

dueeffe ▶



Campos de uso | Supermercados

Unox: la elección indiscutible para la distribución mundial

# Supermercados

# Características del negocio

01

## Estandarización

Estandarización de los aspectos operativos y estructurales de los PV  
Incluyendo la gestión de los departamentos

02

## Economías de escala

Búsqueda constante de economías de escala, a veces utilizando formas  
de cooperación y grupos de compra.

03

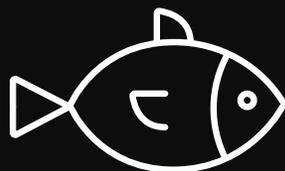
## El consumidor en el centro

Fuerte orientación hacia la satisfacción de las necesidades  
cambiantes  
del consumidor final



Mostrador de  
charcutería

AQUÍ



Mostrador de  
pescadería

AQUÍ



Mostrador de  
panadería

AQUÍ



Mostrador de  
asador

AQUÍ



Área de  
restauración

AQUÍ



¡Te tardas más en decirlo que en cocinarlo!

# Mostrador de Charcutería

Transforma tu espacio en un mercado Gourmet de delicias calientes. Un mostrador de charcutería siempre abastecido y acogedor.



**dueeffe** >

Supermercados



# Mostrador de charcutería

Cocción simultánea de hasta 20 bandejas,  
incluso en hornos separados con condiciones  
diferentes;

tiempos de cocción reducidos en un 20%  
gracias a tecnologías y a la cocción  
combinada;

hasta un 30% **menos de consumo** durante el  
lavado gracias a los programas  
optimizados;

programas de fácil manejo, **sin contacto con**  
**productos químicos**, reduciendo el riesgo de  
accidentes.

CHEFTOP  
MIND.Maps™  
COUNTERTOP PLUS

La solución 5+7 ofrece la productividad de 12 bandejas GN 1/1 combinada con la versatilidad de dos cámaras de cocción separadas que e permiten asar y cocinar al vapor al mismo tiempo.



CHEFTOP MIND.Maps™  
COMPACT PLUS  
+ EVEREO® 900

Cook&Hold 2.0, con una mejora gigantesca. Cocinar con el horno, de forma tradicional o al vacío. Asar, freír y conservar en Evereo® hasta el momento del servicio.



[Volver a los segmentos](#)

\*Configura tu cocina  
en [www.unox.com](http://www.unox.com)



CHEFTOP MIND.Maps™  
COUNTERTOP PLUS  
+ armario neutro neutro

Cocinas todo y en  
grandes cantidades. 10  
bandejas significan  
hornear 240 porciones  
de lasaña en 50  
minutos, asar 80  
rebanadas de carne en 5  
minutos o cocinar 24  
pollos en 45 minutos.

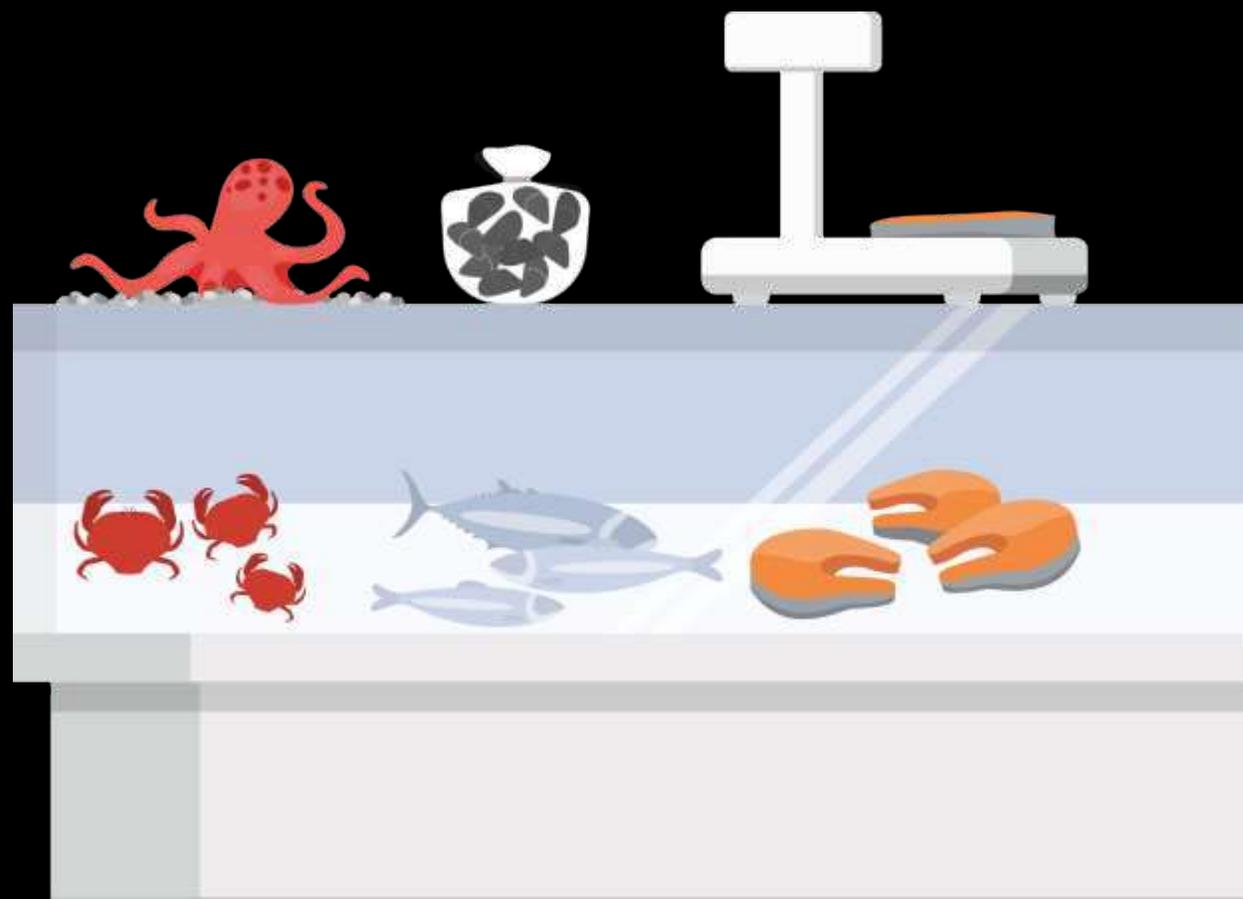
Mostrador de  
Charcutería



¿Por qué vender sólo pescado crudo?

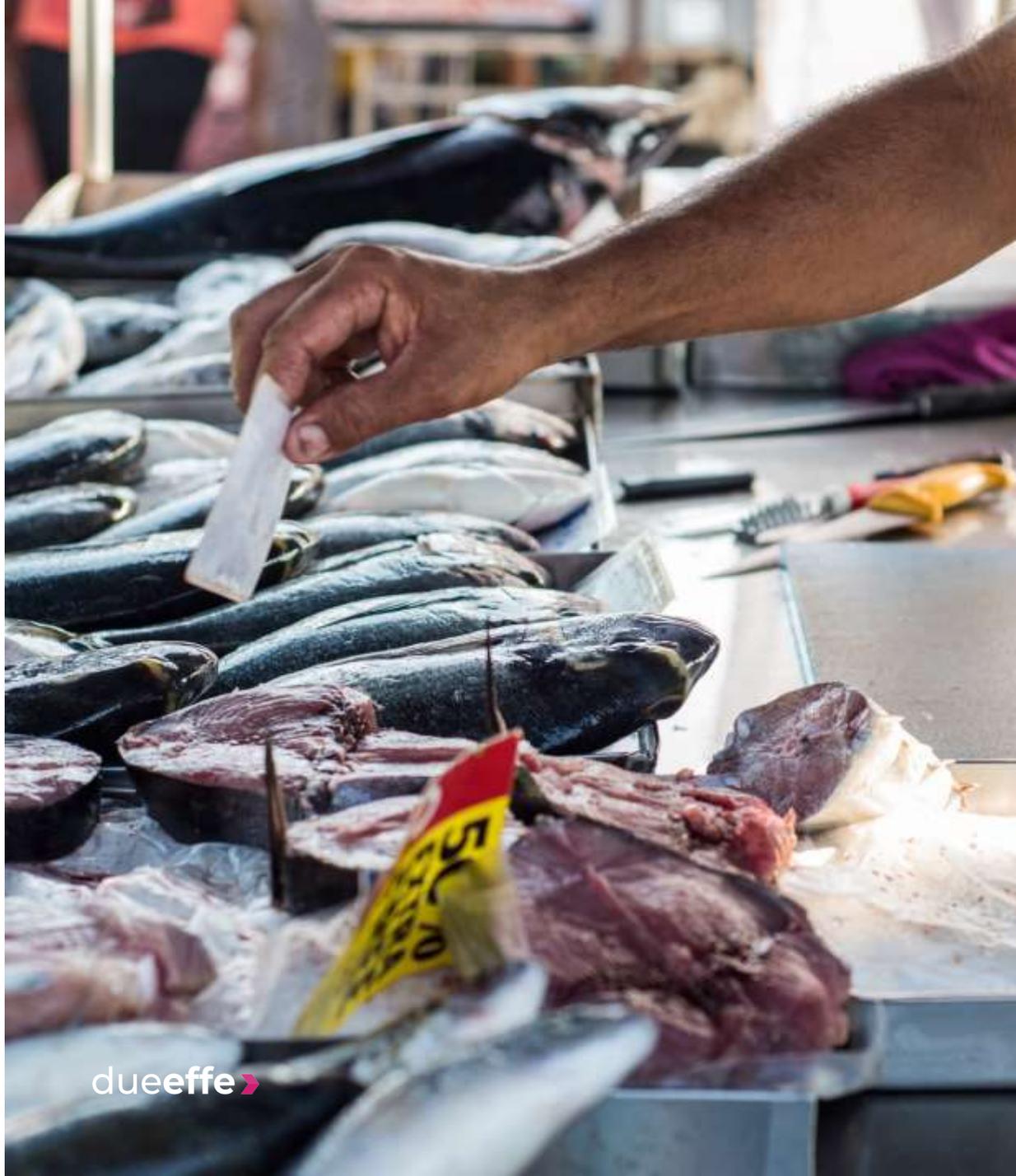
# Mostrador de Pescadería

El mostrador de pescadería como rincón gourmet; con los programas automáticos no se necesita un chef para elaborar excelentes y sabrosos platos.



**dueeffe** ▶

Supermercados



# Mostrador de Pescadería

Servicio de cocción exprés por encargo.

Pescado entero cocinado en 6 minutos;

el mostrador de alimentos frescos para los clientes, se transforma en un rincón gourmet de 5 estrellas;

programas automáticos sin necesidad de un chef para ofrecer excelentes y sabrosos platos;

Platos perfectos, horno fácil de usar y lavado automático sin contacto con el detergente.

## SPEED-X Digital.ID™

El primer horno mixto  
combinado  
con cocción acelerada y  
lavado automático:  
la combinación perfecta  
de calidad y rapidez. Un  
rendimiento inimaginable  
sin sacrificios.



# 330

**Segundos**

1 lubina  
entera sobre  
cama de  
patatas



La fórmula para aumentar las  
ventas

# Mostrador de Panadería

Un rincón de panadería siempre listo  
e invitante que no tendrá nada que  
envidiar a la panadería cercana.



dueeffe >

Supermercados



dueffe ▶

# Mostrador de Panadería

Cocción simultánea incluso en cámaras separadas gracias a la solución de columna;

un 20% menos de energía en comparación a los sistemas tradicionales;

tiempos de cocción reducidos en un 20% gracias a tecnologías y a la cocción combinada.

Mostrador de Panadería

BAKERTOP  
MIND.Maps™  
COUNTERTOP PLUS 4+10

Prepara el mostrador  
antes de abrir tu  
tienda. Pan, pizza o  
focaccia, con un  
4 bandejas encima de un  
horno de 10 bandejas,  
¡cocinas cargas  
completas y no pierdes  
energía ni tiempo!

18

minutos  
168 croissant



BAKERTOP  
MIND.Maps™  
BIG PLUS

Croissants y panes de  
todo tipo horneados a la  
perfección gracias a  
AIR.Maxi. Cargas  
completas  
de pizza, focaccia, pan  
congelado o fresco.  
Una mezcla entre el  
aroma del pan recién  
horneado y el aumento de  
la facturación.

16

minutos  
70 baguette

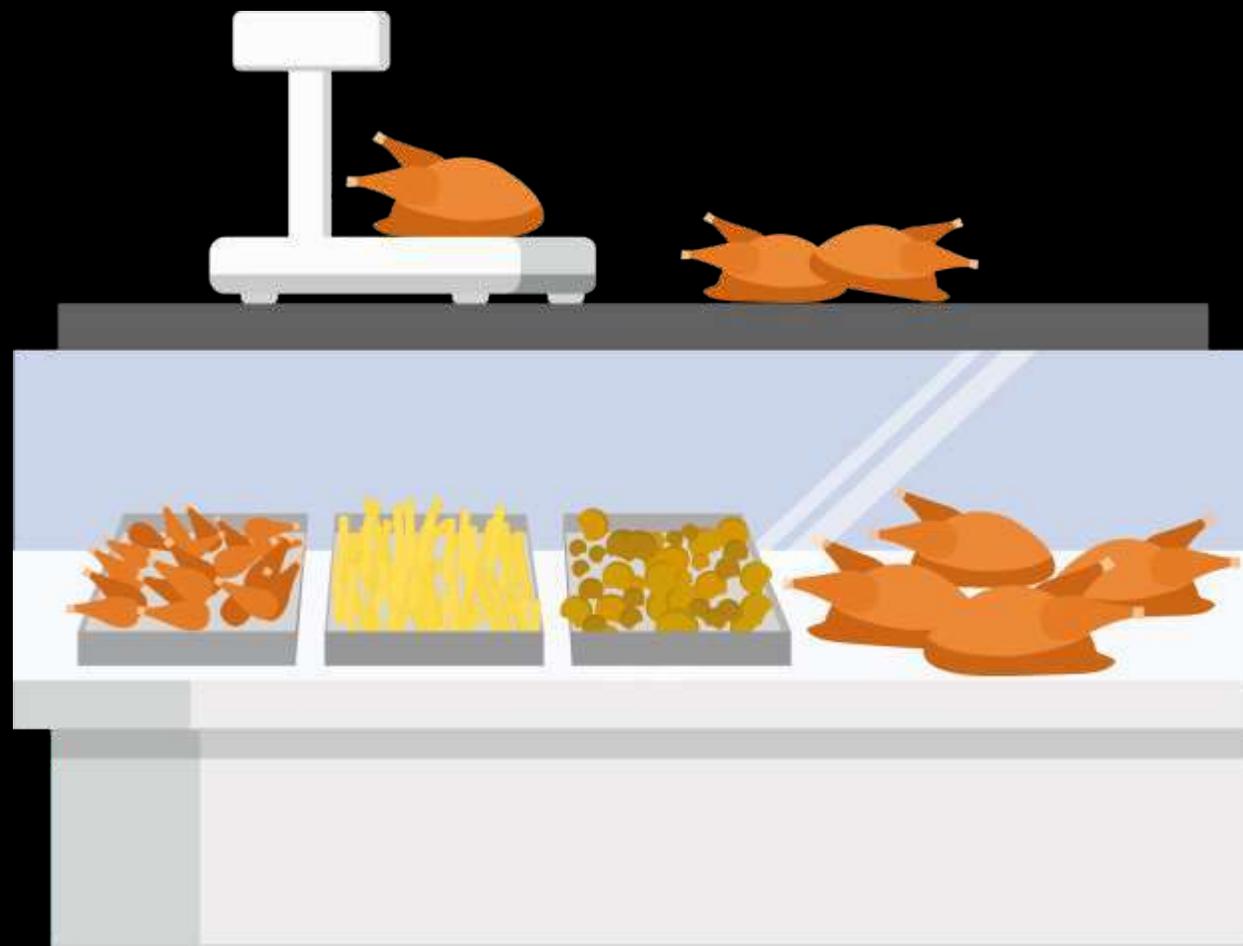




Adiós asador: 24 pollos en 45'.

# Mostrador de Asador

Productos atractivos con mayor vida útil, uniformidad de cocción, homogeneidad de resultados.



**dueffe** ▶

Supermercados



# Mostrador de asador

Sólo el 28% de pérdida de peso, productos atractivos, uniformidad y homogeneidad de los resultados;

10% menos de costos de cocción que los sistemas tradicionales;

20% menos de consumo de energía en comparación con los sistemas tradicionales;

hasta un 40% menos de consumo de agua para lavar el horno;

CHEFTOP MIND.Maps™  
COUNTERTOP PLUS 10  
+ SMART.Drain

Hasta 24 pollos en 45 minutos gracias a SMART.Drain que recoge la grasa de la cocción y la canaliza en un comodo recipiente. Y finalmente el horno se lava solo por sí mismo. ¡Dale un cambio a tu supermercado!!

**45**  
minutos  
24 pollos



BAKERTOP MIND.Maps™  
COUNTERTOP PLUS 6+6  
+ SMART.Drain

Todas las ventajas de dos hornos, además de la canalización automática de grasa gracias al sistema SMART.Drain. Encima el pan crujiente y los croissants, debajo succulentos asados y 20 pollos asados en 45 minutos. 2 unidades en 1 m<sup>2</sup>.

**45**  
minutos  
20 pollos





¡Sirve calidad en  
velocidad!

# Área de restauración

Elige lo que desees. 4 sandwiches  
calientes y crujientes en 90 segundos  
o un estofado caliente y listo  
durante 3 días. Tú pides, nosotros te  
respondemos.



dueeffe ▶

Supermercados



# Área de restauración

4 sandwiches crujientes en 90 seg., o un estofado caliente listo durante 3 días. Tú pides, nosotros te respondemos;

cocina lo que necesites cuando lo necesitas o encuentra todo ya caliente y listo;

producto recién salido del horno o almacenado durante días, siempre será de la máxima calidad;

¡SPEED.Pro™ y Evereo® tienen dimensiones compactas para hacer todo en un espacio reducido!

## EVEREO® 900

El primer refrigerador  
caliente en la  
historia. Permite  
almacenar alimentos  
cocinados y calientes  
durante días sin  
necesidad de regenerar  
los alimentos, ¡sin  
riesgo y sin personal  
especializado!



## SPEED.Pro™

Todo lo que ya sabes  
hacer, pero en la mitad  
de tiempo. Un sandwich  
en 1' o un salmón en  
90''. Hasta 4 porciones  
simultáneamente gracias  
a la cámara de cocción  
más grande del mercado.



[Volver a los segmentos](#)

\*Configura tu cocina  
en [www.unox.com](http://www.unox.com)



## SPEED-X Digital.ID™

El primer horno mixto  
combinado con cocción  
acelerada y lavado  
automático:  
la combinación perfecta  
de  
calidad y velocidad. Un  
rendimiento inimaginable  
sin sacrificios.

Área de restauración

35

minutos

15 gallos  
asados



12

minutos

250 tapas de  
macarons



20

minutos

7,5kg  
patatas  
en cuña



180

segundos

6 filetes  
con setas



420

segundos

1,5kg  
patatas  
enteras



150

segundos

6pz salmón  
con verduras



Resultados  
profesionales en  
tiempos rapidos



MULTI.Time,  
horno mixto  
combinado  
PLUS, MAXI.Link

Uso de  
personal no  
calificado



Definición de  
programas  
personalizados no  
modificables

Facilidad  
de uso e  
intuición



ADAPTIVE.Cooking,  
uso de programas  
específicos

Versatilidad en  
la inserción de  
referencias



TOP.Training,  
SELF.Cleaning, uso  
y carga de  
detergente

**dueeffe** ▶

Supermercados

dueeffe ▶



dueeffe ▶ em ipsum

Juan Font

Responsable Comercial

joanfont@due-effe.com

678 23 71 46

