

FUNCTION

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



Umidità

Set a tempo con selettore



Grill

Selettore manuale, impostazione su scala grafica



Temperatura

Inversione ventola (Function con porta a bandiera)



Ventola



Ricettario



Umidità

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



Grill

On / Off



Temperatura

Controllo digitale,
precisione al grado



Ventola

Inversione ventola
(Function con porta
a bandiera)



Ricettario

99 ricette
memorizzabili



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 brioche, 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.



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.



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.



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

4T
porta a ribalta



Dimensioni - mm

Integramento

Interasse teglie

Potenza

Alimentazione

Dotazioni

Varianti

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

-

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

-

Function elettromeccanici

4T
porta a ribalta

4T
porta a ribalta



Dimensioni - mm

Integriamento

Interasse teglie

Potenza

Alimentazione

Dotazioni

Varianti

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

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



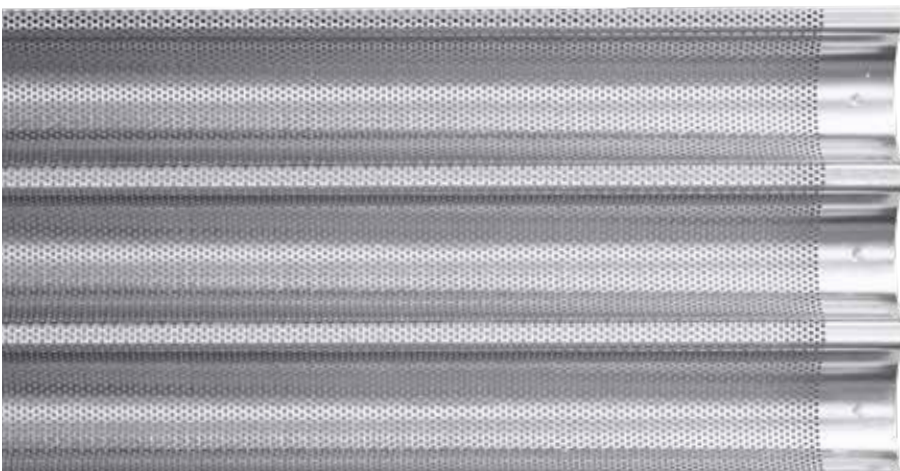
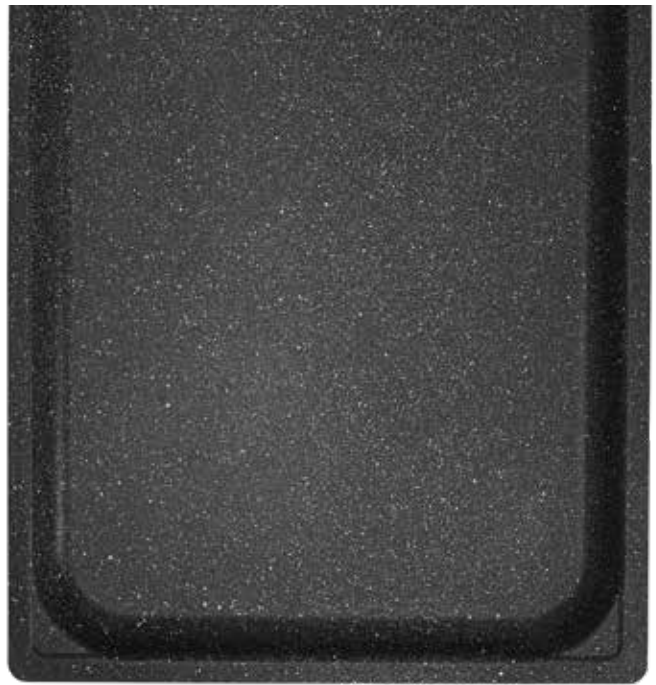
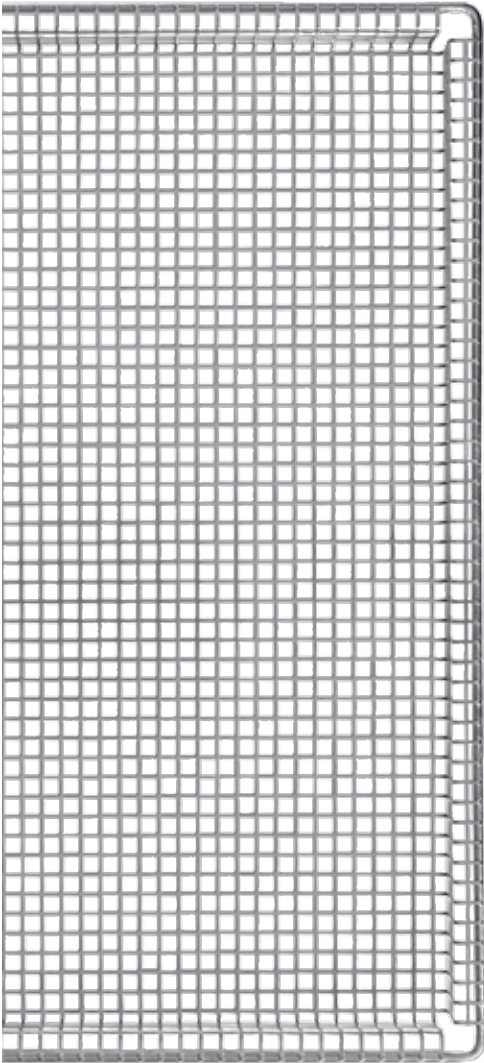
L 833 P 780 H 711
GN 1/1 oppure 600x400 mm
75 mm
7,7 kW
380 -415 3N 50/60 Hz
1 griglia inox
-

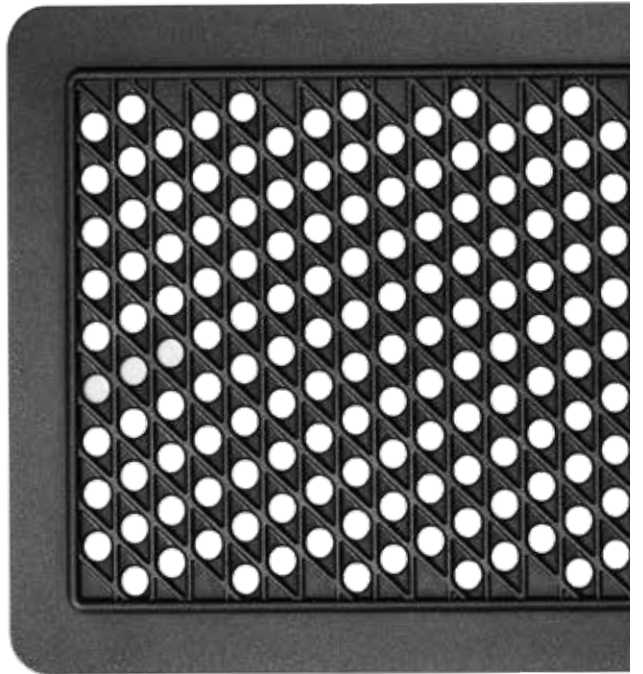
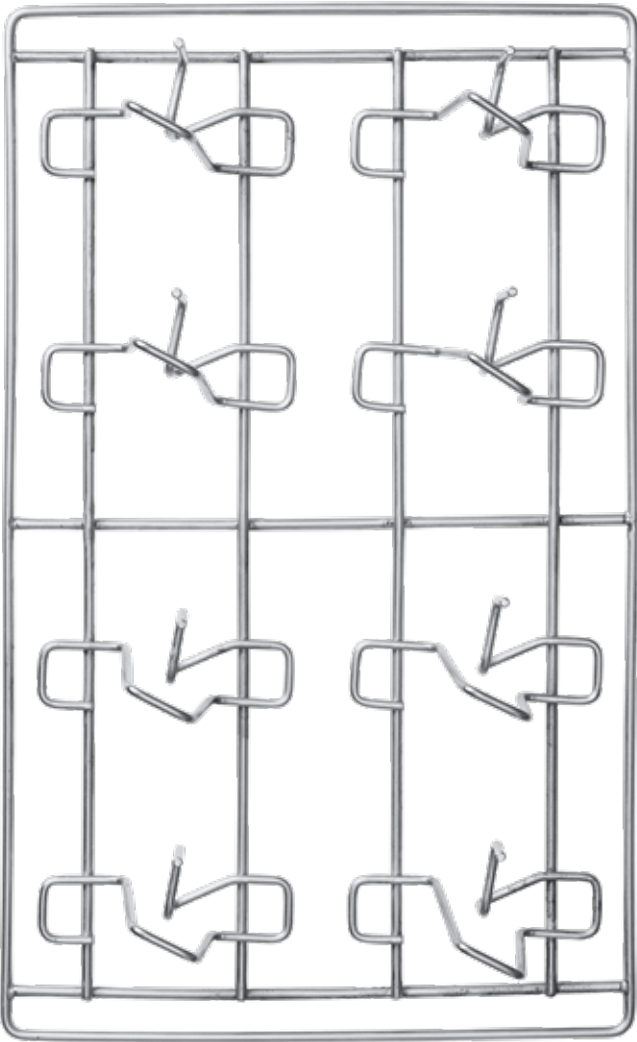
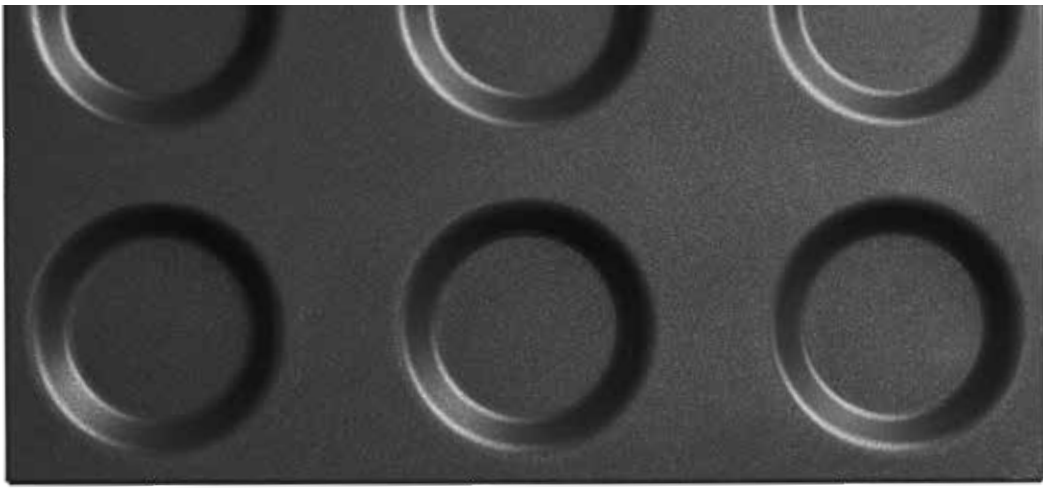
10T
porta a bandiera



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
-

Teglie







Teglia marmorizzata



Modello
TP GN 1/1

Consigliata per cuocere
pizza, biscotti, brioche, pane

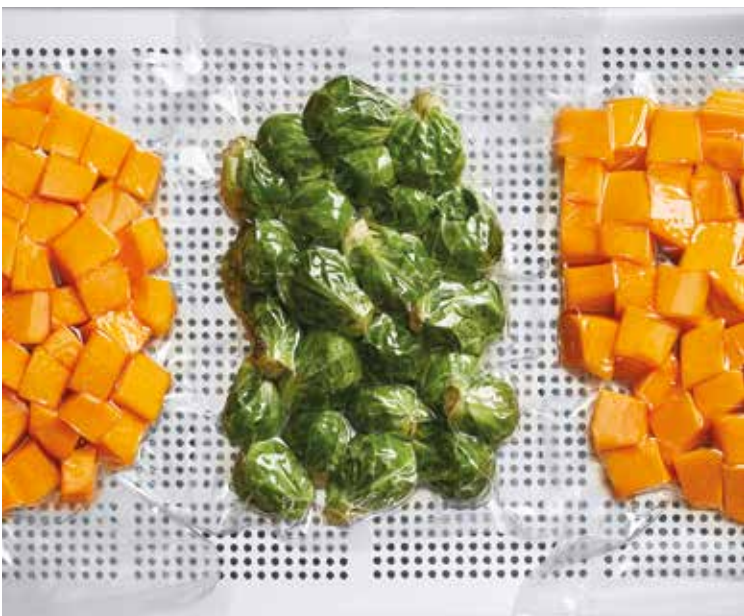


Teglia per uova



Modello
TF GN 1/1

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



Teglia forata



Modello
GF GN 1/1

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



Teglia baguette



Modello
TB GN 1/1 4P

Consigliata per cuocere
baguette, panini



Teglia microforata antiaderente



Modello
TMA GN 1/1

Consigliata per cuocere
prodotti lievitati



Teglia acciaio inox



Modello
TI GN 1/1

Consigliata per cuocere
ogni tipo di alimento



Teglia teflonata

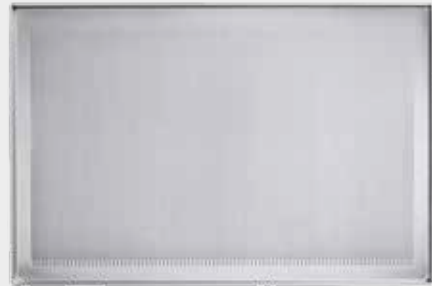


Modello
TAS GN 1/1

Cosigliata per cuocere
ogni tipo di alimento



Teglia pasticceria microforata



Modello
TAM 60402

Consigliata per cuocere
biscotti e broches



Griglia



Modello
TI GR 1/1

Consigliata per cuocere
focacce, pizza, carne





Lievitatori Function

Maturare gli impasti, lievitare brioche, 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



8T
GN-EN



Dimensioni - mm

Dimensione teglie

Interasse teglie

Potenza

Alimentazione

L 560 P 601 H 930

Doppio integليamento

GN 2/3 - 433x333 mm

75 mm

1,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

L 825 P 726 H 930

Doppio integليamento

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

Nevo

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