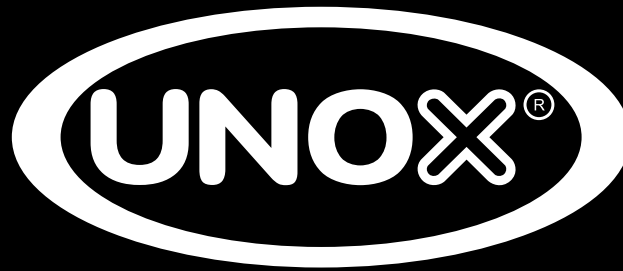


dueeffe ▶



Campos de empleo | Hotelería





¡Una cocina de 10 estrellas!

Raw Kitchen

dueeffe >

Hôtellerie



**CHEFTOP
MIND.Maps™
BIG PLUS**

20 GN 1/1
20 GN 2/1



**EVEREO®
600**

10 GN 1/1



**CHEFTOP
MIND.Maps™
BIG PLUS**

3 GN 1/1
5 GN 1/1
7 GN 1/1
10 GN 1/1

**CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS**

6 min
carga completa
de **bacon
crujiente**

8 min
carga completa
de **chuletas
a la parrilla**

24 min
carga completa
de **arroz
al vapor**

39 min
carga completa
de **pollo asado
(1,kg)**

dueeffe >

*Configura tu cocina
en www.unox.com



**MULTI.Day
Hot Vacuum**



**Bandejas
MULTI.Day**



**Campana
de condensación**



**Bandejas
Cooking Essentials**



La perfección tiene
un sabor dulce

Pastry Kitchen

dueeffe 

Hôtellerie

*Configura tu cocina
en www.unox.com



BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

4 600X400
6 600X400
10 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

4 600X400
6 600X400
10 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS

16 600x400

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

16 min
carga completa
de **croissant**

18 min
carga completa
de **baguette**

25 min
carga completa
de **buñuelos**

20 min
carga completa
de **hojaldre**

dueeffe ▶



Carros
QUICK.Load



Fermentadoras
LIEVOX

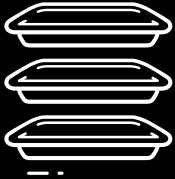


Campana
de condensación



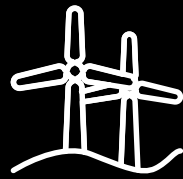
Bandejas
Baking Essentials

Producción grande y mediana



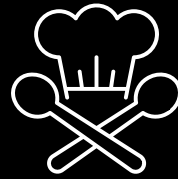
Hornos combinados PLUS, carros, MAXI.LINK, MULTI.Time y MISE.EN.PLACE

Ahorro energético



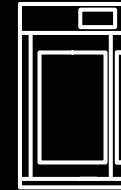
Gestión inteligente del consumo, versatilidad de la oferta

Procesos estandarizados



Recetas guardadas en el panel, siempre utilizables por todo el personal

Mantenimiento a la Temperatura de Servicio



Columna CHEFTOP MIND.Maps™ y EVEREO®

Menú flexible (desde el croissant al desayuno continental)



MULTI.Time, MULTI.Speed, MISE.EN.PLACE, autolavado



¡El buen "gusto" se ve
por la mañana!

Breakfast Lobby



*Configura tu cocina
en www.unox.com



**BAKERLUX
SHOP.Pro™**

600X400
460X330



**EVEREO®
CUBE**

10 460X330



SPEED.Pro™

3 460X330

SPEED.Pro™

16 min
27 croissant

25 min
27 mini-strudel

16 min
45 panesillos
esponjosos

14 min
3 pizzas en
bandeja



**MULTI.Day
Hot Vacuum**



**Bandejas
MULTI.Day**



**Flat
espátula**



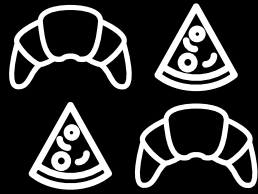
**Bandeja
SPEED.Plate**

Regeneración de productos "rápidos" pero de calidad



Cocciones SPEED
y conservación a la
temperatura de servicio

Menú compuesto por recetas dulces y saladas



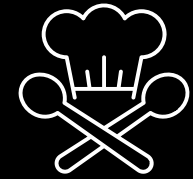
Doble alma del producto,
cocciones BAKE
y cocciones SPEED

Pocos espacios reducidos para los equipos

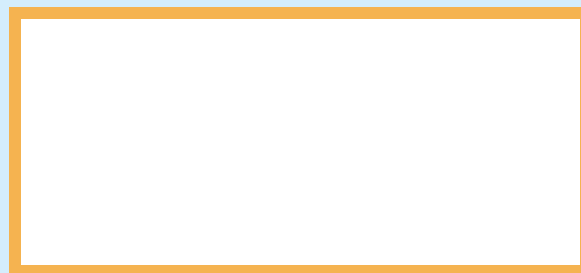


Productos de
dimensiones reducidas,
también en columnas

Personal no cualificado en la cocina



Recetas
preestablecidas
y panel personalizado



Servicio de comida
impecable h24

Room Service

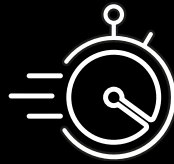


Platos calientes en cada piso



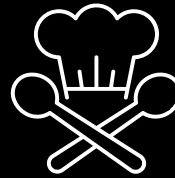
MULTI.Day y SUPERHOLDING alargan los tiempos de conservación

Velocidad del servicio



Comidas siempre listas y almacenadas a la temperatura del servicio

Personal no cualificado



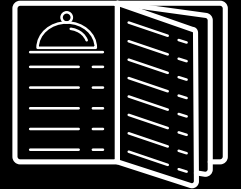
Recetas preestablecidas y panel personalizado

El servicio sin cocina

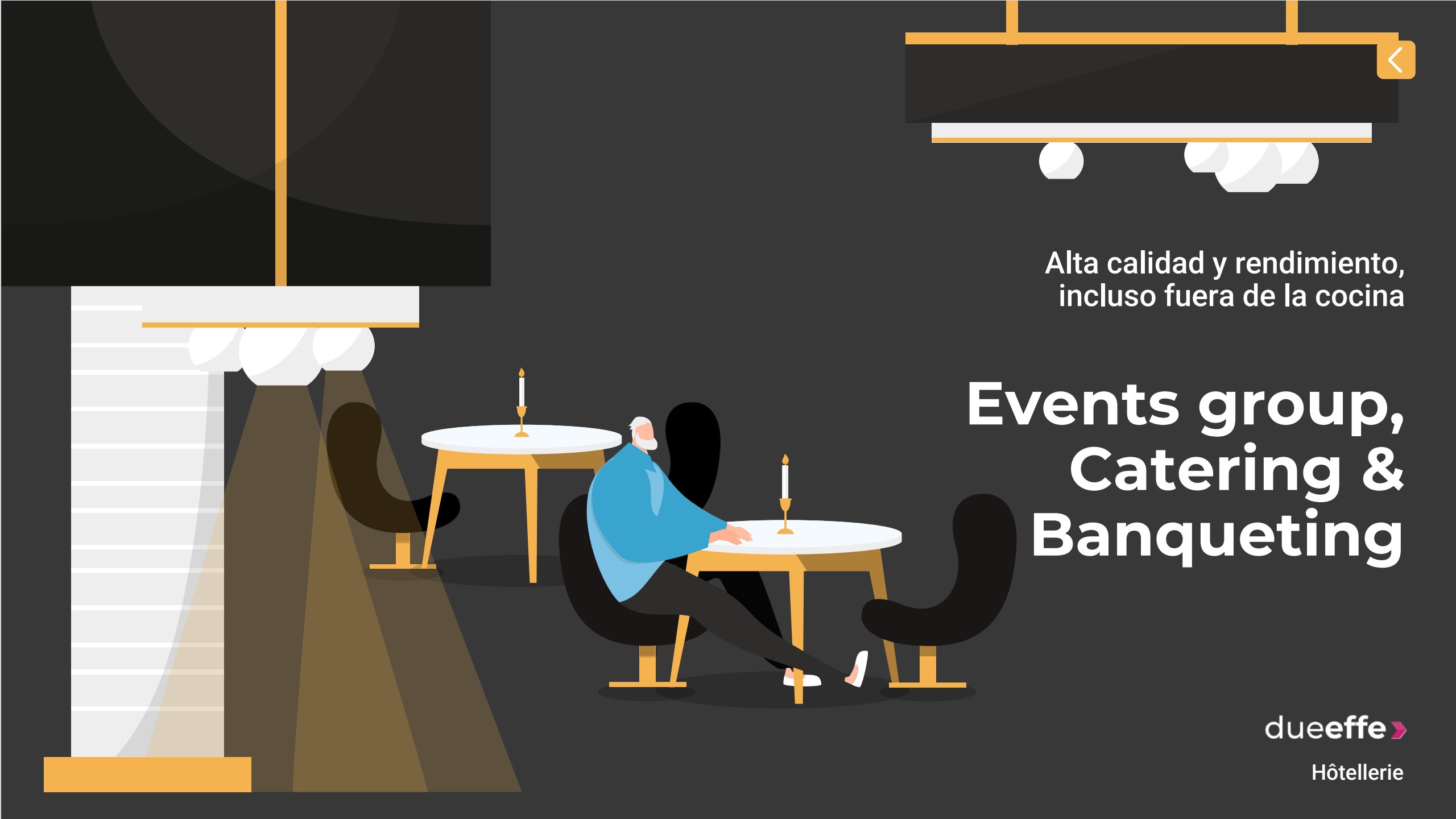


Comidas calientes siempre listas, sin necesidad de regenerar

Diversificación de la oferta



Diferentes platos y un sinfín de posibilidades de comidas listas para servir



Alta calidad y rendimiento,
incluso fuera de la cocina

Events group, Catering & Banqueting

dueeffe 

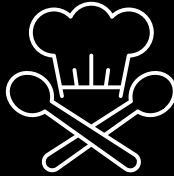
Hôtellerie

Máxima reducción del desperdicio de alimentos



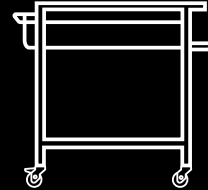
Productos conservados y mantenidos respetando sus características

Optimizar el trabajo del personal



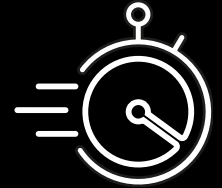
Recetas preestablecidas personalizadas y panel personalizado

Equipo móvil, fácil de mover



Carro móvil con ruedas para mover el producto

Servicio rápido para grandes cantidades



Conservación de los platos a la temperatura de servicio

dueeffe ▶

Events group, Catering & Banqueting

[Volver a los segmentos](#)



EVEREO®
900

10 GN 1/1



EVEREO®
600

10 GN 1/1



EVEREO®
CUBE

10 460X330

EVEREO®

hasta 72h mantenimiento de
alimentos
calientes en
MULTI.Day

hasta 8h mantenimiento
de alimentos
calientes en
SUPERHOLDING

*Configura tu cocina
en www.unox.com



MULTI.Day
Hot Vacuum

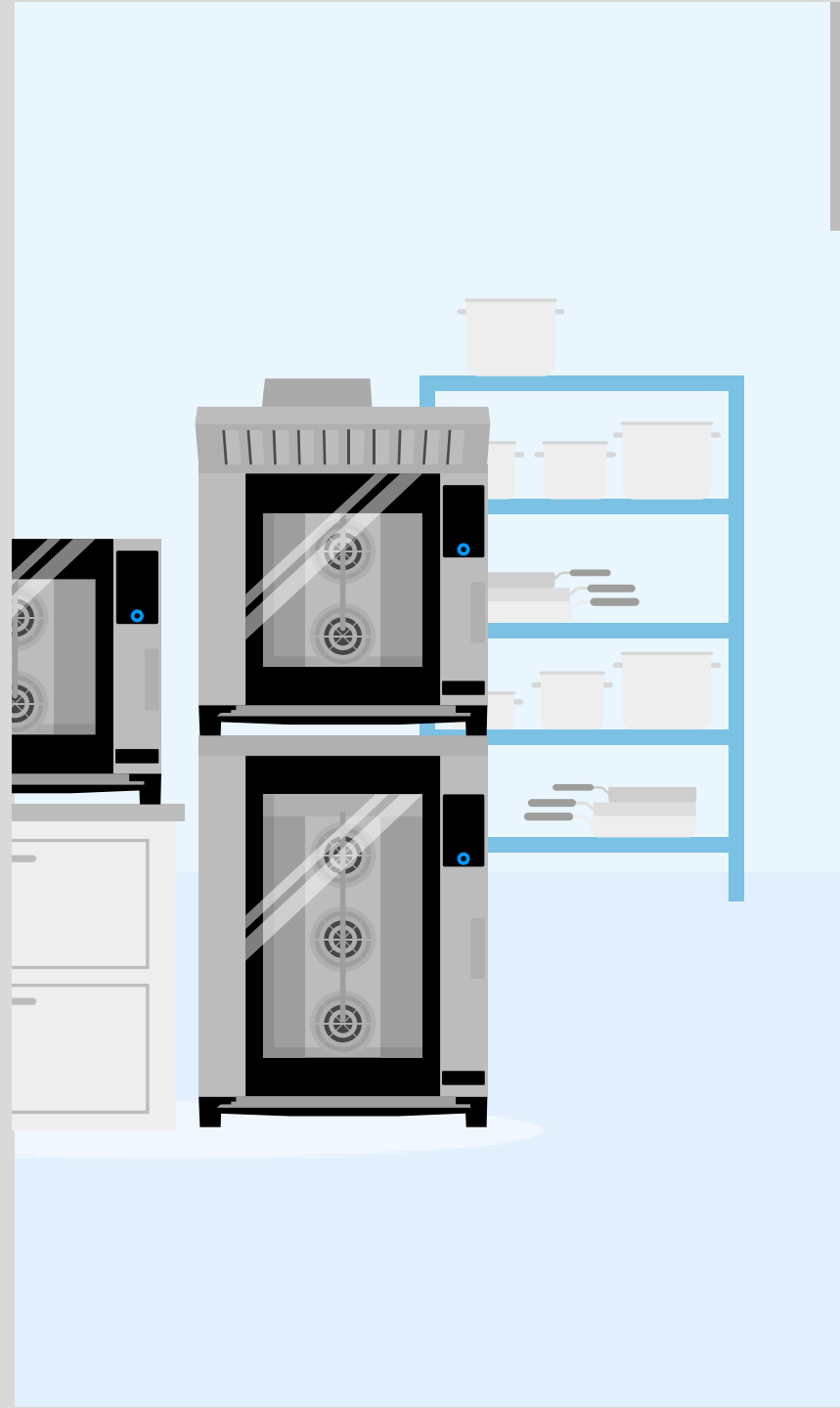


Bandejas
MULTI.Day



Bandeja
SPEED.Plate

dueeffe ▶



La seguridad de satisfacer
todos los paladares

Gourmet Restaurant

dueeffe 

Hôtellerie

«EVEREO® cumple con los más altos estándares gastronómicos reduciendo drásticamente los tiempos de servicio. Incluso para los platos más complejos»

*Roberto Dal Seno
Executive Chef*



*Configura tu cocina
en www.unox.com



SPEED-X™

5 GN 2/3



**CHEFTOP
MIND.Maps™
COUNTERTOP**

GN 1/1
GN 2/1



**CHEFTOP
MIND.Maps™
COMPACT**

5 GN 1/1
10 GN 1/1
5 GN 2/3



**EVEREO®
900**

10 GN 1/1



**MULTI.Day
Hot Vacuum**



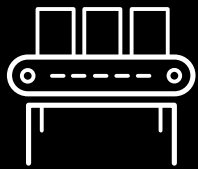
**Bandejas
MULTI.Day**



**Bandeja
SPEED.Plate**

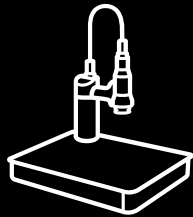
dueffe ▶

Producción media o pequeña



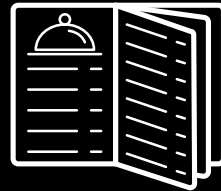
Hornos combinados PLUS, MAXI.LINK, MULTI.Time y MISE.EN.PLACE

Programas y cocciones personalizadas



Equipo Corporate Chef de apoyo y programas automáticos personalizados

Amplio menú y versátil



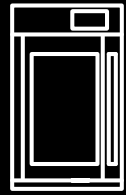
Posibilidad de cocción combinada y SPEED

Dimensiones compactas sin sacrificar el rendimiento



Productos pequeños, soluciones también en columna

Conservación a la temperatura de servicio



EVEREO® cumple con los altos estándares en poco tiempo. Incluso para platos complejos.



Cada preparación
es siempre "TOP"

Rooftop Bar



dueeffe 

Hôtellerie

*Configura tu cocina
en www.unox.com



SPEED.Pro™

3 460X330



SPEED-X™

5 GN 2/3



**EVEREO®
CUBE**

10 460X330

SPEED-X™

20 min
7,5 kg de
cuña de patatas

150 sec
6pz de salmón
con verduras

35 min
Gallos abiertos
asados

180 min
6pz de escalopes
con setas



**MULTI.Day
Hot Vacuum**



**Bandejas
MULTI.Day**



**Flat
espátula**



**Bandeja
SPEED.Plate**

dueffe >

Dimensiones compactas sin sacrificar el rendimiento



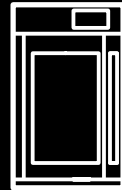
Productos pequeños, también soluciones en columna

Ausencia de humos y olores desagradables en la cocina



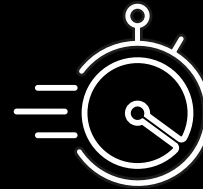
Campana con condensador de vapor y filtro de carbón activo

Mantenimiento de platos siempre calientes, regenerados y no



Almacenamiento de las comidas durante días a temperatura de servicio

Velocidad del servicio



Possibilidad de cocciones SPEED, aceleradas con microondas

Versatilidad del menú



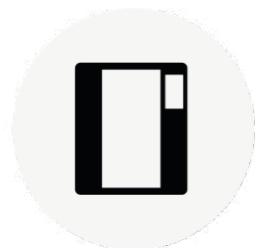
Doble alma del producto para cocciones BAKE y SPEED



Productos y red de ventas

Para obtener información sobre los productos, escribe a nuestra recepción virtual en **unox.com** o ponte en contacto con el número

Tel: [+39 049 736 0848](tel:+390497360848)



Demo

¡Prueba el horno antes de comprarlo! Pide una cita y reserva tu prueba gratuita.

[¡Reserva ahora!](#)



Consultoría para la cocción

¿Tu último horneado no resultó como habías imaginado? Nuestro equipo de chefs está preparado para ayudarte.

[Unox Cooking Support](#)

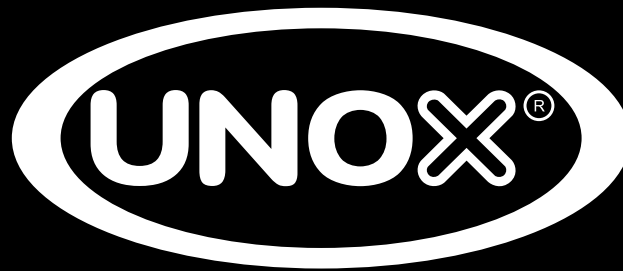


Whatsapp Service

¿Necesitas asistencia técnica? Un equipo de expertos está siempre a tu disposición.

Tel: [+39 339 995 7147](tel:+393399957147)

dueeffe >



dueeffe >

Juan Font
Responsable Comercial
joanfont@due-effe.com
678 23 71 46

