

FUNCTION

4	Le groupe the Nice kitchen
8	L'entreprise
10	Function
14	Fonctions de cuisson
16	Caractéristiques
18	La gamme
22	Plaques
28	Chambres de pousse
30	Caractéristiques
32	La gamme



One group One style One kitchen

The Nice kitchen propose toute une gamme de technologies complémentaires pour la cuisine professionnelle. Les appareils de cuisson horizontale et verticale, les cellules de refroidissement, les armoires de conservation, les lave-vaisselle et les éléments neutres sont conçus selon des critères de compatibilité du point de vue des dimensions avec un design commun. Les hautes performances combinées à un système de logiciel intégré offrent un confort d'utilisation maximal et un style qui se distingue.



theNicekitchen™

coldline

 modular

NEVO



merryday





Nevo, de nouveaux horizons

La recherche constante de solutions novatrices a débouché sur une large gamme de technologies de cuisson. Des fours polyvalents en mesure de répondre aux besoins des bars et bistros, des pâtisseries, des restaurants et des cuisines centrales.



Les fours Function: un concentré d'efficacité

Les fours Function sont la solution idéale pour cuire efficacement et rapidement des préparations sucrées et salées. Leur utilisation quotidienne dans les cuisines, les bars et les bistrotts permet de préparer des croissants, des viennoiseries et des pains précuits, de réchauffer des gâteaux et de régénérer des pizzas et des plats.

La large gamme, la compatibilité avec les plaques gastronomes et pâtisserie ainsi que le système de double ouverture font que les fours Function sont la meilleure solution pour optimiser l'espace.



Function programmable ou électromécanique?



Électromécanique

Introduction manuelle


Humidité

Réglage temporisé avec sélecteur


Grill

Sélecteur manuel, Réglable sur panneau de commande


Température

Inversion des ventilateurs (Function avec porte à ouverture latérale)


Ventilateur

—


Recettes

Programmable

Introduction temporisée avec 5 paliers: de 20 à 100%


Humidité

On / Off


Grill


Température

Commande numérique, précision au degré près


Ventilateur

Inversion des ventilateurs (Function avec porte à ouverture latérale)


Recettes

99 recettes à mémoriser



Cuisiner avec des fours Function

Trois modes de cuisson principaux qui se combinent astucieusement pour cuire et régénérer un large éventail d'aliments.



Cuisson par convection

Le mode le plus utilisé pour la cuisson des viennoiseries, des pâtisseries sèches et salées, de vols au vent, de tranches de pizza, de tartes salées, de pain, et rôtir les pommes de terre et la viande. Le mode à convection est extrêmement polyvalent et peut être complété par l'ajout de vapeur pour obtenir des cuissons combinées ou terminées par une phase de grill pour donner aux aliments une texture croustillante.

Plage de température: 50°-300°C.



Cuisson avec humidité

L'introduction d'humidité dans la chambre de cuisson permet de préserver la tendreté et la jutosité des aliments. Le pourcentage et la phase d'adjonction de la vapeur sont gérés manuellement.



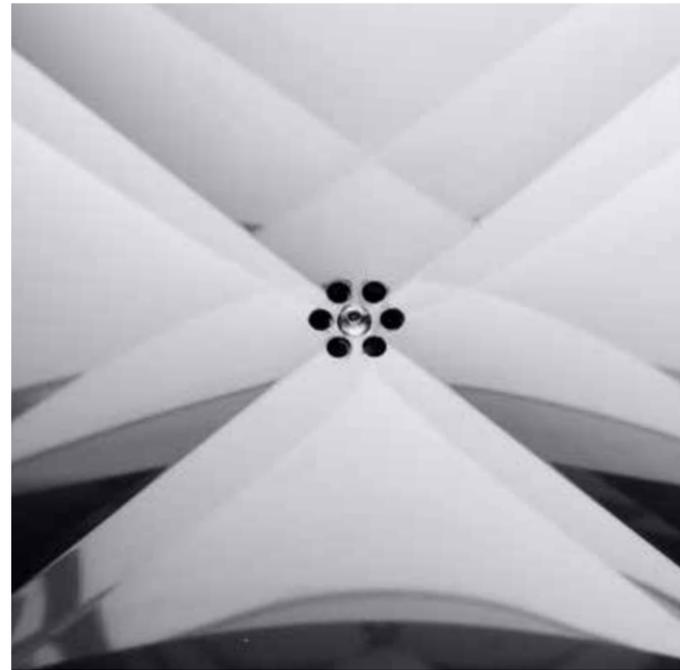
Gratiner

La fonction grill permet de gratiner les aliments pour obtenir des plats croustillants et dorés, tant lors de la préparation que du service.



Éclairage

L'éclairage interne permet un contrôle optimal des aliments en cours de cuisson.



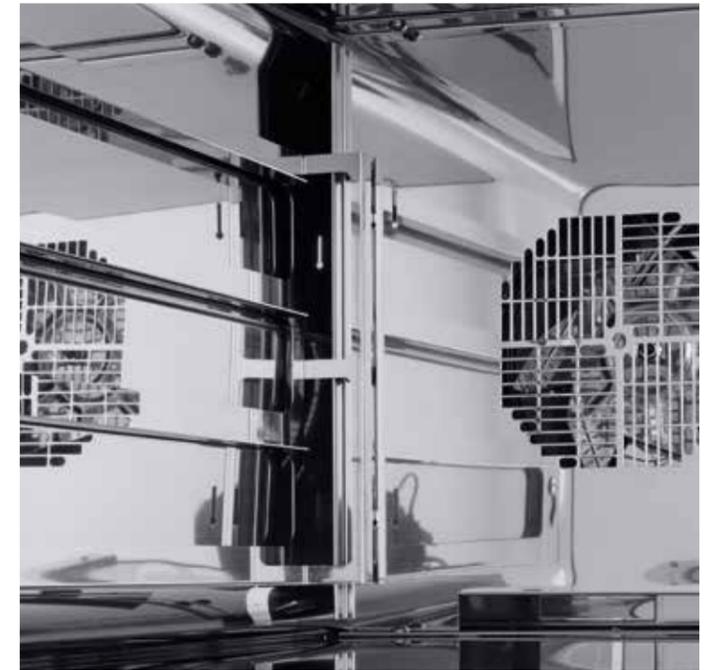
Fond

La base en forme de pointe de diamant de la chambre de cuisson permet à la condensation de s'écouler.



Porte et joint

Porte à double vitrage offrant une isolation thermique élevée (modèles à porte à ouverture latérale). Possibilité de changer le joint facilement sur place.



Chambre de cuisson

Fabriquée en acier inoxydable AISI 430 avec finition miroir et angles arrondis.



Kit porte-plaques

Toute la gamme Function est disponible avec des supports pour plaques de gastronomie (GN) et de pâtisserie (EN).



Ventilateur

Fabriquée en acier inoxydable et avec turbines à sens unique et à une vitesse. Dans les modèles avec porte à ouverture latérale turbines à double sens de rotation qui s'arrêtent automatiquement à l'ouverture de la porte.



Réglage de la cheminée

Dans les modèles à ouverture latérale de porte, réglage de la cheminée (en option).



Protection de la cheminée

Sur les modèles équipés d'une porte à ouverture latérale, la cheminée située à l'arrière est protégée pour éviter toute obstruction accidentelle.

Function programmables

4P
porte à ouverture
basculante



L 557 P 640 H 563

GN 2/3 ou 433x333 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 plaque - 1 grille inox

-

4P
porte à ouverture
basculante



L 724 P 730 H 597

GN 1/1 ou 600x400 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 grille inox

-

4P
porte à ouverture
latérale



L 825 P 752 H 561

GN 1/1 ou 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 grille inox

Monophasé

6P
porte à ouverture
latérale



L 833 P 780 H 711

GN 1/1 ou 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 grille inox

-

10P
porte à ouverture
latérale



L 833 P 780 H 1011

GN 1/1 ou 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 grille inox

-

Dimensions - mm

Chargement des plaques

Entraxe plaques

Puissance

Alimentation électrique

Équipement

Versions

Function électromécaniques

4P
porte à ouverture
basculante



L 557 P 640 H 563

GN 2/3 ou 433x333 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 plaque - 1 grille inox

Eco - Grill

4P
porte à ouverture
basculante



L 724 P 730 H 597

GN 1/1 ou 600x400 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 grille inox

Améliorée - Grill

4P
porte à ouverture
latérale



L 658 P 752 H 561

GN 2/3 ou 433x333 mm

75 mm

3,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 plaque - 1 grille inox

-

4P
porte à ouverture
latérale



L 825 P 752 H 561

GN 1/1 ou 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 grille inox

Monophasé

6P
porte à ouverture
latérale



L 833 P 780 H 711

GN 1/1 ou 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 grille inox

-

10P
porte à ouverture
latérale



L 833 P 780 H 1011

GN 1/1 ou 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 grille inox

-

Dimensions - mm

Chargement des plaques

Entraxe plaques

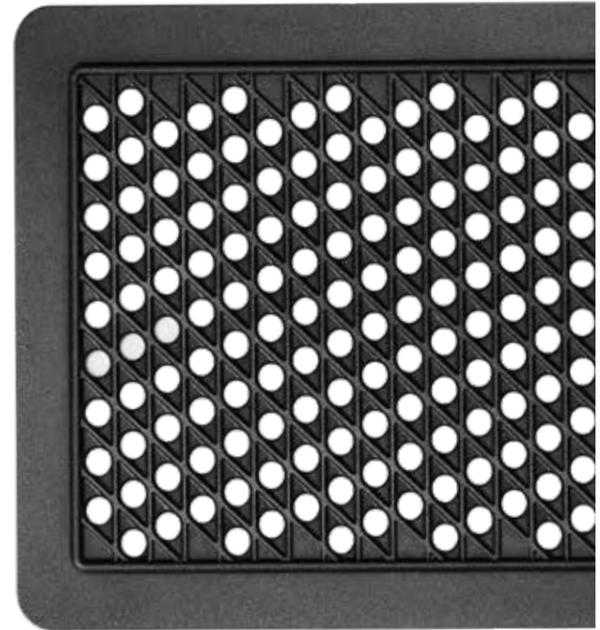
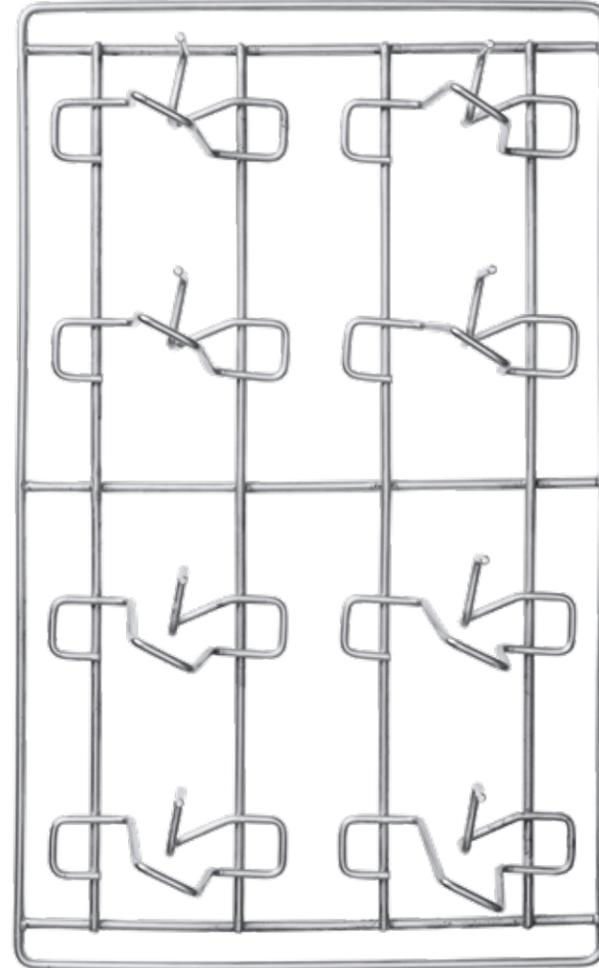
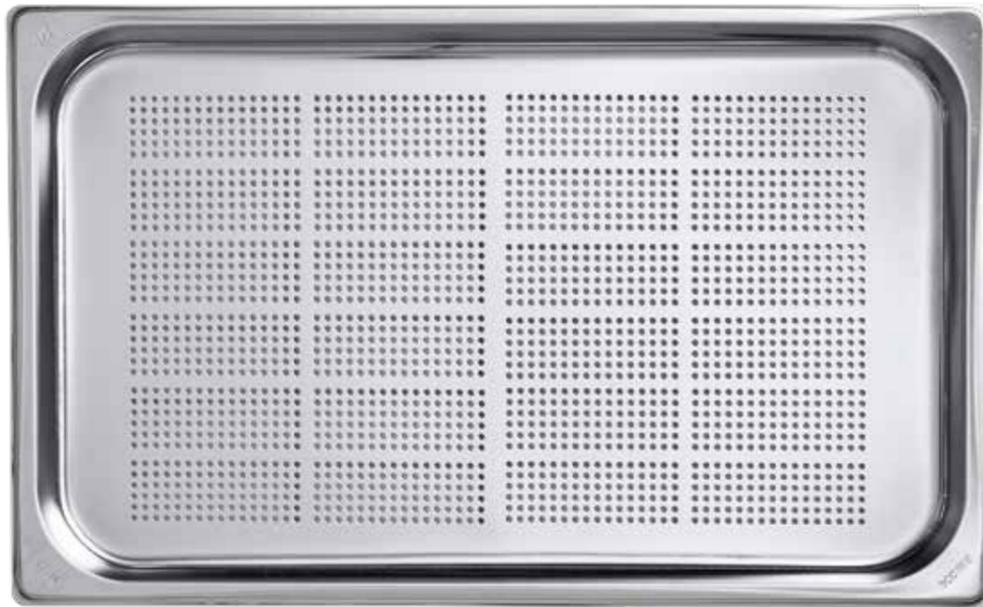
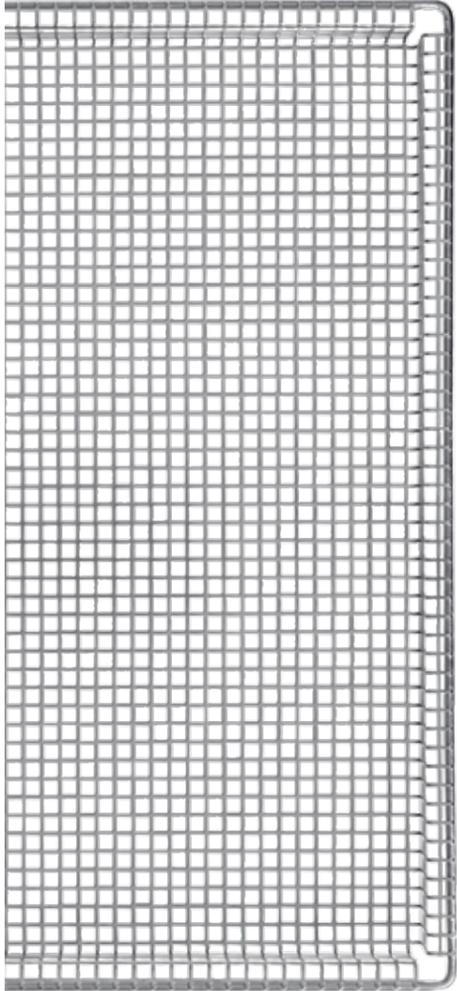
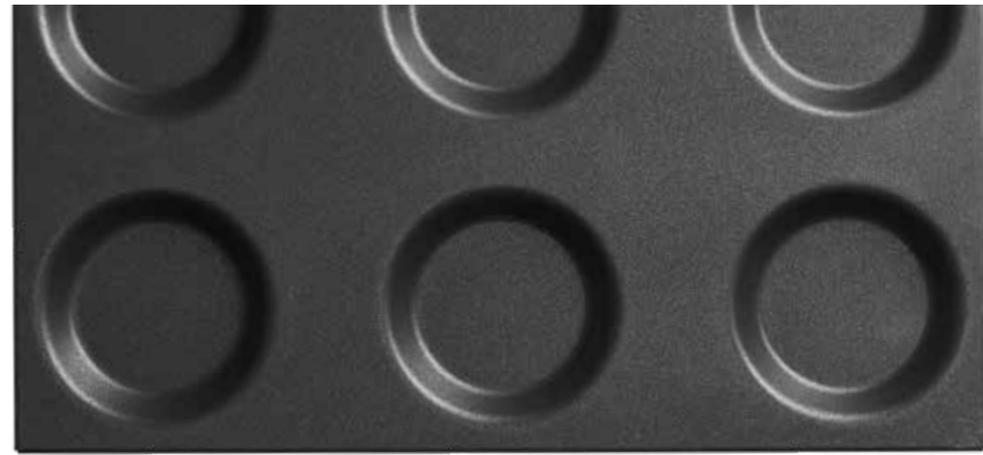
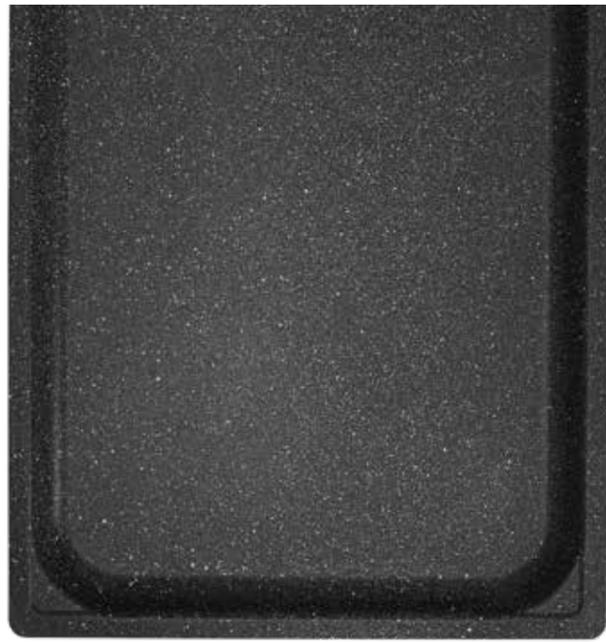
Puissance

Alimentation électrique

Équipement

Versions

Plaques





Plaque marbre

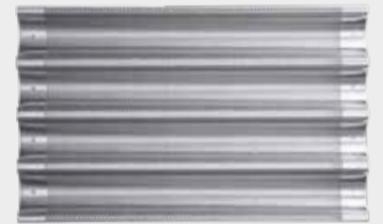


Modèle
TP GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
des pizzas, des biscuits, des
viennoiseries et du pain

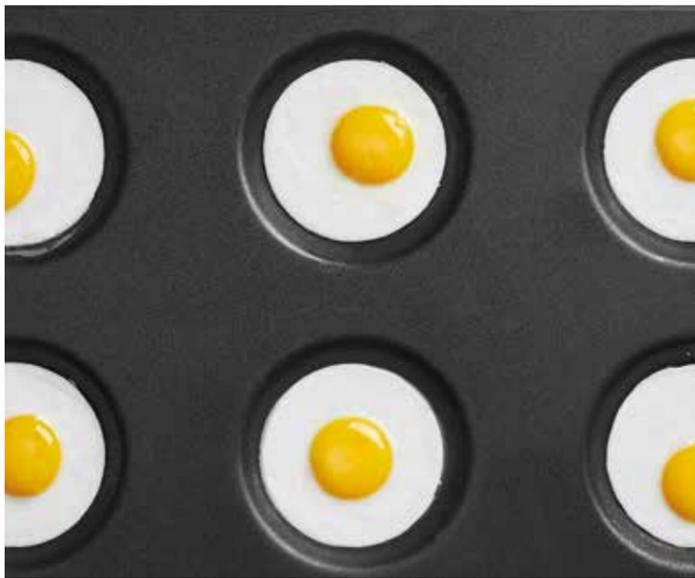


Plaque baguettes

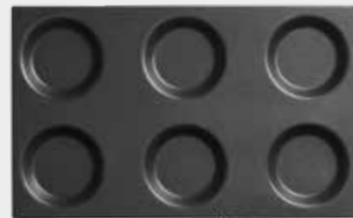


Modèle
TB GN 1/1 4P

Recommandée pour la cuisson
des baguettes, du pain et des
aliments surgelés



Plaque pour œufs



Modèle
TF GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
des omelettes, œufs ou plat,
tortillas, petites pizzas



Plaque antiadhésive microperforée



Modèle
TMA GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
de produits levés



Plaque perforée



Modèle
GF GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
à la vapeur, sous-vide, et produits
surgelés



Plaque acier inoxydable



Modèle
TI GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
de toutes sortes d'aliments



Plaque téflon

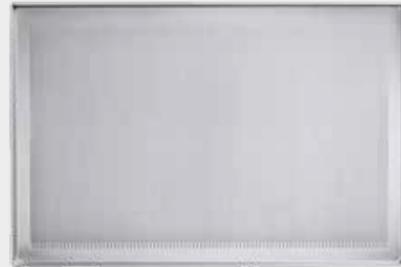


Modèle
TAS GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
de toutes sortes d'aliments



Plaque pâtisserie microperforée



Modèle
TAM 60402

Recommandée pour la cuisson
des biscuits et des viennoiseries



Grille



Modèle
TI GR 1/1

Recommandée pour la cuisson
des fougasses, pizzas et viandes





Chambres de pousse Function

Faire reposer les pâtes, lever les viennoiseries, les croissants et le pain est extrêmement facile avec les chambres de pousse Function.

Grâce à l'apport d'humidité et au contrôle de la température, le développement des levures est régulier et constant en toute saison. Pendant le service, elles s'avèrent être un excellent support pour maintenir au chaud les plats et aliments tout juste cuits.



Température

Plage de température 20°-60°C réglable par sélecteur électromécanique.



Humidité

L'eau contenue dans le bac GN 1/1 situé au fond de la cuve s'évapore pour créer l'humidité nécessaire afin de maintenir l'hydratation des pâtes.



Porte-plaques

Le porte-plaques amovible permet de porter des supports de pâtisserie ou gastronormes.



Chambres de pousse

8P
GN 2/3 - 43x33 cm



L 560 P 601 H 930

Double chargement
des plaques GN 2/3 -
433x333 mm

75 mm

1,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

8P
GN-EN



L 825 P 726 H 930

Double chargement
des plaques GN 1/1 -
600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

12P
GN-EN



L 995 P 811 H 730

Double chargement
des plaques GN 1/1 -
600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

16P
GN-EN



L 995 P 811 H 830

Double chargement
des plaques GN 1/1 -
600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

Dimensions - mm

Dimensions plaques

Entraxe plaques

Puissance

Alimentation électrique

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

Nevo se réserve le droit d'apporter, à tout moment
et sans préavis, des améliorations, aux produits
contenus dans ce catalogue



theNicekitchen™