

# FUNCTION

<b>4</b>	Il gruppo the Nice kitchen
<b>8</b>	L'azienda
<b>10</b>	Function
<b>14</b>	Funzioni di cottura
<b>16</b>	Caratteristiche
<b>18</b>	Gamma
<b>22</b>	Teglie
<b>28</b>	Lievitatori
<b>30</b>	Caratteristiche
<b>32</b>	Gamma



# One group One style One kitchen

The Nice kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema integrato di software e hardware offrono il massimo comfort nell'utilizzo con uno stile distintivo.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





## Nevo, nuovi orizzonti

La costante ricerca di soluzioni innovative ha dato vita ad un'ampia gamma di tecnologie per la cottura. Forni versatili capaci di soddisfare le esigenze di bar e bistrò, pasticcerie, ristoranti e centri cottura.



## Forni Function, un concentrato di efficacia

I forni Function sono la soluzione ideale per cuocere in modo efficace e veloce preparazioni dolci e salate. L'impiego quotidiano in cucine, bar e bistrò consente di preparare croissant, brioches e pane pronto forno, intiepidire dolci e rigenerare pizze e piatti unici.

L'ampia gamma, la compatibilità con teglie gastronomia e pasticceria oltre al doppio sistema di apertura, rendono i forni Function la migliore soluzione per ottimizzare lo spazio.



# Function programmabile o elettromeccanico?



## Elettromeccanico

Immissione manuale

Set a tempo con selettore

Selettore manuale, impostazione su scala grafica

Inversione ventola (Function con porta a bandiera)

—

  
**Umidità**

  
**Grill**

  
**Temperatura**

  
**Ventola**

  
**Ricettario**

## Programmabile

Immissione temporalizzata.  
Quantità impostabile in 5 step: dal 20 a 100%

On / Off

Controllo digitale, precisione al grado

Inversione ventola (Function con porta a bandiera)

99 ricette memorizzabili

  
**Umidità**

  
**Grill**

  
**Temperatura**

  
**Ventola**

  
**Ricettario**



# Cuocere con i forni Function

Tre principali modalità di cottura che sapientemente combinate consentono di cuocere e rigenerare una vasta gamma di alimenti.



## Cottura a convezione

La modalità più utilizzata per cuocere brioches, prodotti di pasticceria secca e salata, vols au vent, tranci di pizza, torte salate, pane, arrostire patate e carni. La modalità a convezione è estremamente versatile e può essere completata con l'aggiunta di vapore per realizzare cotture combinate o conclusa con una fase grill per donare croccantezza all'alimento.

Range di temperatura: 50°-300°C.



## Cottura con umidità

L'inserimento di umidità in camera di cottura consente di preservare la morbidezza e la succosità degli alimenti. La percentuale e la fase in cui si aggiunge il vapore sono gestiti manualmente.



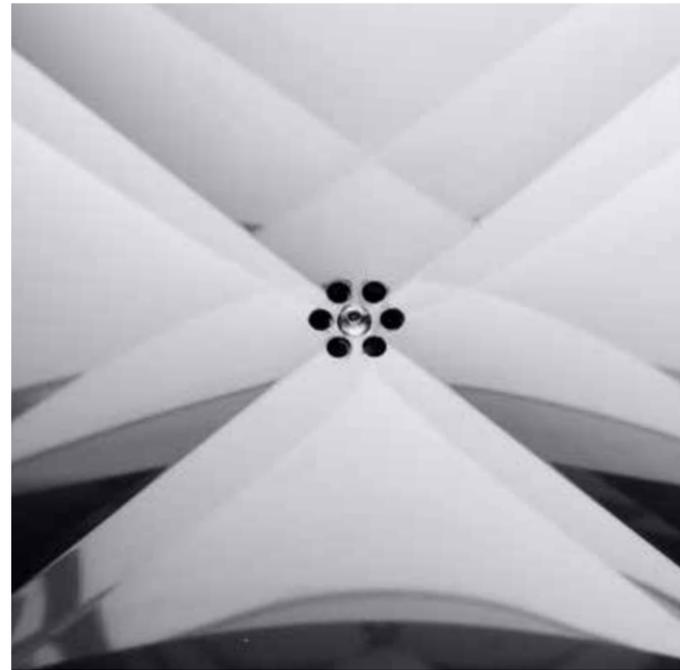
## Gratinare

La funzione grill consente di gratinare gli alimenti per ottenere piatti croccanti e dorati sia in fase di preparazione che durante il servizio.



### Illuminazione

L'illuminazione interna consente un controllo ottimale degli alimenti in cottura.



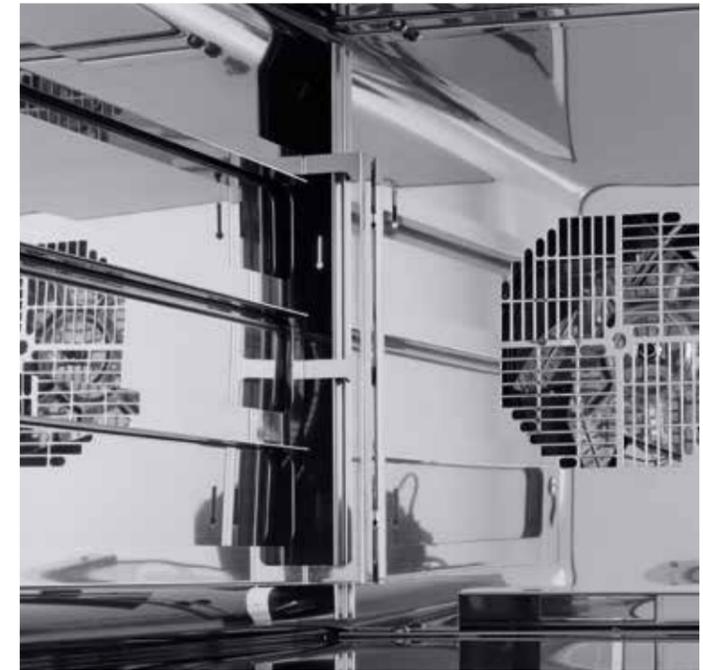
### Fondo

La base diamantata della camera di cottura consente lo scarico della condensa.



### Porta e guarnizione

Porta dotata di doppio vetro che garantisce un elevato isolamento termico (modelli porta a bandiera). Guarnizione facilmente sostituibile in utenza.



### Camera di cottura

Realizzata in acciaio inox AISI 430 con finitura a specchio e angoli arrondati.



### Kit porta teglie

L'intera gamma Function è disponibile con supporti per teglie gastronomia (GN) e pasticceria (EN).



### Ventola

Realizzata in acciaio inox e completa di turbina monodirezionale a 1 velocità. Nei modelli con porta a bandiera, durante l'apertura, la ventola autoreverse è dotata di spegnimento automatico.



### Regolazione camino

Nei modelli con porta a bandiera, la serranda consente la regolazione del camino (optional).



### Protezione camino

Nei modelli con porta a ribalta, il camino posto sulla schiena è protetto per evitarne l'ostruzione accidentale.

# Function programmabili

4T  
porta a ribalta



**L 557 P 640 H 563**

GN 2/3 oppure 433x333 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 teglia - 1 griglia inox

-

4T  
porta a ribalta



**L 724 P 730 H 597**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 griglia inox

-

4T  
porta a bandiera



**L 825 P 752 H 561**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

Monofase

6T  
porta a bandiera



**L 833 P 780 H 711**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

-

10T  
porta a bandiera



**L 833 P 780 H 1011**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

-

## Dimensioni - mm

## Integramento

## Interasse teglie

## Potenza

## Alimentazione

## Dotazioni

## Varianti

# Function elettromeccanici

4T  
porta a ribalta



**L 557 P 640 H 563**

GN 2/3 oppure 433x333 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 teglia - 1 griglia inox

Eco - Grill

4T  
porta a ribalta



**L 724 P 730 H 597**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 griglia inox

Potenziata - Grill

4T  
porta a bandiera



**L 658 P 752 H 561**

GN 2/3 oppure 433x333 mm

75 mm

3,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 teglia - 1 griglia inox

-

4T  
porta a bandiera



**L 825 P 752 H 561**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

Monofase

6T  
porta a bandiera



**L 833 P 780 H 711**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

-

10T  
porta a bandiera



**L 833 P 780 H 1011**

GN 1/1 oppure 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

-

## Dimensioni - mm

## Integramento

## Interasse teglie

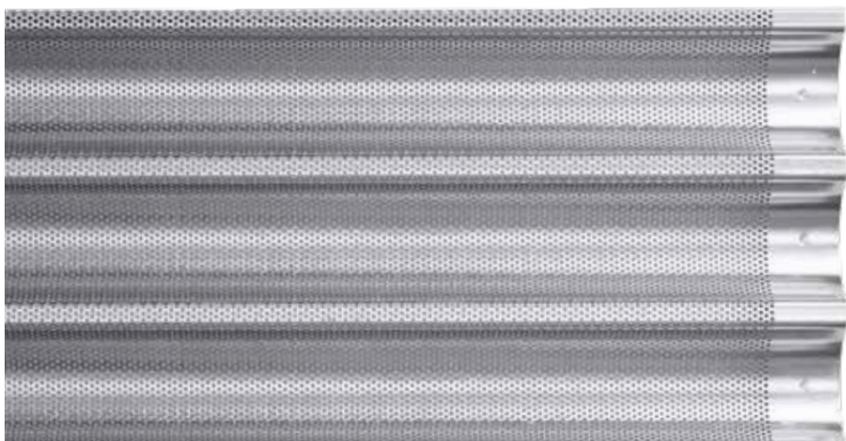
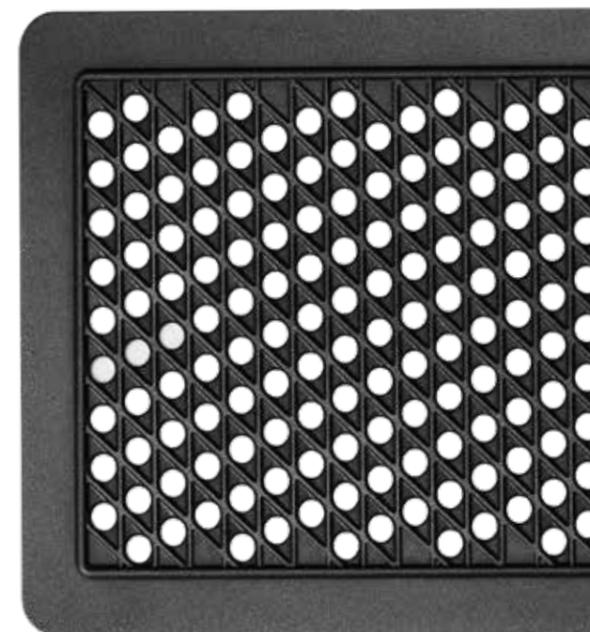
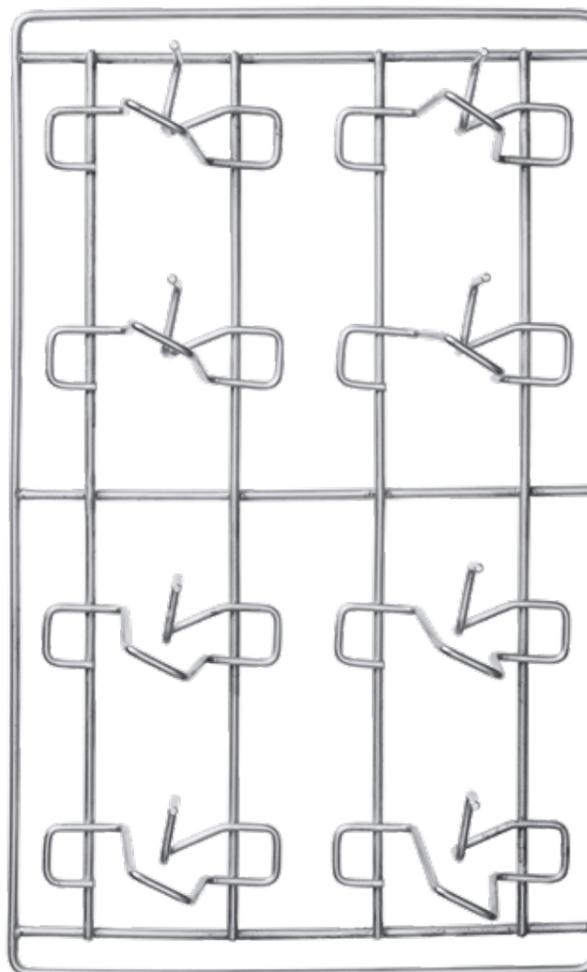
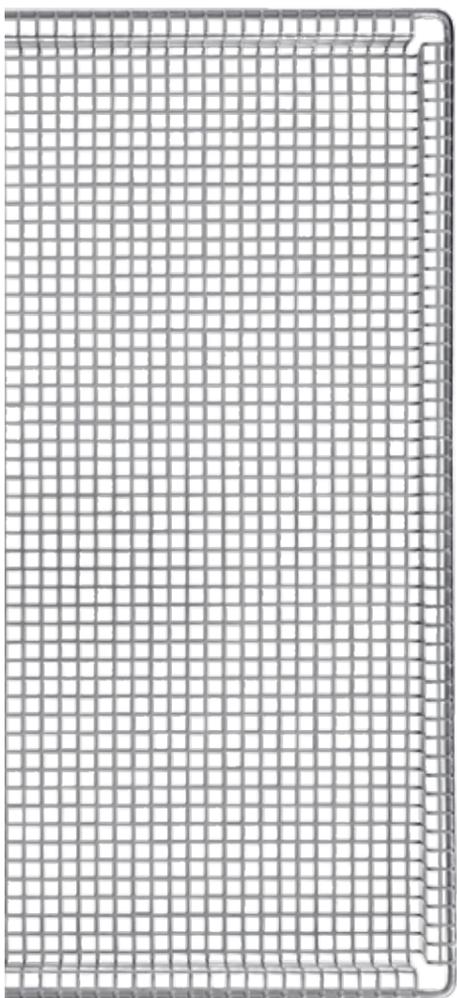
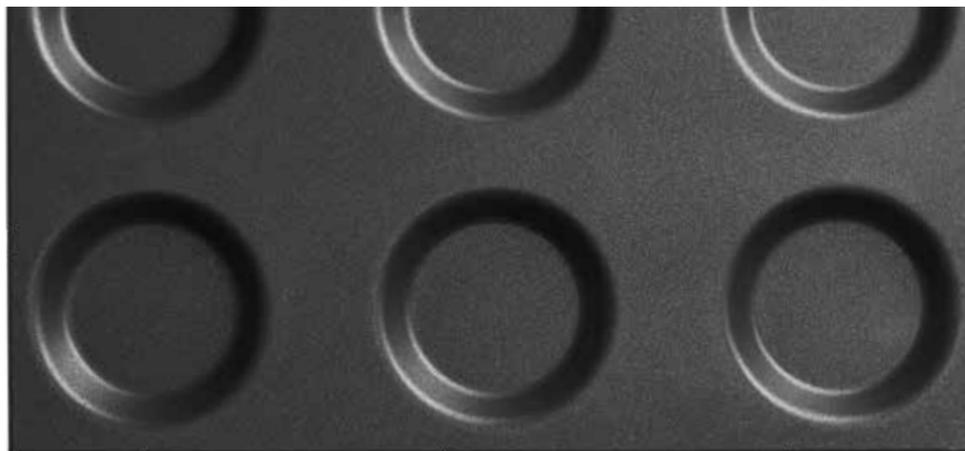
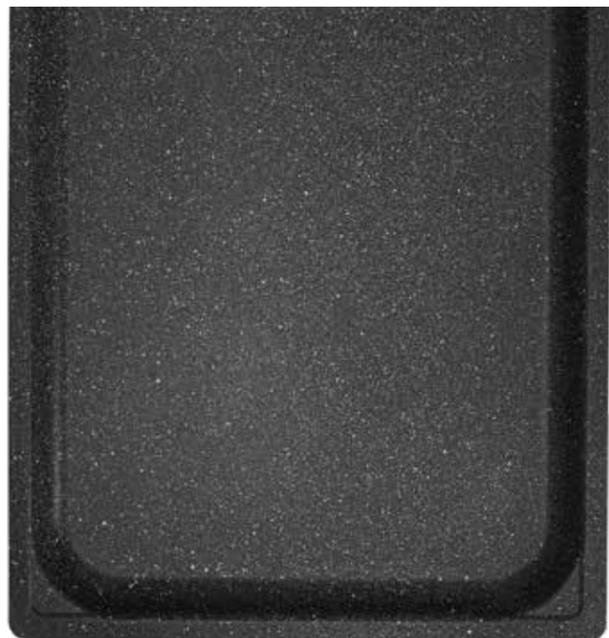
## Potenza

## Alimentazione

## Dotazioni

## Varianti

# Teglie





### Teglia marmorizzata

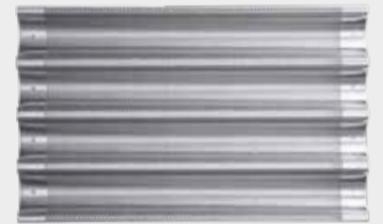


**Modello**  
TP GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
pizza, biscotti, brioche, pane

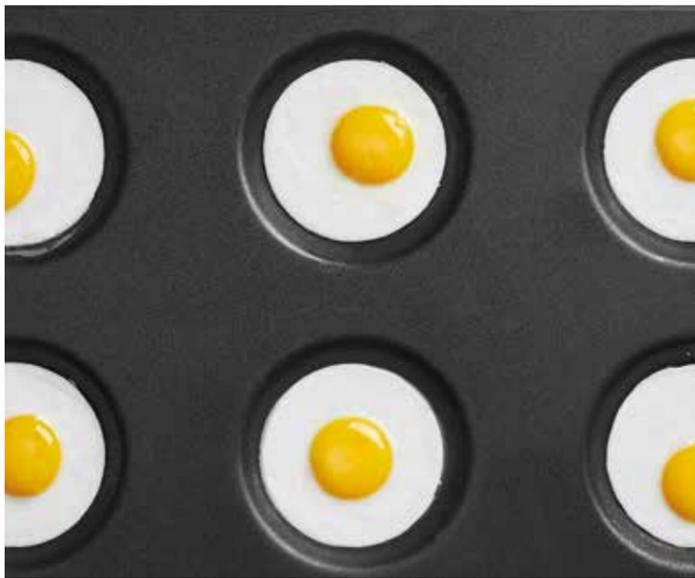


### Teglia baguette

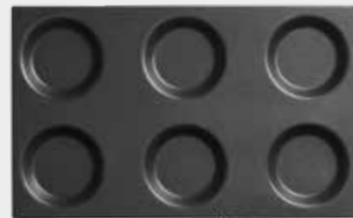


**Modello**  
TB GN 1/1 4P

**Consigliata per cuocere**  
baguette, panini



### Teglia per uova



**Modello**  
TF GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
omelette, uova all'occhio di bue,  
frittata, pizzette



### Teglia microforata antiaderente



**Modello**  
TMA GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
prodotti lievitati



### Teglia forata



**Modello**  
GF GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
a vapore, sous-vide,  
alimenti surgelati



### Teglia acciaio inox



**Modello**  
TI GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
ogni tipo di alimento



### Teglia teflonata

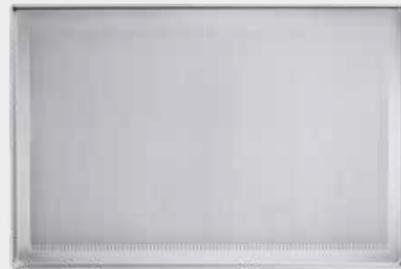


**Modello**  
TAS GN 1/1

**Cosigliata per cuocere**  
ogni tipo di alimento



### Teglia pasticceria microforata



**Modello**  
TAM 60402

**Cosigliata per cuocere**  
biscotti e brioches



### Griglia



**Modello**  
TI GR 1/1

**Cosigliata per cuocere**  
focacce, pizza, carne





## Lievitori Function

Maturare gli impasti, lievitare brioches, croissant e pane si rivela estremamente facile con i lievitori Function.

Grazie all'apporto di umidità e al controllo della temperatura lo sviluppo dei lieviti è regolare e costante in ogni stagione. Durante il servizio si rivelano un ottimo supporto per mantenere caldi piatti e alimenti appena cotti.



### Temperatura

Range di temperatura 20°-60°C regolabile con selettore elettromeccanico.



### Umidità

L'acqua nella bacinella GN 1/1 posta sul fondo della vasca evapora per creare l'umidità necessaria al mantenimento dell'idratazione degli impasti.



### Porta teglie

Il rack amovibile consente l'alloggiamento di supporti pasticceria o gastronomia.



# Lievitatori

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



**L 560 P 601 H 930**

Doppio intagliamento  
GN 2/3 - 433x333 mm

75 mm

1,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**8T**  
GN-EN



**L 825 P 726 H 930**

Doppio intagliamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**12T**  
GN-EN



**L 995 P 811 H 730**

Doppio intagliamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**16T**  
GN-EN



**L 995 P 811 H 830**

Doppio intagliamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

**Dimensioni - mm**

**Dimensione teglie**

**Interasse teglie**

**Potenza**

**Alimentazione**

**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 si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento  
e senza preavviso, modifiche migliorative ai prodotti contenuti  
in questo catalogo



**theNicekitchen™**