

# FUNCTION

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



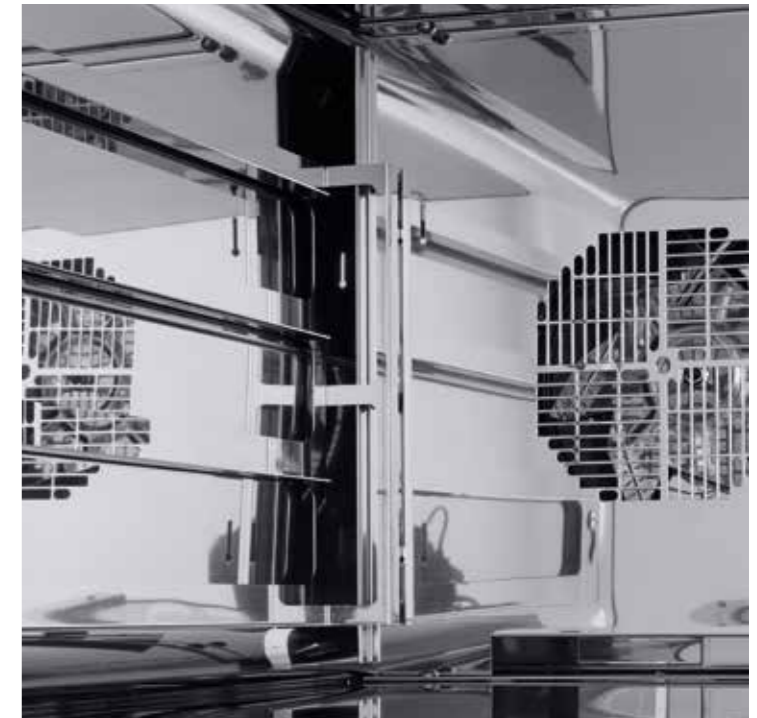
### Fond

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**

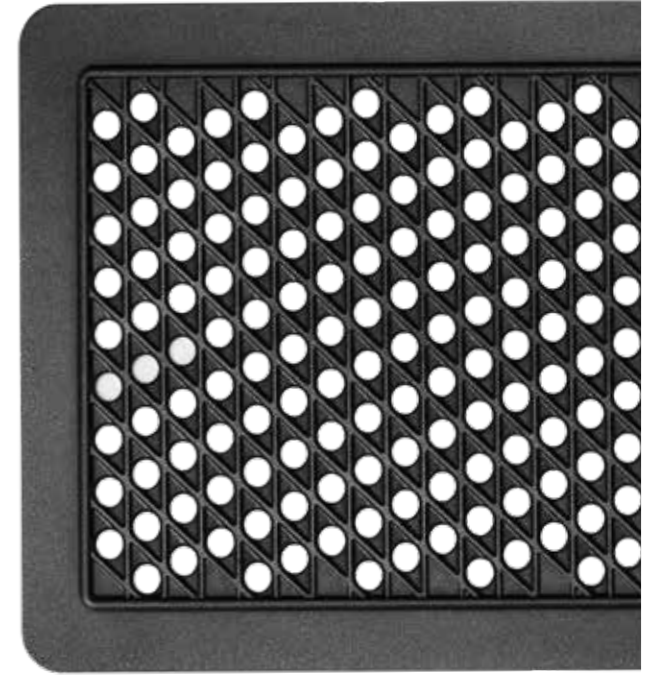
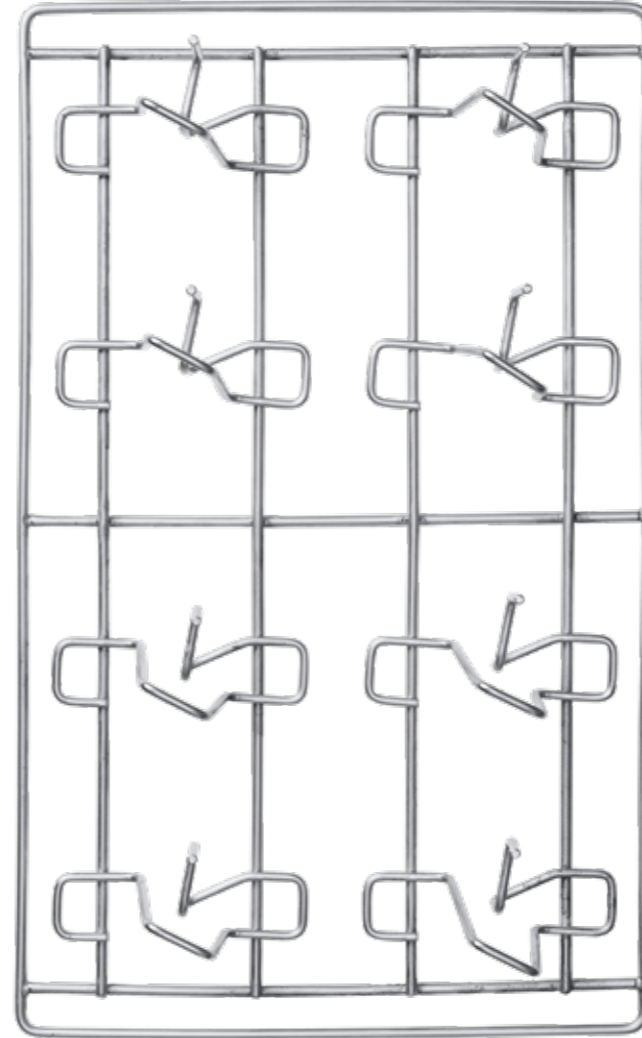
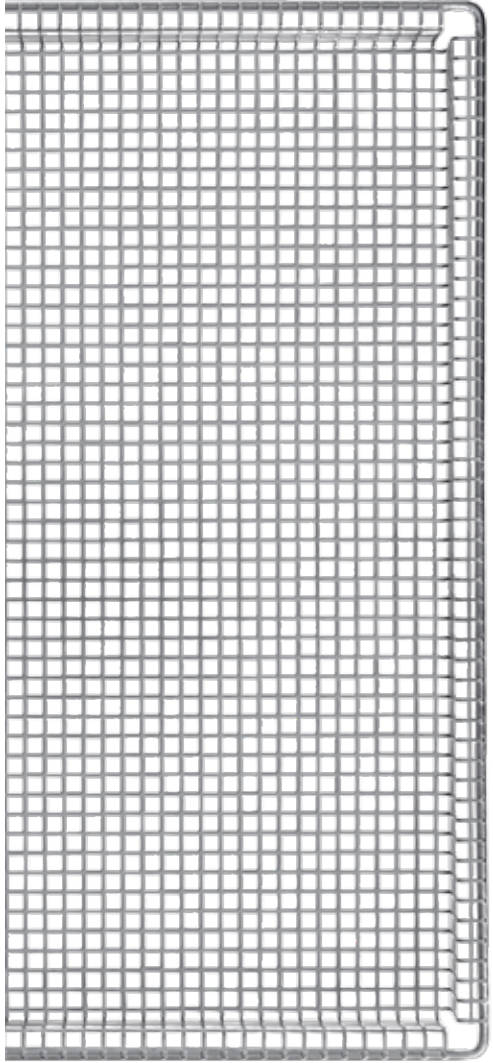
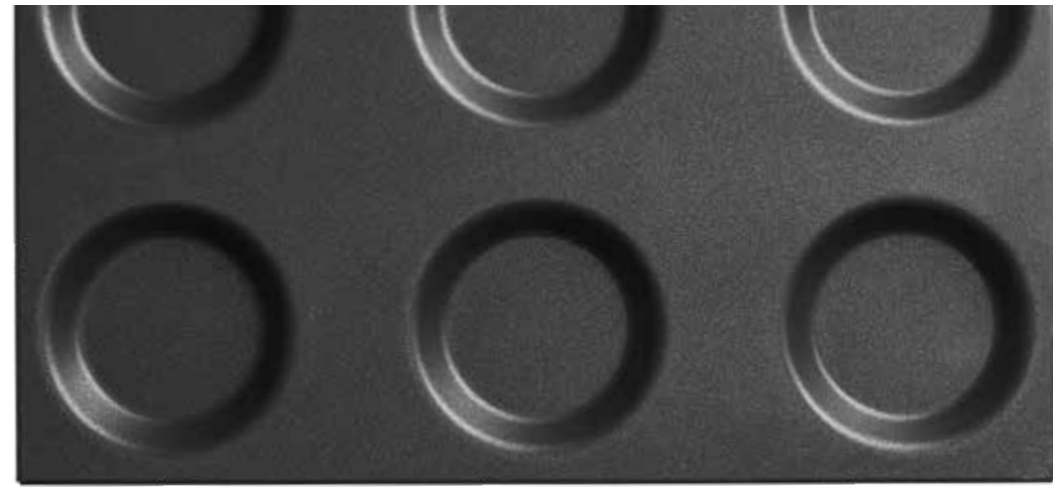
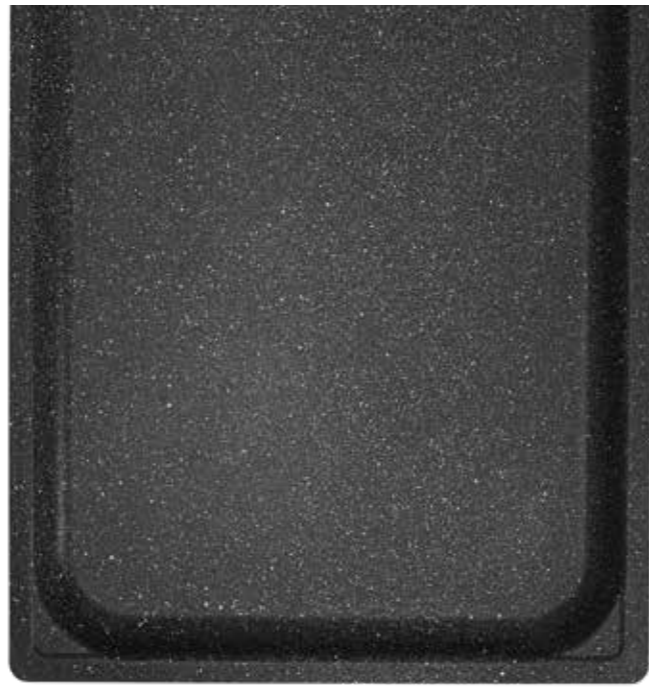
**Puissance**

**Alimentation électrique**

**Équipement**

**Versions**

# Plaques





### Plaque marbre

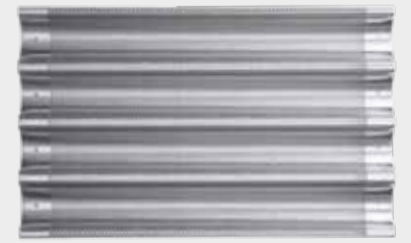


**Modèle**  
TP GN 1/1

**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

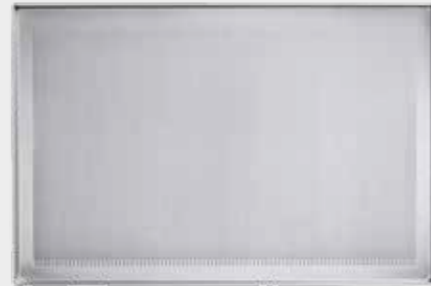


Modèle  
TAS GN 1/1

Recommandée pour la cuisson  
de toutes sortes d'aliments



### Plaque pâtisserie microperforée

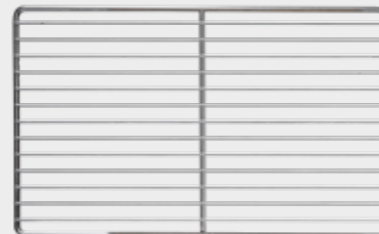


Modèle  
TAM 60402

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



**8P**  
GN-EN



**12P**  
GN-EN



**16P**  
GN-EN



**Dimensions - mm**

**Dimensions plaques**

**Entraxe plaques**

**Puissance**

**Alimentation électrique**

**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

**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

**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

**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

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



**theNicekitchen™**