

**QUBI**

**NEVO**

- 4** Le groupe the Nice kitchen
- 8** L'entreprise
  
- 10** Qubi
- 14** Fonctions de cuisson
- 28** Lavage
- 30** Cosmo
- 32** Technologie
- 34** La gamme
- 36** Plaques



# 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.



## Qubi. Cuissons parfaites, excellentes régénérations

Qubi est le four haut de gamme signé Nevo, une technologie de pointe pour cuire et régénérer avec une précision absolue. Qubi est conçu pour fonctionner jour et nuit non-stop: polyvalent en phase de production, il cuit les aliments, en mettant en valeur leurs particularités. Pendant le service, il donne le meilleur de lui-même, en rendant le travail en cuisine plus efficace et rationalisé. Qubi allège la charge de travail de la brigade, qui peut se concentrer sur ce qui compte le plus: le client.

# La simplicité est une recherche de l'essence

Qubi est la synthèse d'un processus évolutif qui a donné naissance à une nouvelle technologie de cuisson performante et facile à utiliser. Le rêve de tout chef.



## Chambre de cuisson mixte

Avec Qubi, il est possible de définir tous les paramètres qui déterminent la qualité des plats, en fonctionnant avec une large gamme de températures en mode Dry, Vapeur ou Mixte pour réaliser tout type de cuisson avec des résultats extraordinaires.



## Le niveau supérieur du Cook&Chill

La philosophie de travail de Cook&Chill trouve son expression maximale dans la technologie multi-niveaux Qubi. La cuisson simultanée d'aliments avec des temps de cuisson différents permet d'organiser les cycles de production, tout en obtenant des niveaux élevés d'économie et d'efficacité. Pendant le service, des paniers (Baskets) spécifiques peuvent être dédiés à la régénération pour un travail sans souci.



## Double Steam Balance

La combinaison équilibrée de vapeur directe et indirecte permet une grande précision et une stabilité de la température et de l'humidité. Des avantages qui permettent d'obtenir d'excellents résultats de cuisson, même à basse température. *Double Steam Balance* elle minimise la consommation d'énergie et permet de réaliser d'importantes économies.



## Phases de cuisson

Un cycle de cuisson peut comporter une ou plusieurs phases qui améliorent les caractéristiques de l'aliment. Les points de consigne de chaque phase individuelle peuvent être modifiés même lorsque la cuisson est en cours.



## Recettes

Qubi propose un large éventail de programmes de cuisson perfectionnés par les chefs de Nevo. Cette vaste expérience est toujours disponible, en garantissant d'excellents résultats même pour les moins expérimentés. Chaque cycle de cuisson peut être personnalisé en fonction des besoins.



## Qubi connecté à Cosmo

Qubi se connecte à Cosmo, la technologie wi-fi the Nice kitchen qui intègre des modules de cuisson et de réfrigération dans un système de dialogue commun. À distance, vous pouvez surveiller le cycle de production et être sûr que votre cuisine fonctionne comme vous le souhaitez.



# Fonctions de cuisson

La programmation est le secret qui mène au succès. C'est pourquoi Qubi propose des cycles de cuisson optimisés pour mettre en valeur tout les aliments et permettre un excellent rendement.



**Cussion  
dry**



**Cussion  
vapeur**



**Cussion  
mixte**



**Cussion  
lente**



**Multi-niveaux**



**Séchage**



**Régénération**



**Finishing**



**Pasteurisation**



**Maintien**

# Cuisson dry

Le programme dry permet de cuire par convection, rôtir, griller, frire des aliments frais ou surgelés.

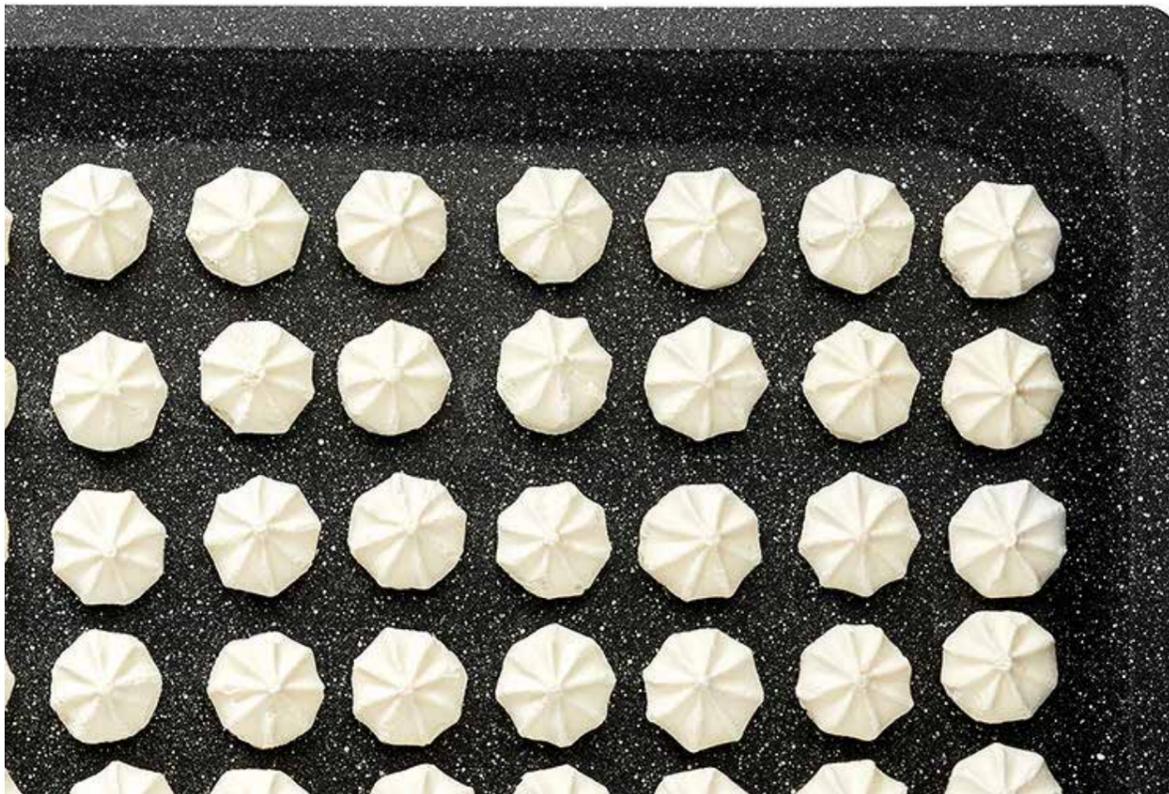
Plage de température 30°-300°C.

## Chaleur intense

La conception de la structure porte-plaques, la disposition des éléments chauffants et la ventilation dynamique distribuent la chaleur de façon très uniforme. Même pendant la cuisson à pleine charge, les aliments cuisent avec le même degré d'intensité, indépendamment de la position de la plaque.

## La bonne tendreté

La gestion de la cheminée, en 10 étapes d'ouverture, offre la possibilité de retenir dans la chambre de cuisson, une partie de l'humidité libérée par le produit. Les aliments qui nécessitent un environnement chaud et sec peuvent bénéficier de petits pourcentages d'humidité pour conserver leur moelleux.



# Cuisson vapeur

La vapeur saturée permet de faire mijoter, blanchir et cuire les légumes, viandes et poissons à basse température, tout en maintenant les propriétés organoleptiques et esthétiques des aliments.

## Vitesse instantanée Double Steam Balance

La cuisson à la vapeur de courte durée bénéficie de la technologie *Double Steam Balance*, qui sature de vapeur la chambre dès le préchauffage. Les aliments seront enveloppés dans un environnement idéal et pourront être cuisinés selon les paramètres définis par le chef.

## Précision et stabilité

La combinaison équilibrée de vapeur directe et indirecte générée par le boiler permet une grande précision et une stabilité de la température. Lors d'une cuisson délicate à des températures en dessous de 100°C, les micro-injections de vapeur régulent l'environnement de cuisson.

## Cuisson délicate et sans graisse

Les aliments cuits à la vapeur conservent leur tendreté naturelle sans ajout de gras: une solution idéale pour des menus sains et hypocaloriques. La délicatesse de la vapeur exalte les couleurs des légumes et favorise la rétention des nutriments qui, s'ils étaient bouillis, seraient dissous et perdus dans l'eau. Le poisson et la viande conservent la tendreté et les protéines en restant ainsi plus nourrissants.



# Cuisson mixte

Les nuances infinies entre la cuisson dry et la vapeur sont disponibles avec la cuisson mixte. L'intensité exacte de la chaleur et un dosage judicieux d'humidité créent un environnement idéal pour cuisiner et régénérer les aliments. Jutosité, hydratation et saveur sont maintenues à d'excellents niveaux.

## Vapeur micronisée

Les aliments conservent leur hydratation même pendant la cuisson à haute température, grâce à la vapeur douce micronisée. Le pourcentage d'humidité introduit est géré par le chef, qui peut intervenir sur les points de consigne même lorsque la cuisson est en cours.

# Cuisson lente

La cuisson à basse température permet de rehausser les saveurs, les couleurs et la texture des aliments. Technologie *Double Steam Balance* maintient la température stable et active le mode de maturation à la fin du cycle.

## Brunir, cuisson lente et maturation

Qubi fonctionne en autonomie pour toutes les étapes nécessaires à la cuisson parfaite des viandes. Le brunissement initial qui va tenir les sucs de la viande permettra de faire des jus qui seront ajoutés aux sauces. Qubi continuera par la délicate cuisson à basse température qui, avec la maturation finale apportera une tendreté même pour les morceaux les plus durs.

## Cuisson Delta T

La solution pour cuire même les aliments fibreux et durs. Cuire, grâce à la différence de température entre la chambre et le cœur de l'aliment, permet de réaliser des viandes et des bouillons d'une qualité extraordinaire, avec une chute de poids minimale. Les aliments continuent de mûrir, une fois la cuisson terminée.

## Cuisiner sous vide ou normale

Avec Qubi, il est possible de cuire des aliments sous vide ou sans sachet. En fonction des caractéristiques du produit et du cycle de production, il est possible d'adopter la solution la plus pratique et la plus efficace.



# Multi-niveaux

Les aliments qui partagent la même de cuisson peuvent être cuits en même temps. La cuisson des aliments dans un panier mixte permet d'optimiser le temps de préparation et de service, tandis que le système de ventilation avancé empêche le transfert des saveurs.

## Une grande liberté d'action

La facilité d'utilisation donne au multi-niveaux Qubi un atout supplémentaire pour ceux qui travaillent en Cook&Chill avec une grande efficacité, en réalisant des finitions et une régénération rapide, tout en respectant les temps de service.

## Multi-niveaux manuel

Pour chaque niveau, il est possible de régler un temps de cuisson différent ou de surveiller la température à cœur en utilisant la sonde. Qubi prévient quand le cycle est terminé.

## Créer un nouveau favoris

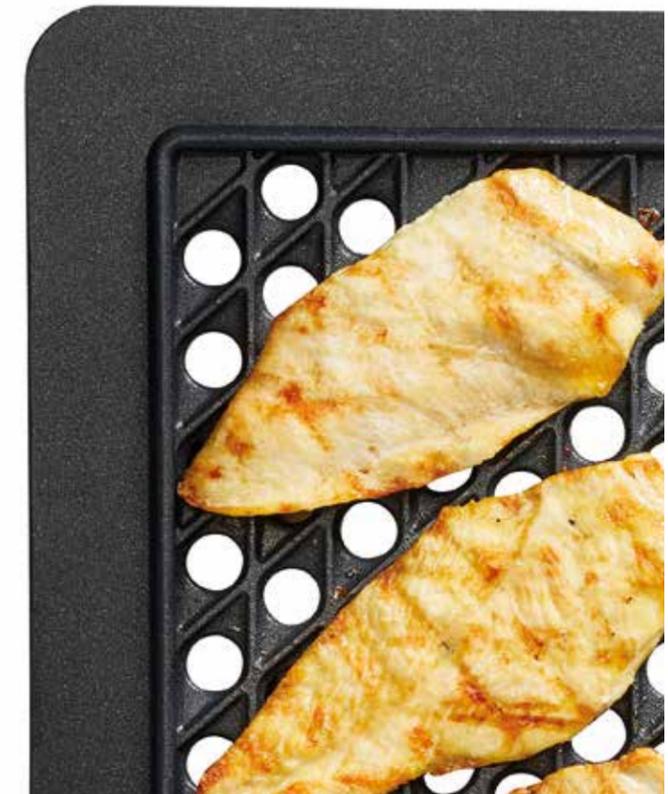
Qubi filtre les recettes compatibles et propose celles qui conviennent au mode de cuisson sélectionné. Il est possible de trier les programmes choisis en fonction du meilleur schéma de travail. Le favoris sauvegardé sera toujours disponible dans le menu.

## Économie d'énergie

Les cycles de production organisés avec la cuisson multi-niveaux permettent d'économiser l'énergie et d'utiliser la totalité de la capacité de charge. Une fois la cuisson terminée, il est possible de continuer avec le refroidissement ou la surgélation.

## Multi-niveaux intelligent

Le temps de cuisson de chaque niveau est modifié automatiquement par Qubi si la porte est ouverte pendant la cuisson.



# Séchage

Il déshydrate les aliments en éliminant les liquides qu'ils contiennent.  
Les saveurs sont intensifiées et la durée de conservation est prolongée.

## Séchage 100%

Les herbes aromatiques, les légumes, les champignons et les parties moins nobles de la viande et du poisson, séchés et hachés, peuvent être transformés en assaisonnements et bouillons savoureux. L'élimination totale des liquides prolonge les temps de conservation, en éliminant les risques de la prolifération bactérienne.

## Déshydratation partielle

L'élimination partielle de l'humidité permet la création de recettes et de produits semi-finis avec un goût intense et raffiné. Les légumes et les fruits confits se déshydratent en quelques heures et intensifient la saveur de vos plats.

## Combinaison de facteurs

Le pourcentage de déshydratation est le résultat de la combinaison correcte de l'intensité de la ventilation, de la gestion de la cheminée et de la température. Les points de consigne peuvent varier à chaque étape du programme.



# Maintien

Les aliments préparés peuvent être conservés à la température de service en définissant la meilleure teneur en humidité. Le contrôle de la sonde à cœur garantit des niveaux de précision optimale.

## Service coordonné

Lors des banquets, le personnel en salle peut servir les clients en quelques minutes, en évitant les temps d'attente désagréables. Les aliments peuvent être maintenus à la température de dégustation ou à l'intérieur des plaques de cuisson.

## Cuissons anticipées

Les aliments hautement hydratés tels que les soupes, les ragoûts de viande et de poisson peuvent être cuits à l'avance par rapport à l'heure de service et gardés au chaud. Un excellent repas chaud peut être servi même en l'absence de personnel de cuisine.



# Pasteurisation

Les aliments pasteurisés augmentent leur durée de conservation, tout en garantissant une plus grande sécurité alimentaire.

## Des pâtes fraîches plus résistantes

La pasteurisation des pâtes fraîches offre un double avantage: elle prolonge la durée de conservation et augmente l'élasticité de la surface, tout en éliminant le risque de désagrégation pendant la cuisson.

## Sauces et confitures

De nouvelles propositions peuvent être ajoutées à l'offre. Préparer des sauces et des confitures avec des fruits de saison crée de nouvelles opportunités commerciales pour l'entreprise.



# Finishing

La dernière touche avant qu'un plat puisse être servi est la finition. Les produits semi-finis et les plats prêts peuvent être dorés, gratinés ou grillés, pour terminer le processus de cuisson.

## L'attention envers le client

Travailler en Cook&Chill permet de consacrer davantage d'attention au dressage et au client. Pendant le service, il suffit de composer des plats esthétiques, originaux et effectuer une finition qui rehausse le goût et l'arôme du plat.



# Régénération

Les aliments refroidis ou surgelés sont régénérés à la température de service.

## La dernière étape avant le service

87% des aliments chauds peuvent être régénérés avec Qubi et ensuite servis. Le secret pour y parvenir, tout réside dans l'organisation qui permet de travailler en toute sérénité, même en cas de charges de travail élevées. Régénérer avec Qubi évite l'utilisation d'appareils de cuisson inutiles et réduit les coûts.





# Lavage Qubi clean

Nettoyage unique sans produit de rinçage. Le système de lavage en circuit fermé Qubi Clean garantit une chambre de cuisson parfaitement propre, aseptisée et brillante grâce à l'utilisation d'un détergent efficace à dose unique. Qubi Clean a été développé pour être efficace en utilisant le moins d'eau possible, tant pour le lavage que pour le rinçage.



## Lavage en circuit fermé

Le nettoyage avec recirculation permet des économies d'eau élevées et l'utilisation de quantités réduites de détergent, en garantissant ainsi des économies importantes.



## Brillance Inox Linen Gloss

Les surfaces en Inox Linen rendent plus efficace l'action assainissante du détergent et n'exigent pas l'utilisation de produit de rinçage. Peu importe le degré de dureté de l'eau, la chambre de cuisson conserve son éclat.



## Lavage en 3 intensités

3 programmes de lavage, Soft, Medium, Hard, permettent de nettoyer de la manière la plus appropriée la chambre de cuisson. Le cycle de rinçage, utilisé en fin de cuisson rapide, évite l'utilisation de détergent et élimine les petits résidus et les odeurs.



## Détergent à dose unique

Chaque cycle de lavage est associé à 1 ou 2 doses uniques de détergent Qubi Clean qui permet d'éviter le gaspillage de détergent, ce qui réduit l'impact environnemental.

# Votre cuisine connectée

Cosmo est la technologie wi-fi novatrice the Nice kitchen qui permet de connecter entre eux des appareils de cuisson, de réfrigération et de stockage et de les surveiller à distance. Grâce à Cosmo, il est possible de gérer toute la cuisine depuis un smartphone et être sûr que tous les appareils fonctionnent correctement.



## Des logiciels toujours à jour

Grâce à Cosmo, le logiciel Qubi reçoit des mises à jour publiées périodiquement avec les dernières fonctionnalités développées et les nouvelles recettes. De nouvelles recettes seront périodiquement ajoutées, en offrant de nouvelles opportunités. Assurez-vous simplement que votre appareil est connecté, nous nous occupons du reste.

## Organisez votre travail

Depuis la CosmoApp, vous pouvez programmer des cycles de travail à distance. L'équipe trouvera sur l'appareil l'ordre de cuisson déjà défini.

## Soins et performances constants

Cosmo compare les performances de Qubi avec des performances idéales. En cas de différences significatives, il suggère les travaux d'entretien nécessaires pour maintenir des performances optimales.

## Sécurité 24 heures sur 24

Grâce à la surveillance constante de Cosmo, vous avez la certitude que la cuisson a lieu correctement. En cas d'anomalies, le système envoie une notification pour intervenir rapidement.

## Haccp en ligne

Avec Cosmo, le système HACCP est toujours à jour. Depuis la CosmoApp, il est possible de consulter et de télécharger les rapports quotidiens ou rappeler les précédents. La bonne gestion des données est également très simple pour les grandes cuisines.

## Un soutien constant

Le partage des données offre de grandes possibilités. Les chefs the Nice kitchen peuvent offrir un soutien concret pour des résultats de cuisson extraordinaires.





# Technologie Qubi

## Chaudière

Élément essentiel pour la production de la vapeur indirecte dans le système *Double Steam Balance*. Disponible de série sur l'ensemble de la gamme Qubi.

## Sonde à cœur

Dotée de 3 points de détection, elle mesure avec une précision élevée la température à cœur des aliments. Elle peut également être utilisée avec des aliments de faible épaisseur.

## Logiciel made in Nevo

Le cœur du four Qubi est développé par la Software Team the Nice kitchen et reçoit des mises à jour périodiques gratuites avec les dernières caractéristiques développées.

## Écran tactile ultra sensible

Le panneau de commande très sensible permet une utilisation facile, même par le personnel moins expérimenté. Il est possible de choisir entre affichage en mode Dual Tone ou Color Mode.

## Cooling

Le refroidissement de la chambre réduit le temps d'attente entre un cycle de cuisson qui vient de se terminer et le suivant à une température plus basse.

## Connecteur USB

Grâce à la connexion USB, il est possible de télécharger des programmes de cuisine, les données HACCP et mettre à jour le logiciel.

## Cheminées

Les 2 cheminées, chambre et cuve, entretiennent la pression exacte pendant la cuisson et régulent le pourcentage d'humidité présent.

## Brillance Inox Linen Gloss

Les surfaces en Inox Linen rendent plus efficace l'action assainissante du détergent et n'exigent pas l'utilisation de produit de rinçage. Peu importe le degré de dureté de l'eau, la chambre de cuisson conserve son éclat.

# Four Qubi

6P  
électrique



**L 900 P 850 H 840**

GN 1/1

70 mm

14,1 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

-

10P  
électrique



**L 900 P 850 H 1120**

GN 1/1

70 mm

19,2 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

-

20P  
électrique



**L 960 P 910 H 1950**

GN 1/1

63 mm

39 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

1 charlot 20 niveaux

6P  
gaz



**L 900 P 850 H 840**

GN 1/1

70 mm

3 kW

9 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

10P  
gaz



**L 900 P 85 H 1120**

GN 1/1

70 mm

3 kW

20 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

20P  
gaz



**L 960 P 910 H 1950**

GN 1/1

63 mm

4 kW

40 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

1 charlot 20 niveaux

**Dimensions - mm**

**Chargement des plaques**

**Entraxe plaques**

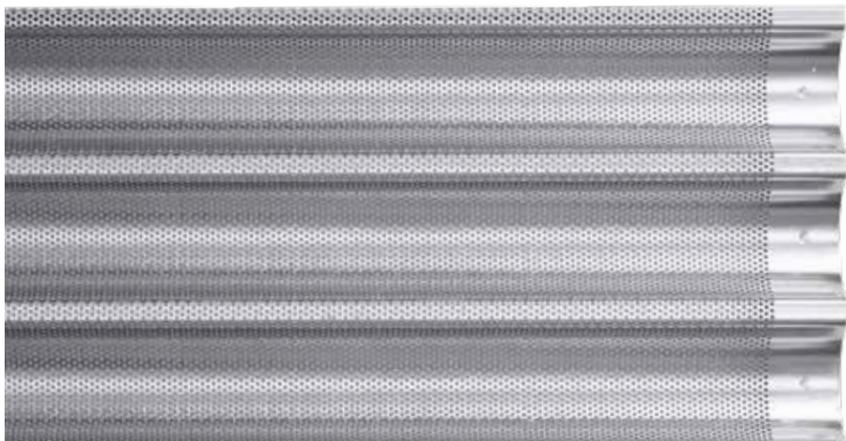
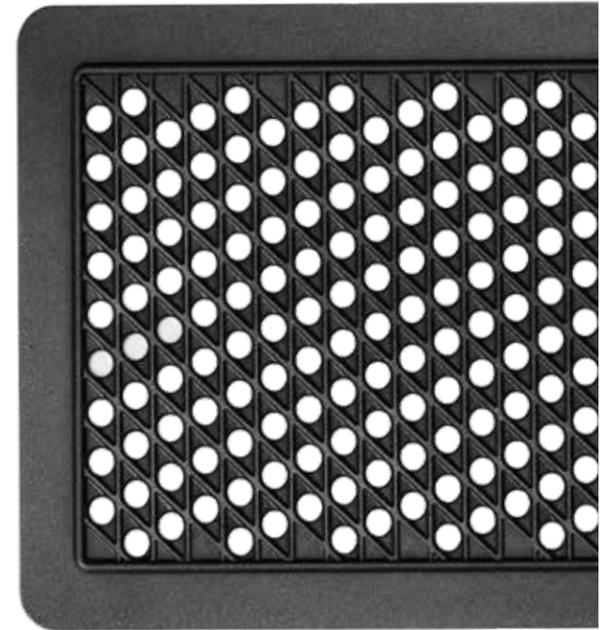
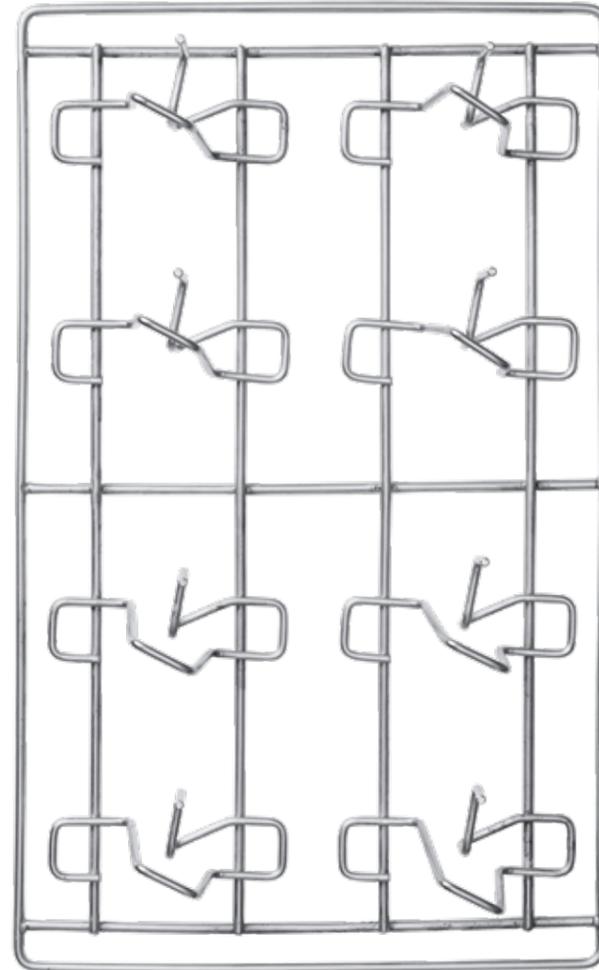
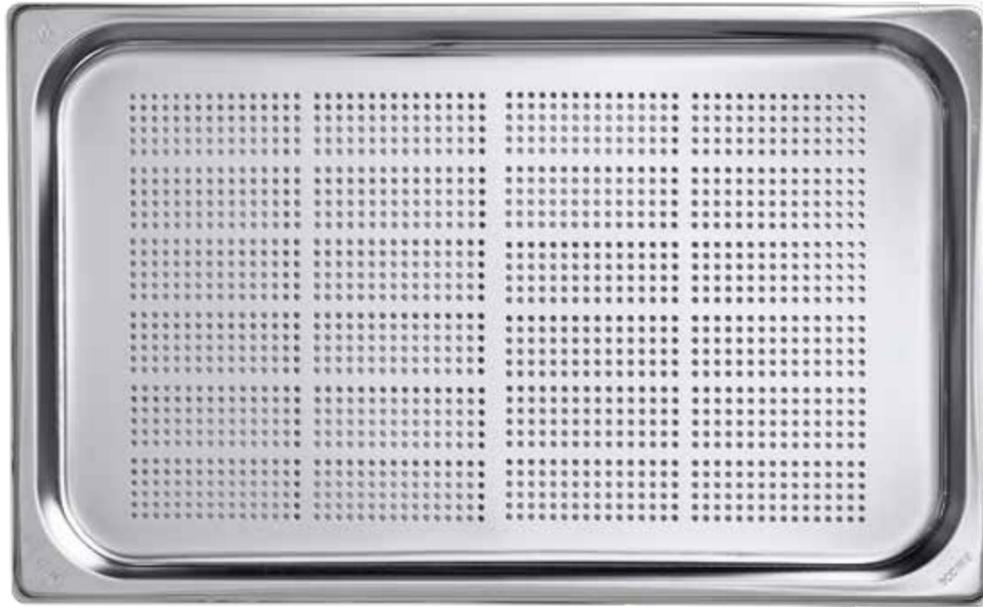
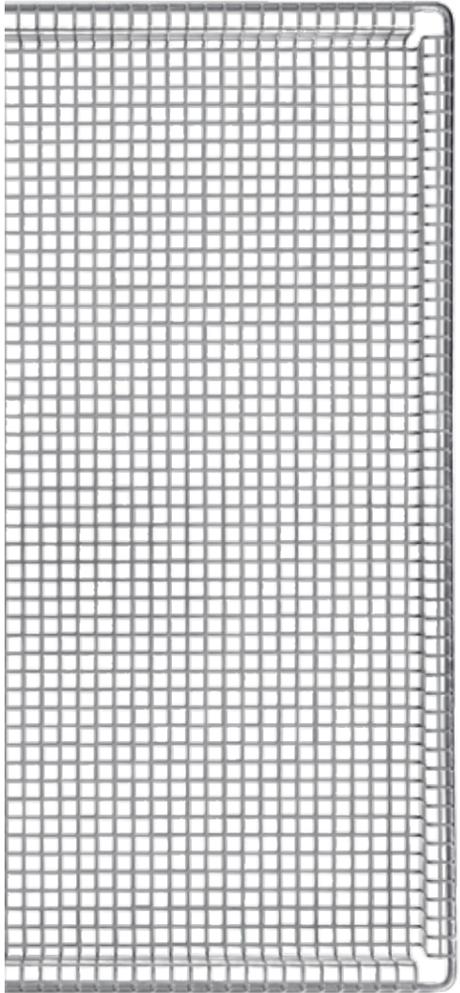
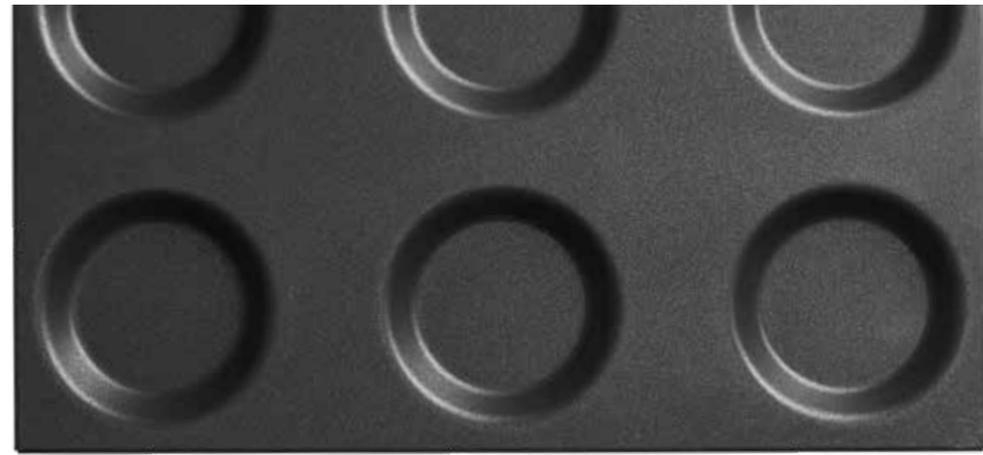
**Puissance électrique**

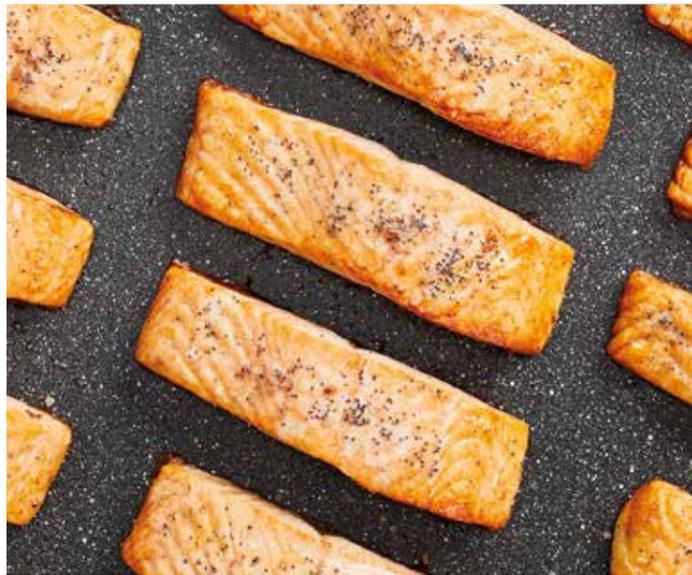
**Puissance gaz**

**Alimentation électrique**

**Équipement**

# Plaques





### Plaque marbre

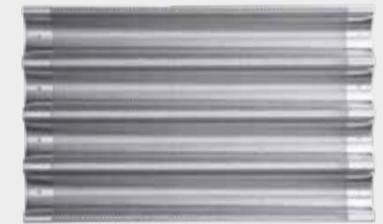


Modèle  
TP GN 1/1

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

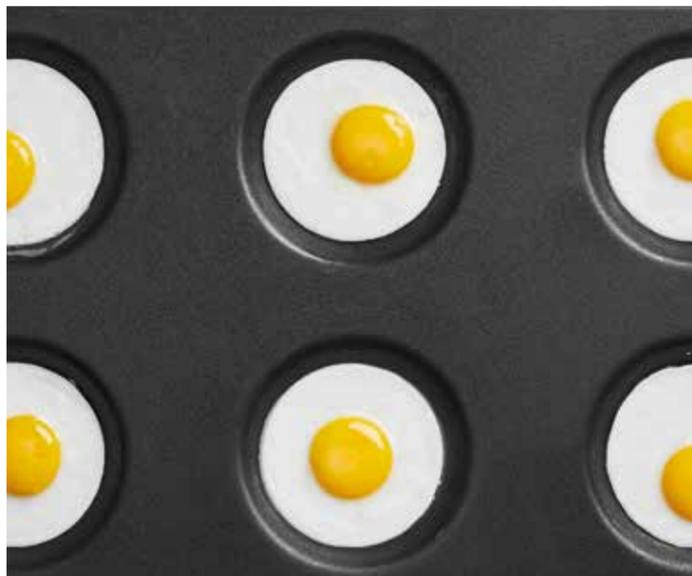


### Plaque baguettes



Modèle  
TB GN 1/1 4P

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



### Plaque pour œufs

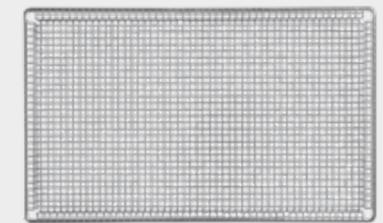


Modèle  
TF GN 1/1

Recommandée pour la cuisson  
de les omelettes, des œufs au plat,  
de tortillas et petites pizzas



### Plaque friture



Modèle  
TFR GN 1/1

Recommandée pour la cuisson  
à la vapeur des aliments et la friture  
de produits surgelés



### Plaque du cuisson



Modèle  
TV GN 1/1

Recommandée pour la cuisson  
de la viande, du poulet, du poisson



### Plaque perforée



Modèle  
GF GN 1/1

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



### Plaque téflon

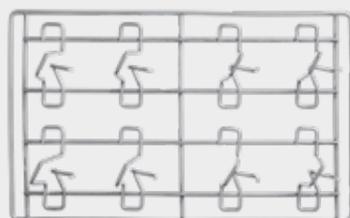


Modèle  
TAS GN 1/1

Recommandée pour la cuisson  
de toutes sortes d'aliments



### Plaque poulets



Modèle  
GR GN 1/1 P8

Recommandée pour la cuisson  
et rôtir 8 poulets



### Plaque acier inoxydable



Modèle  
TI GN 1/1

Recommandée pour la cuisson  
de toutes sortes d'aliments



**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 à tout moment et sans préavis, aux produits contenus dans ce catalogue.



**theNicekitchen™**