

FUNCTION

4	El grupo the Nice kitchen
8	La empresa
10	Function
14	Funciones de cocción
16	Características
18	Gama
22	Bandejas
28	Fermentadoras
30	Características
32	Gama



One group One style One kitchen

The Nice kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Aparatos de cocina horizontales y verticales, abatidores de temperatura, frigoríficos, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad dimensional y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.



theNicekitchen™

coldline

 **modular**

NEVO



merryday





Nevo, nuevos horizontes

La búsqueda constante de soluciones innovadoras ha dado lugar a una amplia gama de tecnologías de cocción. Hornos versátiles capaces de satisfacer las necesidades de restaurantes, cocinas centrales, pastelerías, bares y bistrós.



Hornos Function, un concentrado de eficacia y eficiencia

Los hornos Function son la solución ideal para cocinar preparaciones dulces y saladas de forma eficaz y rápida. El uso diario en cocinas, bares y bistrós permite preparar croissants, brioches y panes listos para cocinar, postres frescos y regenerar pizzas y muchos otros platos.

La amplia gama, la compatibilidad con bandejas de gastronorm y pastelería así como el sistema de doble apertura hacen de los hornos Function la mejor solución para optimizar el espacio.



¿Horno Function programable o electromecánico?



Electromecánico

Entrada manual

Set temporizado con selector


Selector manual, ajuste en escala gráfica

Inversión del ventilador (Function con puerta de apertura lateral)

—


Humedad


Grill


Temperatura


Ventilador


Recetario

Programable

Entrada cronometrada. Parámetro configurable en 5 pasos: de 20 a 100%

On / Off


Control digital, precisión al grado

Inversión del ventilador (Function con puerta de apertura lateral)

99 recetas almacenables


Humedad


Grill


Temperatura


Ventilador


Recetario



Cocinar con hornos Function

Tres modos de cocción principales que sabiamente combinados te permiten cocinar y regenerar una amplia gama de alimentos.



Cocción por convección

El modo más utilizado para cocinar brioches, productos de pastelería secos y salados, vols au vent, porciones de pizza, tartas saladas, pan, patatas asadas y carnes. El modo de convección es extremadamente versátil y puede completarse con la adición de vapor para cocciones combinadas o concluir con una fase de grill para dar un crujiente extra a los alimentos.

Rango de temperatura: 50°-300°C.



Cocinar con humedad

La introducción de humedad en la cámara de cocción permite conservar la suavidad y jugosidad de los alimentos. El porcentaje y la fase en la que se añade vapor se gestionan manualmente.



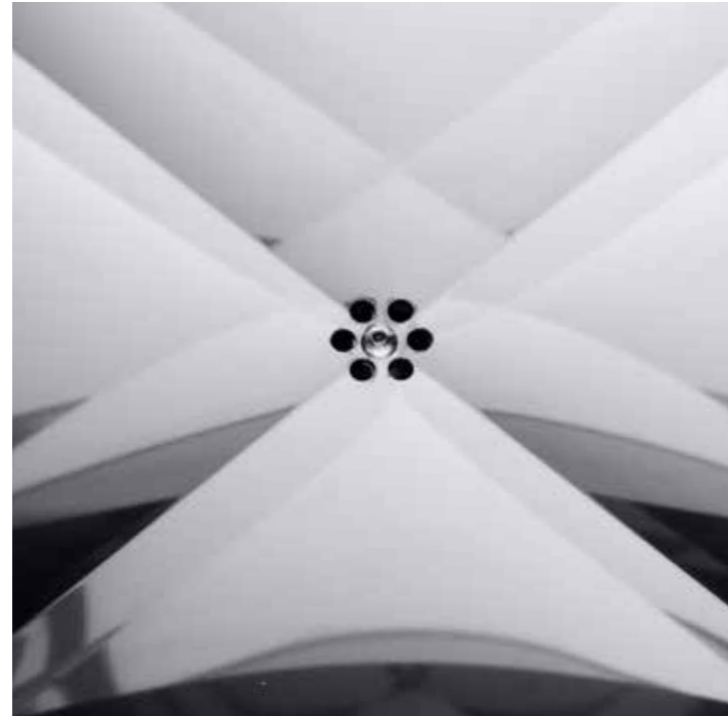
Gratinar

La función grill te permite dorar los alimentos para obtener platos crujientes y dorados tanto durante la preparación como al servir.



Iluminación

La iluminación interna permite un control óptimo de los alimentos que se cocinan.



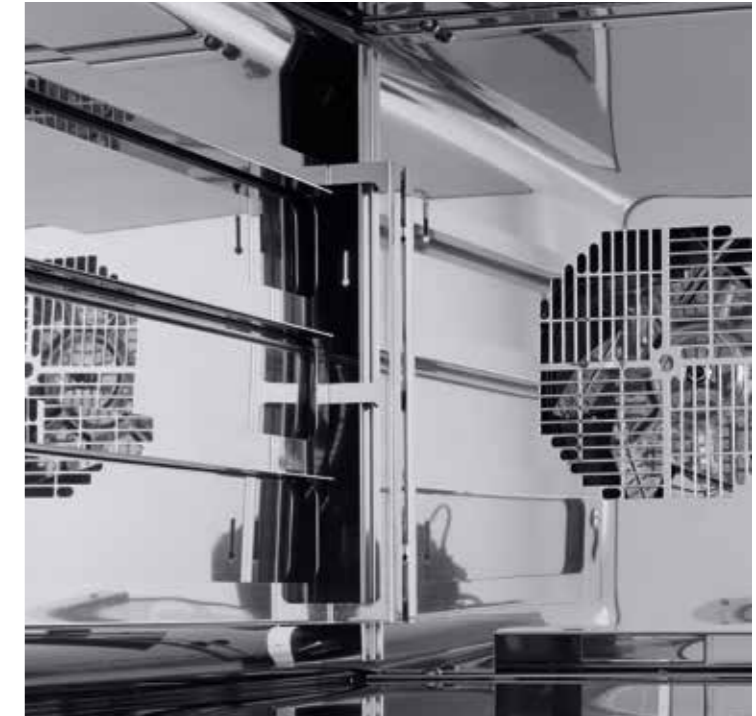
Fondo

La base de diamante de la cámara de cocción permite drenar el condensado.



Puerta y junta

Puerta equipada con doble acristalamiento que garantiza un elevado aislamiento térmico (modelos puerta de apertura lateral). Junta fácilmente reemplazable.



Cámara de cocción

Fabricada en acero inoxidable AISI 430 con acabado espejo y esquinas redondeadas.



Kit porta bandejas

Toda la gama Function está disponible con soportes para bandejas gastronorm (GN) y pastelería (EN).



Ventilador

Fabricado en acero inoxidable y completo con turbina unidireccional de 1 velocidad. En modelos con puerta de apertura lateral, el ventilador autoreverse está diseñado para ser apagado automáticamente durante la apertura de la puerta.



Ajuste de chimenea

En los modelos con puerta lateral, el obturador permite la regulación de la chimenea (opcional).



Protección de chimenea

En los modelos con puerta abatible, la chimenea de la parte trasera está protegida para evitar obstrucciones accidentales.

Function programable

4B
puerta abatible



L 557 P 640 H 563

GN 2/3 o 433x333 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 bandeja - 1 parrilla inox

-

4B
puerta abatible



L 724 P 730 H 597

GN 1/1 o 600x400 mm

70 mm

3,5 kW

220-240V 1N 50/60 Hz

1 parrilla inox

-

4B
puerta batiente



L 825 P 752 H 561

GN 1/1 o 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

Monofásico

6B
puerta batiente



L 833 P 780 H 711

GN 1/1 o 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

-

10B
puerta batiente



L 833 P 780 H 1011

GN 1/1 o 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

-

Dimensiones - mm

Bandejas

Distancia entre bandejas

Potencia

Alimentación

Dotación

Variaciones

Function electromecánico

4B
puerta abatible



L 557 P 640 H 563

GN 2/3 o 433x333 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 bandeja - 1 parrilla inox

Eco - Grill

4B
puerta abatible



L 724 P 730 H 597

GN 1/1 o 600x400 mm

70 mm

3,3 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 parrilla inox

Potenciada - Grill

4B
puerta batiente



L 658 P 752 H 561

GN 2/3 o 433x333 mm

75 mm

3,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

1 bandeja - 1 parrilla inox

-

4B
puerta batiente



L 825 P 752 H 561

GN 1/1 o 600x400 mm

75 mm

6,3 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

Monofásico

6B
puerta batiente



L 833 P 780 H 711

GN 1/1 o 600x400 mm

75 mm

7,7 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

-

10B
puerta batiente



L 833 P 780 H 1011

GN 1/1 o 600x400 mm

75 mm

11,5 kW

380-415 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

-

Dimensiones - mm

Bandejas

Distancia entre bandejas

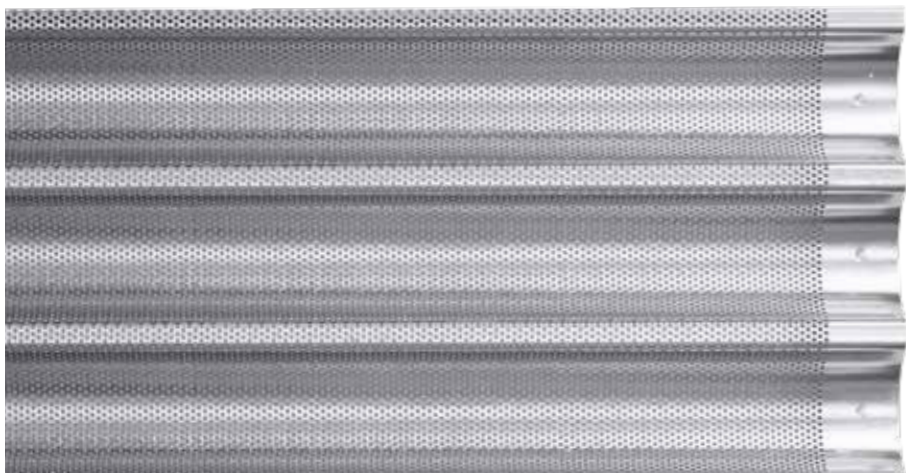
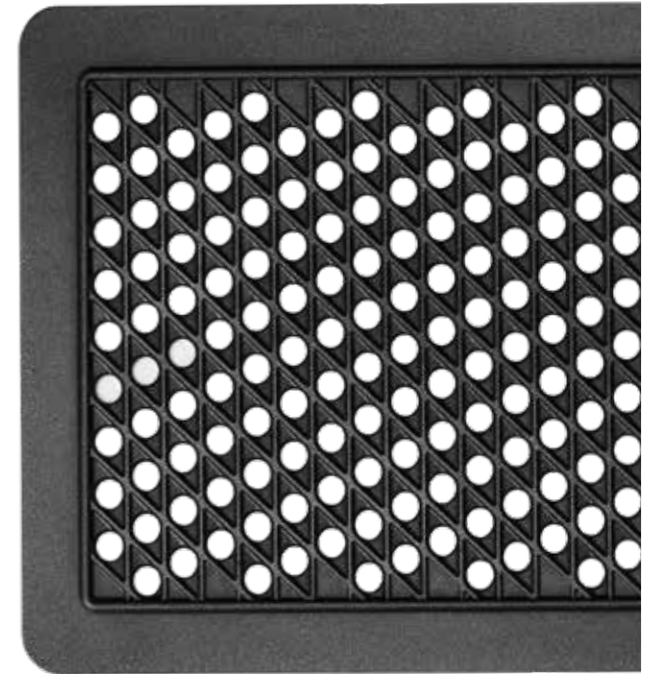
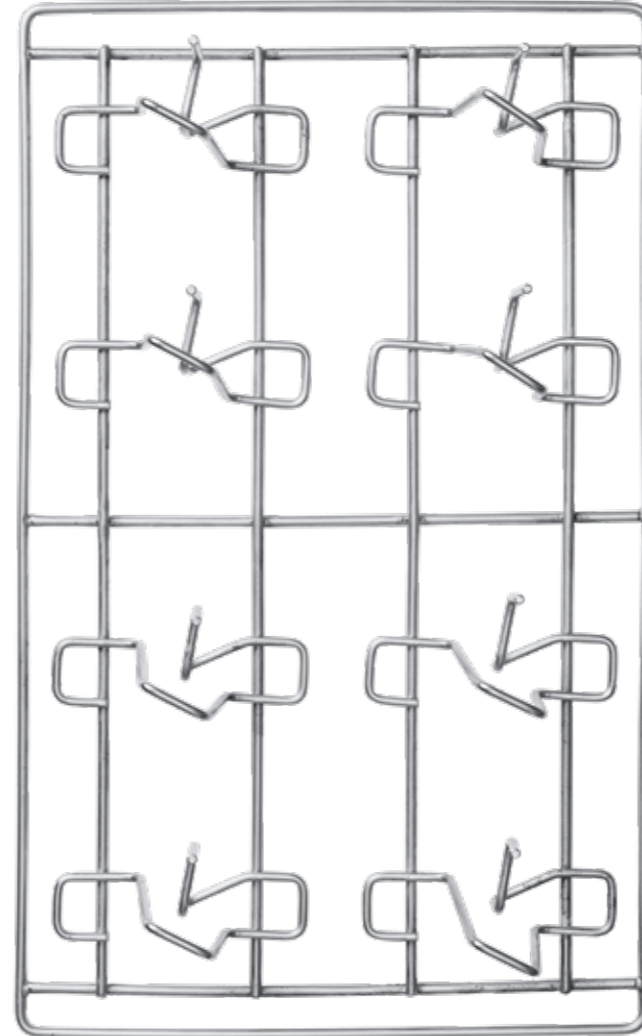
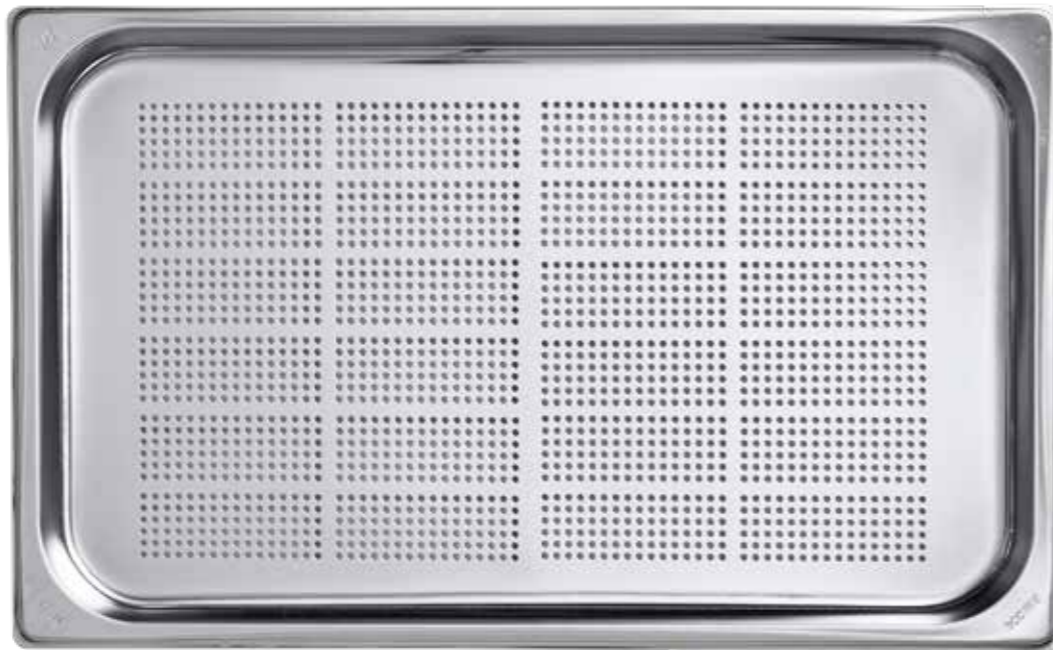
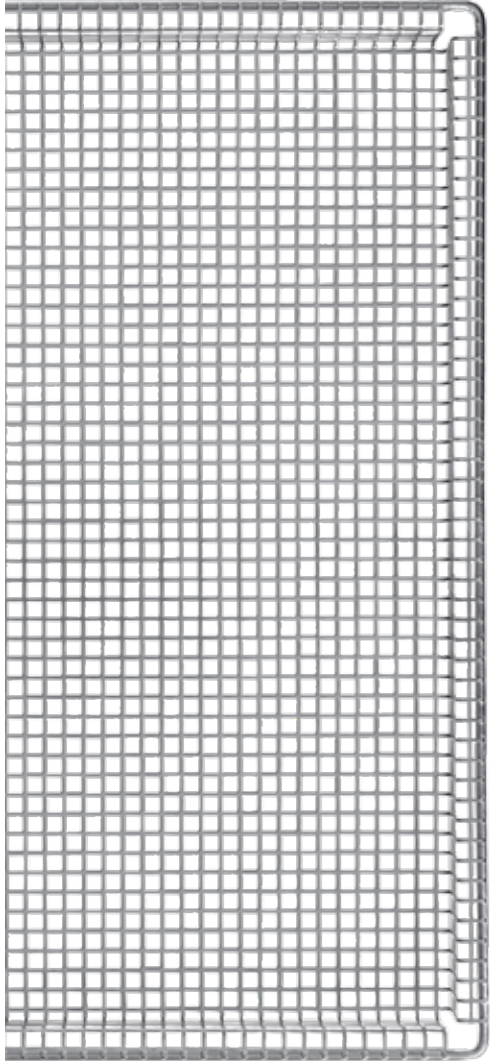
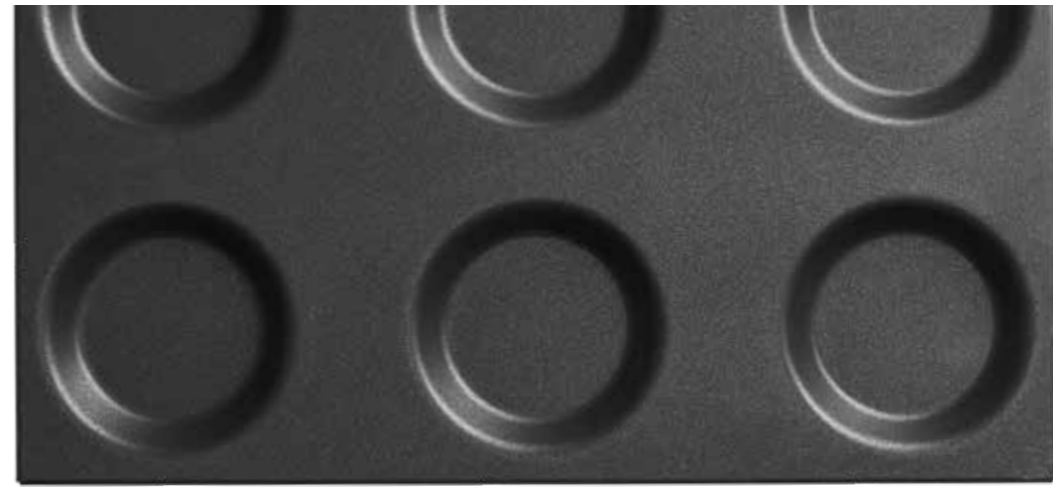
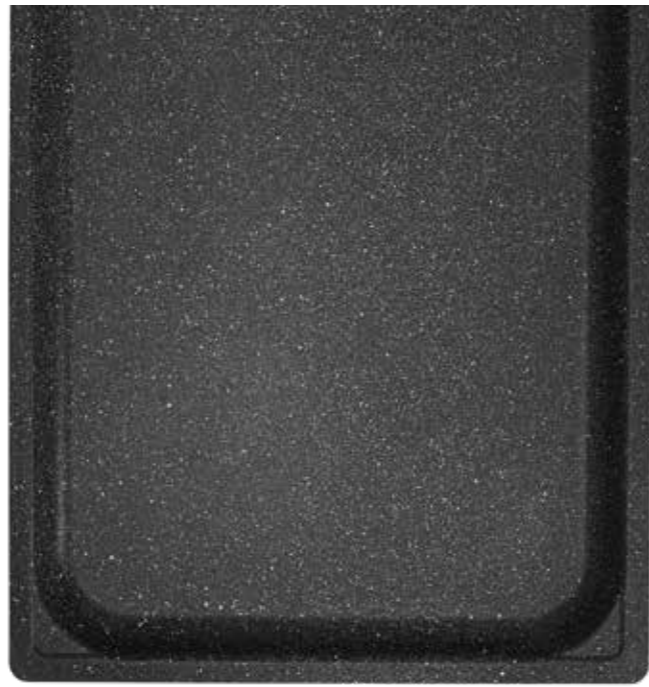
Potencia

Alimentación

Dotación

Variaciones

Bandejas





Bandeja de mármol



Modelo
TP GN 1/1

Recomendada para cocinar
pizza, galletas, croissants, pan



Bandeja para baguettes



Modelo
TB GN 1/1 4P

Recomendada para cocinar
baguettes, pan, alimentos congelados



Bandejas para huevos



Modelo
TF GN 1/1

Recomendada para cocinar
cocinar tortillas, ojo de buey, pizzas pequeñas



Bandeja microperforada antiadherente



Modelo
TMA GN 1/1

Recomendada para cocinar
productos con levadura



Bandeja perforada



Modelo
GF GN 1/1

Recomendada para cocinar
cocción al vapor, cocina al vacío, ultracongelados



Bandeja de acero inoxidable



Modelo
TI GN 1/1

Recomendado para cocinar
todo tipo de alimentos



Bandeja recubierta de teflón

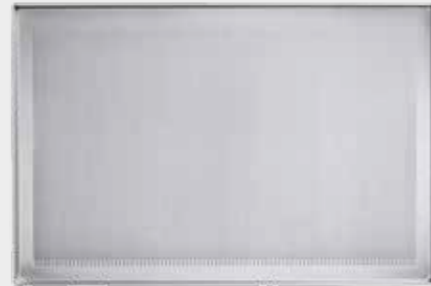


Modelo
TAS GN 1/1

Recomendada para cocinar
todo tipo de alimentos



Molde microperforada para pasteles



Modelo
TAM 60402

Recomendada para hornear
galletas y brioches



Parrilla



Modelo
TI GR 1/1

Recomendada para cocinar
focacce, pizzas, carne





Fermentadoras Function

Madurar la masa, fermentar brioques, croissants y pan es extremadamente fácil con las fermentadoras Function. Gracias al control de la humedad y la temperatura, el desarrollo de la levadura es regular y constante en cada estación. Durante el servicio se revelan como un excelente apoyo para mantener calientes los platos y alimentos recién cocinados.



Temperatura

Rango de temperatura 20°- 60°C regulable con selector electromecánico.



Humedad

El agua contenida en la bandeja GN 1/1 colocada en el fondo de la cuba se evapora para crear la humedad necesaria para mantener la hidratación de la masa.



Porta bandeja

La estructura extraíble portabandejas permite alojar soportes de repostería o gastronorm.



Fermentadoras

8B
GN 2/3 - 43x33 cm



L 560 P 601 H 930

Doble embandejamiento

GN 2/3 - 433x333 mm

75 mm

1,5 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

8B
GN-EN



L 825 P 726 H 930

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

12B
GN-EN



L 995 P 811 H 730

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

16B
GN-EN



L 995 P 811 H 830

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

75 mm

2 kW

220-240 V 1N 50/60 Hz

Dimensiones - mm

Dimensiones bandejas

Distancia entre bandejas

Potencia

Alimentación

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

Nevo se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento y sin previo aviso, mejoras a los productos contenidos en este catálogo



theNicekitchen™