfen teilen.

Künstliche Intelligenz wandelt die Verbrauchsdaten in nützliche Informationen um und ermöglicht es Ihnen, den täglichen Gewinn zu steigern.

### Professional

### Enterprise

Erstellung und Änderung von Kochprogramme	✓
On-line Verbrauchsüberwachung	✓
Unox DDC.Coach Artificial Intelligence	✓
Zugriffsverwaltung von verschiedenen Accounts	✗
Fernüberwachung Service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
REST API access	✗
Übersendung aus der Ferne von Kochprogramme	Bis 5 EVEREO®
Angeschlossene EVEREO®	Bis 5 EVEREO®
Aktivierung Professional Account	-
Monatliche Gebühr für angeschlossenen EVEREO®	-

Erstellung und Änderung von Kochprogramme	✓
On-line Verbrauchsüberwachung	✓
Unox DDC.Coach Artificial Intelligence	✓
Zugriffsverwaltung von verschiedenen Accounts*	✓
Fernüberwachung Service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
REST API access	✓
Übersendung aus der Ferne von Kochprogramme	Unbegrenzt
Angeschlossene EVEREO®	Unbegrenzt
Aktivierung Enterprise Account	200,00 € / pro account Exclusive MwSt.
Monatliche Gebühr für angeschlossenen EVEREO®	6,00 € / month Exclusive MwSt.

\*Kitchen scheduler Setup und Wartung 60,00 € / Stunde - Exclusive MwSt.





## 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 ekipmanlari 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	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. 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: +57 305 21 38 223	<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
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## 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



LI1827A8 Gedruckt 04-2023

Verkaufsbedingungen: Verpackung inklusive - ohne Mehrwertsteuer  
Alle verwendeten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.