

# FUNCTION

<b>4</b>	Die Gruppe the Nice kitchen
<b>8</b>	Das Unternehmen
<b>10</b>	Function
<b>14</b>	Garfunktionen
<b>16</b>	Eigenschaften
<b>18</b>	Produktpalette
<b>22</b>	Backbleche
<b>28</b>	Gärschränke
<b>30</b>	Eigenschaften
<b>32</b>	Produktpalette



# One group One style One kitchen

The Nice kitchen bietet ein umfassendes Sortiment an Technologien an, die professionelle Küchen fabelhaft ergänzen. Horizontale und vertikale Gargeräte, Schockfroster, Kühlschränke und Kühlische, Spülmaschinen, neutrale Elemente und vieles mehr. Spitzenleistung und integrierte Software- und Hardwaresysteme bieten zusammen maximalen Benutzerkomfort, und das mit einem unverwechselbaren Stil.



theNicekitchen™

coldline

 modular

NEVO



merryday





## Nevo, neue Horizonte

Die konstante Suche nach innovativen Lösungen hat es uns ermöglicht ein breites Sortiment an Gartechnologien zu kreieren. Vielseitige Backöfen um den den Anforderungen von Cafés und Bistros, Konditoreien, Restaurants und Kochzentren gerecht zu werden.



## Function- Öfen, konzentriert auf Effektivität und Effizienz

Die Function-Öfen sind die ideale Lösung, um auf wirksame und schnelle Weise süße und herzhafte Gerichte hervorzuzaubern. Beim tagtäglichen Einsatz in Küchen, Cafés und Bistros werden backbereite Brote, Croissants und Brioche zubereitet, Kuchen aufgewärmt sowie Pizzen und Hauptgerichte regeneriert.

Durch die große Auswahl, die Kompatibilität mit Gastronomie- und Konditoreiblechen sowie das doppelte Öffnungssystem stellen die Function-Öfen die beste Lösung zur Raumoptimierung dar.



# Programmierbarer oder elektromechanischer Function-Ofen?



## Elektromechanisch

Manuelle Zufuhr

  
**Feuchtigkeit**

Zeiteinstellung mit Wahlschalter

  
**Grill**

Manueller Wahlschalter, Einstellung auf grafischer Skala

  
**Temperatur**

Lüfterumkehrung (Function mit Schwenktür)

  
**Lüfter**

—

  
**Rezeptsammlung**

## Programmierbar

Zeitgeschaltetes Zufuhr.  
In 5 Stufen einstellbare Menge: von 20 bis 100 %

  
**Feuchtigkeit**

On / Off

  
**Grill**

Digitalsteuerung, auf das Grad genaue Präzision

  
**Temperatur**

Lüfterumkehrung (Function mit Schwenktür)

  
**Lüfter**

99 speicherbare Rezepte

  
**Rezeptsammlung**



# Mit Function- Öfen garen

Drei Hauptgarmodi, die geschickt kombiniert eine breite Auswahl an Gerichten garen und regenerieren.



## Heißluftgaren

Diese Art wird am häufigsten eingesetzt, um Brioche, süßes und salziges Gebäck, Pasteten, Pizzaschnitte, Quiches und Brot zu backen sowie Bratkartoffeln und Fleisch zu garen. Der Heißluftmodus ist äußerst vielseitig und kann durch die Dampfzugabe für das Kombigaren ergänzt oder mit der Grillfunktion für die Zubereitung knuspriger Gerichte abgeschlossen werden.

Temperaturbereich: 50°-300°C.



## Garen mit Dampf

Die Zufuhr von Feuchtigkeit in den Garraum bewahrt die Zartheit und die Saftigkeit der Gerichte. Prozentsatz und Stufe der Dampfzugabe werden manuell gesteuert.



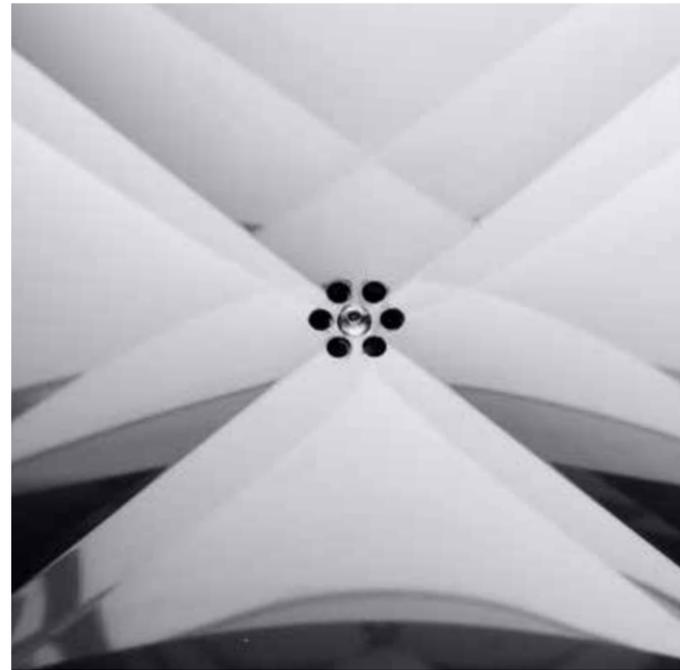
## Gratinieren

Mit der Grillfunktion werden Speisen überbacken, so dass knusprige und goldbraune Gerichte sowohl bei der Zubereitung als auch beim Service zum Vorschein kommen.



### Beleuchtung

Die Innenbeleuchtung dient einer optimalen Kontrolle des Garguts.



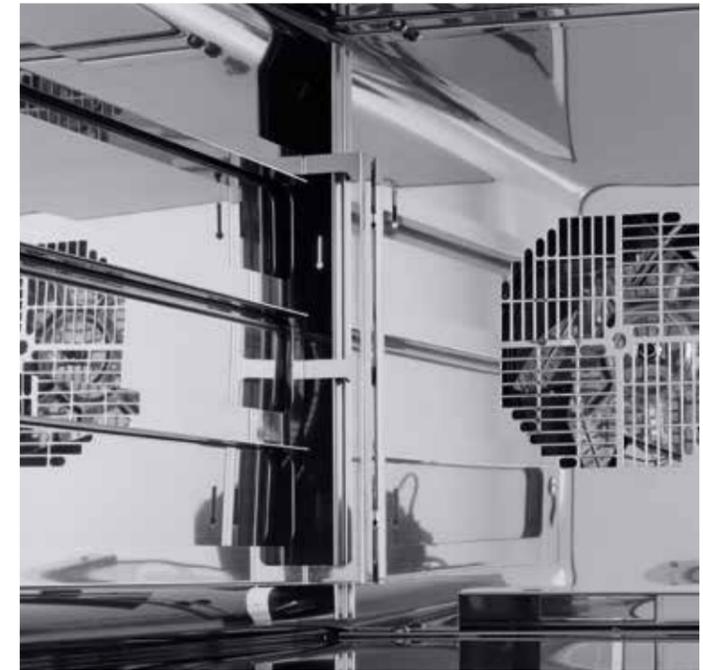
### Boden

Durch den leicht schräg geneigten Garraumboden kann das Kondenswasser abfließen.



### Tür und Dichtung

Die Tür mit Doppelscheibe gewährleistet eine hohe Wärmedämmung (Modelle mit Schwenktür). Leicht austauschbare Dichtung.



### Garraum

Aus Edelstahl AISI 430, mit Spiegelglanz und abgerundeten Ecken.



### Blechhalter-Kit

Das gesamte Function-Sortiment ist mit Haltern für Gastronomie- (GN) und Konditoreiblechen (EN) erhältlich.



### Lüfter

Aus Edelstahl und mit einseitig wirkendem, 1-stufigen Lüfter. Bei den Modellen mit Schwenktür schaltet sich der Autoreverse-Lüfter bei der Öffnung automatisch ab.



### Einstellung des Dunstabzugs

Bei den Modellen mit Schwenktür reguliert die Klappe den Dunstabzug (optional).



### Schutz des Dunstabzugs

Bei den Modellen mit Klapptür ist der rückseitige Dunstabzug vor einer versehentlichen Verstopfung geschützt.

# Programmierbare Function-Öfen

**4B**  
Bleche, Klapptür



**L 557 T 640 H 563**

GN 2/3 oder 433x333 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 Blech - 1 Tragrost aus Edelstahl

-

**4B**  
Bleche, Klapptür



**L 724 T 730 H 597**

GN 1/1 oder 600x400 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

-

**4B**  
Bleche, Schwenktür



**L 825 T 752 H 561**

GN 1/1 oder 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

Einphasig

**6B**  
Bleche, Schwenktür



**L 833 T 780 H 711**

GN 1/1 oder 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

-

**10B**  
Bleche, Schwenktür



**L 833 T 780 H 1011**

GN 1/1 oder 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

-

**Abmessungen - mm**

**Blecheinschub**

**Zwischenabstand Bleche**

**Leistung**

**Versorgung**

**Zubehör**

**Varianten**

# Elektromechanische Öfen

**4B**  
Bleche, Klapptür



**L 557 T 640 H 563**

GN 2/3 oder 433x333 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 Blech - 1 Tragrost aus Edelstahl

Eco - Grill

**4B**  
Bleche, Klapptür



**L 724 T 730 H 597**

GN 1/1 oder 600x400 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

Grill

**4B**  
Bleche, Schwenktür



**L 658 T 752 H 561**

GN 2/3 oder 433x333 mm

75 mm

3,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 Blech - 1 Tragrost

-

**4B**  
Bleche, Schwenktür



**L 825 T 752 H 561**

GN 1/1 oder 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 Blech - 1 Tragrost aus Edelstahl

Einphasig

**6B**  
Bleche, Schwenktür



**L 833 T 780 H 711**

GN 1/1 oder 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

-

**10B**  
Bleche, Schwenktür



**L 833 T 780 H 1011**

GN 1/1 oder 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

-

**Abmessungen - mm**

**Blecheinschub**

**Zwischenabstand Bleche**

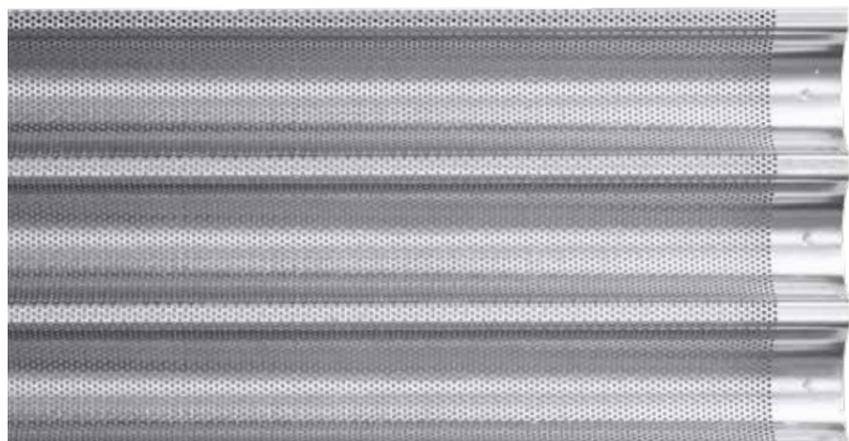
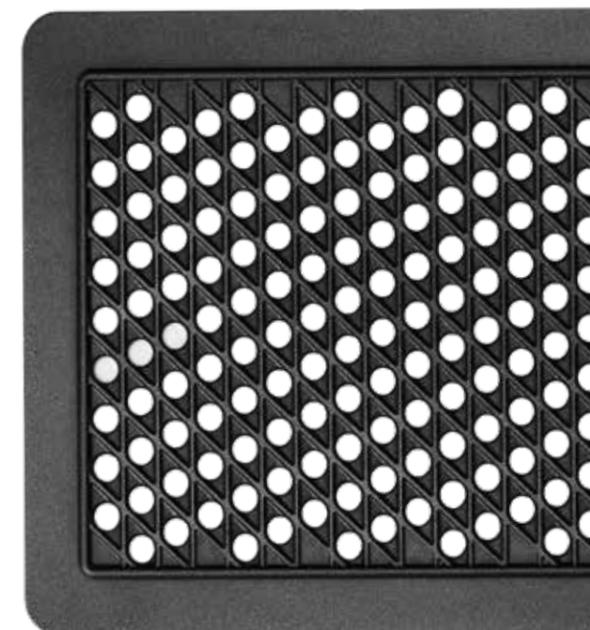
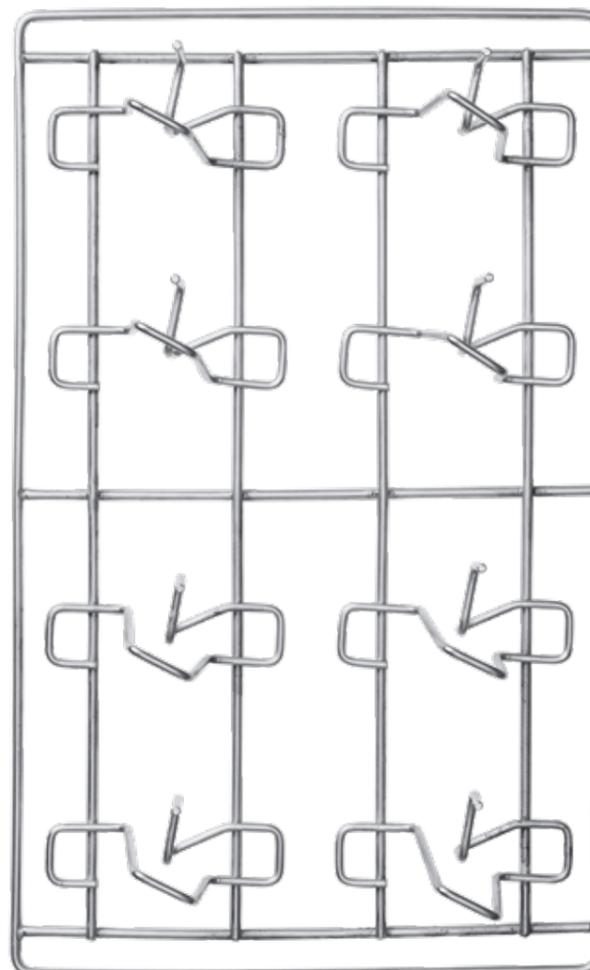
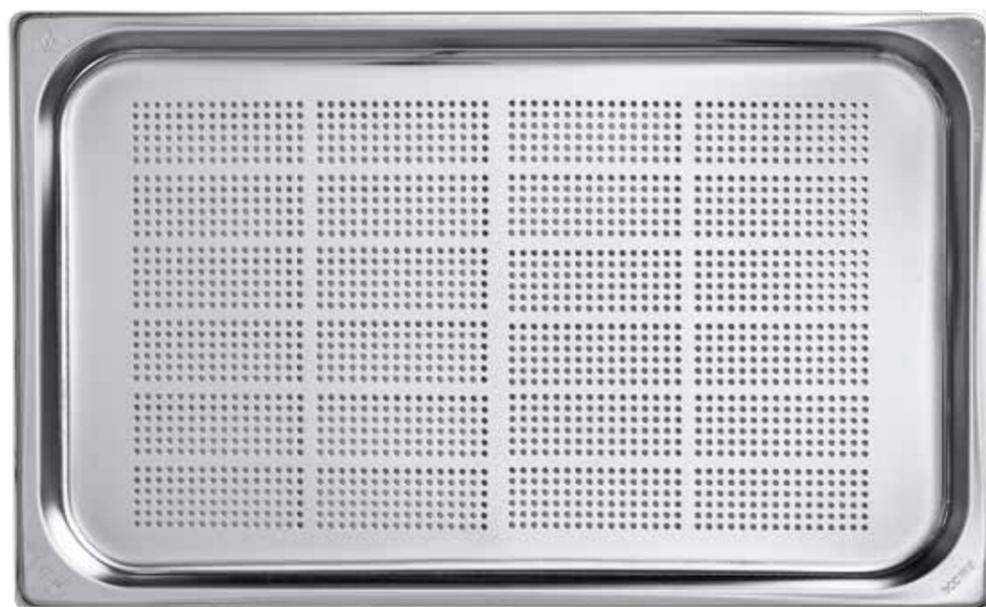
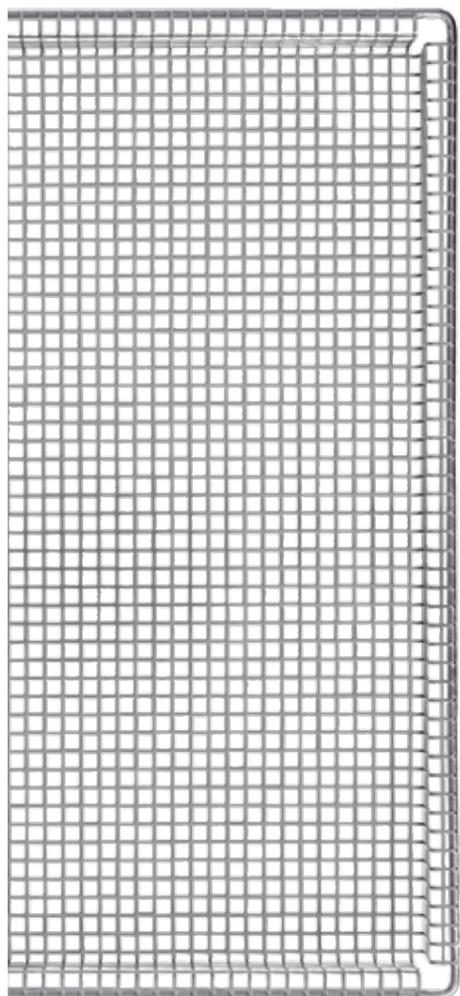
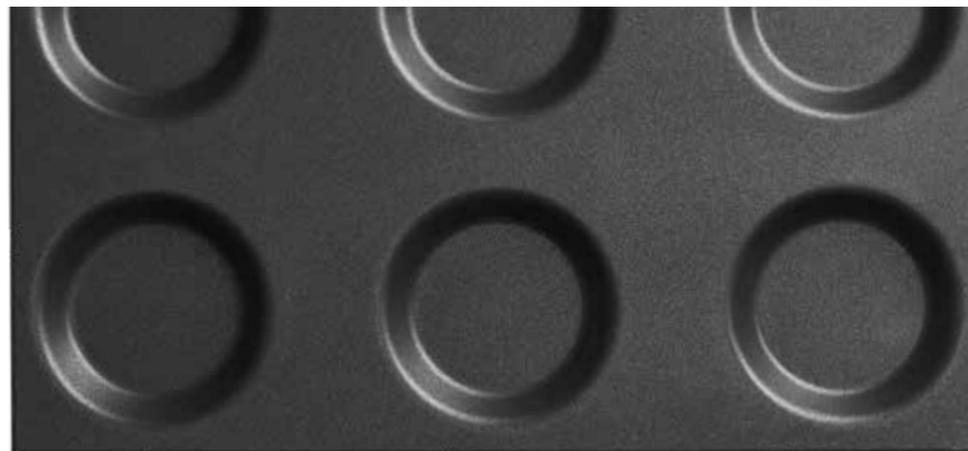
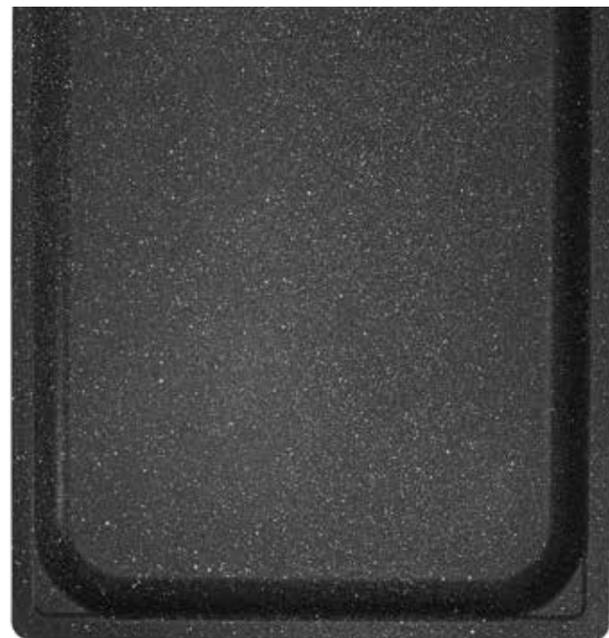
**Leistung**

**Versorgung**

**Zubehör**

**Varianten**

# Backbleche





### Marmoriert Blech

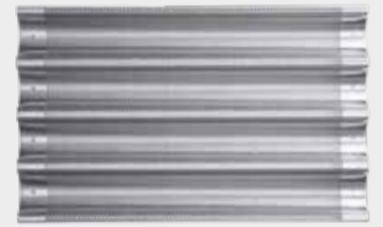


**Modell**  
TP GN 1/1

**Für**  
Pizzen, Kekse, Brioches, Brot

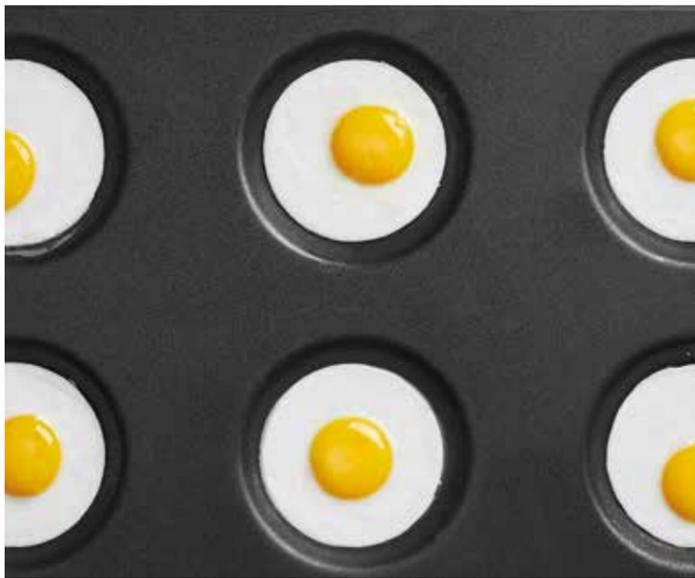


### Blech für Baguettes

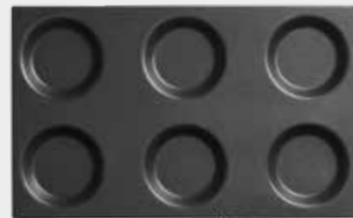


**Modell**  
TB GN 1/1 4P

**Für**  
Baguettes, Brot, Tiefkühlprodukte



### Blech für Eier



**Modell**  
TF GN 1/1

**Für**  
Ömelettes, Spiegeleier, Eierkuchen,  
kleine Pizzen



### Mikroperforiertes Blech mit Antihafbeschichtung



**Modell**  
TMA GN 1/1

**Für**  
Hefeteigprodukte



### Lochblech



**Modell**  
GF GN 1/1

**Für**  
Dampf-, Vakuumgaren,  
TK-Produkte



### Blech aus Edelstahl



**Modell**  
TI GN 1/1

**Für**  
alle Speisen



### Blech mit Teflonbeschichtung

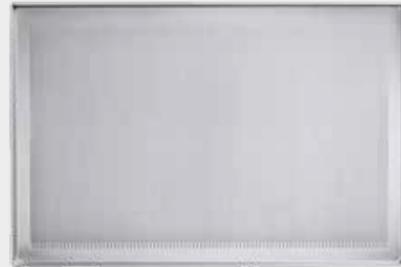


**Modell**  
TAS GN 1/1

**Für**  
alle Speisen



### Konditoreiblech



**Modell**  
TAM 60402

**Für**  
Kekse und Brioches



### Tragrost



**Modell**  
TI GR 1/1

**Für**  
Fladenbrot, Pizzen, Fleisch





## Function Gärchränke

Die Gärung von Teigen und das Aufgehen von Brioche, Croissants und Brot ist mit den Function-Gärchränken äußerst einfach.

Die Hefeentwicklung fällt dank der Feuchtigkeitszufuhr und der Temperatursteuerung in jeder Jahreszeit gleichmäßig und konstant aus. Sie erweisen sich beim Service äußerst nützlich, um gegarte Speisen und Teller warmzuhalten.



### Temperatur

Temperaturbereich 20°-60°C  
elektromechanischer Wahlschalter einstellbar.



### Feuchtigkeit

Das Wasser, das sich im Behälter GN 1/1 auf dem Beckenboden befindet, verdampft und sorgt so für die zur Aufrechterhaltung der Teighydratation erforderliche Feuchtigkeit.



### Blechhalter

Das abnehmbare Rack dient der Aufnahme von Konditorei- oder Gastronomiebehältern.



# Gärschränke

**8B**  
GN 2/3 - 43x33 cm



**L 560 T 601 H 930**

Doppeleinschub

GN 2/3 - 433x333 mm

75 mm

1,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**8B**  
GN-EN



**L 825 T 726 H 930**

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**12B**  
GN-EN



**L 995 T 811 H 730**

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**16B**  
GN-EN



**L 995 T 811 H 830**

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**Abmessungen - mm**

**Größe Bleche**

**Zwischenabstand Bleche**

**Leistung**

**Versorgung**

**Nevo**  
Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy  
Tel. +39 0438.7714, [www.nevo.it](http://www.nevo.it), [info@nevo.it](mailto:info@nevo.it)

Nevo behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne  
Vorankündigung Verbesserungen an den in diesem Katalog  
aufgelisteten Produkten vorzunehmen



**theNicekitchen™**