

QUBI

NEVO

4	El grupo the Nice kitchen
8	La empresa
10	Qubi
14	Función de cocción
28	Lavado
30	Cosmo
32	Tecnología
34	Gama
36	Bandejas



One group One style One kitchen

The Nice kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Aparatos de cocina horizontales y verticales, abatidores de temperatura, frigoríficos, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad dimensional y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





Nevo, nuevos horizontes

La búsqueda constante de soluciones innovadoras ha dado lugar a una amplia gama de tecnologías de cocción. Hornos versátiles capaces de satisfacer las necesidades de restaurantes, cocinas centrales, pastelerías, bares y bistrós.



Qubi. Óptimas cocciones, excelentes regeneraciones

Qubi es el horno premium de Nevo, una tecnología avanzada para cocinar y regenerar con precisión absoluta. Qubi está diseñado para trabajar día y noche sin parar: versátil en la fase de producción, cocina los alimentos potenciando su calidad. Durante el servicio da lo mejor de sí haciendo el trabajo en la cocina más eficaz y eficiente. Qubi aligera la actividad del personal de cocina y así permite concentrarse en lo más importante: el cliente.

La sencillez es una búsqueda de la esencia

Qubi es la síntesis de un proceso evolutivo que toma la forma de una nueva tecnología de cocción de alto rendimiento y fácil de usar. El sueño de todo chef.



Cámara de cocción multiclimática

Con Qubi es posible definir cada parámetro que determina la calidad de los platos actuando con un amplio rango de temperaturas en modo seco, vapor o mixto para crear cualquier tipo de cocción con resultados extraordinarios.



El nivel superior de Cook&Chill

La filosofía de trabajo de Cook&Chill encuentra la máxima expresión en la tecnología Qubi Multilevel. La cocción simultánea de alimentos con diferentes tiempos de cocción permite organizar los ciclos de producción obteniendo altos niveles de economía y eficiencia. Durante el servicio, podremos regenerar alimentos y trabajar sin preocupaciones.



Double Steam Balance

La combinación equilibrada de vapor directo e indirecto permite una alta precisión y estabilidad de la temperatura y la humedad. Ventajas que se traducen en una excelente cocción, incluso a bajas temperaturas. *Double Steam Balance* minimiza el uso de energía y permite un importante ahorro energético.



Fases de cocción

Un ciclo de cocción puede constar de una o varias fases que potencian las características del alimento. Los puntos de ajuste de cada fase individual se pueden cambiar incluso mientras se está cocinando.



Recetario

Qubi ofrece una amplia gama de programas de cocina perfeccionados por los chefs corporativos de Nevo. Una gran experiencia siempre disponible que garantiza excelentes resultados incluso para los menos experimentados. Cada ciclo de cocción se puede personalizar según tus necesidades.



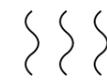
Qubi conectado a Cosmo

Qubi se conecta a Cosmo, la tecnología wi-fi de the Nice kitchen que integra módulos de cocción y refrigeración en un sistema de diálogo común. De forma remota puedes monitorizar el ciclo de producción y estar seguro de que la cocina funciona como deseas.



Funciones de cocción

La programación es el secreto que lleva al éxito. Qubi ofrece ciclos de cocción que optimizan la operativa de la cocina y realzan la calidad de cada tipo de alimento.



Cocción dry



Cocción vapor



Cocción mixto



Cocción lenta



Multinivel



Deshidratación



Regeneración



Finishing



Pasteurización



Mantenimiento

Cocción dry

El programa dry permite cocinar en convección, dorar, asar a la parrilla, freír alimentos frescos o congelados.

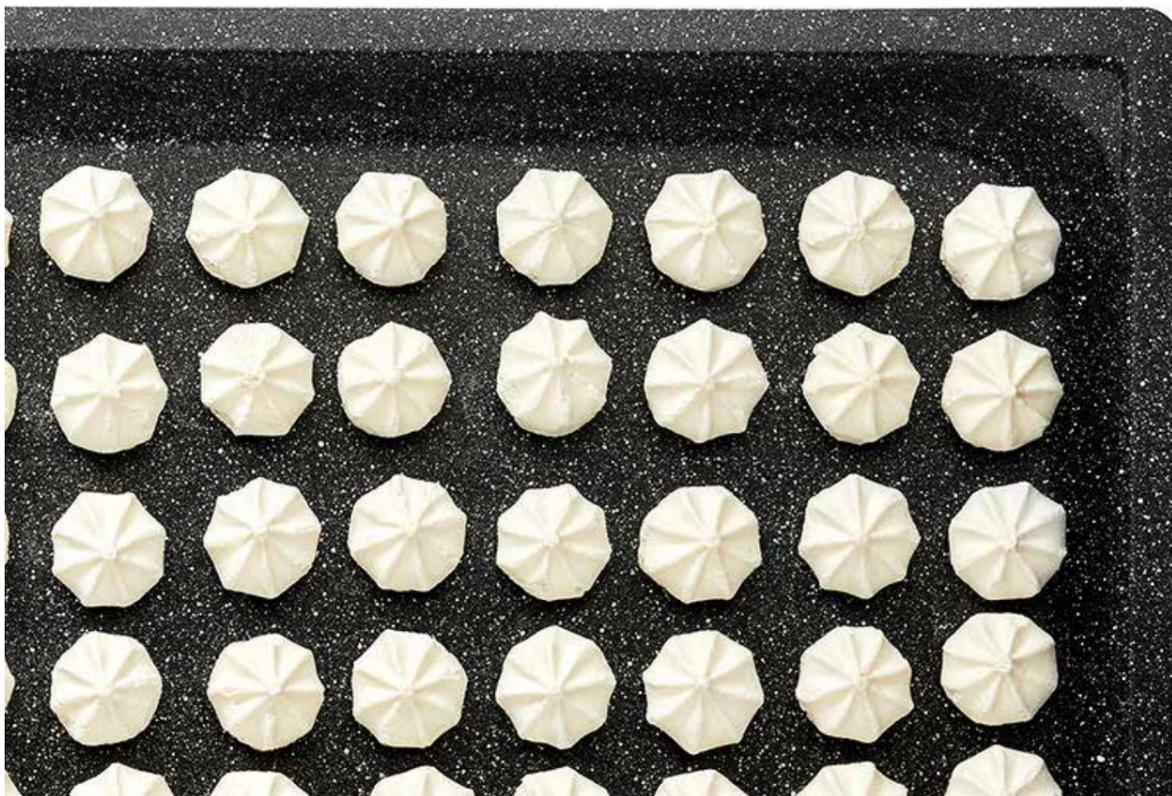
Rango de temperatura 30°-300°C.

Calor intenso

El diseño del estante para bandejas, la disposición de los elementos calentadores y la ventilación dinámica distribuyen el calor con excelente uniformidad. Incluso en los casos de utilización del horno a plena capacidad, todos los alimentos se cocinan uniformemente, independientemente de la posición de las bandejas.

La suavidad adecuada

La gestión de la chimenea - en 10 pasos apertura - ofrece la oportunidad de mantener en la cámara de cocción parte de la humedad liberada por el producto. Alimentos que necesitan un clima cálido y seco puede beneficiarse de pequeños porcentajes de humedad para mantener la suavidad.



Cocción a vapor

El vapor saturado permite guisar, escaldar y cocinar verduras, carnes y pescados a baja temperatura manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas y estéticas de los alimentos.

Velocidad instantánea Double Steam Balance

Beneficios del vapor de corta duración gracias a la tecnología *Doble Steam Balance* que satura la cámara con vapor ya en fase de precalentamiento. Los alimentos estarán envueltos en el clima ideal y podrán cocinarse con los parámetros definidos por el chef.

Precisión y estabilidad

La combinación equilibrada de vapor directo e indirecto generado por el boiler permite alta precisión y estabilidad de temperatura. En cocciones delicadas a temperaturas por debajo de los 100°C, micro inyecciones de vapor atomizado regulan el clima dentro de la cámara.

Cocción suave y sin grasas

Los alimentos al vapor mantienen la suavidad natural sin la adición de grasa, solución ideal para menús saludables y bajos en calorías. La delicadeza del vapor realza los colores de las verduras y favorece la mantenimiento de nutrientes que, en caso de ebullición, se disolverían y se perderían en agua. Pescado y carne mantienen fresca y proteínas, haciéndolos más nutritivos.



Cocción mixta

Los infinitos matices entre la cocción en seco y al vapor están disponibles con la cocción mixta. La intensidad correcta del calor y del nivel de humedad crean el clima ideal para cocinar y regenerar los alimentos, permitiendo que la jugosidad, hidratación y sabor se mantengan en niveles excelentes.

Vapor micro-atomizado

Los alimentos también retienen la hidratación en caso de cocción a alta temperatura gracias al delicado vapor micro-atomizado. El porcentaje de humedad introducido es gestionado por el Chef, que puede modificar los parámetros en cualquier momento incluso durante el proceso de cocción.



Cocción lenta

La cocción a baja temperatura realza los sabores, colores y consistencia de los alimentos. La tecnología *Double Steam Balance* mantiene la temperatura estable y activa el modo maduración al final del ciclo.

Asado, cocción lenta, maduración

Qubi realiza todos los pasos necesarios para cocinar deliciosas carnes con total autonomía. El asado inicial crea una capa dorada crujiente y retiene los jugos de la carne. Una vez que se han añadido caldos o salsas, Qubi continúa la delicada cocción a baja temperatura que, combinada con la maduración final, suaviza incluso los carnes más duras.

Cocción Delta T

La solución para cocinar incluso alimentos fibrosos y rebeldes. La cocción gracias a la diferencia de temperatura entre la cámara y el corazón de los alimentos permite realizar carnes hervidas y caldos de extraordinaria calidad con mínima pérdida de peso. Una vez cocidos, los alimentos continúan madurando.

Cocinar al vacío o abierto

Con Qubi es posible cocinar alimentos envasados al vacío o sin bolsa. En base a las características de la producto y al ciclo de producción se puede adoptar la solución más cómoda y efectiva.



Multinivel

Los alimentos que comparten el clima de cocción pueden ser cocinados al mismo tiempo. La cocción de diferentes alimentos te permite optimizar los tiempos de preparación y servicio, mientras que el avanzado sistema de la ventilación evita la contaminación de sabores.

Amplia libertad de acción

La facilidad de uso convierte al Qubi multinivel en el arma extra para trabajar en Cook&Chill. Su efectividad te permitirá conseguir rápidos acabados y regeneraciones, respetando así los tiempos de servicio.

Multinivel manual

Para cada nivel es posible establecer un tiempo de cocción diferente o monitorizar la temperatura corazón de los alimentos con la sonda. Qubi informará de la terminación de cada uno de los niveles.

Crea un nuevo Basket

Qubi filtra recetas compatibles y propone aquellas adecuadas para el método de cocción seleccionado. Es posible ordenar los programas seleccionados según el mejor esquema de trabajo. El Basket guardada estará siempre disponible en el menú.

Ahorro de energía

Los ciclos de producción organizados por la cocción multinivel te permiten ahorrar energía y aprovechar toda la capacidad de carga. Después de cocinar es posible continuar con abatimiento o congelación.

Multinivel inteligente

En caso de apertura de la puerta del horno durante la fase de cocción, Qubi cambia automáticamente los tiempos de cocción para cada nivel.



Deshidratación

Deshidrata los alimentos eliminando los líquidos que contienen.
Los sabores se intensifican y los tiempos de conservación se alargan.

Deshidratación al 100%

Hierbas aromáticas, verduras, setas y partes menos nobles de la carne y los pescados secos y troceados se transforman en sabrosos condimentos y caldos. La eliminación total de líquidos alarga los tiempos de almacenamiento eliminando riesgos de proliferación bacteriana.

Deshidratación parcial

La eliminación parcial de la humedad te permite crear recetas y productos semielaborados con un sabor intenso. Confituras de frutas y verduras se deshidratan en pocas horas e intensifican el sabor de tus platos.

Combinación de factores

El porcentaje de deshidratación es el resultado de la correcta combinación de intensidad de ventilación, gestión de la chimenea y temperatura. Parámetros que pueden variar en cada etapa del programa.



Mantenimiento

Los alimentos preparados se pueden almacenar a la temperatura de servicio definiendo el mejor porcentaje de humedad.
El control de la sonda central asegura excelentes niveles de precisión.

Servicio coordinado

En los banquetes, los camareros pueden atender a los invitados en pocos minutos, evitando incómodas esperas. Los alimentos pueden mantenerse a la temperatura de servicio en los platos ya montados o dentro de las bandejas.

Cocción anticipada

Alimentos muy hidratados como sopas, caldos, carnes y pescados pueden cocinarse por adelantado adelantado con respecto a las horas de servicio y mantenerlos calientes. Incluso en ausencia de personal de cocina, los clientes pueden ser atendidos con abundantes platos calientes.



Pasteurización

Los alimentos pasteurizados aumentan la vida útil garantizando una mayor seguridad alimentaria.

Pasta fresca más resistente

La pasteurización de la pasta fresca ofrece una doble ventaja: alarga los tiempos de almacenamiento y aumenta la elasticidad de la superficie eliminando el riesgo de desagradables roturas durante la cocción.

Salsas y mermeladas

Se pueden añadir nuevas propuestas a la oferta. Hacer salsas y mermeladas con la fruta de temporada crea nuevos platos y por tanto nuevas oportunidades de negocio para la compañía.



Finishing

El último toque antes de que un plato pueda ser servido viene dado por Finishing. Platos semi-elaborados pueden ser dorados, gratinados o asados, completando así la cocción.

Más atención al cliente

Trabajar con Cook&Chill te permite dedicar más atención a los platos y a los clientes. Un buen servicio debería incluir platos bien elaborados con un gusto estético original y realizar un finishing que realce el sabor y el aroma del alimento.



Regeneración

Los alimentos abatidos o congelados se regeneran a temperatura de servicio.

El último paso antes del servicio

El 87% de la comida caliente puede regenerarse con Qubi y ser posteriormente servida. El secreto para lograrlo descansa en una organización que te permita operar con tranquilidad incluso en momentos de alta carga de trabajo. Regenerar con Qubi evita el uso de cocciones innecesarias, a la vez que permite una notable reducción de costes.





Lavado Qubi Clean

Limpieza de una sola vez sin abrillantador. El sistema de circuito cerrado de lavado Qubi Clean garantiza una cámara de cocción perfectamente limpia y desinfectada con una única dosis de un detergente altamente efectivo. Qubi Clean está desarrollado para estar funcionando con el mínimo uso de agua tanto en la fase de lavado como en la de aclarado.



Lavado en circuito cerrado

Limpieza con recirculación permite un alto ahorro de agua y el uso de pequeñas cantidades de detergente garantizan un considerable ahorro económico.



Brillo Inox Linen

Las superficies de acero inoxidable Linen hacen más efectiva la acción higienizante del detergente y no requieren el uso del abrillantador. La cámara de cocción mantendrá su brillo independientemente del grado de dureza del agua.



Lavado con 3 intensidades

3 programas de lavado - Suave, Medio y Fuerte - permiten limpiar la cámara del horno de la forma más apropiada. El ciclo de aclarado, utilizado después de una cocción rápida, evita el uso de detergente y elimina pequeños restos y olores.



Detergente monodosis

Cada ciclo de lavado requiere 1 ó 2 monodosis de detergente Qubi Clean, lo que evita el desperdicio de detergente y reduce el impacto medioambiental.

Tu cocina conectada

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi the Nice kitchen que te permite conectar aparatos de cocción, abatimiento y conservación entre sí y monitorizarlos de forma remota. Gracias a Cosmo puedes gestionar toda la cocina desde tu smartphone y estar seguro de que todos los aparatos funcionan correctamente.



Software siempre actualizado

Gracias a Cosmo, el software Qubi recibe actualizaciones periódicas con los últimos desarrollos y nuevas recetas. Asegúrate de que tu dispositivo esté conectado, nosotros nos encargaremos del resto.

Organiza el trabajo

Desde la CosmoApp es posible programar los ciclos de trabajo de forma remota. El personal de cocina encontrará las secuencias de cocción ya definidas en sus hornos.

Cuidado y desempeño consistentes

Cosmo compara el rendimiento de Qubi con los ideales. En caso de diferencias significativa sugiere las intervenciones necesarias para asegurar un rendimiento óptimo del equipo.

Seguridad 24h

Gracias al seguimiento constante de Cosmo puede estar seguro de que la cocción se lleva a cabo correctamente. En caso de anomalías, el sistema envía una notificación para poder actuar rápidamente.

HACCP online

Con Cosmo el registro HACCP está siempre actualizado. Desde la CosmoApp es posible consultar y descargar informes diarios o anteriores. La gestión correcta de datos es muy sencilla, incluso para cocinas muy grandes.

Apoyo constante

El intercambio de datos ofrece grandes oportunidades. Los Chefs corporativos de the Nice kitchen pueden ofrecer un apoyo concreto para lograr resultados de cocción extraordinarios.





Tecnología Qubi

Boiler

El elemento esencial para la producción de vapor indirecto en el sistema *Double Steam Balance*, disponible como estándar en toda la gama Qubi.

Sonda-corazón

Equipada con 3 puntos de medición, mide la temperatura del corazón del alimento con una altísima precisión. Puede incluso utilizarse en alimentos de escaso espesor.

Software made in Nevo

El corazón del horno Qubi ha sido desarrollado por el equipo de software de the Nice kitchen y recibe actualizaciones gratuitas periódicas con las últimas funcionalidades desarrolladas

Pantalla táctil de alta capacidad de respuesta

El panel de control de alta capacidad de respuesta permite. El panel de control de alta capacidad de respuesta permite una gran facilidad de uso, incluso al personal menos experimentado. Es posible elegir entre Tono Dual o Modo Color.

Enfriamiento

El enfriamiento de la cámara reduce el tiempo de espera necesario entre un ciclo de cocción que acaba de terminar y el siguiente a menor temperatura.

Conector USB

A través de la conexión USB es posible descargar programas de cocina, datos HACCP y actualización del software.

Chimeneas

Las 2 chimeneas - cámara y cuba - mantienen la presión correcta durante la cocción y regulan el porcentaje de humedad presente.

Brillo Inox Linen

Las superficies de acero inoxidable Linen hacen más efectiva la acción higienizante del detergente y no requieren el uso del abrillantador. La cámara de cocción mantendrá su brillo independientemente del grado de dureza del agua.

Hornos Qubi

6B
eléctrico



L 900 P 850 H 840

GN 1/1

70 mm

14,1 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

-

10B
eléctrico



L 900 P 850 H 1120

GN 1/1

70 mm

19,2 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

-

20B
eléctrico



L 960 P 910 H 1950

GN 1/1

63 mm

39 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

1 carro 20 bandejas

6B
gas



L 900 P 850 H 840

GN 1/1

70 mm

3 kW

9 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

10B
gas



L 900 P 850 H 1120

GN 1/1

70 mm

3 kW

20 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

20B
gas



L 960 P 910 H 1950

GN 1/1

63 mm

4 kW

40 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

1 carro 20 bandejas

Dimensiones - mm

Bandejas

Distancia entre bandejas

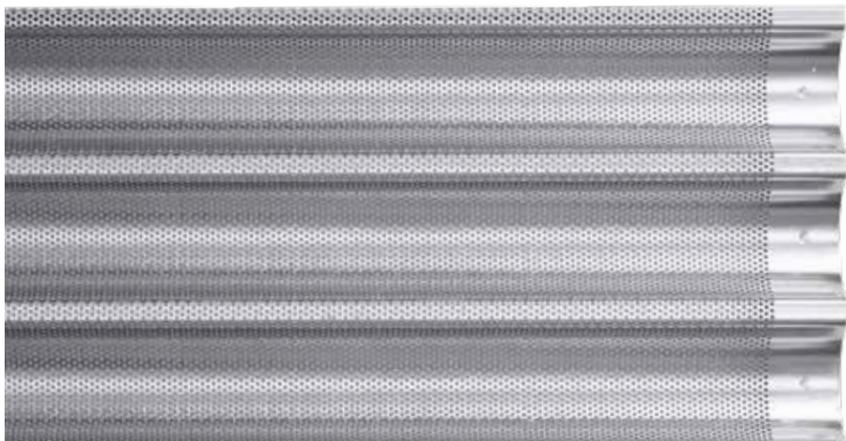
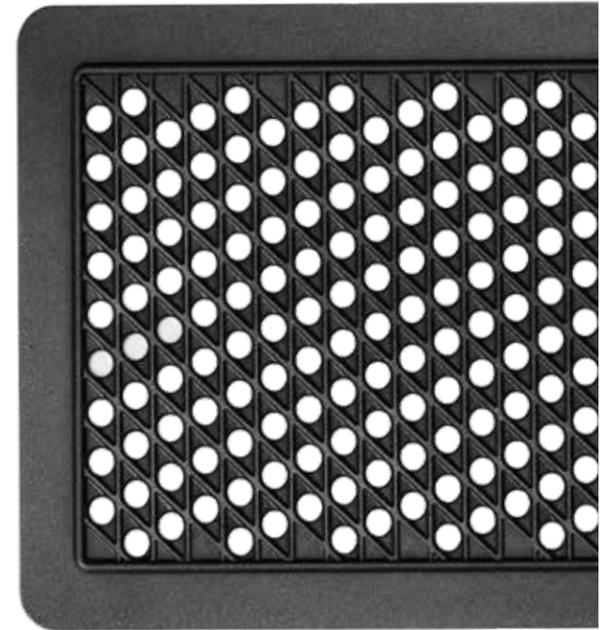
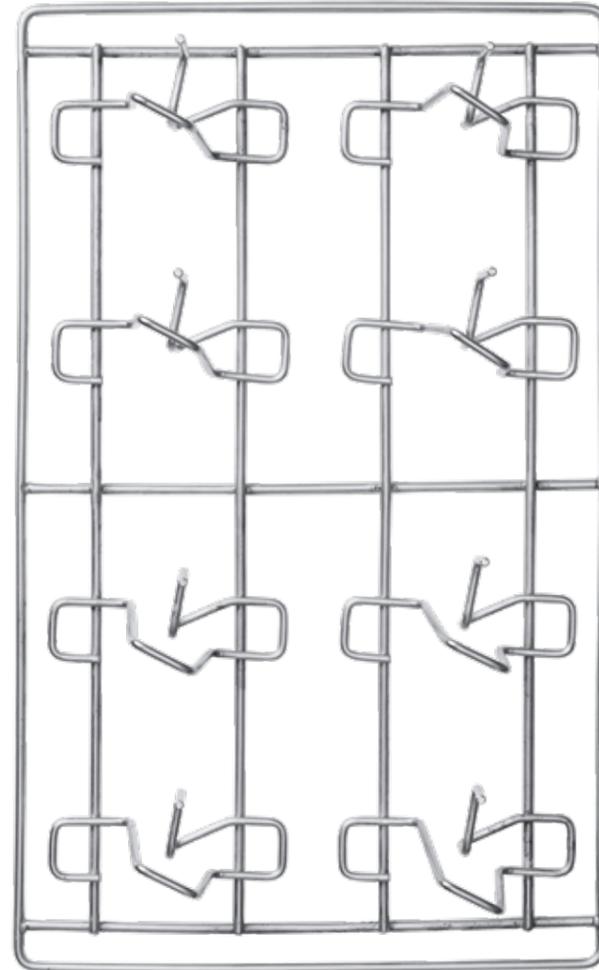
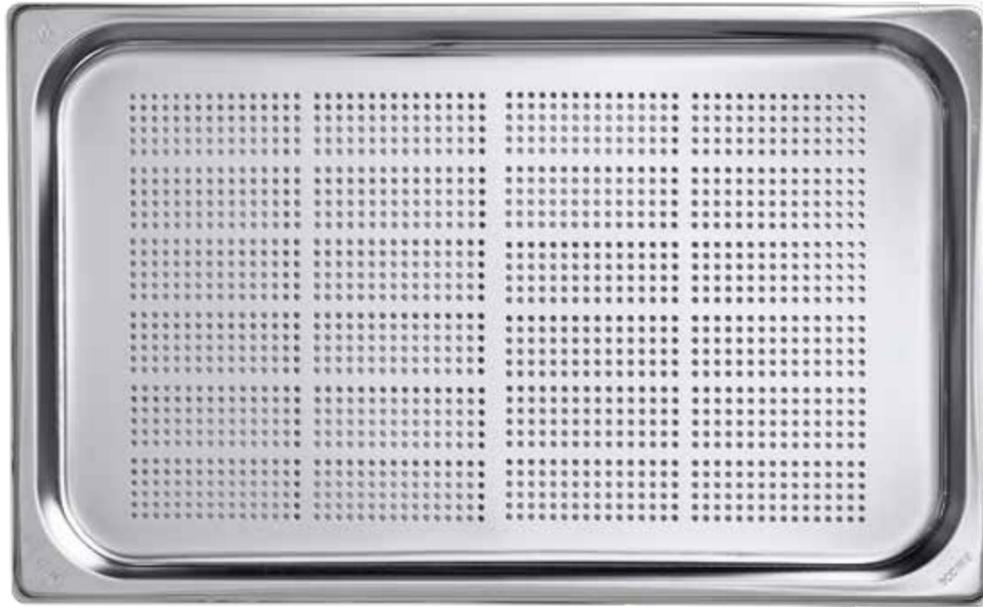
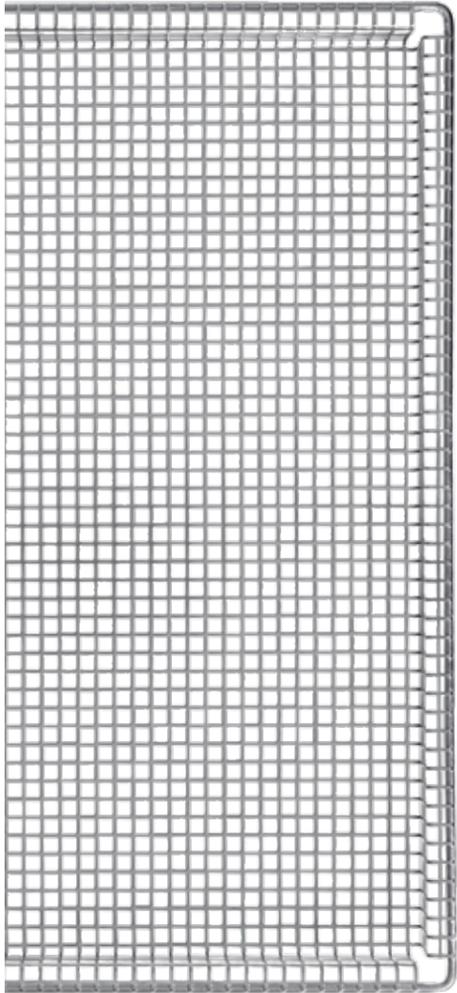
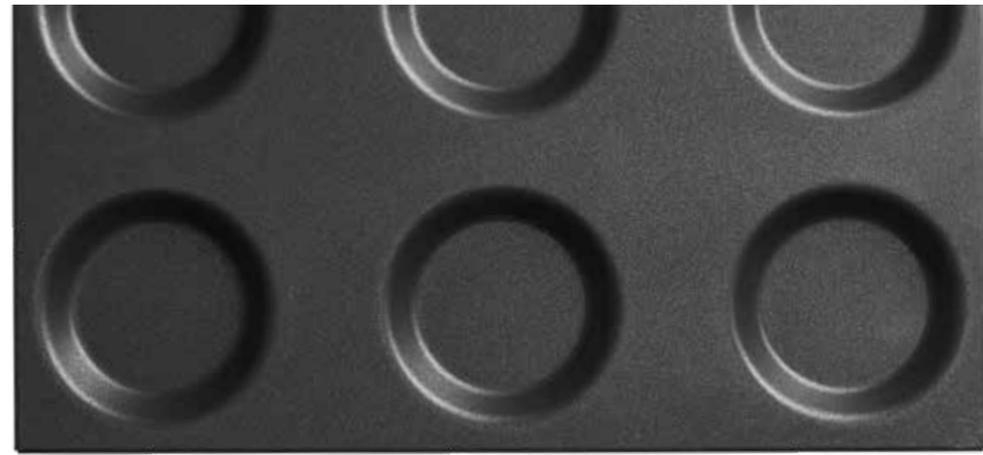
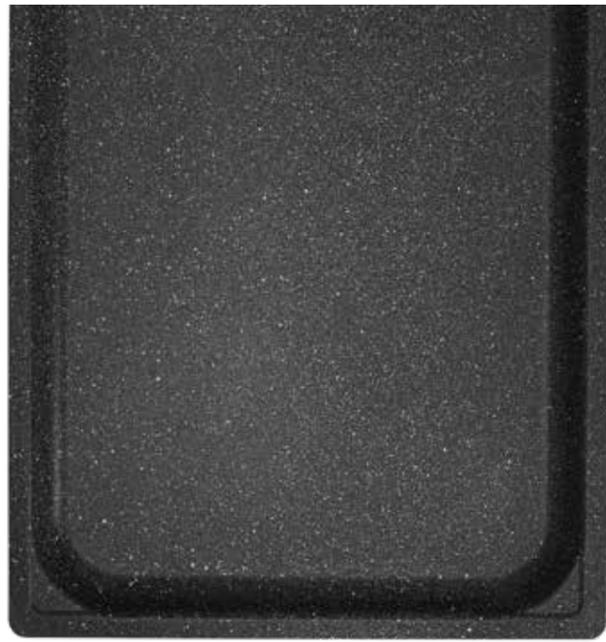
Potencia eléctrica

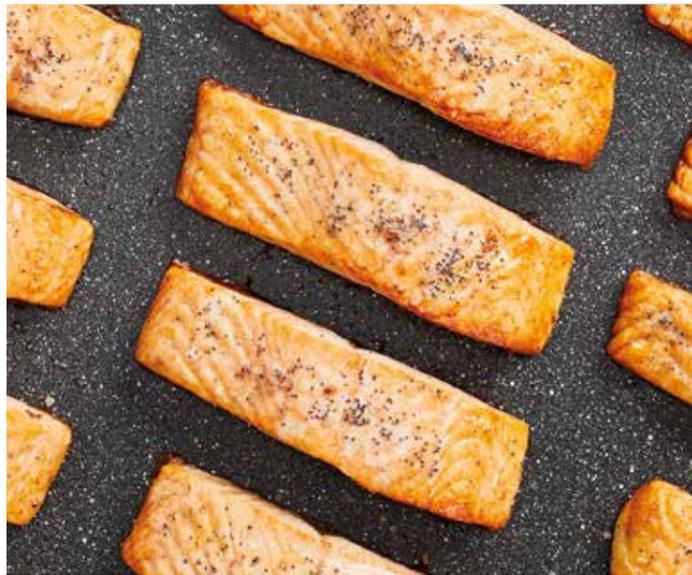
Potencia gas

Alimentación

Dotación

Bandejas





Bandeja de mármol

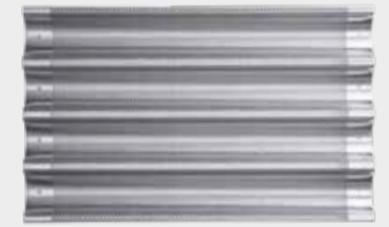


Modelo
TP GN 1/1

Recomendada para cocinar
pizza, galletas, croissants, pan



Bandeja para baguettes

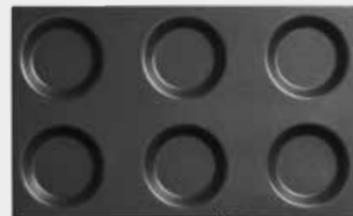


Modelo
TB GN 1/1 4P

Recomendada para cocinar
baguettes, pan, alimentos congelados



Bandejas para huevos

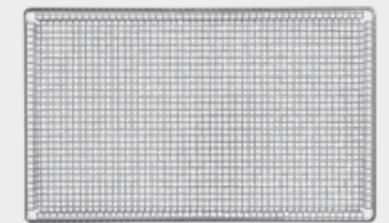


Modelo
TF GN 1/1

Recomendada para cocinar
tortillas, ojo de buey, pizzas pequeñas



Bandeja para fritos



Modelo
TFR GN 1/1

Recomendada para
freír productos congelados y comida al vapor



Parrilla forata



Modelo
TV GN 1/1

Recomendada para cocinar
carne, pollo, pescado



Bandeja perforada



Modelo
GF GN 1/1

Recomendada para cocinar
al vapor, cocina al vacío, ultracongelados



Bandeja recubierta de teflón

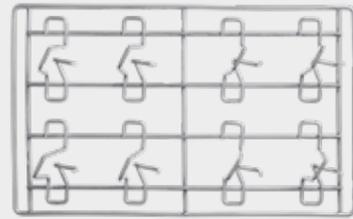


Modelo
TAS GN 1/1

Recomendada para cocinar
todo tipo de alimentos



Bandeja para pollos



Modelo
GR GN 1/1 P8

Recomendada para cocinar
y asar 8 pollos



Bandeja de acero inoxidable



Modelo
TI GN 1/1

Recomendada para cocinar
todo tipo de alimentos



Nevo

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy
Tel. +39 0438.7714, www.nevo.it, info@nevo.it

Nevo se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento y sin previo aviso, mejoras a los productos contenidos en este catálogo



theNicekitchen™