

**QUBI**

**NEVO**



<b>4</b>	Il gruppo the Nice kitchen
<b>8</b>	L'azienda
<b>10</b>	Qubi
<b>14</b>	Funzioni di cottura
<b>28</b>	Lavaggio
<b>30</b>	Cosmo
<b>32</b>	Tecnologia
<b>34</b>	Gamma
<b>36</b>	Teglie



# 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.



# Qubi. Ottime cotture, eccellenti rigenerazioni

Qubi è il forno premium firmato Nevo, una tecnologia avanzata per cuocere e rigenerare con precisione assoluta. Qubi è pensato per lavorare giorno e notte senza sosta: versatile in fase produttiva cuoce gli alimenti esaltandone le peculiarità. Durante il servizio dà il meglio di sé rendendo il lavoro in cucina più efficace e snello. Qubi alleggerisce l'attività della brigata che può così concentrarsi sulla cosa che più conta. Il cliente.

# La semplicità è una ricerca dell'essenza

Qubi è la sintesi di un processo evolutivo che si concretizza in una nuova tecnologia di cottura altamente performante e semplice da utilizzare. Il sogno di ogni chef.





## Camera di cottura multiclimatica

Con Qubi è possibile definire ogni parametro che determina la qualità dei piatti agendo con un ampio range di temperatura in modalità Dry, Vapore o Mista per realizzare ogni tipologia di cottura con risultati straordinari.



## Il livello superiore del Cook&Chill

La filosofia di lavoro Cook&Chill trova la massima espressione nella tecnologia Multilivello Qubi. Cuocere contemporaneamente alimenti con tempi di cottura diversi consente di organizzare i cicli produttivi ottenendo elevati livelli di economicità ed efficienza. Durante il servizio, Basket specifici possono essere dedicati alla rigenerazione per lavorare senza pensieri.



## Double Steam Balance

La combinazione bilanciata di vapore diretto e indiretto consente un'elevata precisione e stabilità di temperatura e umidità. Vantaggi che si traducono in eccellenti cotture, anche a bassa temperatura. *Double Steam Balance* riduce al minimo l'impiego di energia e consente un importante risparmio energetico.



## Fasi di cottura

Un ciclo di cottura può essere composto da una o più fasi che esaltano le caratteristiche dell'alimento. I set point di ogni singola fase sono modificabili anche a cottura in corso.



## Ricettario

Qubi offre una vasta gamma di programmi di cottura perfezionati dai corporate chef Nevo. Un patrimonio di esperienza sempre disponibile che garantisce risultati eccellenti anche ai meno esperti. Ogni ciclo di cottura può essere personalizzato.



## Qubi connesso a Cosmo

Qubi si connette a Cosmo, la tecnologia wi-fi the Nice kitchen che integra moduli di cottura e refrigerazione in un sistema di dialogo comune. Da remoto è possibile monitorare il ciclo produttivo e avere la certezza che la cucina operi correttamente.



# Funzioni di cottura

La programmazione è il segreto che porta al successo. Per questo Qubi offre cicli di cottura ottimizzati per esaltare ogni alimento e consentire un'eccellente operatività.



**Cottura  
dry**



**Cottura  
vapore**



**Cottura  
mista**



**Cottura  
lenta**



**Multilivello**



**Essiccazione**



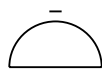
**Rigenerazione**



**Finishing**



**Pastorizzazione**



**Mantenimento**

# Cottura dry

Il programma dry consente di cuocere a convezione, arrostitire, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati. Range di temperatura 30°-300°C.

## Calore intenso

Il design del rack porta teglie, la disposizione degli elementi riscaldanti e la ventilazione dinamica distribuiscono il calore con uniformità. Anche in occasione di cotture a pieno carico gli alimenti cuociono con lo stesso grado d'intensità indipendentemente dalla posizione della teglia.

## La giusta morbidezza

La gestione del camino - in 10 step di apertura - offre l'opportunità di mantenere in camera di cottura parte dell'umidità rilasciata dal prodotto. Cibi che necessitano di un clima caldo e secco possono beneficiare di piccole percentuali di umidità per mantenere morbidezza.





# Cottura a vapore

Il vapore saturo consente di stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

## Rapidità istantanea Double Steam Balance

Cotture a vapore di breve durata beneficiano della tecnologia *Double Steam Balance* che satura di vapore la camera già in fase di preriscaldamento. Gli alimenti verranno avvolti dal clima ideale e potranno cuocere come definito dallo chef.

## Precisione e stabilità

La combinazione bilanciata di vapore diretto e indiretto generato dal boiler consente un'elevata precisione e stabilità di temperatura. In occasione di delicate cotture a temperatura inferiore a 100°C micro iniezioni di vapore nebulizzato regolano il clima di cottura.

## Cottura delicata e senza grassi

Gli alimenti cotti a vapore mantengono la naturale morbidezza senza l'aggiunta di grassi, soluzione ideale per menu sani ed ipocalorici. La delicatezza del vapore esalta i colori delle verdure e favorisce il mantenimento dei nutrienti che, in caso di bollitura, verrebbero disciolti e persi nell'acqua. Pesce e carne mantengono morbidezza e proteine a vantaggio di prodotti più nutrienti.



# Cottura mista

Le infinite sfumature tra le cotture dry e vapore sono disponibili con la cottura mista. La corretta intensità di calore e il sapiente dosaggio di umidità creano il clima ideale per cuocere e rigenerare gli alimenti. Succosità, idratazione e sapore si mantengono a livelli eccellenti.

## Vapore micronebulizzato

Gli alimenti mantengono idratazione anche in caso di cotture ad alta temperatura grazie al delicato vapore micronebulizzato. La percentuale di umidità introdotta è gestita dallo chef che può intervenire sul set point anche a cottura in corso.



# Cottura lenta

La cottura a bassa temperatura esalta sapori, colori e consistenza degli alimenti. La tecnologia *Double Steam Balance* mantiene la temperatura stabile e attiva la modalità maturazione a fine ciclo.

## Rosolatura, cottura lenta e maturazione

Qubi svolge in completa autonomia tutte le fasi necessarie per cuocere carni eccellenti. La rosolatura iniziale crea una sottile doratura e trattiene i succhi della carne. Aggiunti brodi o sughi, Qubi prosegue con la delicata cottura a bassa temperatura che, insieme alla maturazione finale, ammorbidisce anche i tagli più coriacei.

## Cottura Delta T

La soluzione per cuocere anche cibi fibrosi e tenaci. Cuocere grazie alla differenza di temperatura tra camera e cuore dell'alimento consente di realizzare bolliti e brodi di straordinaria qualità con un minimo calo peso. Ultimata la cottura gli alimenti proseguono la maturazione.

## Cuocere sottovuoto o en plein air

Con Qubi è possibile cuocere alimenti sottovuoto o senza sacchetto. In base alle caratteristiche del prodotto e al ciclo produttivo è possibile adottare la soluzione più comoda ed efficace.



# Multilivello

Alimenti che condividono il clima di cottura possono essere cotti contemporaneamente. La cottura di cibi in un Basket misto consente di ottimizzare i tempi di preparazione e servizio, mentre l'avanzato sistema di ventilazione evita la contaminazione dei sapori.

## Ampia libertà di azione

La facilità d'utilizzo rende la cottura multilivello Qubi l'arma in più per lavorare in Cook&Chill con grande efficacia realizzando finishing e rigenerazioni rapide nel rispetto dei tempi di servizio.

## Multilivello manuale

Per ogni livello è possibile impostare un tempo di cottura differente o monitorare la temperatura al cuore lavorando con la sonda. Qubi avvisa a ciclo ultimato.

## Creare un nuovo Basket

Qubi filtra le ricette compatibili e propone quelle adatte alla modalità di cottura selezionata. È possibile ordinare i programmi scelti secondo lo schema di lavoro migliore. Il Basket salvato sarà sempre disponibile nel menu.



### Risparmio energetico

Cicli produttivi organizzati con cotture multilivello consentono di risparmiare energia e di sfruttare l'intera capacità di carico. Terminata la cottura è possibile proseguire con l'abbattimento o la surgelazione.

### Multilivello intelligente

Il tempo di cottura di ogni livello viene modificato automaticamente da Qubi in caso di apertura della porta durante le fasi di lavoro.



# Essiccazione

Disidrata gli alimenti eliminandone i liquidi contenuti.

I sapori si intensificano e i tempi di conservazione si allungano.

## Essiccazione al 100%

Erbe aromatiche, verdure, funghi e parti meno nobili di carne e pesce essiccate e tritate si trasformano in gustosi insaporitori e brodi. L'eliminazione totale dei liquidi estende i tempi di conservazione eliminando i rischi di proliferazione batterica.

## Disidratazione parziale

L'asportazione parziale dell'umidità consente di realizzare ricette e semilavorati dal gusto intenso e ricercato. Verdura e frutta confit disidratano in poche ore e intensificano il sapore dei piatti realizzati.

## Combinazione di fattori

La percentuale di disidratazione è il risultato della corretta combinazione dell'intensità di ventilazione, della gestione del camino e dalla temperatura. Set point che possono variare in ogni fase del programma.



# Mantenimento

Alimenti pronti possono essere conservati alla temperatura di servizio definendo la migliore percentuale di umidità. Il controllo con sonda al cuore assicura ottimi livelli di precisione.

## Servizio coordinato

In occasione di banchetti, il personale di sala può servire gli ospiti in pochi minuti evitando spiacevoli attese. Gli alimenti possono essere mantenuti alla temperatura di degustazione già impiattati o all'interno di teglie di cottura.

## Cotture anticipate

Alimenti ad alta idratazione come zuppe, minestre, carne e pesce in umido possono essere cotti in anticipo rispetto all'orario di servizio e mantenuti caldi. Anche in assenza del personale di cucina potrà essere servito un ottimo pasto caldo.



# Pastorizzazione

I cibi pastorizzati aumentano la shelf life garantendo una maggiore sicurezza alimentare.

## **Pasta fresca più resistente**

La pastorizzazione della pasta fresca offre un duplice vantaggio: allunga i tempi di conservazione e ne aumenta l'elasticità superficiale eliminando il rischio di spiacevoli rotture durante la cottura.

## **Sughi e confetture**

Nuove proposte possono aggiungersi all'offerta. Realizzare sughi e confetture con la frutta di stagione crea nuove opportunità di business per l'impresa.





# Finishing

L'ultimo tocco prima che un piatto possa essere servito è dato dal finishing. Semilavorati e piatti pronti possono essere rosolati, gratinati o grigliati completando la cottura.

## Più attenzione al cliente

Lavorare in Cook&Chill consente di dedicare maggiori attenzioni all'impattamento e al cliente. Durante il servizio è sufficiente comporre piatti dal gusto estetico originale e svolgere un finishing che esalti il gusto e l'aroma del piatto.



# Rigenerazione

Alimenti abbattuti o surgelati vengono rigenerati alla temperatura di servizio.

## L'ultimo step prima del servizio

L'87% degli alimenti caldi può essere rigenerato con Qubi e successivamente servito.

Il segreto per ottenere ciò sta nell'organizzazione che consente di operare con serenità anche in caso di elevati carichi di lavoro. Rigenerare con Qubi evita l'impiego di apparecchi di cottura non necessari e la riduzione dei costi.







# Lavaggio Qubi clean

Pulizia unica senza brillantante. Il sistema di lavaggio a circuito chiuso Qubi Clean garantisce una camera di cottura perfettamente pulita, igienizzata e brillante con il solo impiego dell'efficace detergente monodose. Qubi Clean è sviluppato per essere performante con il minimo impiego d'acqua sia in fase di lavaggio che di risciacquo.



## Lavaggio a circuito chiuso

La pulizia con ricircolo consente un elevato risparmio d'acqua e l'impiego di quantità ridotte di detergente a garanzia di un considerevole risparmio economico.



## Lucentezza Inox Linen

Le superfici Inox Linen rendono maggiormente efficace l'azione igienizzante del detergente e non richiedono l'utilizzo del brillantante. Indipendentemente dal grado di durezza dell'acqua la camera di cottura mantiene la sua lucentezza.



## Lavaggio 3 intensità

3 programmi di lavaggio - Soft, Medium, Hard consentono di pulire nel modo più appropriato la camera di cottura. Il ciclo di risciacquo, utilizzato al termine di cotture rapide, evita l'utilizzo del detergente e rimuove piccoli residui e odori.



## Detergente monodose

Ad ogni ciclo di lavaggio sono associate 1 o 2 monodosi di detergente Qubi Clean che evita sprechi di detersivo riducendo l'impatto ambientale.

# La tua cucina connessa

Cosmo è l'innovativa tecnologia wi-fi the Nice kitchen che consente di connettere tra loro apparecchi di cottura, abbattimento, conservazione e di monitorarli da remoto. Grazie a Cosmo puoi gestire l'intera cucina dallo smartphone e avere la sicurezza che tutti i dispositivi operino correttamente.



## Software sempre aggiornato

Grazie a Cosmo, il software Qubi riceve periodicamente gli aggiornamenti rilasciati con le più recenti funzionalità sviluppate. Nuove ricette verranno periodicamente aggiunte offrendo nuove opportunità.

## Organizza il lavoro

Dalla CosmoApp è possibile programmare i cicli di lavoro da remoto. Lo staff troverà a bordo macchina la sequenza di cotture già definite.

## Cura e prestazioni costanti

Cosmo confronta le prestazioni di Qubi con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione necessari per mantenere prestazioni ottimali.

## Sicurezza 24h/24

Grazie al costante monitoraggio di Cosmo si ha la certezza che le cotture si svolgano correttamente. In caso di anomalie il sistema invia una notifica che consente di intervenire tempestivamente.

## Haccp online

Con Cosmo il registro HACCP è sempre aggiornato. Dalla CosmoApp è possibile consultare e scaricare report quotidiani o richiamare quelli precedenti. La corretta gestione dei dati risulta molto semplice anche per grandi cucine.

## Supporto costante

La condivisione dei dati offre grandi opportunità. I corporate Chef the Nice kitchen possono offrire un supporto concreto per ottenere risultati di cottura straordinari.







# Tecnologia Qubi

## Boiler

Elemento essenziale per la produzione di vapore indiretto nel sistema *Double Steam Balance*. Disponibile di serie su tutta la gamma Qubi.

## Sonda al cuore

Dotata di 3 punti di rilevamento, misura con elevata precisione la temperatura al cuore degli alimenti. Può essere utilizzata anche con cibi di ridotto spessore.

## Software made in Nevo

Il cuore del forno Qubi è sviluppato dal Software Team the Nice kitchen e riceve periodici upgrade gratuiti con le più recenti funzionalità sviluppate.

## Touch screen ad alta reattività

Il pannello di controllo capacitivo ad alta reattività consente un facile utilizzo anche al personale meno esperto. È possibile scegliere tra la visualizzazione Dual Tone o Color Mode.

## Cooling

Il raffreddamento della camera riduce i tempi di attesa necessari tra un ciclo di cottura appena terminato e il successivo a temperatura inferiore.

## Connettore USB

Attraverso la connessione USB è possibile scaricare programmi di cottura, dati HACCP e aggiornare il software.

## Camini

I 2 camini - camera e vasca - mantengono la pressione corretta durante la cottura e regolano la percentuale di umidità presente.

## Lucentezza Inox Linen

Le superfici Inox Linen rendono maggiormente efficace l'azione igienizzante del detergente e non richiedono l'utilizzo del brillantante. Indipendentemente dal grado di durezza dell'acqua la camera di cottura mantiene la sua lucentezza.

# Forni Qubi

**6T  
elettrico**



**10T  
elettrico**



**20T  
elettrico**




---

**Dimensioni - mm**

**L 900 P 850 H 840**

---

**Integramento**

GN 1/1

---

**Interasse teglie**

70 mm

---

**Potenza elettrica**

14,1 kW

---

**Potenza gas**

-

---

**Alimentazione**

380-415 V 3N 50-60 Hz

---

**Dotazioni**

-

---

**L 900 P 850 H 1120**

---

GN 1/1

---

70 mm

---

19,2 kW

---

-

---

380 - 415 V 3N 50-60 Hz

---

-

---

**L 960 P 910 H 1950**

---

GN 1/1

---

63 mm

---

39 kW

---

-

---

380-415 V 3N 50-60 Hz

---

1 carrello 20 teglie

**6T**  
gas



**L 900 P 850 H 840**

GN 1/1

70 mm

3 kW

9 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

**10T**  
gas



**L 900 P 850 H 1120**

GN 1/1

70 mm

3 kW

20 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

**20T**  
gas



**L 960 P 910 H 1950**

GN 1/1

63 mm

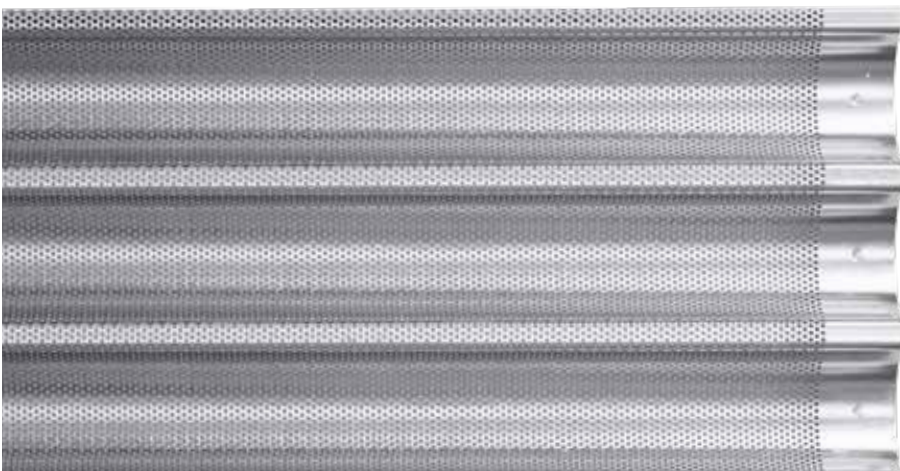
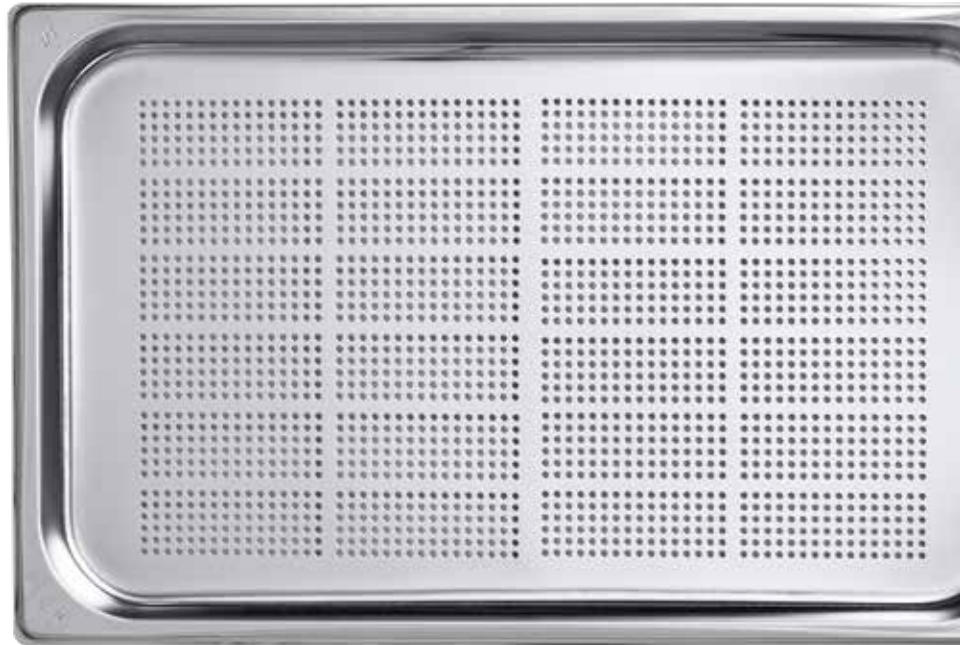
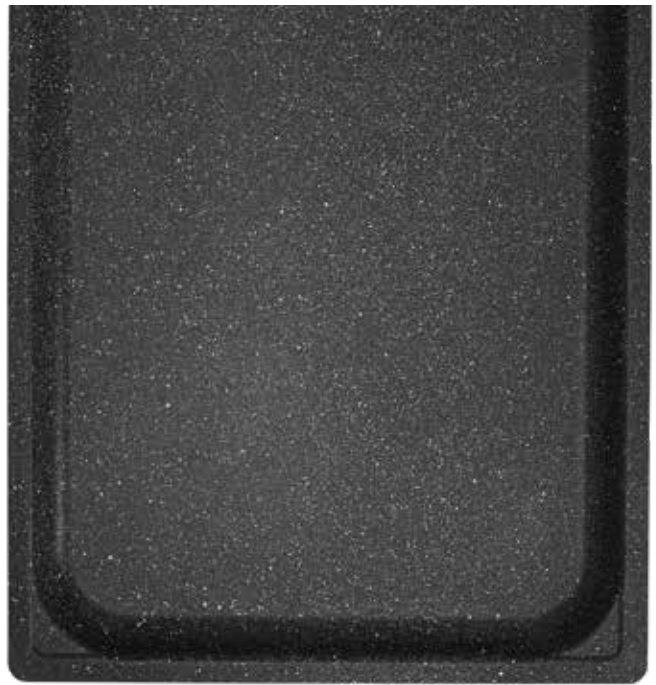
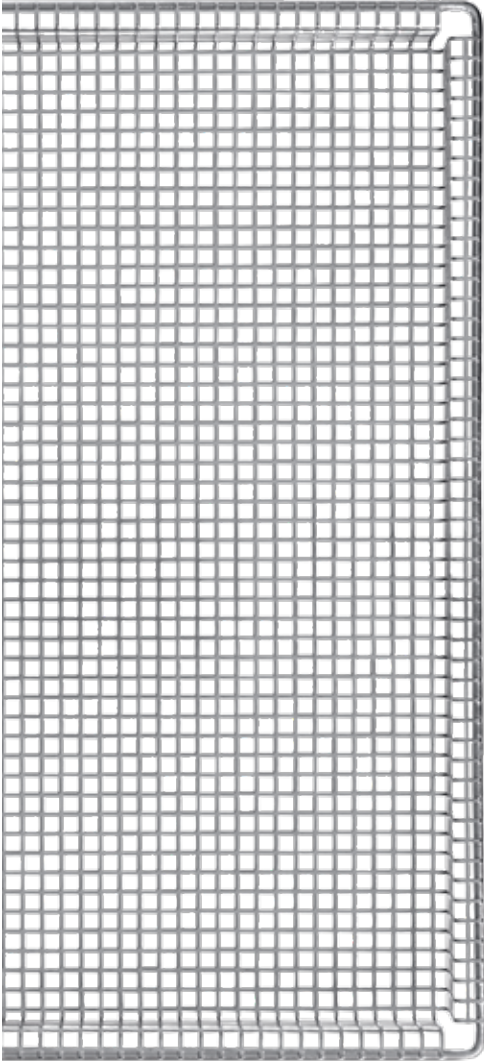
4 kW

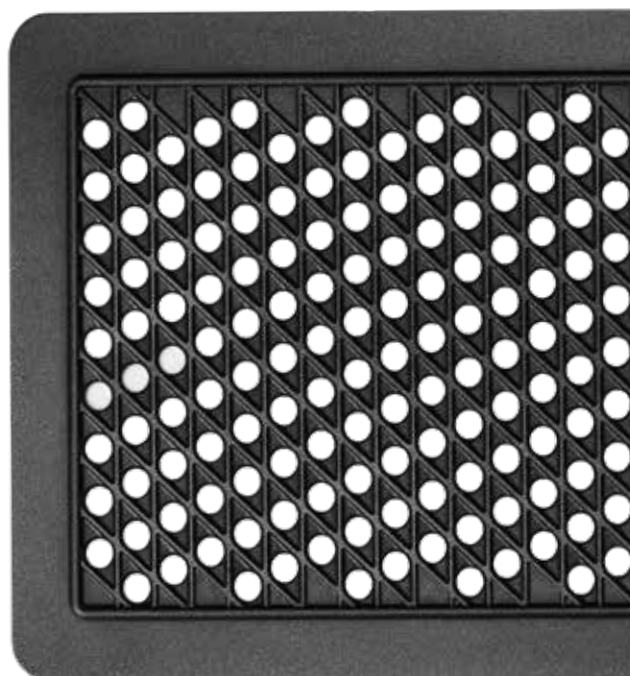
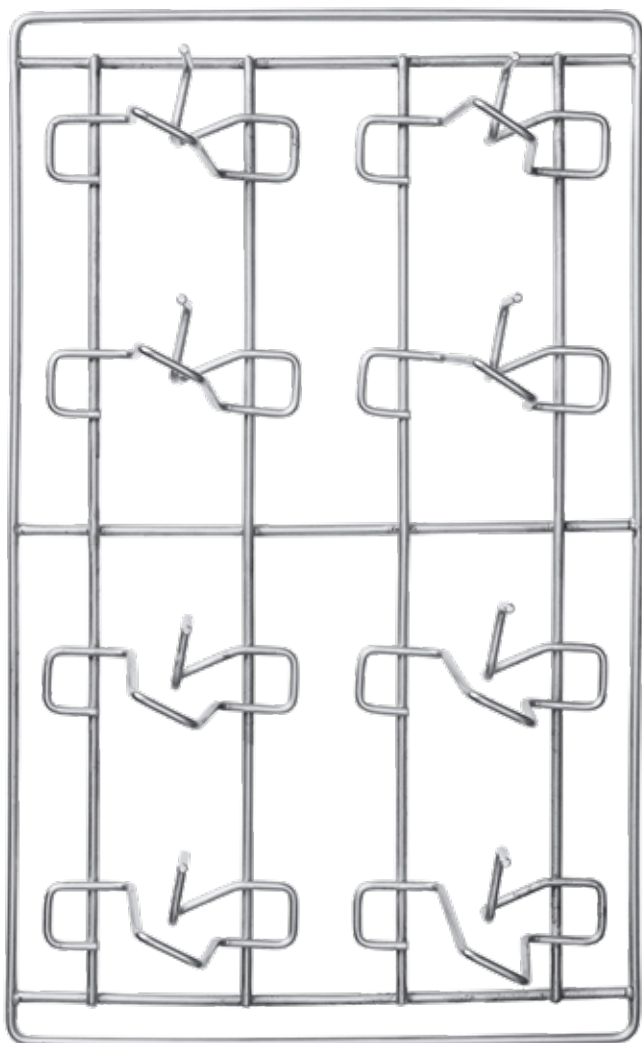
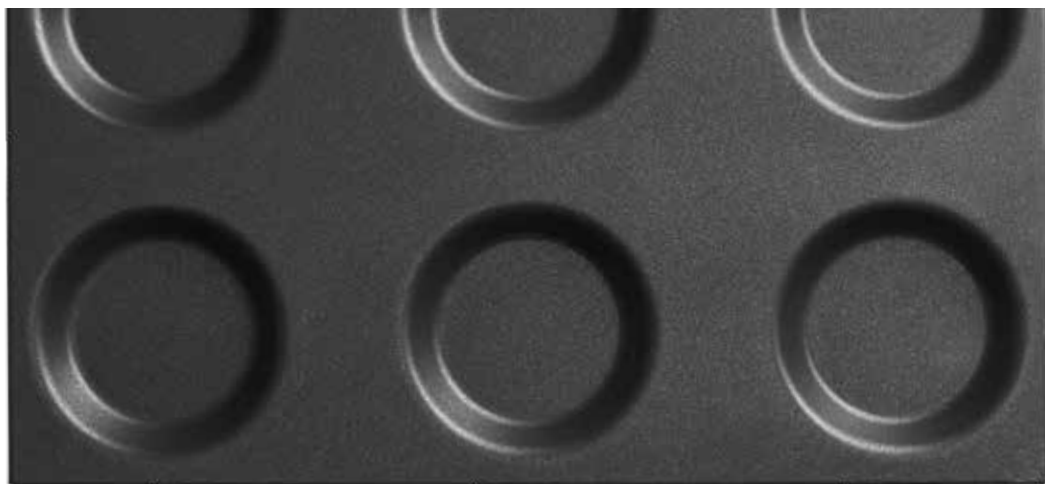
40 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

1 carrello 20 teglie

# Teglie







## Teglia marmorizzata



**Modello**  
TP GN 1/1

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



## Teglia per uova

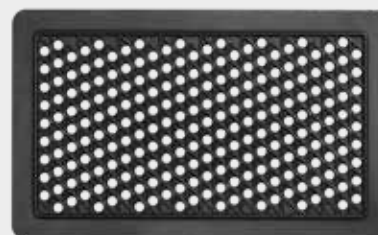


**Modello**  
TF GN 1/1

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



## Griglia forata



**Modello**  
TV GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
carne, pollo, pesce



## Teglia baguette

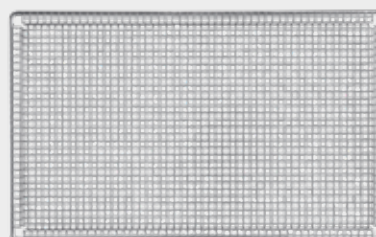


**Modello**  
TB GN 1/1 4P

**Consigliata per cuocere**  
baguette, pane, surgelati

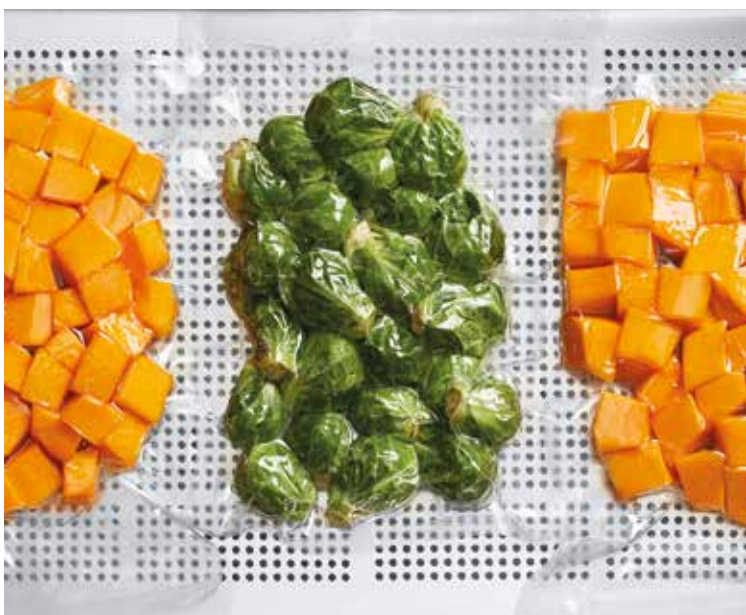


## Teglia fritto



**Modello**  
TFR GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
alimenti a vapore e friggere  
prodotti surgelati



## Teglia forata



**Modello**  
GF GN 1/1

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



## Teglia teflonata

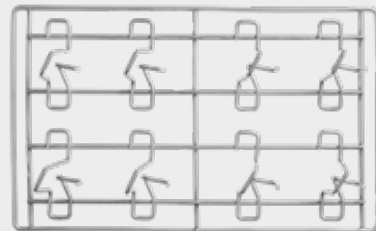


**Modello**  
TAS GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
ogni tipo di alimento



## Teglia polli



**Modello**  
GR GN 1/1 P8

**Consigliata per cuocere**  
e arrostire 8 polli



## Teglia acciaio inox



**Modello**  
TI GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
ogni tipo di alimento





**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™**