

PRATIKA

NEVO

4	Il gruppo the Nice kitchen
8	L'azienda
10	Pratika
12	Pratika touch
16	Funzioni di cottura
18	Pratika elettromeccanici
20	Funzioni di cottura
22	Caratteristiche
24	Gamma
32	Pratika Kompact
34	Funzioni di cottura
36	Caratteristiche
38	Gamma
40	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.



Il tuo collaboratore di fiducia

I forni Pratika offrono le 3 caratteristiche più ricercate dagli chef di tutto il mondo: risultati di cottura eccellenti, facilità d'utilizzo e prestazioni costanti. I modelli 5 e 10 teglie con touch screen o con controllo elettromeccanico sono disponibili con assetto gastronomia e pasticceria e alimentazione a gas o elettrica. Per valorizzare anche i piccoli spazi, Pratika Kompact è la soluzione che alle elevate prestazioni aggiunge il valore della dimensione ridotta.





Il forno trivalente

Pratika con touch screen è il forno performante, flessibile e affidabile che consente di realizzare eccellenti cotture a convezione, a vapore e miste. Il pannello di controllo 5" capacitivo facilita e velocizza il lavoro degli operatori di cucina che, oltre ai 100 programmi di cottura già disponibili e modificabili, possono realizzare un nuovo ricettario personalizzato. Un grande vantaggio per ripetere ogni giorno la qualità dei piatti desiderata dallo chef.



Cottura trivalente

3 modalità di cottura:
convezione, vapore e mista



Touch screen

Schermo 5"

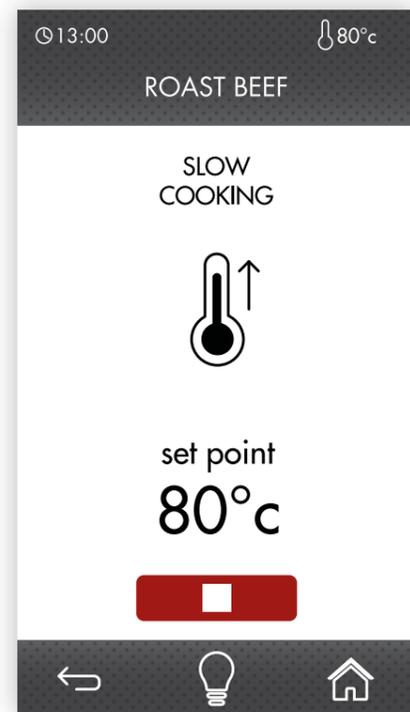


Ricettario

Modificabile

A te il controllo

In modalità di cottura manuale ogni impostazione è a cura dell'chef. Temperatura, umidità, tempo di cottura, utilizzo della sonda e set point delle fasi possono essere modificati in ogni istante. Il salvataggio delle ricetta garantisce ripetibilità e costanza di risultati.



Ricette automatiche

Il ricettario del forno Pratika offre 100 ricette di gastronomia e pasticceria pronte all'uso. Ogni ricetta, testata dai corporate chef Nevo, è completa di ingredienti, procedimento e parametri di cottura. Eventuali modifiche possono essere salvate per realizzare un ricettario personale.



Cooling

Il raffreddamento rapido della camera velocizza i flussi di lavoro e consente lo svolgimento di cotture consecutive a temperature diverse. Grazie alla funzione Cooling, terminata l'ultima cottura della giornata, il forno Pratika può essere immediatamente raffreddato e lavato evitando inutili attese.



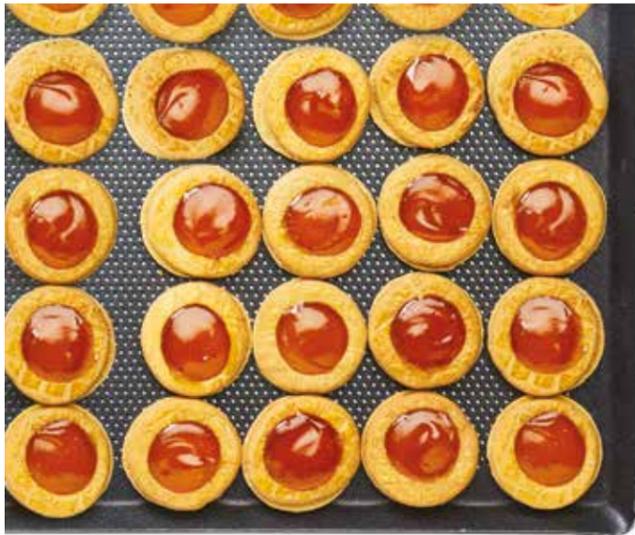
Lavaggio

Un forno pulito è sinonimo di igiene e professionalità. La cura quotidiana permette di mantenere nel tempo elevate prestazioni di cottura. Tre le modalità di lavaggio disponibili:

Risciacquo: realizzato con acqua, attivabile e arrestabile manualmente.

Manuale: un mix di acqua e detergente liquido gestito manualmente dall'operatore.

Automatico: tre intensità di lavaggio: soft, medium e hard.



Cottura a convezione

L'ampio range di temperatura consente di arrostitire, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati e realizzare prodotti di pasticceria secca. L'eccellente uniformità di temperatura si mantiene anche in occasione di cotture a pieno carico.

Range di temperatura: 30°-280°C



Multilivello

Cuocere contemporaneamente alimenti diversi permette di ottimizzare i tempi di preparazione e servizio. L'avanzato sistema di ventilazione evita la contaminazione dei sapori e lascia ampia libertà d'azione allo chef che può infornare insieme piatti con sapori differenti.

Le 2 modalità di cottura multilivello:
All in: i cibi sono introdotti contemporaneamente, le cotture terminano in tempi diversi.
All out: definito l'orario di fine cottura l'inserimento delle pietanze è guidato dal forno.



Cottura a vapore

Il vapore è la modalità di cottura ideale per stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

Range di temperatura: 30°-130°C



Cottura a fasi

La cottura a fasi aumenta il livello di precisione e dona maggiore qualità all'alimento. Ogni ricetta può essere composta da 1 a 3 fasi con diversa durata, temperatura e umidità; i set point sono modificabili anche a cottura in corso.



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 ai livelli desiderati per servire sempre piatti eccellenti. Il controllo del vapore offre notevoli vantaggi anche nella cottura di preparazioni di pasticceria e panetteria per le quali sono richieste sofficietà e il migliore sviluppo della lievitazione.

Range di temperatura: 30°-280°C



Cottura con sonda e Delta T

L'impiego della sonda è particolarmente consigliato per la cottura lenta di alimenti di grande pezzatura. La funzione Delta T garantisce una costante differenza di temperatura tra il cuore dell'alimento e la camera di cottura. Il risultato è un minor calo peso e cibi succosi e saporiti.



Forni Pratika elettromeccanici

I forni Pratika a convezione garantiscono ottime cotture con un calore secco e intenso. Agendo sull'apposito selettore è possibile introdurre vapore in camera per mantenere gli alimenti morbidi e succosi.



Cottura convezione

Range di temperatura
30°-280°C



Vapore

Gestione del vapore
temporizzata

I forni Pratika combinati sono versatili e adatti a cuocere ogni tipologia di alimento dolce e salato. Impostata la modalità di cottura desiderata - a convezione, a vapore o mista - è possibile definire temperatura, tempo e percentuale di umidità da introdurre in camera.



Cottura trivalente

3 modalità di cottura:
convezione, vapore e mista



Vapore

Gestione del vapore
temporizzata

Pratika è facile e intuitivo

Ogni fattore che determina il risultato di cottura è gestito con selettori ergonomici e di semplice lettura che facilitano il lavoro dello staff di cucina.



Tempo

Il timer è regolabile da 1 a 120 minuti. In modalità "infinito" il ciclo di cottura è continuo e lo spegnimento manuale.



Umidità

L'immissione di vapore in camera è temporizzata ed impostabile dal 20% a 100% per esaltare la morbidezza dell'alimento in cottura.



Temperatura

Il range di temperatura 30°-280°C consente di svolgere un'ampia varietà di cotture.



Ventilazione

La ventola autoreverse distribuisce il calore in tutta la camera del forno e consente cotture uniformi.



Cottura a convezione

L'ampio range di temperatura consente di arrostiti, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati e realizzare prodotti di pasticceria secca. L'eccellente uniformità di temperatura si mantiene anche in occasione di cotture a pieno carico.

Range di temperatura: 30°-280°C



Cottura a vapore

Il vapore è la modalità di cottura ideale per stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

Range di temperatura: 30°-130°C



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 ai livelli desiderati dallo chef che può servire sempre piatti eccellenti. Il controllo del vapore offre notevoli vantaggi anche nella cottura di preparazioni di pasticceria e panetteria per le quali sono richieste sofficietà e il migliore sviluppo della lievitazione.

Range di temperatura: 30°-280°C



Design

Il design ergonomico della maniglia e il sistema di apertura a doppio scatto (optional) assicurano comfort nell'utilizzo ed elevati livelli di sicurezza anche in caso di cotture a vapore.



Kit porta teglie

L'intera gamma Pratika è disponibile con rack porta teglie in acciaio inox AISI 304 rimovibile e compatibile con supporti gastronomia GN1/1 e pasticceria EN60x40. Interasse 74 mm.



Illuminazione

Illuminazione interna con lampada a LED 2800° Kelvin che consente un controllo ottimale degli alimenti in cottura.



Doppio vetro

La porta è dotata di doppio vetro con elevato grado di isolamento. Il facile sistema di apertura dei vetri semplifica le attività di pulizia. Guarnizione estraibile e sostituibile.



Ventola

Realizzata in acciaio inox AISI 304 è dotata di tecnologia autoreverse per realizzare cotture uniformi in tutti i livelli.



Connettore USB

Il download dell'intero ricettario su memoria USB consente il trasferimento di tutti i processi di cottura ad altri forni e garantisce un lavoro coordinato con elevati standard qualitativi.



Camera con fondo diamantato

Il vano cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura a specchio e angoli arrotondati. La base diamantata consente lo scarico della condensa e dell'acqua di lavaggio.

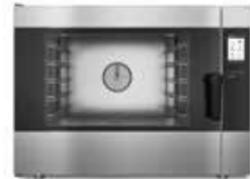


Aspirazione a condensazione

Nei modelli elettrici il vapore e i fumi di cottura sono aspirati dalla cappa a condensazione installata direttamente sul forno (optional). Filtri rimovibili lavabili in lavastoviglie.

Forni Pratika touch screen

**5T
gas**



**5T
elettrico**



**10T
gas**



**10T
elettrico**



Dimensioni - mm

Integليamento

Interasse teglie

Potenza gas

Potenza elettrica

Alimentazione

Dotazioni

L 905 P 845 H 750

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox
lavaggio automatico
sonda al cuore monopunto

L 905 P 845 H 730

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50-60 Hz

1 griglia inox
lavaggio automatico
sonda al cuore monopunto

L 905 P 845 H 1130

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox
lavaggio automatico
sonda al cuore monopunto

L 905 P 845 H 1110

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

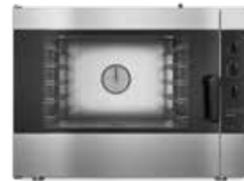
15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox
lavaggio automatico
sonda al cuore monopunto

Forni Pratika elettromeccanici convezione

5T
gas



5T
elettrico



10T
gas



10T
elettrico



Dimensioni - mm

Integليamento

Interasse teglie

Potenza gas

Potenza elettrica

Alimentazione

Dotazioni

L 905 **P** 845 **H** 750

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

L 905 **P** 845 **H** 730

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

L 905 **P** 845 **H** 1130

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

L 905 **P** 845 **H** 1110

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

Forni Pratika elettromeccanici combinati

5T
gas



5T
elettrico



10T
gas



10T
elettrico



Dimensioni - mm

Integليamento

Interasse teglie

Potenza gas

Potenza elettrica

Alimentazione

Dotazioni

L 905 **P** 845 **H** 750

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

L 905 **P** 845 **H** 730

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

L 905 **P** 845 **H** 1130

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

L 905 **P** 845 **H** 1110

Doppio integليamento
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox





Grandi prestazioni in piccoli spazi

I forni Pratika Kompact concentrano in soli 52 cm di larghezza le eccellenti prestazioni dei forni Pratika e consentono cotture a convezione, a vapore e miste. Pratika Kompact è la scelta ideale per gli chef esigenti che lavorano in cucine con spazi limitati.



Tempo

Il timer è regolabile da 1 a 240 minuti. In modalità "infinito" il ciclo di cottura è continuo e lo spegnimento manuale.



Temperatura

Il range di temperatura 30°-280°C consente lo svolgimento di un'ampia varietà di cotture.



Umidità

L'immissione di vapore in camera è temporizzata ed impostabile dal 20% al 100% per esaltare la morbidezza dell'alimento in cottura.



Ventilazione

La ventola autoreverse distribuisce il calore in tutta la camera del forno e consente cotture uniformi.



Fasi di cottura

Ogni ricetta può essere composta da 1 a 3 fasi con diversa durata, temperatura e umidità a vantaggio di una precisione di cottura maggiore.



Ricettario

Pratika Kompact consente di salvare fino a 99 ricette creando standard di cottura ripetibili e condivisi con lo staff.



Cottura trivalente

3 modalità di cottura: convezione, vapore e mista.

Modalità di cottura



Cottura a convezione

L'ampio range di temperatura consente di arrostire, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati e realizzare prodotti di pasticceria secca. L'eccellente uniformità di temperatura si mantiene anche in occasione di cotture a pieno carico.

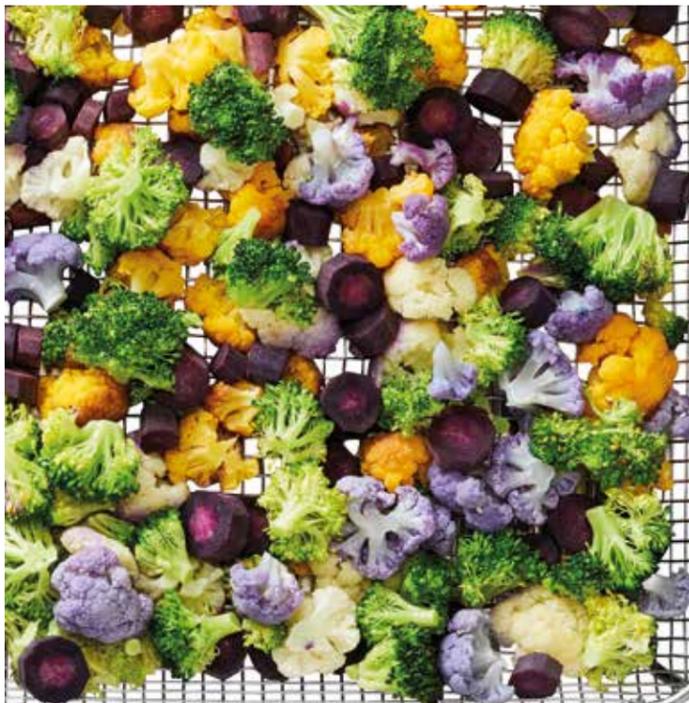
Range di temperatura: 30°-280°C



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 ai livelli desiderati dallo chef che può servire sempre piatti eccellenti. Il controllo del vapore offre notevoli vantaggi anche nella cottura di preparazioni di pasticceria e panetteria per le quali sono richieste sofficità e il migliore sviluppo della lievitazione.

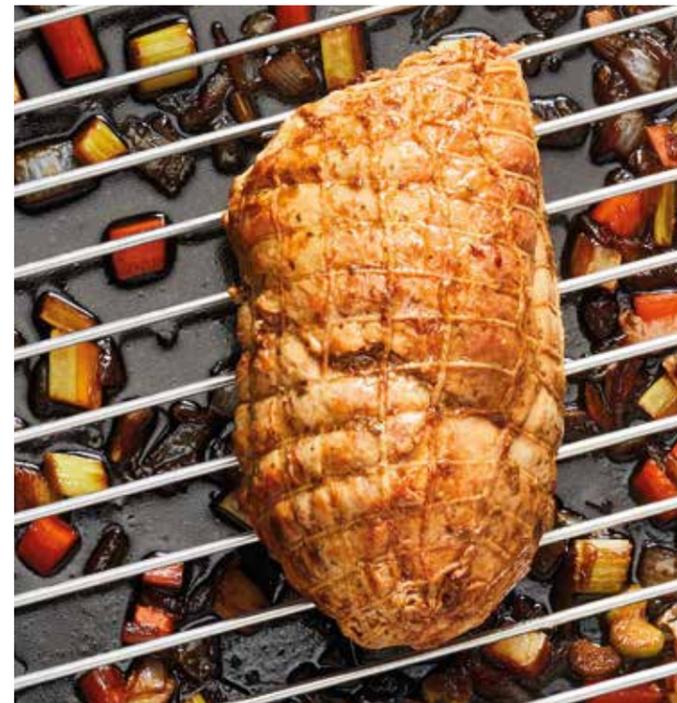
Range di temperatura: 30°-280°C



Cottura a vapore

Il vapore è la modalità di cottura ideale per stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

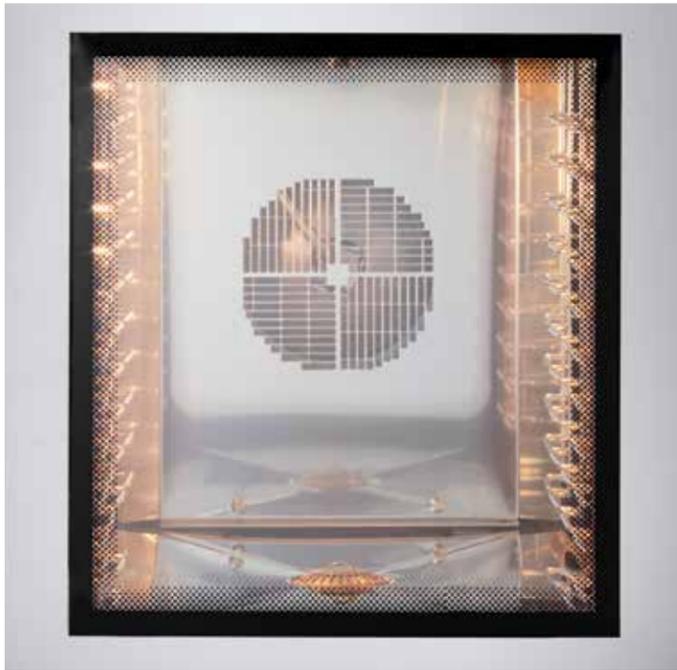
Range di temperatura: 30°-130°C



Cottura con sonda e Delta T

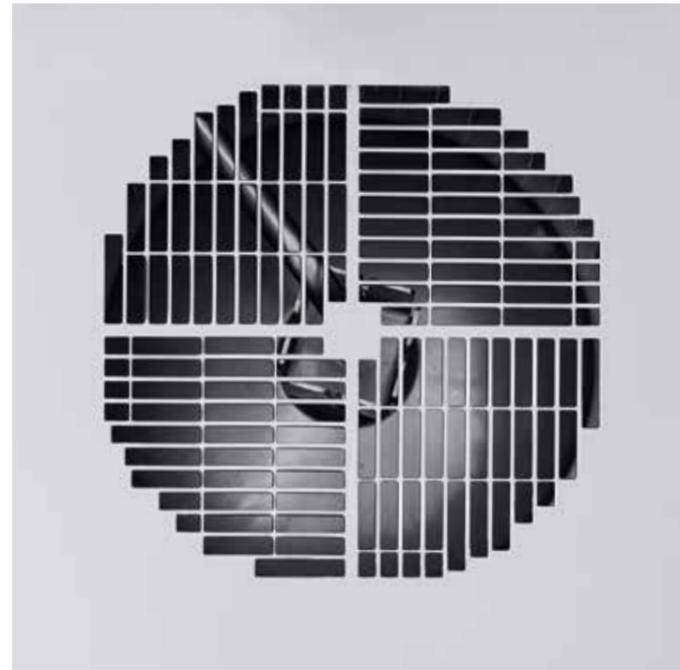
L'impiego della sonda è particolarmente consigliato per la cottura lenta di alimenti di grande pezzatura. La funzione Delta T garantisce una costante differenza di temperatura tra il cuore dell'alimento e la camera di cottura. Il risultato è un minor calo peso e cibi succosi e saporiti.

Range di temperatura: 30°-280°C



Illuminazione

L'illuminazione della camera di cottura evidenzia la naturale colorazione delle pietanze e ne facilita il controllo visivo.



Ventola

Realizzata in acciaio inox è dotata di doppia velocità di ventilazione e tecnologia di inversione automatica temporizzata.



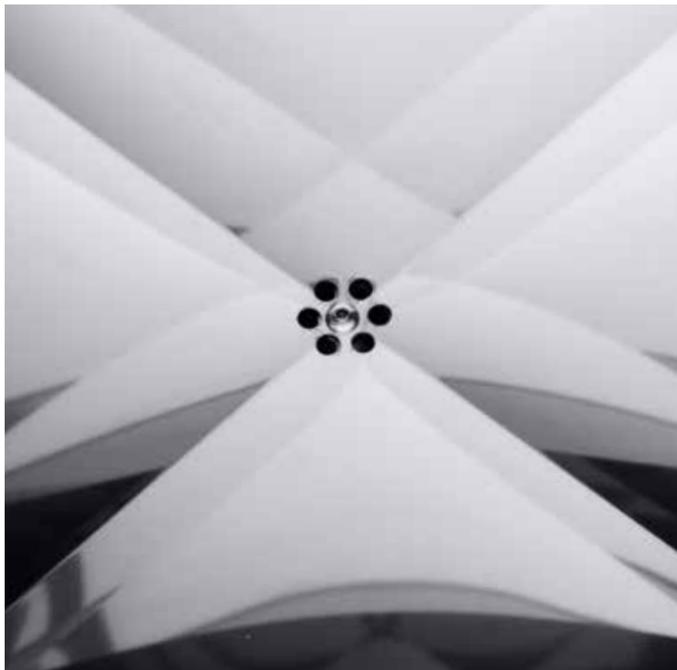
Sonda al cuore

Spillone con rilevazione della temperatura monopunto e connettore esterno alla camera di cottura.



Porta

La porta è dotata di doppio vetro con elevato grado di isolamento. Il facile sistema di apertura dei vetri semplifica le attività di pulizia. Guarnizione estraibile e sostituibile. Il design ergonomico della maniglia assicura comfort nell'utilizzo.



Camera con fondo diamantato

Il vano cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura a specchio e angoli arrotondati. La base diamantata consente lo scarico della condensa e dell'acqua di lavaggio.



Lavaggio automatico

Tre intensità di lavaggio: soft - medium e hard da scegliere in base alla tipologia di cottura effettuata.



Selettore

Il caratteristico scroller consente di navigare tra i programmi e di selezionare i parametri di cottura.



Kit porta teglie

Rack porta teglie in acciaio inox AISI 304 removibile e compatibile con supporti gastronomia GN1/1 - GN 2/3. Interasse 60 mm.

Pratika Kompact

6T
GN 2/3



6T
GN 1/1



10T
GN 1/1



Dimensioni - mm

L 517 P 715 H 770

Dimensione teglie

GN 2/3

Interasse teglie

60 mm

Potenza elettrica

6,4 kW

Alimentazione

380-415 V 3N 50/60 Hz

Dotazioni

1 griglia inox

Varianti

Lavaggio

L 517 P 925 H 770

GN 1/1

60 mm

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

Lavaggio

L 517 P 890 H 1010

GN 1/1

60 mm

15,7 kW

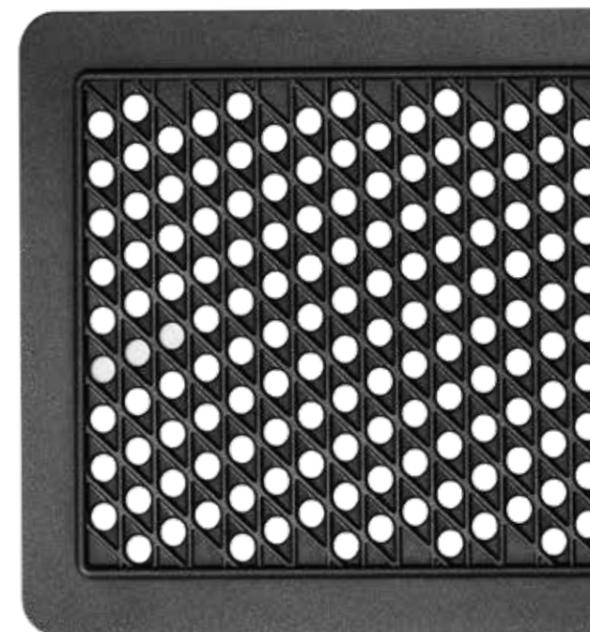
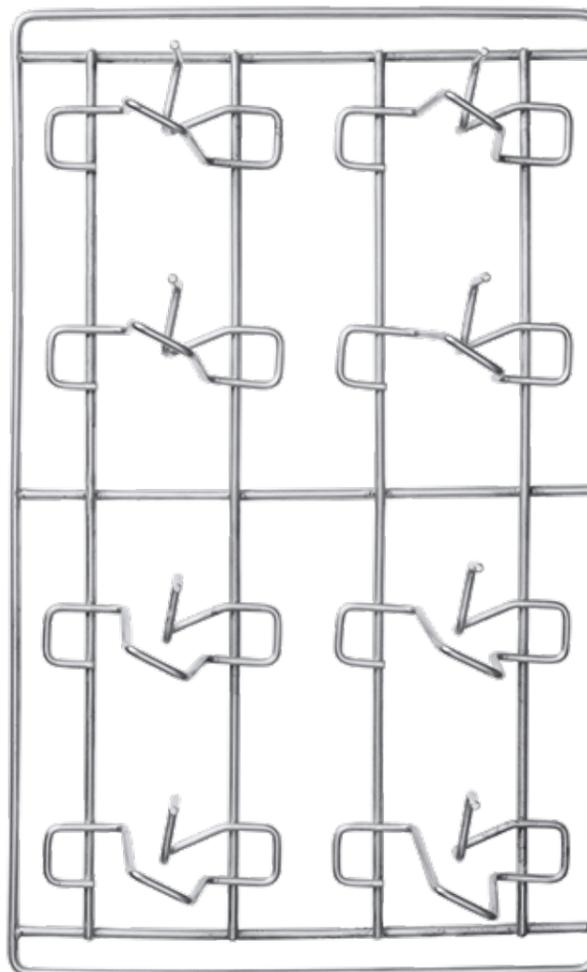
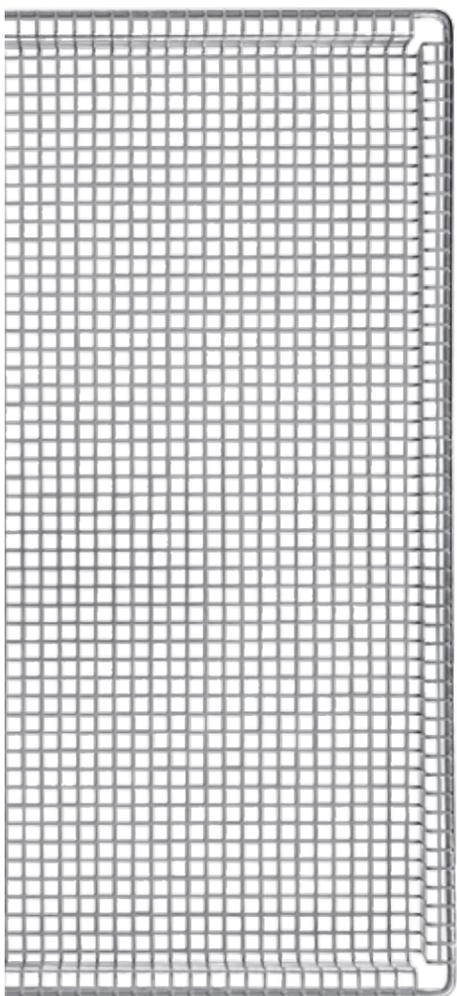
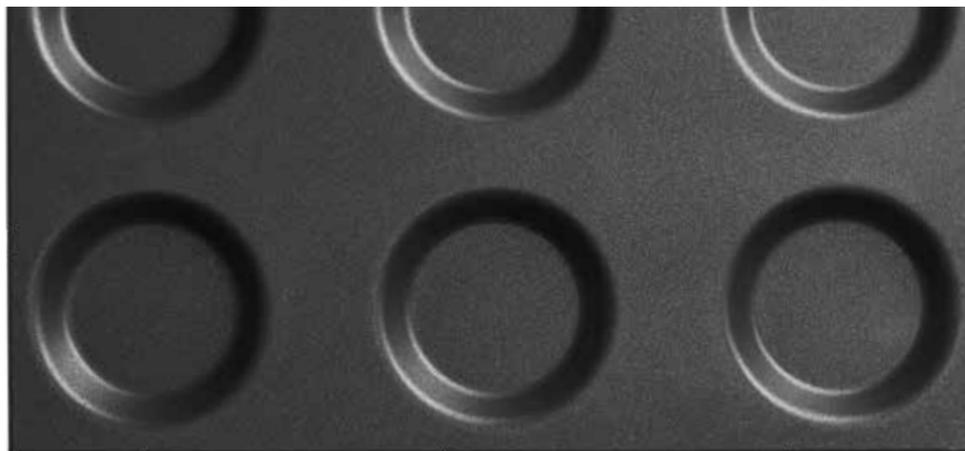
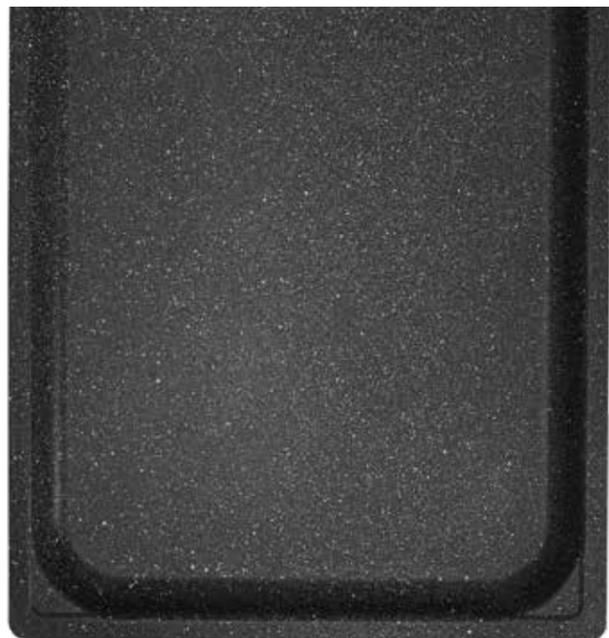
380-415 V 3N 50/60 Hz

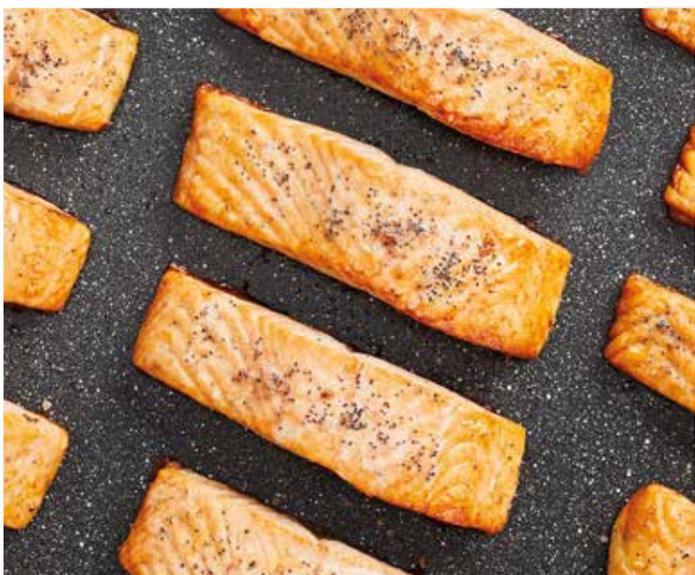
1 griglia inox

Lavaggio



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



Griglia forata



Modello
TV GN 1/1

Consigliata per cuocere
carne, pollo, pesce



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 pasticceria microforata



Modello
TAM 60402

Consigliata per cuocere
biscotti e brioches



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, 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™