

PREISLISTE

11	Function-Öfen
71	Gärschränke
81	Pratika-Öfen
121	Pratika-Kompact-Öfen
143	Qubi-Öfen
171	Bleche
176	Verkaufs- und Garantiebedingungen



One group One style One kitchen

The Nice kitchen bietet ein umfassendes Sortiment an Technologien an, die professionelle Küchen fabelhaft ergänzen. Horizontale und vertikale Gargeräte, Schockfroster, Konservierungsvitrinen, Spülmaschinen und neutrale Elemente, die je nach Abmessungen und Gesamtbild des Designs entwickelt werden. Spitzenleistung und integriertes Software- und Hardwaresystem bieten zusammen maximalen Benutzerkomfort, und das mit einem unverwechselbaren Stil.



theNicekitchen™

coldline

 **modular**

NEVO



merryday



Nevo, neue Horizonte

Die konstante Suche nach innovativen Lösungen hat es uns ermöglicht ein breites Sortiment an Gartechnologien zu kreieren. Vielseitige Backöfen um den den Anforderungen von Cafés und Bistros, Konditoreien, Restaurants und Kochzentren gerecht zu werden.



BAYARD
FLOUR
www.bayard.com



Function

- 19** Elektromechanische Function-Öfen
- 20** Elektromechanische Function-Öfen Gastronomie
- 36** Elektromechanische Function-Öfen Konditorei
- 51** Programmierbare Function-Öfen
- 52** Programmierbare Function-Öfen Gastronomie
- 62** Programmierbare Function-Öfen Konditorei



Function- Öfen, konzentriert auf Effektivität und Effizienz

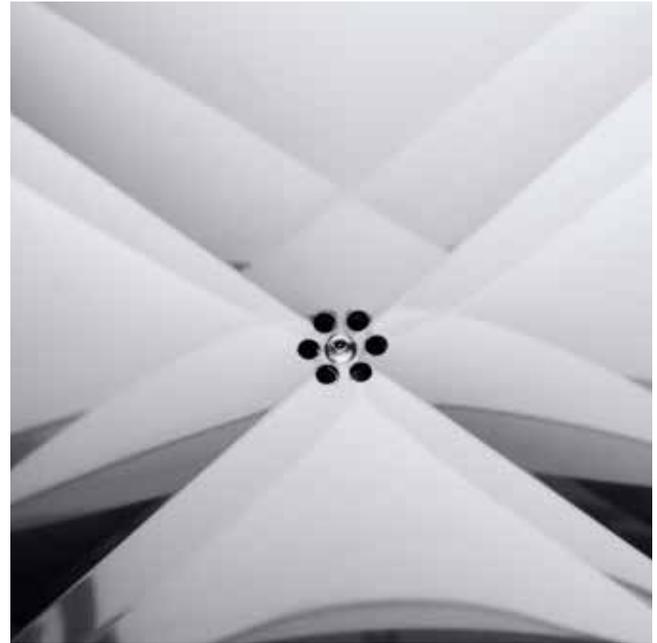
Die Function-Öfen sind die ideale Lösung, um auf wirksame und schnelle Weise süße und herzhafte Gerichte hervorzuzaubern. Beim tagtäglichen Einsatz in Küchen, Cafés und Bistros werden backbereite Brote, Croissants und Brioches zubereitet, Kuchen aufgewärmt sowie Pizzen und Hauptgerichte regeneriert.

Durch die große Auswahl, die Kompatibilität mit Gastronomie- und Konditoreiblechen sowie das doppelte Öffnungssystem stellen die Function-Öfen die beste Lösung zur Raumo Optimierung dar.



Beleuchtung

Die Innenbeleuchtung dient einer optimalen Kontrolle des Garguts.



Boden

Durch den leicht schräg geneigten Garraumboden kann das Kondenswasser abfließen.



Blechhalter-Kit

Das gesamte Function-Sortiment ist mit Haltern für Gastronomie- (GN) und Konditoreiblechen (EN) erhältlich.



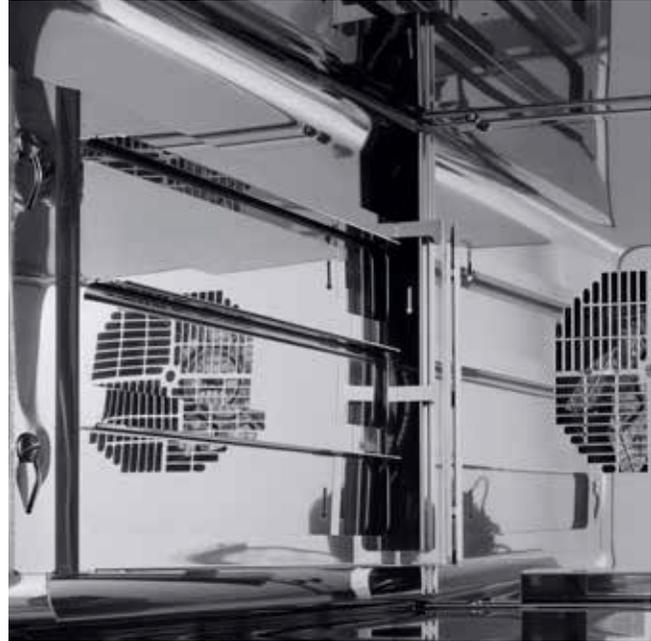
Lüfter

Aus Edelstahl und mit einseitig wirkender, 1-stufiger Lüfter. Bei den Modellen mit Schwenktür schaltet sich der Autoreverse-Lüfter bei der Öffnung automatisch ab.



Tür und Dichtung

Die Tür mit Doppelscheibe gewährleistet eine hohe Wärmedämmung (Modelle mit Schwenktür). Leicht austauschbare Dichtung.



Garraum

Aus Edelstahl AISI 430, mit Spiegelglanz und abgerundeten Ecken.



Einstellung des Dunstabzugs

Bei den Modellen mit Schwenktür reguliert die Klappe den Dunstabzug (optional).



Schutz des Dunstabzugs

Bei den Modellen mit Klapptür ist der rückseitige Dunstabzug vor einer versehentlichen Verstopfung geschützt.

Mit Function- Öfen garen

Drei Hauptgarmodi, die geschickt kombiniert eine breite Auswahl an Gerichten garen und regenerieren.





Heißluftgaren

Diese Art wird am häufigsten eingesetzt, um Brioche, süßes und salziges Gebäck, Pasteten, Pizzaschnitte, Quiches und Brot zu backen sowie Bratkartoffeln und Fleisch zu garen. Der Heißluftmodus ist äußerst vielseitig und kann durch die Dampfzugabe für das Kombigaren ergänzt oder mit der Grillfunktion für die Zubereitung knuspriger Gerichte abgeschlossen werden.

Temperaturbereich: 50°-300°C.



Garen mit Dampf

Die Zufuhr von Feuchtigkeit in den Garraum bewahrt die Zartheit und die Saftigkeit der Gerichte. Prozentsatz und Stufe der Dampfzugabe werden manuell gesteuert.



Gratinieren

Mit der Grillfunktion werden Speisen überbacken, so dass knusprige und goldbraune Gerichte sowohl bei der Zubereitung als auch beim Service zum Vorschein kommen.



Elektromechanische Function-Öfen



Zeit

Der Timer ist von 1 bis 120 Minuten einstellbar. Im Modus „unendlich“ läuft die Garzeit ununterbrochen und der Zyklus wird manuell abgeschaltet.



Temperatur

Mit dem Temperaturbereich 50°-300°C ist eine Vielzahl von Garvorgängen möglich.



Feuchtigkeit

Dampfzugabe in den Garraum werden manuell gesteuert.



Belüftung

Der Autoreverse-Lüfter verteilt die Wärme im gesamten Garraum und sorgt für ein gleichmäßiges Garen. (Function mit Schwenktür).



Grill

Die Funktion „Grill“ gratiniert und sorgt für eine goldbraune Kruste der Speisen. Es reduziert die Regenerationszeiten.



Tür

Die 4-Blech-Modelle sind mit Klapp- und Schwenktür erhältlich und passen sich jedem Garraum an.

4 Bleche GN 2/3 Klapptür

	Modell	GER423
	Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
	Bruttogewicht	40 Kg
	Bruttovolumen	0,32 m ³
	Preis Euro	1.180,00
	Elektrische Leistung	3,3 kW - 15 A
	Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
	Kapazität	4 x GN 2/3
	Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



1 Blech aus Edelstahl GN 2/3

Funktionen



Heißluftgaren



Temperaturbereich: 50°-300°C



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



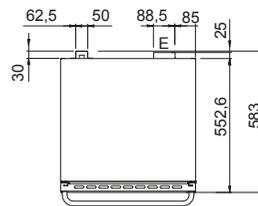
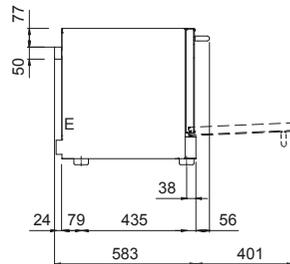
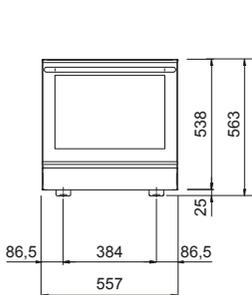
Einstufiger Lüfter



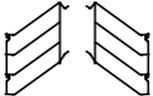
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Blechhalter-Kit für Stützen 433x333 mm</p>	<p>NO01100700010 37,00</p>	 <p>Rost aus Edelstahl GN 2/3</p>	<p>NO01991600050 59,00</p>



Modell	GER423ECO
Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
Bruttogewicht	40 Kg
Bruttovolumen	0,32 m ³
Preis Euro	1.070,00
Elektrische Leistung	2,8 kW - 12,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



1 Blech aus Edelstahl GN 2/3

Funktionen



Heißluftgaren



Temperaturbereich: 50°-300°C

Von 1 bis 120' einstellbarer Timer
oder Unendlich-Modus

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3

Elektromechanische Steuerungen
mit ergonomischem Drehknopf

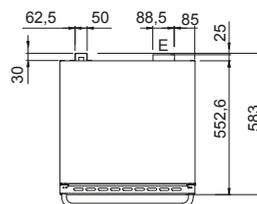
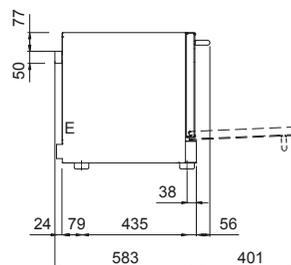
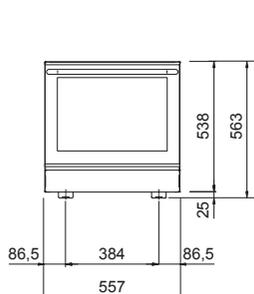
Einstufiger Lüfter



Klapptür

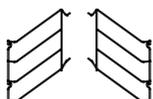


Garraumbelichtung



E - Elektrobetrieb

Beschreibung

Artikel-Nummer
Preis EuroBlechhalter-Kit für Stützen
433x333 mm

NO01100700010

37,00

Beschreibung

Artikel-Nummer
Preis Euro

Rost aus Edelstahl GN 2/3

NO01991600050

59,00

4 Bleche GN 2/3 Klapptür

	Modell	GER423S
	Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
	Bruttogewicht	40 Kg
	Bruttovolumen	0,32 m ³
	Preis Euro	1.204,00
	Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
	Versorgung	220-240 V 1N 50-60Hz
	Kapazität	4 x GN 2/3
	Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



1 Blech aus Edelstahl GN 2/3

Funktionen



Heißluftgaren



Grill



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



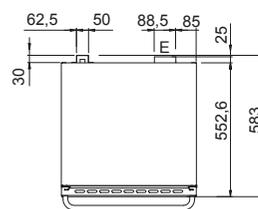
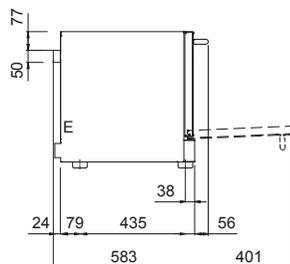
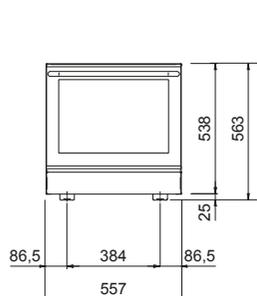
Einstufiger Lüfter



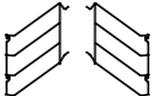
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen 433x333 mm	NO01100700010 37,00	 Rost aus Edelstahl GN 2/3	NO01991600050 59,00



Modell	GERU411
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	1.996,00
Elektrische Leistung	3,3 kW - 15 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

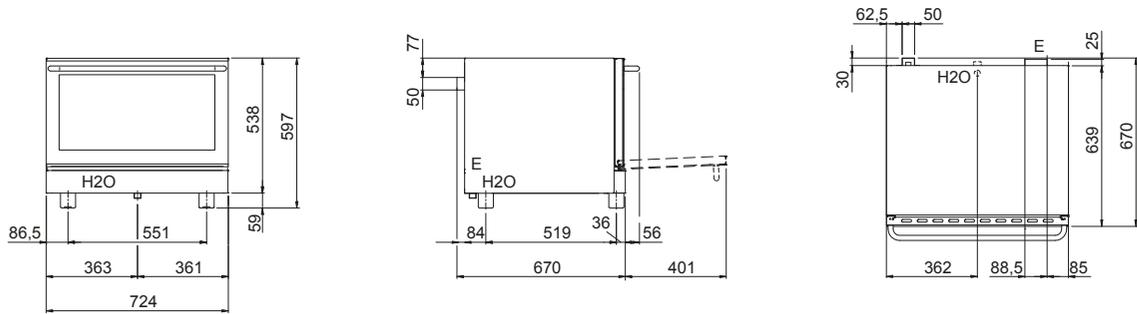
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1

Funktionen

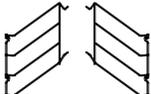
-  Heißluftgaren
-  Befeuchter mit manueller Betätigung
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf
-  Einstufiger Lüfter
-  Klapptür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen 600x400 mm	NO01100700090 71,00	 Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00

4 Bleche GN 1/1 Klapptür



Modell	GERU411S
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	2.105,00
Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1

Funktionen



Heißluftgaren



Grill



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



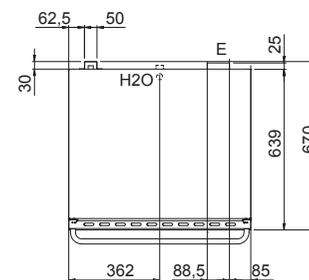
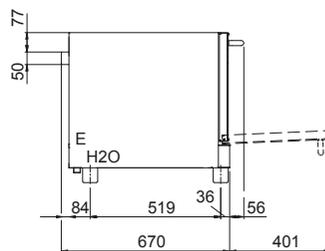
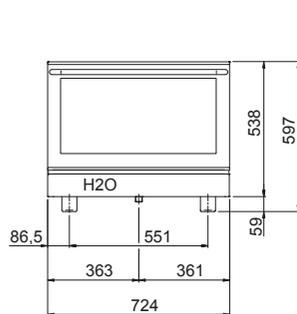
Einstufiger Lüfter



Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
Blechhalter-Kit für Stützen 600x400 mm	NO01100700090 71,00	Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00



Modell	GERU411PW
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	2.116,00
Elektrische Leistung	4,8 kW - 10,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

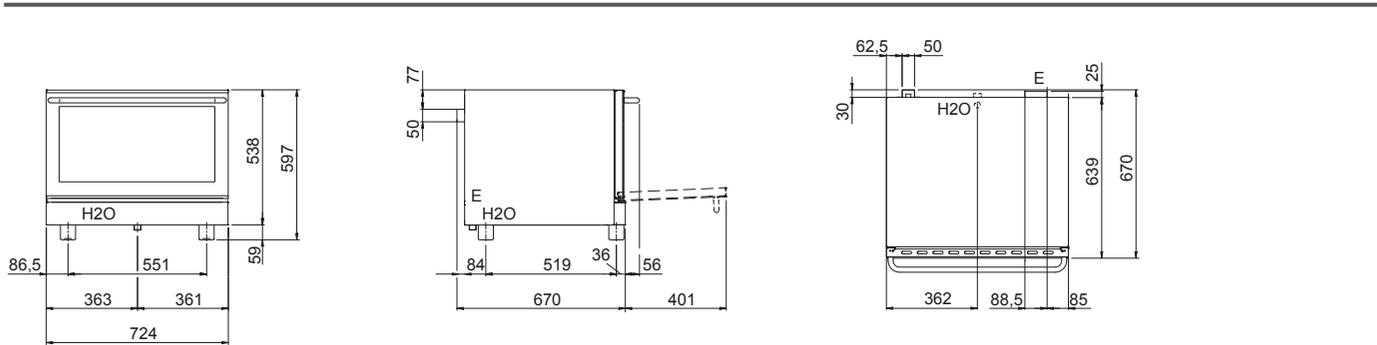
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1

Funktionen

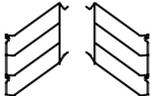
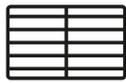
-  Heißluftgaren
-  Befeuchter mit manueller Betätigung
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf
-  Einstufiger Lüfter
-  Klapptür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen 600x400 mm	NO01100700090 71,00	 Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00



Modell	GEU423
Abmessungen LxBxH	658x752x561 mm
Bruttogewicht	50,5 Kg
Bruttovolumen	0,40 m ³
Preis Euro	2.091,00
Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



1 Blech aus Edelstahl GN 2/3

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



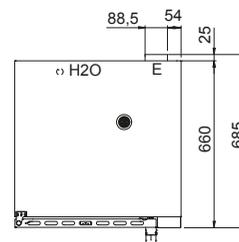
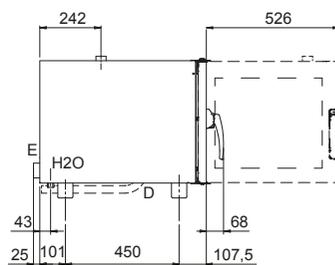
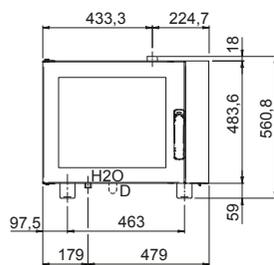
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



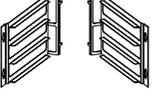
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 589x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000000 654,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 589x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000020 572,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen 433x333 mm	NO01100700060 71,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00		Rost aus Edelstahl GN 2/3	NO01991600050 59,00



Modell	GEU411
Abmessungen LxBxH	825x752x561 mm
Bruttogewicht	59 Kg
Bruttovolumen	0,50 m ³
Preis Euro	2.890,00
Elektrische Leistung	6,3 kW - 14 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung

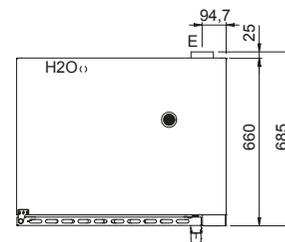
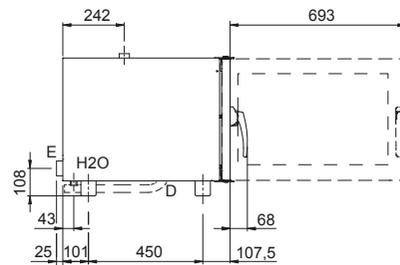
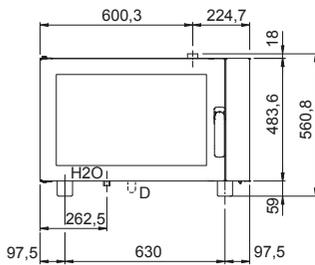
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1

Funktionen

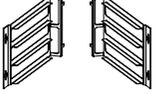
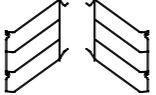
-  Heißluftgaren
-  Befeuchter mit manueller Betätigung
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf
-  1-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Schwenktür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb **D** - Wasserablauf Ø 30 mm **H2O** - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen EN 600x400 Bei Bestellung anfordern	NO01100700060 71,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700120 40,00		Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00
	Rost aus Edelstahl GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01991600040 70,00			



Modell	GEU611
Abmessungen LxBxH	833x780x711 mm
Bruttogewicht	85 Kg
Bruttovolumen	0,624 m ³
Preis Euro	3.048,00
Elektrische Leistung	7,7 kW - 17 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



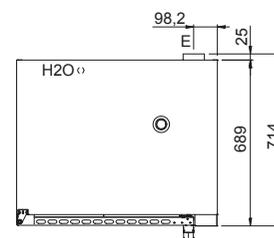
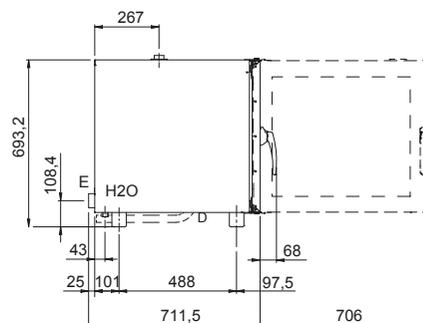
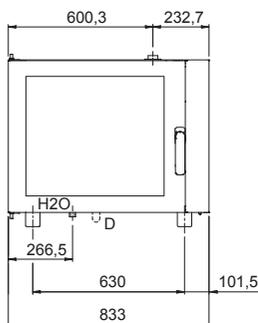
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



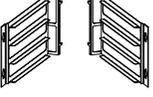
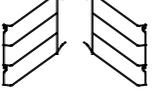
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen EN 600x400 Bei Bestellung anfordern	NO01100700070 84,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700110 40,00		Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00
	Rost aus Edelstahl GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01991600040 70,00			



Modell	GEU1011
Abmessungen LxBxH	833x780x1011 mm
Bruttogewicht	125 Kg
Bruttovolumen	0,84 m ³
Preis Euro	3.887,00
Elektrische Leistung	11,5 kW - 19 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung

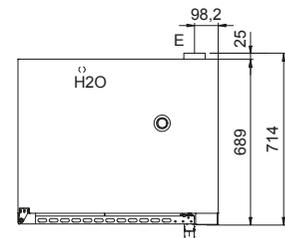
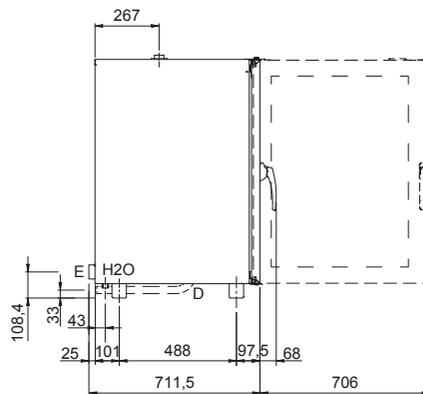
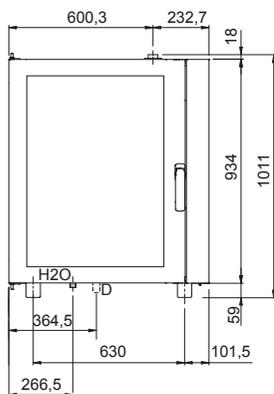
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1

Funktionen

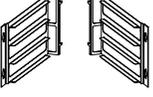
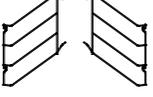
-  Heißluftgaren
-  Befeuchter mit manueller Betätigung
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf
-  1-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Schwenktür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000040 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300030 243,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000030 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300020 243,00
	Blechhalter-Kit für Stützen EN 600x400	NO01100700000 137,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700100 40,00		Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00
	Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00			



Humidity

Oven Timer

Temp °C





	Modell	BER443
	Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
	Bruttogewicht	40 Kg
	Bruttovolumen	0,32 m ³
	Preis Euro	1.180,00
	Elektrische Leistung	3,3 kW - 15,5 A
	Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
	Kapazität	4 x 433x333 mm
	Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl 433x333 mm



1 Blech aus Edelstahl 433x333 mm

Funktionen



Heißluftgaren



Temperaturbereich: 50°-300°C



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus

Eigenschaften



Blecheinschub 433x333 mm



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



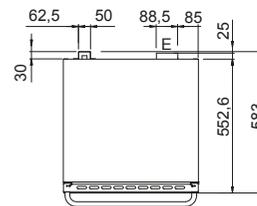
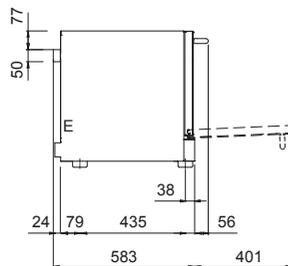
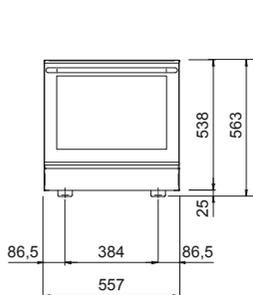
Einstufiger Lüfter



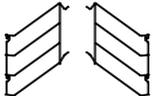
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Blechhalter-Kit für Stützen GN 2/3</p>	<p>NO01100700040 71,00</p>	 <p>Rost aus Edelstahl 433x333 mm</p>	<p>NO01991600060 59,00</p>



Modell	BER443ECO
Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
Bruttogewicht	40 Kg
Bruttovolumen	0,32 m ³
Preis Euro	1.070,00
Elektrische Leistung	2,8 kW - 12,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x 433x333 mm
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl 433x333 mm



1 Blech aus Edelstahl 433x333 mm

Funktionen



Heißluftgaren



Temperaturbereich: 50°-300°C

Von 1 bis 120' einstellbarer Timer
oder Unendlich-Modus

Eigenschaften



Blecheinschub 433x333 mm

Elektromechanische Steuerungen
mit ergonomischem Drehknopf

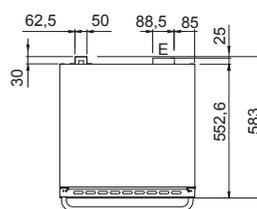
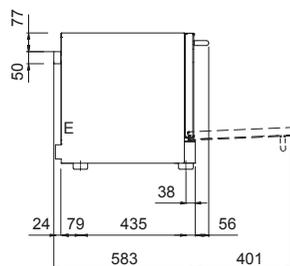
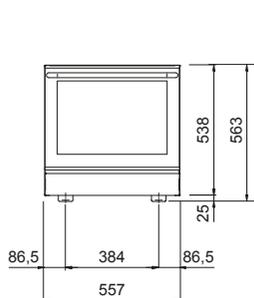
Einstufiger Lüfter



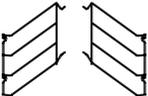
Klapptür



Garraumbelichtung



E - Elektrobetrieb

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen GN 2/3	NO01100700040 71,00	 Rost aus Edelstahl 433x333 mm	NO01991600060 59,00

4 Bleche 433x333 Klapptür

	Modell	BER443S
	Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
	Bruttogewicht	40 Kg
	Bruttovolumen	0,32 m ³
	Preis Euro	1.204,00
	Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
	Versorgung	220-240 V 1N 50-60Hz
	Kapazität	4 x 433x333 mm
	Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

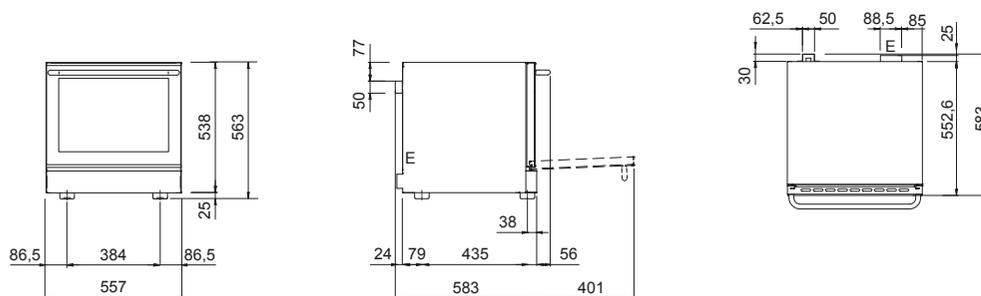
-  1 Rost aus Edelstahl 433x333 mm
-  1 Blech aus Edelstahl 433x333 mm

Funktionen

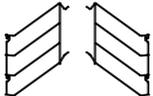
-  Heißluftgaren
-  Grill
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blechschub 433x333 mm
-  Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf
-  Einstufiger Lüfter
-  Klapptür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen GN 2/3	NO01100700040 71,00	 Rost aus Edelstahl 433x333 mm	NO01991600060 59,00



Modell	BERU464
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	1.996,00
Elektrische Leistung	3,3 kW - 15,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

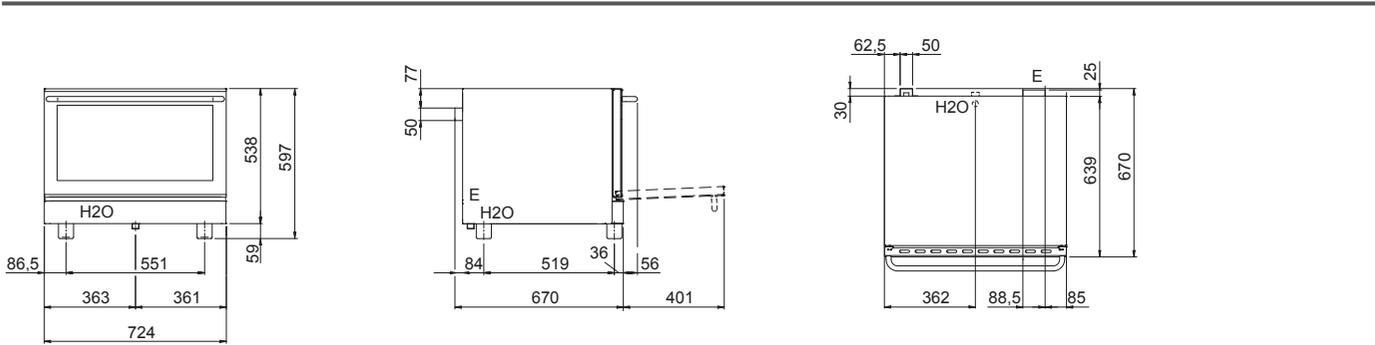
-  1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen

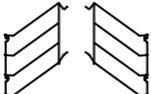
-  Heißluftgaren
-  Befeuchter mit manueller Betätigung
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub EN 600x400
-  Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf
-  Einstufiger Lüfter
-  Klapptür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1	NO01100700030 83,00	 Rost aus Edelstahl EN 600x400	NO01991600070 82,00

4 Bleche EN 600x400 Klapptür



Modell	BERU464S
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m³
Preis Euro	2.105,00
Elektrische Leistung	3,5 kW - 15,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Grill



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



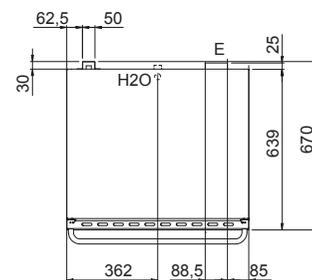
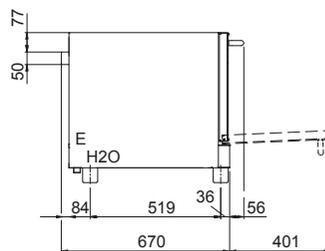
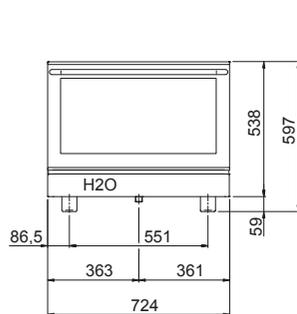
Einstufiger Lüfter



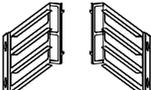
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1</p>	<p>NO01100700030</p> <p>83,00</p>	 <p>Rost aus Edelstahl EN 600x400</p>	<p>NO01991600070</p> <p>82,00</p>



Modell	BERU464PW
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	2.116,00
Elektrische Leistung	4,8 kW - 10,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	4 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



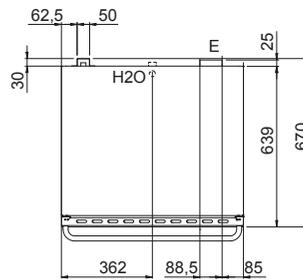
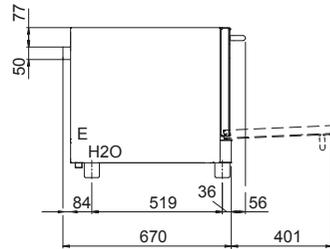
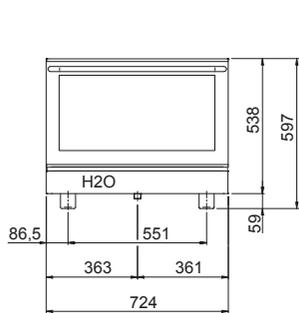
Einstufiger Lüfter



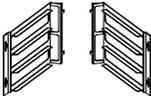
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1</p>	<p>NO01100700030</p> <p>83,00</p>	 <p>Rost aus Edelstahl EN 600x400</p>	<p>NO01991600070</p> <p>82,00</p>



Modell	BEU443
Abmessungen LxBxH	658x752x561 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,40 m ³
Preis Euro	2.091,00
Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x 433x333 mm
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl 433x333 mm



1 Blech aus Edelstahl 433x333 mm

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub 433x333 mm



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



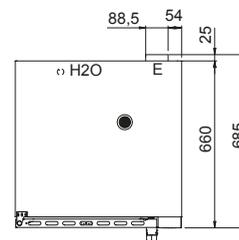
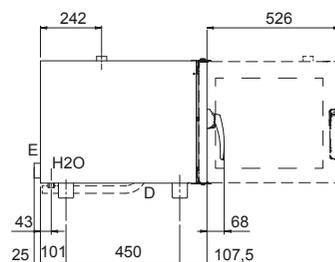
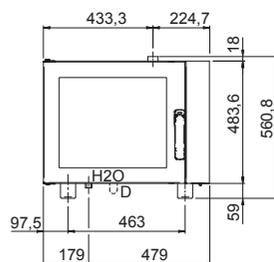
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



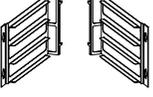
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 589x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000000 654,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 589x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000020 572,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 2/3 Bei Bestellung anfordern	NO01100700060 71,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00		Rost aus Edelstahl 433x333 mm	NO01991600070 59,00



Modell	BEU464
Abmessungen LxBxH	825x752x561 mm
Bruttogewicht	59 Kg
Bruttovolumen	0,50 m ³
Preis Euro	2.890,00
Elektrische Leistung	6,3 kW - 14 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	4 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



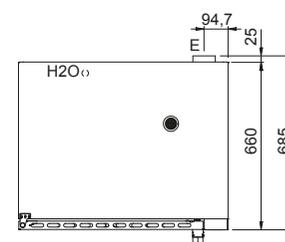
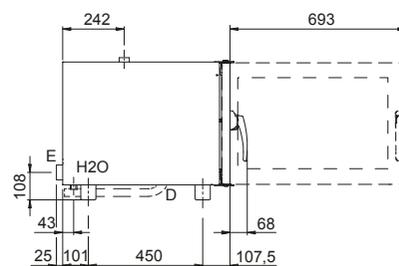
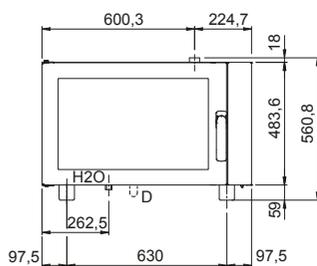
Einstufiger Lüfter



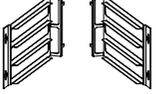
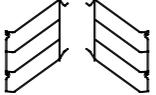
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01100700060 71,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700120 40,00		Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00
	Rost aus Edelstahl EN 600x400	NO01991600070 82,00			



Modell	BEU664
Abmessungen LxBxH	833x780x711 mm
Bruttogewicht	85 Kg
Bruttovolumen	0,624 m ³
Preis Euro	3.048,00
Elektrische Leistung	7,7 kW - 17 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



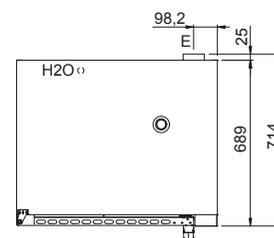
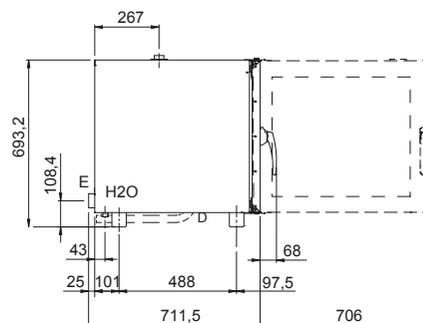
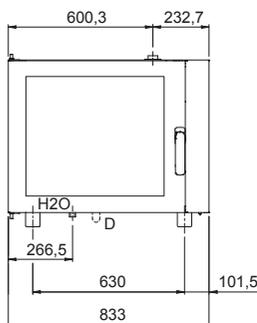
Einstufiger Lüfter



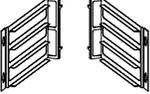
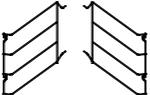
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01100700070 84,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700110 40,00		Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00
	Rost aus Edelstahl EN 600x400 Bei Bestellung anfordern	NO01991600070 82,00			



Modell	BEU1064
Abmessungen LxBxH	833x780x1011 mm
Bruttogewicht	125 Kg
Bruttovolumen	0,84 m ³
Preis Euro	3.887,00
Elektrische Leistung	11,5 kW - 19 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Befeuchter mit manueller Betätigung



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



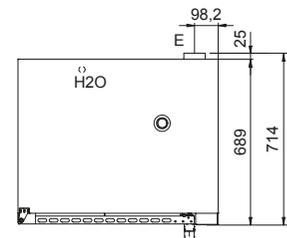
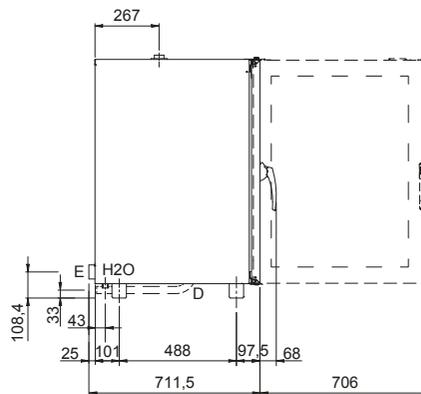
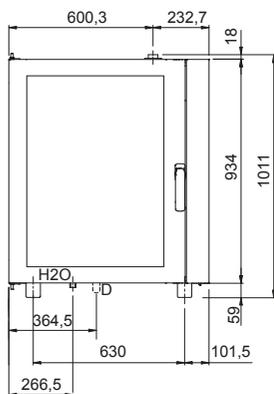
Einstufiger Lüfter



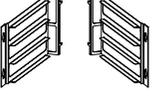
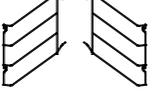
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000040 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300030 243,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000030 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300020 243,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01100700000 137,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700100 40,00		Digitale Temperaturanzeige Bei Bestellung anfordern	NO01109900010 165,00
	Rost aus Edelstahl EN 600x400 82,00	NO01991600070 82,00			



NEVO
function



Temp
°C 21

Oven
timer 72



Preheat
1
2
3



Function-Öfen programmierbar



Zeit

Der Timer ist von 1 bis 120 Minuten einstellbar. Im Modus „unendlich“ läuft die Garzeit ununterbrochen und der Zyklus wird manuell abgeschaltet.



Temperaturbereich

Mit dem Temperaturbereich 50°-300°C ist eine Vielzahl von Garvorgängen möglich.



Feuchtigkeit

Der Dampfeinlass in den Garraum ist zeitgesteuert und 5-stufig einstellbar: von 20% bis 100% zur Hervorhebung der Zartheit der zu garenden Speise.



Belüftung

Der Autoreverse-Lüfter verteilt die Wärme im gesamten Garraum und sorgt für ein gleichmäßiges Garen. (Function mit Schwenktür).



Garphasen

Jedes Rezept kann aus 1 bis 3 Phasen bestehen und eine unterschiedliche Dauer, Temperatur und Feuchtigkeit aufweisen, was die Genauigkeit beim Garen beachtlich erhöht.



Rezeptsammlung

Mit Function können bis zu 99 Rezepte gespeichert und dadurch wiederholbare Garstandards erstellt werden, die zusammen mit dem Team geteilt werden.



Grill

Die Funktion „Grill“ gratiniert und sorgt für eine goldbraune Kruste der Speisen. Es reduziert die Regenerationszeiten.



Tür

Die 4-Blech-Modelle sind mit Klapp- und Schwenktür erhältlich und passen sich jedem Küche an.

4 Bleche GN 2/3 Klapptür

	Modell	GERU423SP
	Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
	Bruttogewicht	40 Kg
	Bruttovolumen	0,32 m ³
	Preis Euro	1.352,00
	Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
	Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
	Kapazität	4 x GN 2/3
	Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



1 Blech aus Edelstahl GN 2/3



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Grill



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3



Digitalanzeige



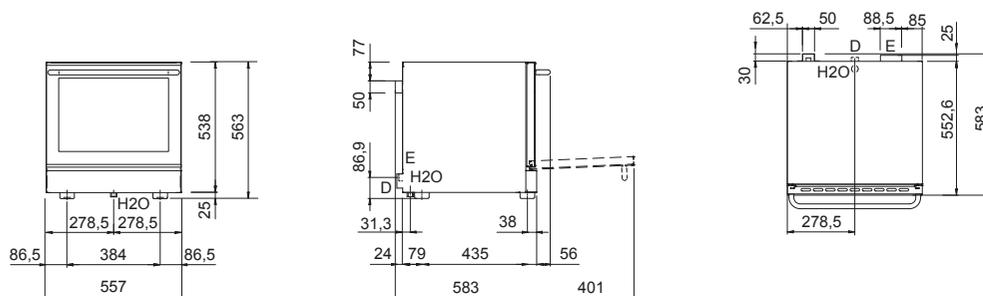
Einstufiger Lüfter



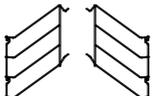
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Blechhalter-Kit für Stützen 433x333 mm</p>	<p>NO01100700030</p> <p>83,00</p>	 <p>Rost aus Edelstahl GN 2/3</p>	<p>NO01991600050</p> <p>59,00</p>



Modell	GERU411SP
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	2.290,00
Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

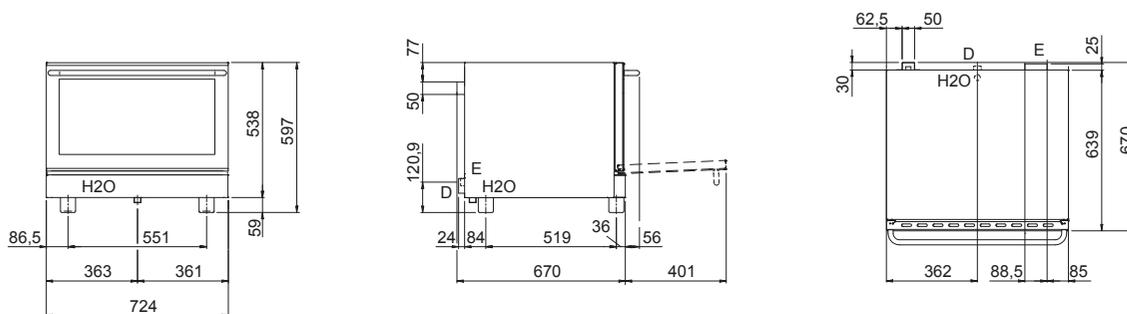
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1
-  99 speicherbaren Rezepten

Funktionen

-  Heißluftgaren
-  Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche
-  Grill
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Digitalanzeige
-  Einstufiger Lüfter
-  Klapptür
-  Garraumbeleuchtung



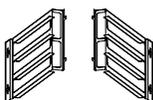
E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung

Artikel-Nummer
Preis Euro

Beschreibung

Artikel-Nummer
Preis Euro



Blechhalter-Kit für Stützen
EN 600x400

NO01100700090
71,00



Rost aus Edelstahl GN 1/1

NO01991600040
70,00



Modell	GEU411P
Abmessungen LxBxH	825x752x561 mm
Bruttogewicht	59 Kg
Bruttovolumen	0,50 m ³
Preis Euro	3.111,00
Elektrische Leistung	6,3 kW - 14 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	4 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Digitalanzeige



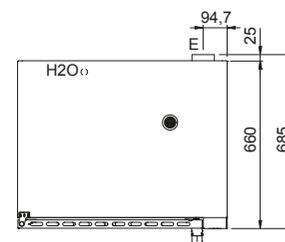
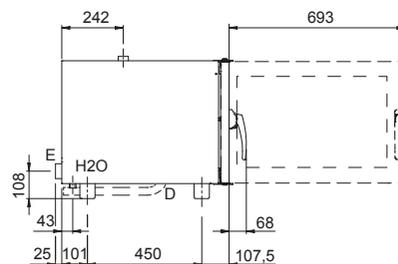
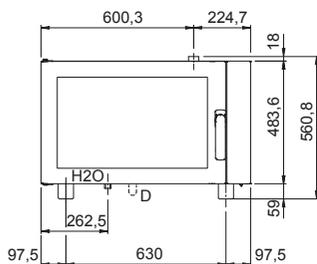
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



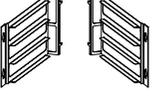
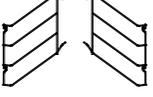
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen EN 600x400 Bei Bestellung anfordern	NO01100700060 71,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700120 40,00		Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00



Modell	GEU611P
Abmessungen LxBxH	833x780x711 mm
Bruttogewicht	85 Kg
Bruttovolumen	0,624 m ³
Preis Euro	3.267,00
Elektrische Leistung	7,7 kW - 17 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung

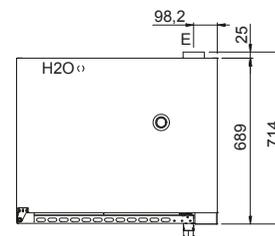
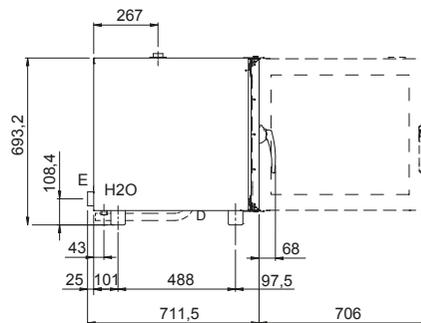
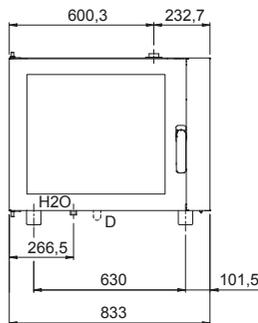
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1
-  99 speicherbaren Rezepten

Funktionen

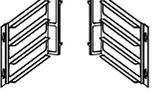
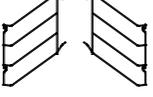
-  Heißluftgaren
-  Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Digitalanzeige
-  1-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Schwenktür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen EN 600x400 Bei Bestellung anfordern	NO01100700070 84,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700110 40,00		Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00

10 Bleche GN 1/1 Schwenktür



Modell	GEU1011P
Abmessungen LxBxH	833x780x1011 mm
Bruttogewicht	125 Kg
Bruttovolumen	0,84 m ³
Preis Euro	4.110,00
Elektrische Leistung	11,5 kW - 19 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Digitalanzeige



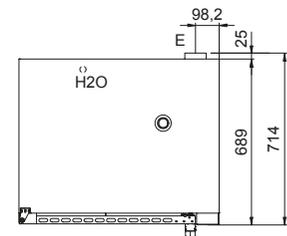
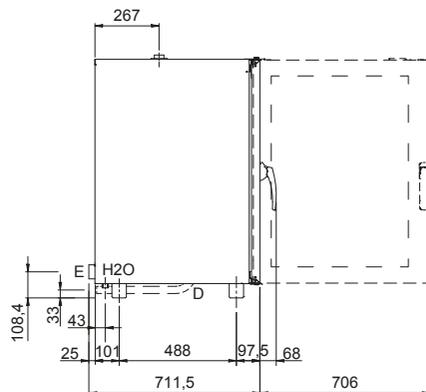
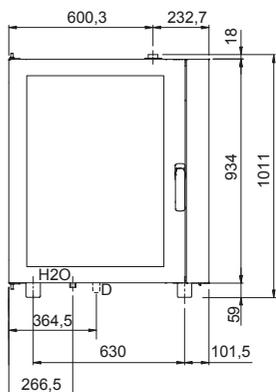
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



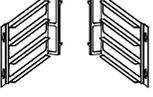
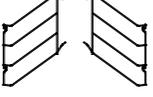
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000040 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300030 243,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000030 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300020 243,00
	Blechhalter-Kit für Stützen EN 600x400 Bei Bestellung anfordern	NO01100700000 137,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700100 40,00		Rost aus Edelstahl GN 1/1	NO01991600040 70,00





4 Bleche 433x333 Klapptür

	Modell	BERU443SP
	Abmessungen LxBxH	557x640x563 mm
	Bruttogewicht	40 Kg
	Bruttovolumen	0,32 m ³
	Preis Euro	1.352,00
	Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
	Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
	Kapazität	4 x 433x333 mm
	Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl 433x333 mm



1 Blech aus Edelstahl 433x333 mm



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Grill



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub 433x333 mm



Digitalanzeige



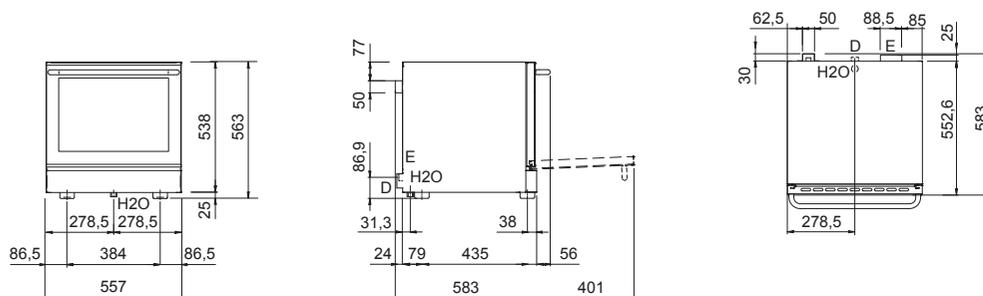
Einstufiger Lüfter



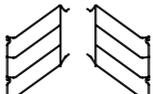
Klapptür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen GN 2/3	NO01100700040 71,00	 Rost aus Edelstahl GN 2/3	NO01991600060 59,00



Modell	BERU464SP
Abmessungen LxBxH	724x730x597 mm
Bruttogewicht	52 Kg
Bruttovolumen	0,442 m ³
Preis Euro	2.290,00
Elektrische Leistung	3,5 kW - 16 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	4 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

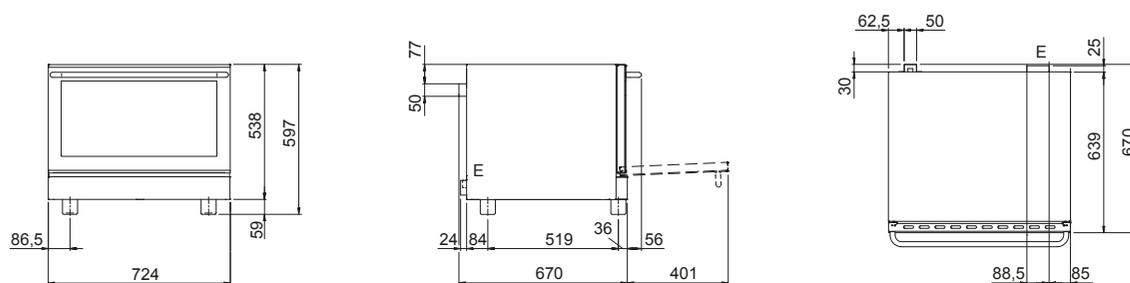
-  1 Rost aus Edelstahl EN 600x400
-  99 speicherbaren Rezepten

Funktionen

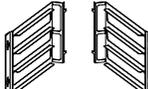
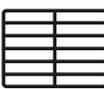
-  Heißluftgaren
-  Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche
-  Grill
-  Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus
-  Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften

-  Blecheinschub EN 600x400
-  Digitalanzeige
-  Einstufiger Lüfter
-  Klapptür
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1	NO01100700030 83,00	 Rost aus Edelstahl EN 600x400	NO01991600070 82,00



Modell	BEU464P
Abmessungen LxBxH	825x752x561 mm
Bruttogewicht	59 Kg
Bruttovolumen	0,50 m ³
Preis Euro	3.111,00
Elektrische Leistung	6,3 kW - 14 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	4 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Digitalanzeige



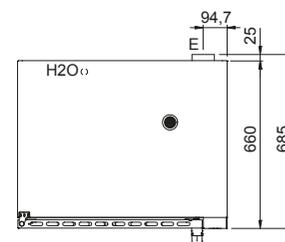
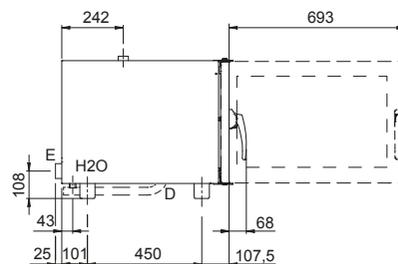
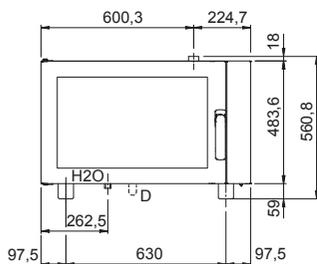
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



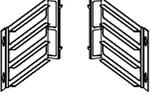
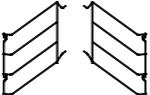
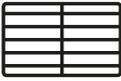
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01100700020 83,00		Entlüftungs-Kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700120 40,00		Rost aus Edelstahl EN 600x400	NO01991600070 82,00



Modell	BEU664P
Abmessungen LxBxH	833x780x711 mm
Bruttogewicht	85 Kg
Bruttovolumen	0,624 m ³
Preis Euro	3.267,00
Elektrische Leistung	7,5 kW - 17 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Digitalanzeige



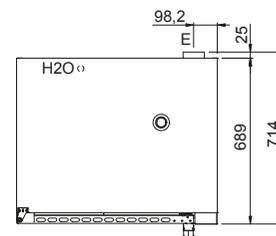
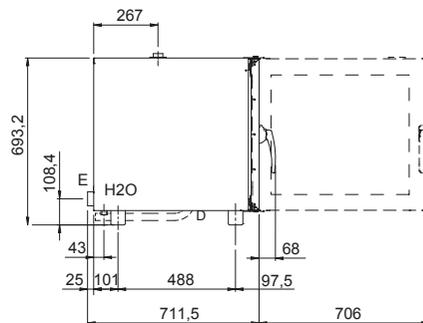
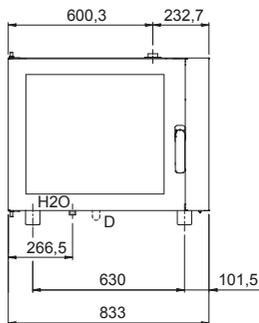
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



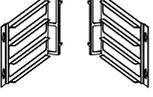
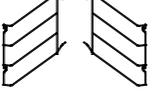
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000050 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300010 376,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x576x855 mm Unmontierter Verstand	NO01101000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300040 376,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01100700050 98,00		Entlüftungs- kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700110 40,00		Rost aus Edelstahl EN 600x400	NO01991600070 82,00

10 Bleche EN 600x400 Schwenktür



Modell	BEU1064P
Abmessungen LxBxH	833x780x1011 mm
Bruttogewicht	125 Kg
Bruttovolumen	0,84 m ³
Preis Euro	4.110,00
Elektrische Leistung	11,5 kW - 19 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass in den Garraum



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 50°-300°C

Eigenschaften



Blecheinschub EN 600x400



Digitalanzeige



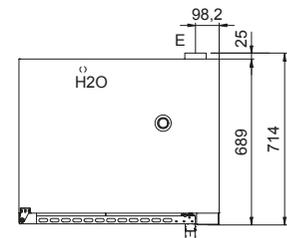
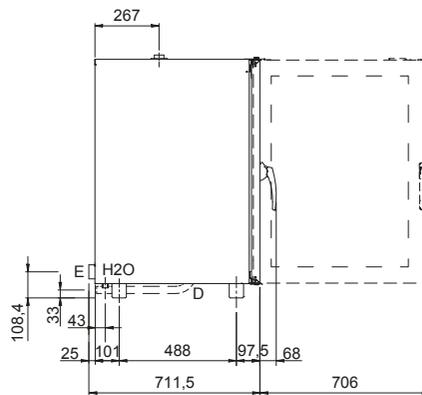
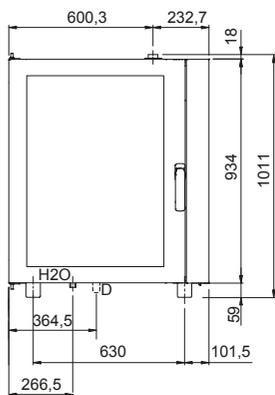
1-stufiger Autoreverse-Lüfter



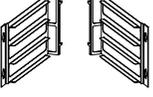
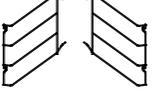
Schwenktür



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 30 mm H2O - Wasserbefüllung 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000040 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01101300030 243,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 756x578x655 mm Unmontierter Verstand	NO01101000030 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01101300020 243,00
	Blechhalter-Kit für Stützen GN 1/1 Bei Bestellung anfordern	NO01100700130 159,00		Entlüftungs- kit	NO01109900000 140,00
	Kit für Backbleche zum Einschub von GN-EN Bei Bestellung anfordern	NO01100700100 40,00		Rost aus Edelstahl EN 600x400	NO01991600070 82,00



Gärschränke Function

Die Gärung von Teigen und das Aufgehen von Brioche, Croissants und Brot ist mit den Function-Gärschränken äußerst einfach. Die Hefeentwicklung fällt dank der Feuchtigkeitzufuhr und der Temperatursteuerung in jeder Jahreszeit gleichmäßig und konstant aus. Sie erweisen sich beim Service äußerst nützlich, um frisch gekochte Speisen und Teller warmzuhalten.



Temperatur

Temperaturbereich 20°-60°C mit elektromechanischem Wahlschalter einstellbar.



Feuchtigkeit

Das Wasser, das sich im Behälter auf dem Beckenboden befindet, verdampft und sorgt so für die zur Aufrechterhaltung der Teighydratation erforderliche Feuchtigkeit.



Blechhalter

Das abnehmbare Rack dient der Aufnahme von Konditorei- oder Gastronomiebehältern.



Gärschrank

8 Bleche GN 2/3 - 433x333 mm



Modell	LM8T43
Abmessungen LxBxH	560x601x930 mm
Bruttogewicht	55 Kg
Bruttovolumen	0,42 m ³
Preis Euro	1.697,00
Elektrische Leistung	1,5 kW - 7 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	8 x 433x333 mm - GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



Wasserbehälter GN 2/3 H 40 mm auf Beckenboden

Funktionen



Gärung



Warmhaltung



Temperaturbereich: 20°-60°C

Eigenschaften



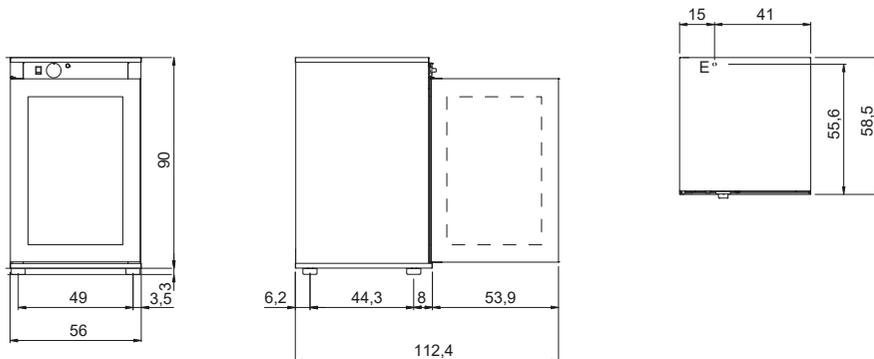
Doppeleinschub



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



Abnehmbares Rack



E - Elektrobetrieb



Modell	LM8T64
Abmessungen LxBxH	825x726x930 mm
Bruttogewicht	70 Kg
Bruttovolumen	0,73 m ³
Preis Euro	1.803,00
Elektrische Leistung	2 kW - 9,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	8 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



Wasserbehälter GN 1/1 H 40 mm auf Beckenboden

Funktionen



Gärung



Warmhaltung



Temperaturbereich: 20°-60°C

Eigenschaften



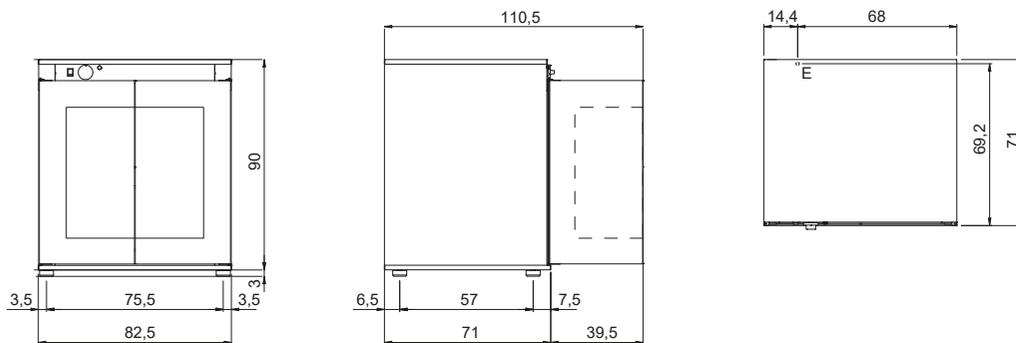
Doppeleinschub



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



Abnehmbares Rack



E - Elektrobetrieb

Gärschrank

12 Bleche GN-EN



Modell	LM12T64
Abmessungen LxBxH	995x811x730 mm
Bruttogewicht	72,5 Kg
Bruttovolumen	0,79 m ³
Preis Euro	1.968,00
Elektrische Leistung	2 kW - 9,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	12 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



Wasserbehälter GN 1/1 H 40 mm auf Beckenboden

Funktionen



Gärung



Warmhaltung



Temperaturbereich: 20°-60°C

Eigenschaften



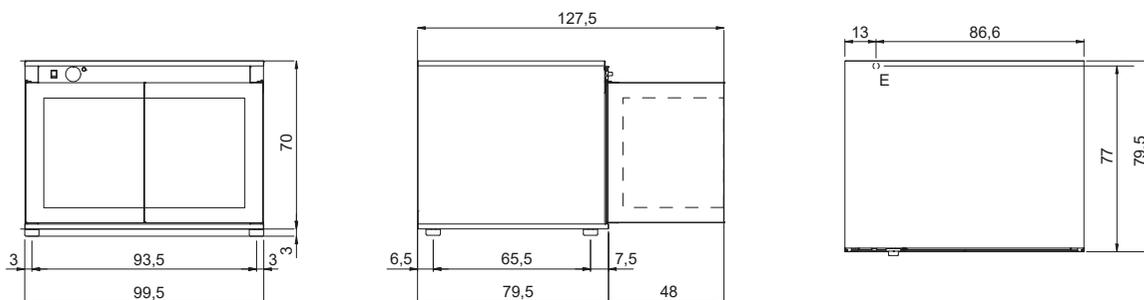
Doppeleinschub



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



Abnehmbares Rack



E - Elektrobetrieb



Modell	LM16T64
Abmessungen LxBxH	995x811x830 mm
Bruttogewicht	78 Kg
Bruttovolumen	0,88 m ³
Preis Euro	2.068,00
Elektrische Leistung	2 kW - 9,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	16 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	75 mm

Ausstattung



Wasserbehälter GN 1/1 H 40 mm
auf Beckenboden

Funktionen



Gärung



Warmhaltung



Temperaturbereich: 20°-60°C

Eigenschaften



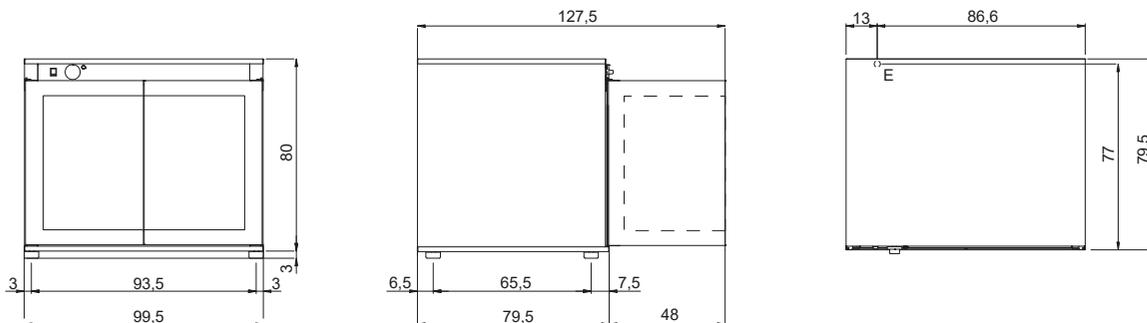
Doppeleinschub



Elektromechanische Steuerungen
mit ergonomischem Drehknopf



Abnehmbares Rack



E - Elektrobetrieb





Pratika

- 87** Touchscreen-Pratika
- 101** Elektromechanische Pratika-Öfen
- 104** Elektromechanische Kombiöfen
- 112** Elektromechanische Heißluftöfen
- 123** Pratika Kompact



150°C
200%

02:45
03:00

pratika

Ihr engster Mitarbeiter

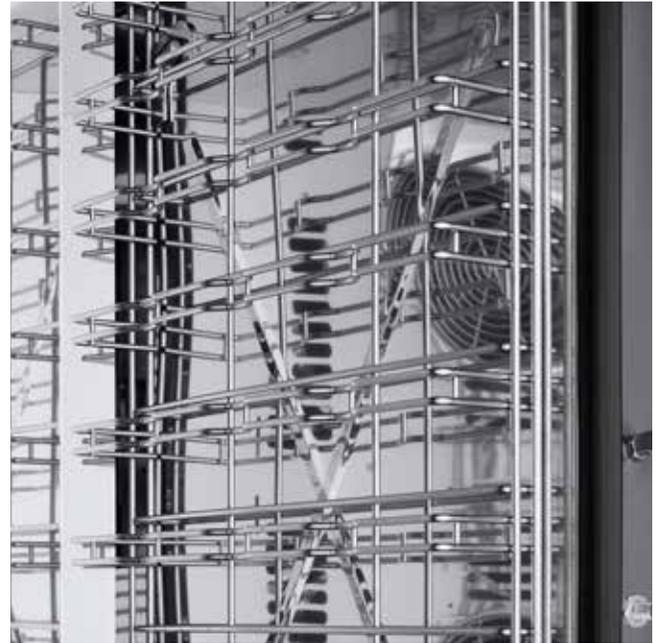
Pratika-Öfen bieten die von den Chefkochs aus aller Welt meistgesuchten 3 Eigenschaften: hervorragende Garergebnisse, einfache Bedienung und konstante Leistung. Die Modelle mit 5 und 10 Blechen mit Touchscreen oder elektromechanischer Steuerung sind für die Gastronomie und Konditorei, mit Gas oder Stromanschluss erhältlich. Pratika Kompact wertet auch kleine Räume auf und ist die perfekte Lösung, die Kompakte Abmessungen mit hoher Leistung verbindet.





Design

Das ergonomische Design des Griffs und das Öffnungssystem mit doppelter Schnappvorrichtung (optional) gewährleisten Komfort beim Einsatz und ein hohes Maß an Sicherheit auch beim Dampfgaren.



Blechhalter-Kit

Das gesamte Pratika-Sortiment ist mit abnehmbarem Rack für Backbleche aus Edelstahl AISI 304 erhältlich, das mit den Gastronomiehaltern GN 1/1 und Konditoreihaltern EN 600x400 kompatibel ist. Abstand 74 mm.



Lüfter

Aus Edelstahl AISI 304 mit Autoreverse-Technologie für gleichmäßige Garabläufe auf allen Stufen.



USB-Anschluss

Durch den Download der gesamten Rezeptsammlung auf einen USB-Speicher werden alle Garvorgänge auf andere Öfen übertragen und koordinierte Arbeitsabläufe bei hohen Qualitätsstandards gewährleistet.



Beleuchtung

Durch die interne LED-Beleuchtung von 2800° K können die zu garenden Speisen optimal kontrolliert werden.



Doppelscheibe

Die Tür ist mit einer Doppelscheibe ausgestattet, die eine hohe Wärmedämmung gewährleistet. Die einfache Scheibenöffnung macht die Reinigung noch leichter. Austauschbare Dichtung.



Garraum mit leicht schräg geneigtem Boden

Der Garraum ist aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz und abgerundeten Ecken. Durch den leicht schräg geneigten Boden kann das Kondens- und Reinigungswasser abfließen.



Dunstabzugs- und Kondensationshaube

Bei den Elektromodellen werden Dampf und Dünste durch die direkt am Backofen installierte Kondensationshaube (optional) abgesaugt. Abnehmbare, spülmaschinenfeste Filter.

13:00

HOME



MANUAL



BEST CHEF



MODULAR CHEF



MULTILEVEL



MY RECIPES



WASHING



Kombidämpfer

Pratika mit Touchscreen ist ein leistungsstarker, flexibler und zuverlässiger Ofen, der ein exzellentes Heißluft-, Dampf- und Kombigaren bietet.

Die kapazitive 5"-Bedienblende erleichtert und beschleunigt die Arbeit des Küchenpersonals, das zusätzlich zu den 100 bereits verfügbaren und veränderbaren Garprogrammen eine neue, individuelle Rezeptsammlung erstellen kann.

Ein großer Vorteil, um tagtäglich die vom Chefkoch gewünschte erstklassige Qualität wieder auf den Tisch zu zaubern.



Kombidämpfer

Dreiwertiger Ofen:
Heißluft, Kombi oder
Dampfsättigung



Touchscreen

5-Zoll-Touchscreen



Rezeptsammlung

Veränderbare



Heißluftgaren

Der breite Temperaturbereich ermöglicht das Braten, Grillen, Frittieren frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel und die Herstellung von Trockengebäck. Die ausgezeichnete gleichmäßige Temperatur wird auch bei voller Auslastung des Backofens beibehalten.

Temperaturbereich: 30°-280°C



Dampfgaren

Dampf ist die ideale Garart zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.

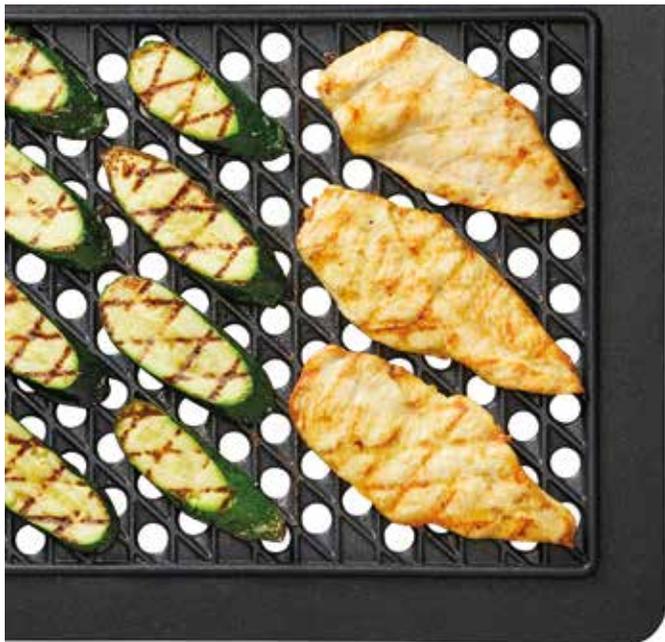
Temperaturbereich: 30°-130°C



Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die angepasste Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack werden auf dem gewünschten Niveau gehalten, um jedes Mal stets ausgezeichnete Gerichte servieren zu können. Die Dampfregulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C



Mehrstufig

Durch das gleichzeitige Garen verschiedener Lebensmittel können Zubereitungs- und Servierzeiten optimiert werden. Die hochmoderne Belüftung verhindert das Vermischen der jeweiligen Aromen und lässt dem Chefkoch viel Spielraum, da er Gerichte verschiedener Geschmacksaromen gleichzeitig garen kann.

Zwei mehrstufige Garmodi:

All in: Die Speisen werden zur gleichen Zeit eingeführt, die Garvorgänge enden aber zu unterschiedlichen Zeiten.

All out: Es wird das Garende der Speisen bestimmt, während das Einführen der Gerichte ofengesteuert ist.



Garen in Phasen

Das Garen in Phasen erhöht die Präzision und verleiht den Lebensmitteln eine höhere Qualität. Jedes Rezept kann aus 1 bis 3 Phasen bestehen und eine unterschiedliche Dauer, Temperatur und Feuchtigkeit aufweisen; die Sollwerte sind auch während des Garvorgangs veränderbar.

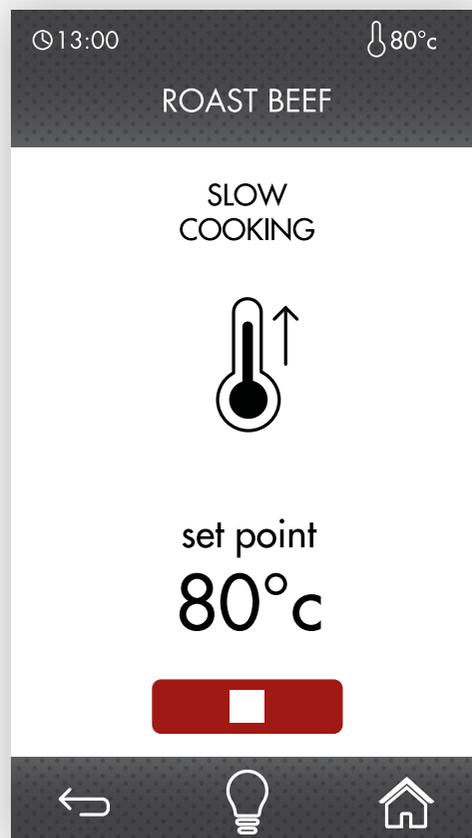


Garen mit Temperaturfühler und Delta T

Der Einsatz des Temperaturfühlers ist besonders beim langsamen Garen großer Stückgrößen empfehlenswert. Die Funktion Delta T sorgt für einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Kern des Lebensmittels und dem Garraum. Das Ergebnis ist ein geringerer Gewichtsverlust sowie saftige und schmackhafte Gerichte.

Sie haben die Kontrolle

Im manuellen Garmodus ist jede Einstellung die Aufgabe des Chefkochs. Temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit, Fühlereinsatz und Sollwerte sind jederzeit veränderbar. Die Rezeptspeicherung garantiert wiederholbare und konstante Ergebnisse.





Automatische Rezepte

Die Rezeptsammlung des Pratika-Ofens bietet 100 einsatzbereite Rezepte für die Gastronomie und Konditorei. Jedes Rezept wurde von den unternehmensinternen Nevo-Chefköchen getestet und enthält alle nötigen Zutaten, Verfahren und Garparameter. Jede Änderung kann gespeichert werden, um eine ganz persönliche Rezeptsammlung anzulegen.



Kühlung

Die Schnellkühlung des Garraums beschleunigt die Arbeitsabläufe und ermöglicht ein aufeinanderfolgendes Garen bei unterschiedlichen Temperaturen. Dank der Kühlfunktion kann der Pratika-Ofen nach dem letzten Garvorgang des Tages sofort abgekühlt und gereinigt werden, so dass unnötige Wartezeiten vermieden werden.



Reinigung

Ein sauberer Ofen steht für Hygiene und Professionalität. Die tägliche Pflege gestattet das Beibehalten hoher Garleistungen.

Es gibt drei mögliche Reinigungsmodi:

Spülen: mit Wasser, manuell ein- und ausschaltbar.

Manuell: eine Mischung aus Wasser und Reinigungsmittel, vom Benutzer manuell steuerbar.

Automatisch: drei Reinigungsstufen - soft, medium und hard - von der Einsatzintensität abhängig.

Pratika-Elektroofen Touchscreen

5 Bleche GN - EN



Modell	FDE051TV
Abmessungen LxBxH	905x845x730 mm
Bruttogewicht	115 Kg
Bruttovolumen	0,8 m ³
Preis Euro	5.740,00
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



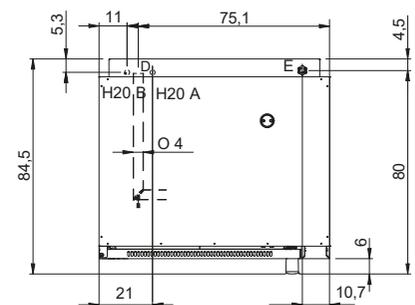
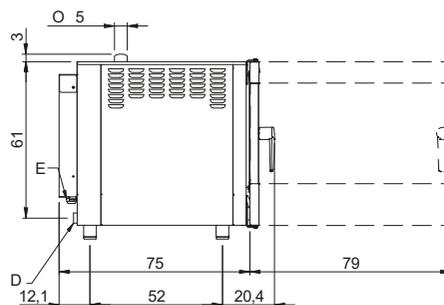
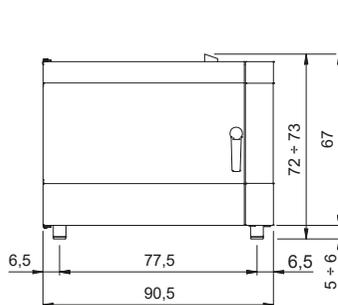
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



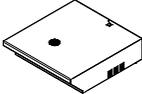
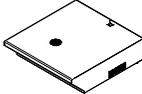
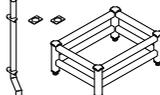
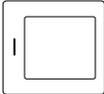
USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 1.926,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 1.826,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 412,00
	Fettfilter	NO01201900000 168,00		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche	NO01200400020 915,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00
	Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 256,00			

Pratika-Elektroofen Touchscreen

10 Bleche GN - EN



Modell	FDE101TV
Abmessungen LxBxH	905x845x1110 mm
Bruttogewicht	150 Kg
Bruttovolumen	1,12 m ³
Preis Euro	7.779,00
Elektrische Leistung	15,8 kW - 26 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



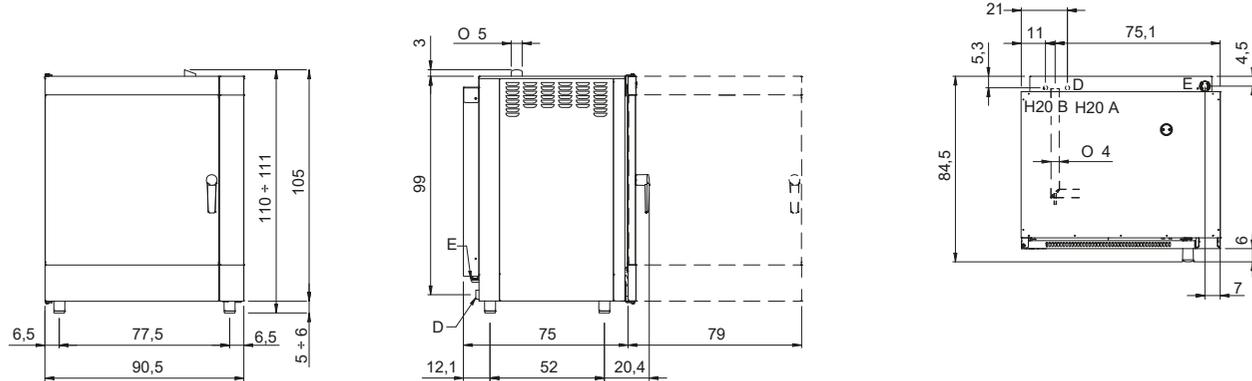
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

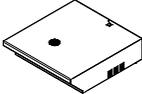
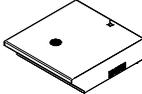
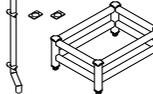
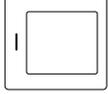


USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 1.926,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 1.826,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000000 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000020 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 412,00
	Fettfilter	NO01201900010 218,00		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche auf 10 Bleche	NO01200400000 785,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00
	Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 256,00			

Pratika-Gasofen Touchscreen

5 Bleche GN - EN



Modell	FDG051TV
Abmessungen LxBxH	905x845x750 mm
Bruttogewicht	120 Kg
Bruttovolumen	0,40 m ³
Preis Euro	7.996,00
Gasbetrieb Leistung	9,5 kW
Elektrische Leistung	0,4 kW - 2 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



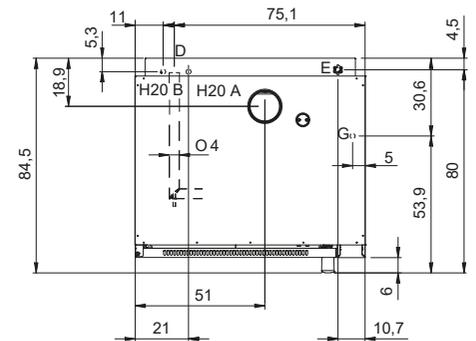
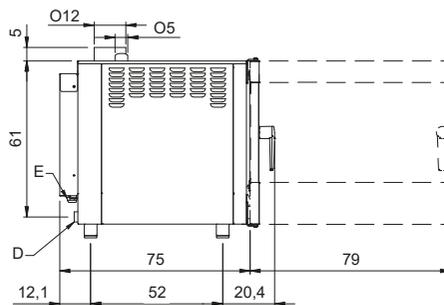
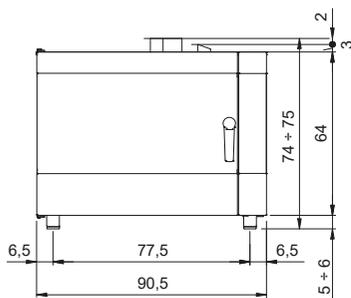
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

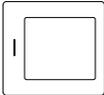


USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 412,00
	Fettfilter	NO01201900000 168,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 256,00

Pratika-Gasofen Touchscreen

10 Bleche GN - EN



Modell	FDG101TV
Abmessungen LxBxH	905x845x1130 mm
Bruttogewicht	156 Kg
Bruttovolumen	1,12 m ³
Preis Euro	9.473,00
Gasbetrieb Leistung	19 kW
Elektrische Leistung	0,8 kW - 3,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampf-garen



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



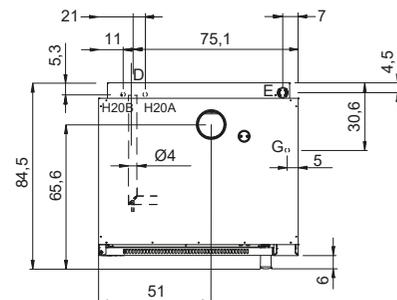
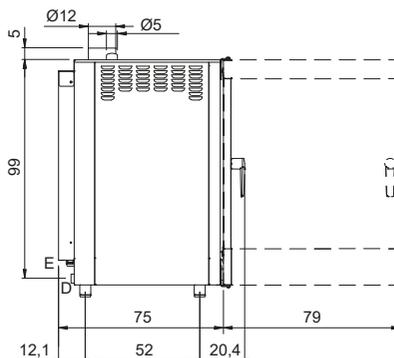
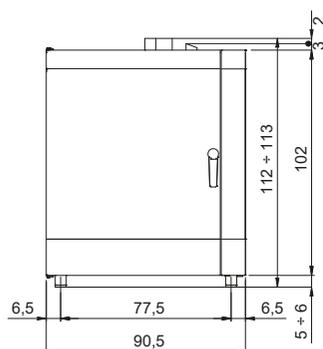
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 280,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 280,00
	Fettfilter	NO01201900010 218,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 256,00



Temperature control panel with a thermometer icon and a scale from 30 to 120. The slider is positioned at approximately 180.

Defrost timer control panel with a clock icon and a scale from 0 to 120. The slider is positioned at approximately 100.

Water filter control panel with a water drop icon and a scale from 0 to 120. The slider is positioned at approximately 100.

NEVO
pratika

Elektromechanische Pratika-Öfen

Pratika-Heißluftöfen gewährleisten ausgezeichnete Garabläufe mit trockener und intensiver Wärme. Über den entsprechenden Wahlschalter kann Dampf in den Garraum geleitet werden, so dass die Gerichte zart und saftig bleiben.



Heißluftgaren

Heißluftgaren
30°-280°C



Dampf

Zeitgeschaltete
Dampffunktion

Pratika-Kombiöfen sind vielseitig einsetzbar und eignen sich für die Zubereitung aller Arten von Speisen, ob süß oder herzhaft. Nach der Einstellung des gewünschten Garmodus - Heißluft, Dampf oder Kombi - können Temperatur, Zeit und Feuchtigkeitsgehalt im Garraum festgelegt werden.



Kombidämpfer

3 Garmodi Heißluft,
Dampf oder Kombi



Dampf

Zeitgeschaltete
Dampffunktion

Pratika ist einfach und intuitiv

Jeder Faktor, der für das Garergebnis entscheidend ist, wird über ergonomische und leicht ablesbare Wahlschalter gesteuert, die die Arbeit des Küchenpersonals erleichtern.



Zeit

Der Timer ist von 1 bis 120 Minuten einstellbar. Im Modus „unendlich“ läuft die Garzeit ununterbrochen und der Zyklus schaltet sich manuell ab.



Temperatur

Mit dem Temperaturbereich 30°-280°C ist eine Vielzahl von Garvorgängen möglich.



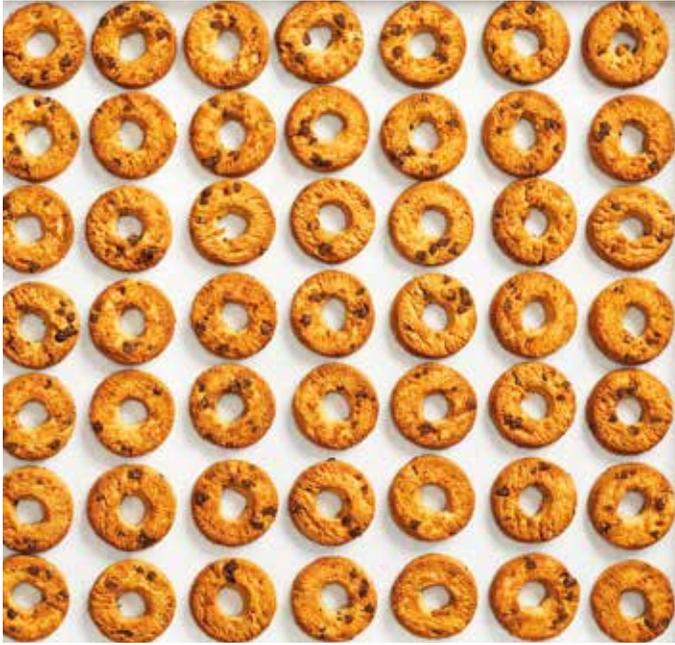
Feuchtigkeit

Der Dampfeinlass in den Garraum ist zeitgesteuert und von 20% bis 100% einstellbar, um die Zartheit der zu garenden Speise hervorzuheben.



Belüftung

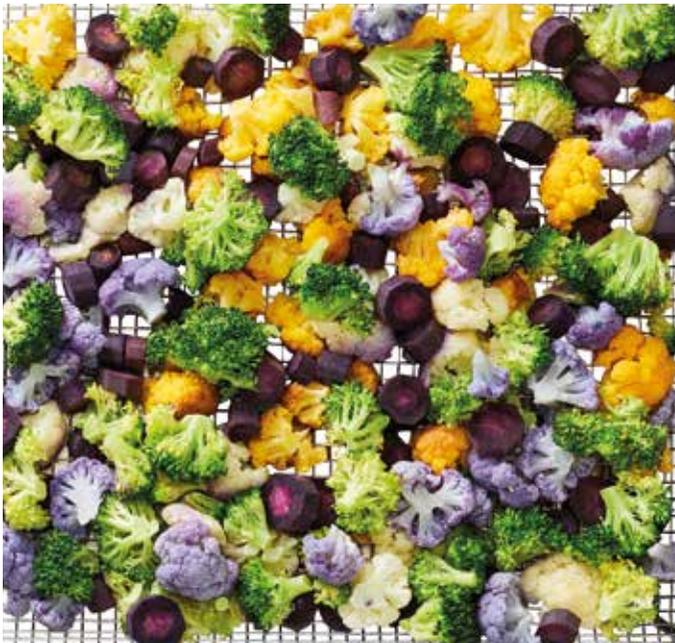
Der Autoreverse-Lüfter verteilt die Wärme im gesamten Garraum und sorgt für ein gleichmäßiges Garen.



Heißluftgaren

Der breite Temperaturbereich ermöglicht das Braten, Grillen, Frittieren frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel und die Herstellung von Trockengebäck. Die ausgezeichnete gleichmäßige Temperatur wird auch bei voller Auslastung des Backofens beibehalten.

Temperaturbereich: 30°-280°C



Dampfgaren

Dampf ist die ideale Garart zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.

Temperaturbereich: 30°-130°C



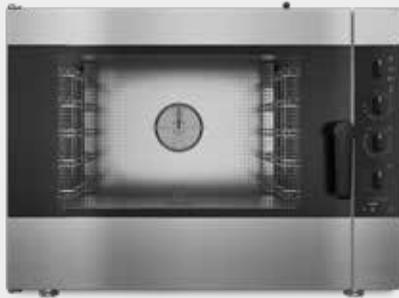
Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die angepasste Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack werden auf dem gewünschten Niveau gehalten, um jedes Mal stets ausgezeichnete Gerichte servieren zu können. Die Dampfgeregulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C

Elektromechanischer Elektro-Kombiofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FDE051V
Abmessungen LxBxH	905x845x730 mm
Bruttogewicht	115 Kg
Bruttovolumen	0,80 m ³
Preis Euro	4.784,00
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



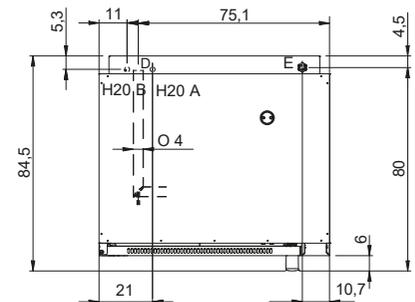
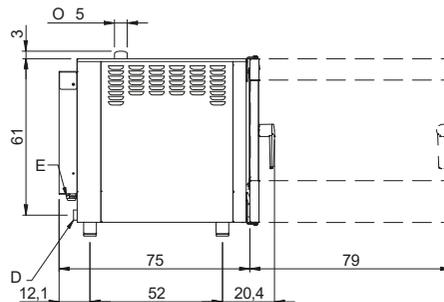
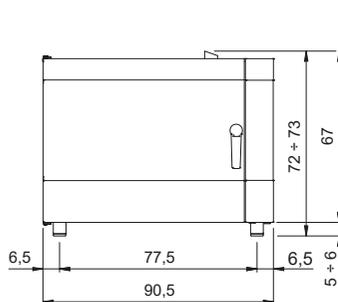
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



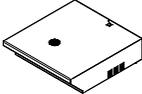
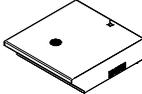
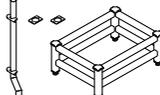
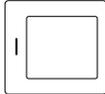
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 1.926,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 1.826,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 412,00
	Fettfilter	NO01201900000 168,00		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche	NO01200400020 915,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00			

Elektromechanischer Elektro-Kombiofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FDE101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1110 mm
Bruttogewicht	150 Kg
Bruttovolumen	1,12 m ³
Preis Euro	6.202,00
Elektrische Leistung	15,8 kW - 26 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



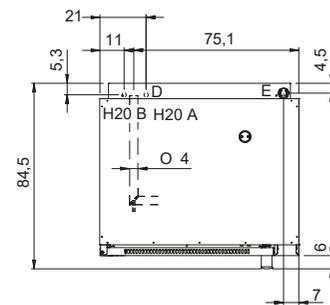
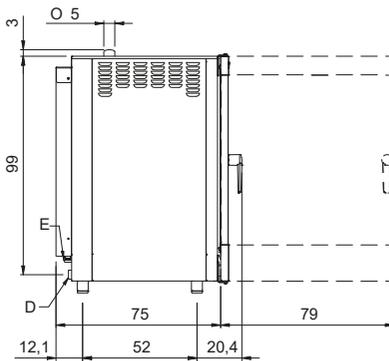
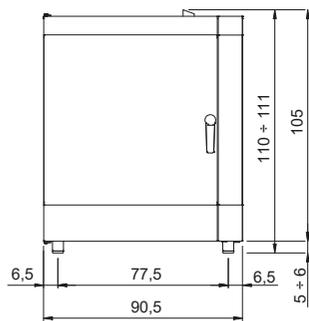
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

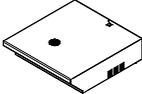
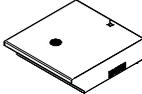
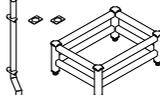
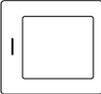


Manuelle Dunstabzugsöffnung



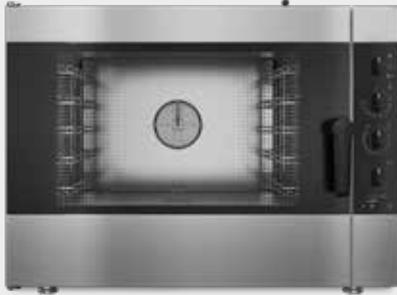
LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 1.926,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 1.826,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000000 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 280,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000020 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 280,00
	Fettfilter	NO01201900010 218,00		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche auf 10 Bleche	NO01200400000 785,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00			

Elektromechanischer Gas-Kombiofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FDG051V
Abmessungen LxBxH	905x845x750 mm
Bruttogewicht	120 Kg
Bruttovolumen	0,80 m ³
Preis Euro	7.407,00
Gasbetrieb Leistung	9,5 kW
Elektrische Leistung	0,4 kW - 2 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



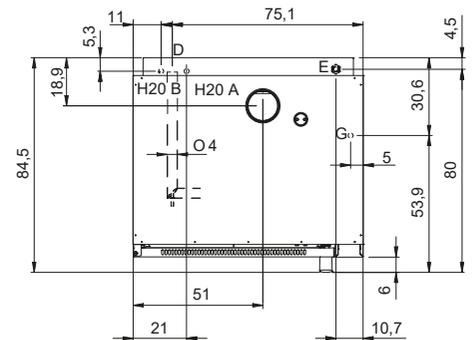
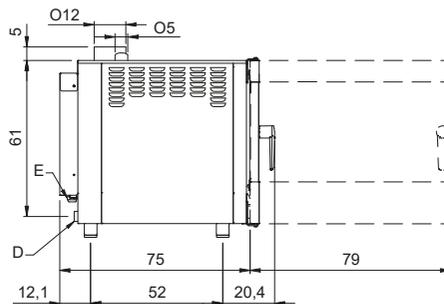
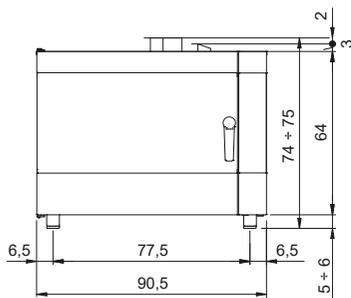
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



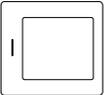
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



G - Gasanschluss 10226-1 R 1/2 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 412,00
	Fettfilter	NO01201900000 168,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00

Elektromechanischer Gas-Kombiofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FDG101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1130 mm
Bruttogewicht	156 Kg
Bruttovolumen	1,12 m ³
Preis Euro	7.859,00
Gasbetrieb Leistung	19 kW
Elektrische Leistung	0,8 kW - 3,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



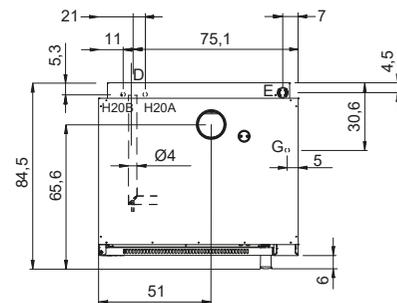
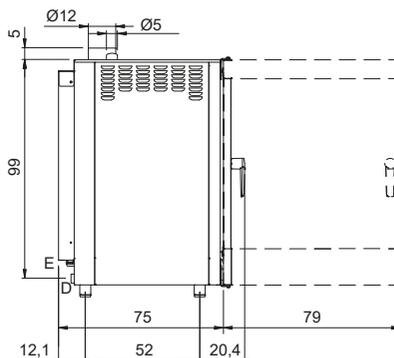
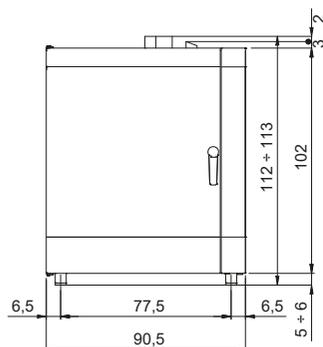
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000000 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 280,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000020 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 280,00
	Fettfilter	NO01201900010 218,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00

Elektromechanischer Elektro-Heißluftofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FCE051V
Abmessungen LxBxH	905x845x730 mm
Bruttogewicht	115 Kg
Bruttovolumen	0,80 m ³
Preis Euro	4.195,00
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



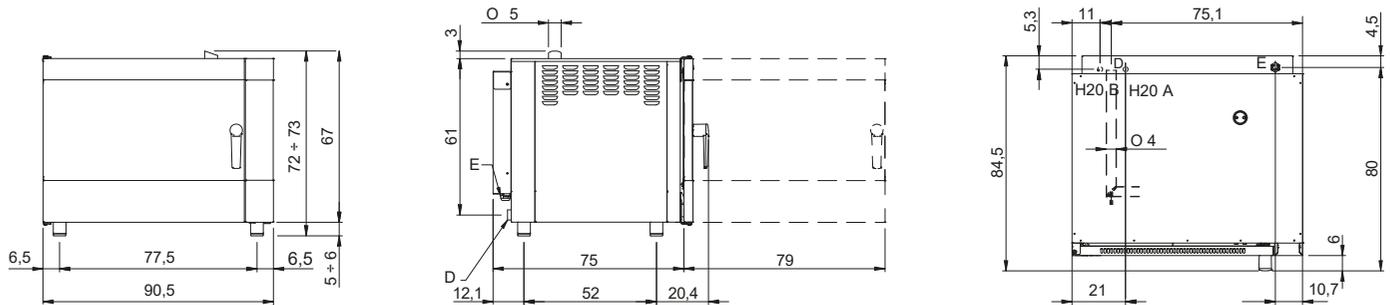
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



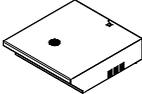
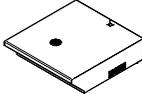
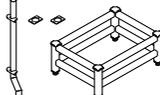
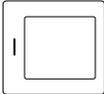
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 1.926,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 1.826,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 412,00
	Fettfilter	NO01201900000 168,00		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche	NO01200400020 915,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00			

Elektromechanischer Elektro-Heißluftofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FCE101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1110 mm
Bruttogewicht	150 Kg
Bruttovolumen	1,12 m ³
Preis Euro	5.610,00
Elektrische Leistung	15,8 kW - 26 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



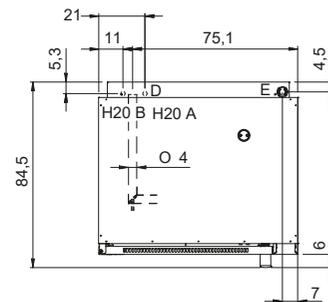
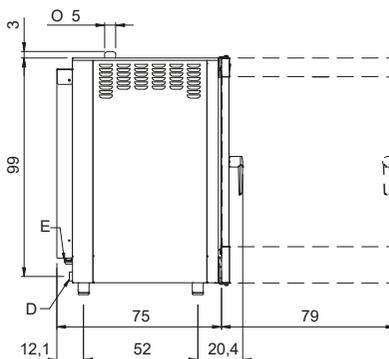
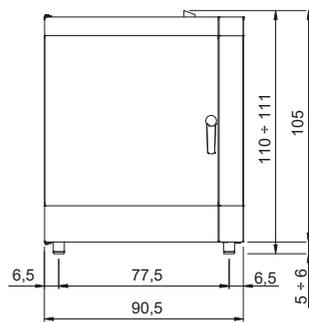
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

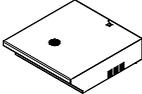
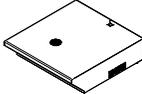
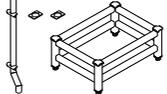
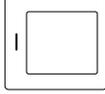


Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 1.926,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 1.826,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000000 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 280,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000020 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 280,00
	Fettfilter	NO01201900010 218,00		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche auf 10 Bleche	NO01200400000 785,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00			

Elektromechanischer Gas-Heißluftofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FCG051V
Abmessungen LxBxH	905x845x750 mm
Bruttogewicht	120 Kg
Bruttovolumen	0,80 m ³
Preis Euro	6.154,00
Gasbetrieb Leistung	9,5 kW
Elektrische Leistung	0,4 kW - 2 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



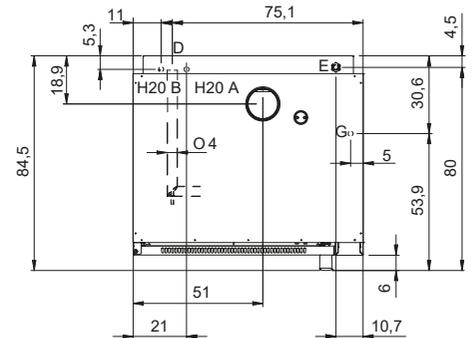
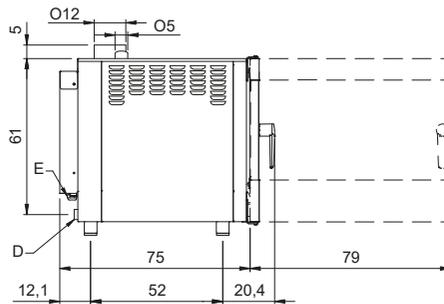
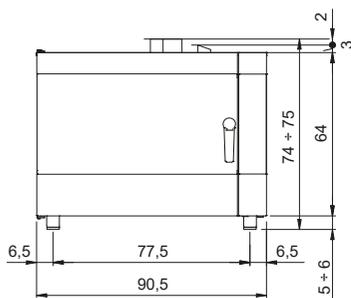
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



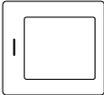
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



G - Gasanschluss 10226-1 R 1/2 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000030 715,00		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm Unmontierter Verstand	NO01201000010 635,00		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 412,00
	Fettfilter	NO01201900000 168,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00

Elektromechanischer Gas-Heißluftofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FCG101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1130 mm
Bruttogewicht	156 Kg
Bruttovolumen	1,12 m ³
Preis Euro	6.792,00
Gasbetrieb Leistung	19 kW
Elektrische Leistung	0,8 kW - 3,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



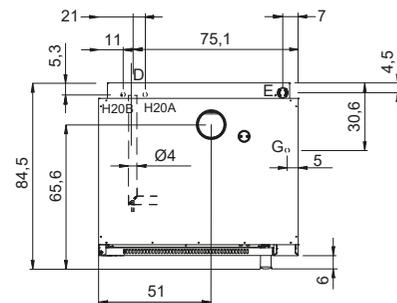
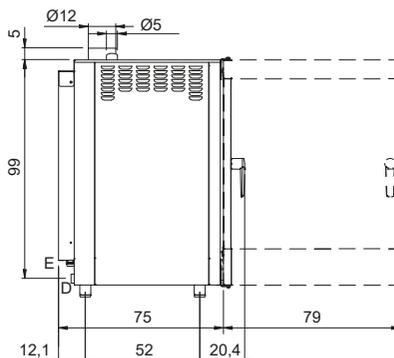
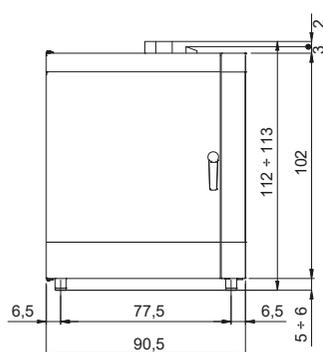
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000000 709,00		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 280,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm Unmontierter Verstand	NO01201000020 627,00		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 280,00
	Fettfilter	NO01201900010 218,00		Doppelstufige Türöffnung Bei Bestellung anfordern	NO01999900000 62,00
	Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01209900010 471,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00



NEVO
praktik

7220
Petra
6384
Petra





Große Leistung in kleinem Raum

Pratika-Kompact-Öfen konzentrieren in nur 52 cm Breite alle exzellenten Leistungsmerkmale der programmierbaren Pratika-Kombiöfen, die Heißluft-, Dampf und Kombigaren bieten. Pratika Kompact ist die ideale Wahl für anspruchsvolle Chefköche, die nur das Beste wollen und in kleinen Küchen arbeiten.



Zeit

Der Timer ist von 1 bis 240 Minuten einstellbar. Im Modus „unendlich“ läuft die Garzeit ununterbrochen und der Zyklus schaltet sich manuell ab.



Temperatur

Mit dem Temperaturbereich 30°-280°C ist eine Vielzahl von Garvorgängen möglich.



Feuchtigkeit

Der Dampfeinlass in den Garraum ist zeitgesteuert und von 20% bis 100% einstellbar, um die Zartheit der zu garenden Speise hervorzuheben.



Belüftung

Der Autoreverse-Lüfter verteilt die Wärme im gesamten Garraum und sorgt für ein gleichmäßiges Garen.



Garphasen

Jedes Rezept kann aus 1 bis 3 Phasen bestehen und eine unterschiedliche Dauer, Temperatur und Feuchtigkeit aufweisen, was die Genauigkeit beim Garen beachtlich erhöht.



Rezeptsammlung

Mit Pratika können bis zu 99 Rezepte gespeichert und dadurch wiederholbare Garstandards erstellt werden.

Garmodi



Heißluftgaren

Der breite Temperaturbereich ermöglicht das Braten, Grillen, Frittieren frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel und die Herstellung von Trockengebäck. Die ausgezeichnete gleichmäßige Temperatur wird auch bei voller Auslastung des Backofens beibehalten.

Temperaturbereich: 30°-280°C



Dampfgaren

Dampf ist die ideale Garart zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.

Temperaturbereich: 30°-130°C



Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die angepasste Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Saftigkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack werden auf dem gewünschten Niveau gehalten, um jedes Mal stets ausgezeichnete Gerichte servieren zu können. Die Dampfregulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C



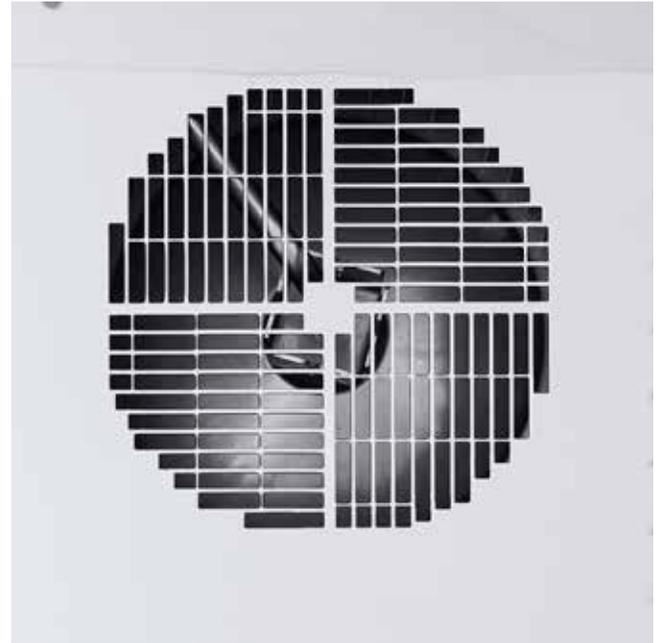
Garen mit Temperaturfühler und Delta T

Der Einsatz des Temperaturfühlers ist besonders beim langsamen Garen großer Stückgrößen empfehlenswert. Die Funktion Delta T sorgt für einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Kern des Lebensmittels und dem Garraum. Das Ergebnis ist ein geringerer Gewichtsverlust sowie saftige und schmackhafte Gerichte.



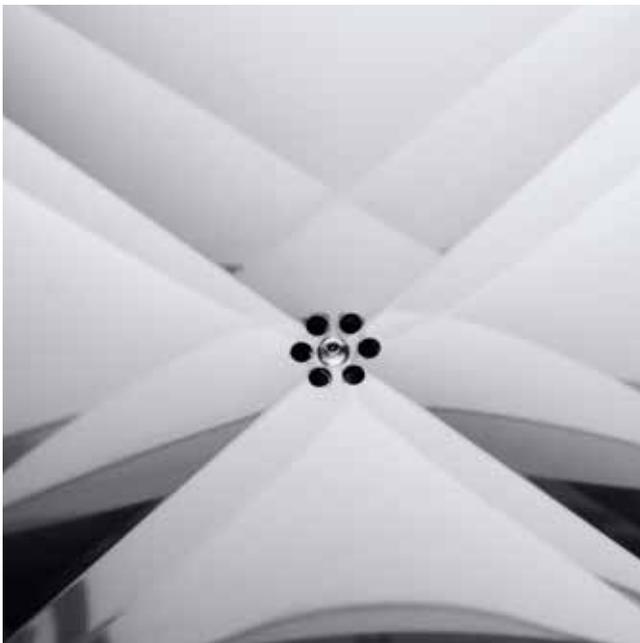
Beleuchtung

Durch die interne LED-Beleuchtung von 2800 K können die zu garenden Speisen optimal kontrolliert werden.



Lüfter

Aus Edelstahl AISI 304 mit Autoreverse- Technologie für gleichmäßige Garabläufe auf allen Stufen.



Garraum mit leicht schräg geneigtem Boden

Der Garraum ist aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz und abgerundeten Ecken. Durch den leicht schräg geneigten Boden kann das Kondens- und Reinigungswasser abfließen.



Automatische Reinigung

Drei Reinigungsstufen - soft, medium und hard - sind je nach Gartypologie wählbar.



Kerntemperaturfühler

Messnadel zur Einpunkt-Temperaturerfassung und externer Anschluss an den Garraum.



Tür

Die Tür ist mit einer Doppelscheibe ausgestattet, die eine hohe Wärmedämmung gewährleistet. Die einfache Scheibenöffnung macht die Reinigung noch leichter. Abnehmbare und austauschbare Dichtung. Das ergonomische Griffdesign gewährleistet Komfort beim Einsatz.



Wahlschalter

Mit dem charakteristischen Drehregler kann man zwischen den Programmen surfen und die Garparameter auswählen



Blechhalter-Kit

Abnehmbares Rack für Backbleche aus Edelstahl AISI 304, mit den Gastronomiehaltern GN 1/1 - GN 2/3 kompatibel Abstand 60 mm.

Pratika-Kompact-Elektroofen mit Reinigung

6 Bleche GN 2/3




Modell	FDEK0623PWA
Abmessungen LxBxH	517x715x770 mm
Bruttogewicht	75 Kg
Bruttovolumen	0,42 m ³
Preis Euro	5.986,00
Elektrische Leistung	6,4 kW - 11 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	60 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Dampf-garen



Kombigaren



Langsames Garen und Δ T-Garen



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



3 Reinigungsstufen
soft - medium - hard

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3



Digitalanzeige



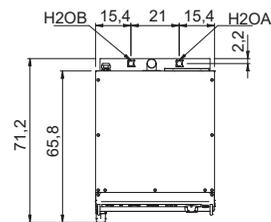
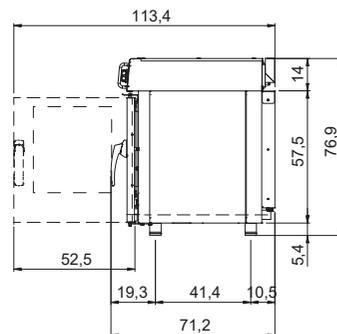
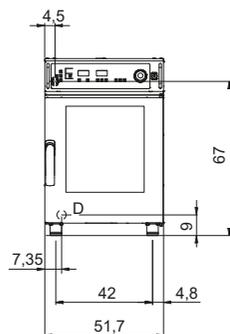
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



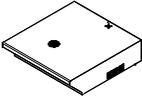
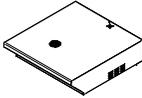
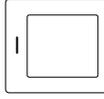
Automatische
Dunstabzugssteuerung



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4" H2OB - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600020 1.568,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600030 1.467,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x575x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000010 679,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300010 337,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x575x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000030 567,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300000 337,00
	Wandablage	NO01302200000 935,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01309900000 471,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 264,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00

Pratika-Kompact-Elektroofen

6 Bleche GN 2/3



Modell	FDEK0623P
Abmessungen LxBxH	517x715x770 mm
Bruttogewicht	73 Kg
Bruttovolumen	0,42 m ³
Preis Euro	5.432,00
Elektrische Leistung	6,4 kW - 11 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	60 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 2/3



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Langsames Garen und ΔT -Garen



1 bis 3 einstellbare Garbereiche

Eigenschaften



Blecheinschub GN 2/3



Digitalanzeige



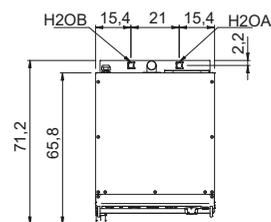
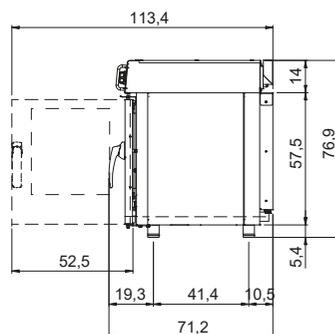
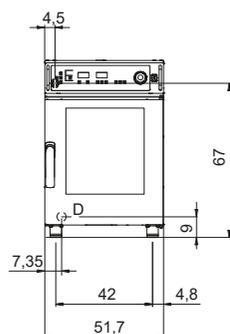
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



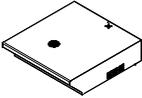
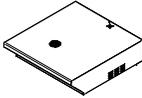
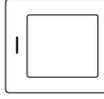
Automatische Dunstabzugssteuerung



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4" H2OB - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600020 1.568,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600030 1.467,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x575x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000010 679,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300010 337,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x575x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000030 597,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300000 337,00
	Wandablage	NO01302200000 935,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01309900000 471,00
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 264,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00

Pratika-Kompact-Elektroofen mit Reinigung

6 Bleche GN 1/1




Modell	FDEK061PWA
Abmessungen LxBxH	517x925x770 mm
Bruttogewicht	80,2 Kg
Bruttovolumen	0,52 m ³
Preis Euro	6.522,00
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Langsames Garen und ΔT-Garen



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



3 Reinigungsstufen
soft - medium - hard

Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Digitalanzeige



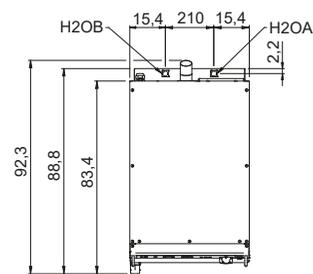
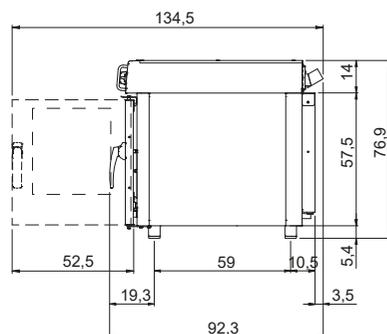
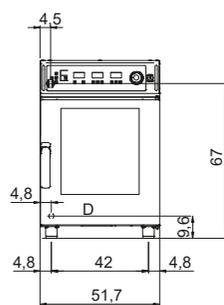
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



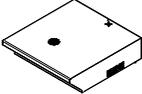
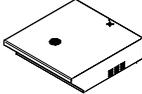
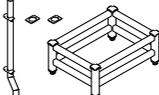
Automatische
Dunstabzugssteuerung



Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4" H2OB - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 1.568,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 1.467,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 374,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000020 635,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 374,00
	Stapel-Kit Öfen 6 Bleche	NO01300400000 648,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01309900000 471,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 264,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 482,00

Pratika-Kompact-Elektroofen

6 Bleche GN 1/1



Modell	FDEK061P
Abmessungen LxBxH	517x925x770 mm
Bruttogewicht	80,2 Kg
Bruttovolumen	0,52 m ³
Preis Euro	5.970,00
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

Ausstattung

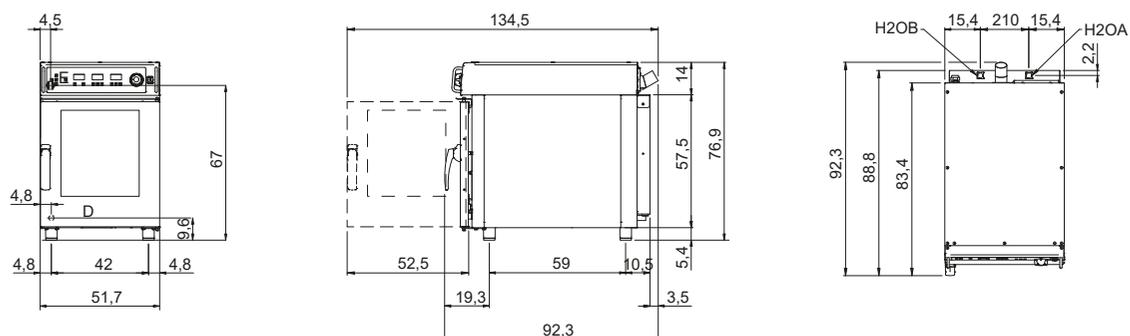
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1
-  99 speicherbaren Rezepten

Funktionen

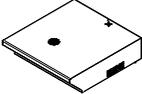
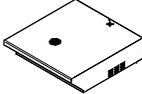
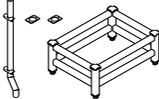
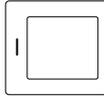
-  Heißluftgaren
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Digitalanzeige
-  2-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Automatische Dunstabzugssteuerung
-  Garraumbeleuchtung

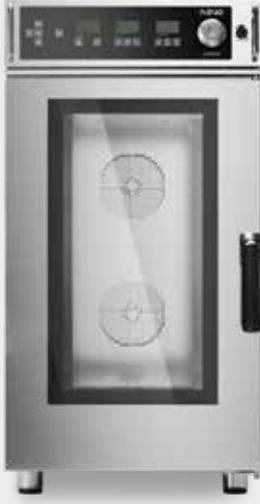


E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4" H2OB - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 1.568,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 1.467,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 374,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000020 635,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 374,00
	Stapel-Kit Öfen 6 Bleche	NO01300400000 648,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01309900000 471,00
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 264,00		Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00

Pratika-Kompact-Elektroofen mit Reinigung

10 Bleche GN 1/1

Modell	FDEK101PWA
Abmessungen LxBxH	517x890x1010 mm
Bruttogewicht	108 Kg
Bruttovolumen	0,65 m ³
Preis Euro	8.120,00
Elektrische Leistung	15,7 kW - 27 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1



99 speicherbaren Rezepten

Funktionen



Heißluftgaren



Dampf-garen



Kombigaren



Langsames Garen und ΔT-Garen



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



3 Reinigungsstufen
soft - medium - hard

Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Digitalanzeige



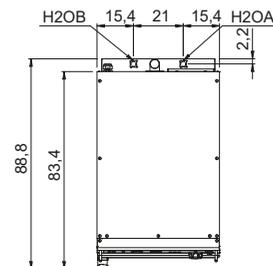
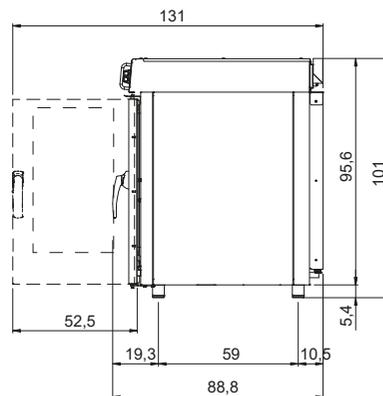
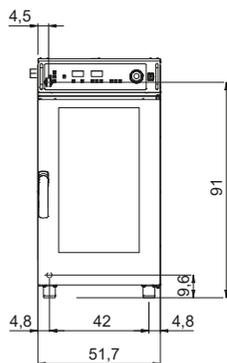
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

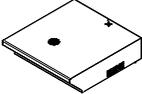
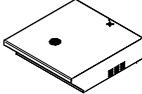
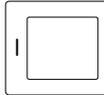


Automatische
Dunstabzugssteuerung



Garraumbeleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 1.568,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 1.467,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 374,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000020 635,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 374,00
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 264,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01309900000 471,00
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400010 120,00		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400000 120,00
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00			

Pratika-Kompact-Elektroofen

10 Bleche GN 1/1



Modell	FDEK101P
Abmessungen LxBxH	517x890x1010 mm
Bruttogewicht	104 Kg
Bruttovolumen	0,65 m ³
Preis Euro	7.566,00
Elektrische Leistung	15,7 kW - 27 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

Ausstattung

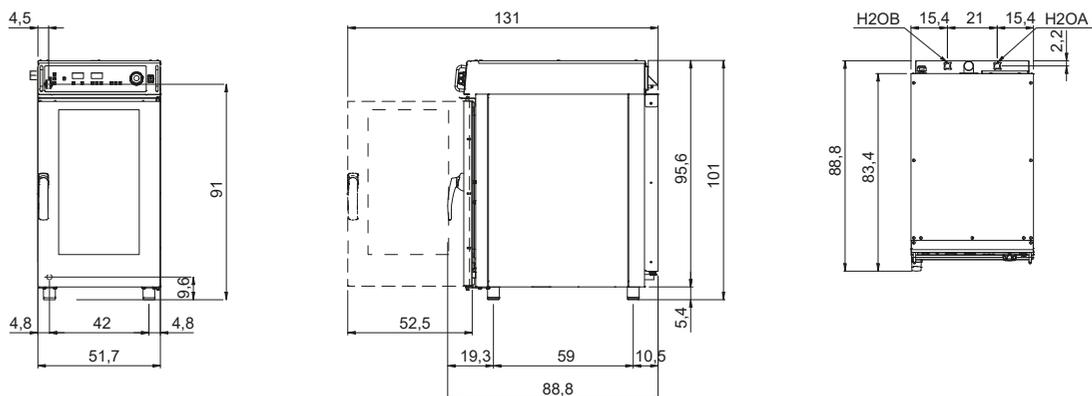
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1
-  99 speicherbaren Rezepten

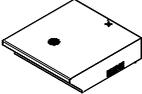
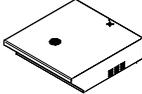
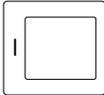
Funktionen

-  Heißluftgaren
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche

Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Digitalanzeige
-  2-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Automatische Dunstabzugssteuerung
-  Garraumbeleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 1.568,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 1.467,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 374,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01301000020 635,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 374,00
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 264,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01309900000 471,00
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 221,00			





Qubi

- 145** Qubi
- 158** Qubi Elektrisch
- 164** Qubi Gas



Qubi. Ausgezeichnete Garergebnisse, exzellente Regenerationen

Qubi ist der Premium-Ofen von Nevo: eine innovative Technologie zum Garen und Regenerieren mit absoluter Präzision. Qubi ist so konzipiert, dass er Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten kann. Er ist in der Produktionsphase äußerst vielseitig einsetzbar, gart alle Nahrungsmittel und hebt dabei ihre Besonderheiten hervor. Er gibt beim Service sein Bestes und macht die Arbeit in der Küche noch wirksamer und schneller. Qubi erleichtert die Arbeit der Mitarbeiter, die sich somit auf das konzentrieren kann, was wirklich zählt. Den Gast.

Einfachheit ist die Suche nach dem Wesentlichen

Qubi ist die Synthese eines Evolutionsprozesses, der zu einer neuen, überaus leistungsstarken und bedienungsfreundlichen Kochtechnologie geführt hat. Der Traum aller Chefköche.





Garraum mit mehreren Klimabereichen

Mit Qubi kann jeder Parameter festgelegt werden, der die Qualität der Gerichte bestimmt. Über den großen Temperaturbereich im Dry-, Dampf- oder Kombimodus sind alle Gartypologien mit außergewöhnlichen Ergebnissen erzielbar.



Double Steam Balance

Durch die ausgewogene Kombination von direktem und indirektem Dampf ist eine hohe Präzision und Stabilität der Temperatur und Feuchtigkeit möglich. Vorteile, die zu einer ausgezeichneten Kochleistung auch bei niedriger Temperatur führen. *Double Steam Balance* reduziert den Energieverbrauch auf ein Minimum und erzielt erhebliche Energieeinsparungen.



Rezeptsammlung

Qubi bietet ein großes Angebot an Garprogrammen, die von den unternehmensinternen Nevo-Chefköchen perfektioniert wurden. Ein großer und stets zur Verfügung stehender Erfahrungsschatz, der auch weniger erfahrenen Köchen hervorragende Ergebnisse garantiert. Jeder Garzyklus kann auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.



Die höhere Stufe von Cook&Chill

Die Arbeitsphilosophie Cook&Chill findet ihren höchsten Ausdruck in der mehrstufigen Qubi-Technologie. Durch das gleichzeitige Garen von Gerichten mit unterschiedlichen Garzeiten können Produktionszyklen eingeplant werden, wobei eine hohe Wirtschaftlichkeit und Effizienz gewährleistet sind. Beim Service können spezielle Baskets zum Regenerieren eingesetzt werden.



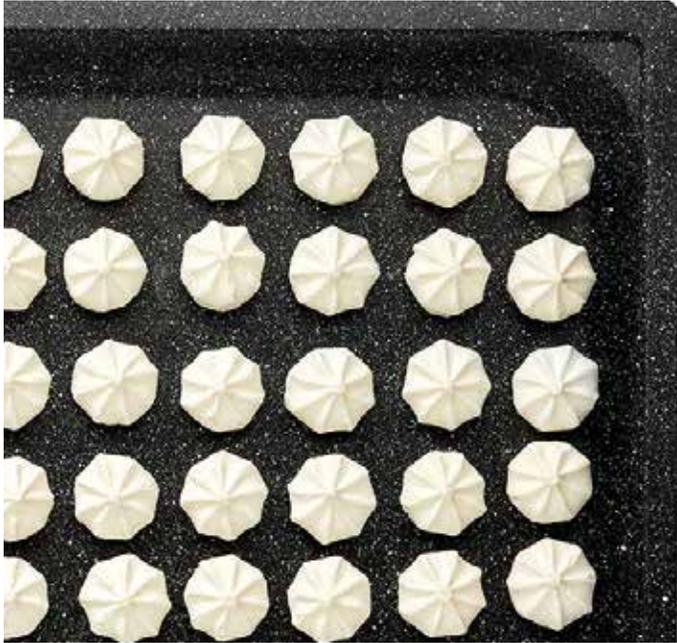
Garphasen

Ein Garzyklus kann aus einer oder mehreren Phasen bestehen, die Merkmale des Lebensmittels zur Geltung bringen. Die Sollwerte jeder Einzelphase sind auch bei laufendem Garvorgang veränderbar.



Qubi mit Cosmo vernetzt

Qubi vernetzt sich mit Cosmo, der the Nice kitchen Wi-Fi-Technologie, die Gar- und Kühlmodule in ein gemeinsames Dialogsystem integriert. Sie können aus der Ferne den Produktionszyklus überwachen und die Gewissheit haben, dass die Küche wie gewünscht funktioniert.



Dry-Garen

Mit dem Dry-Programm kann man frische oder tiefgekühlte Lebensmittel heißluftgaren, braten, grillen und frittieren.



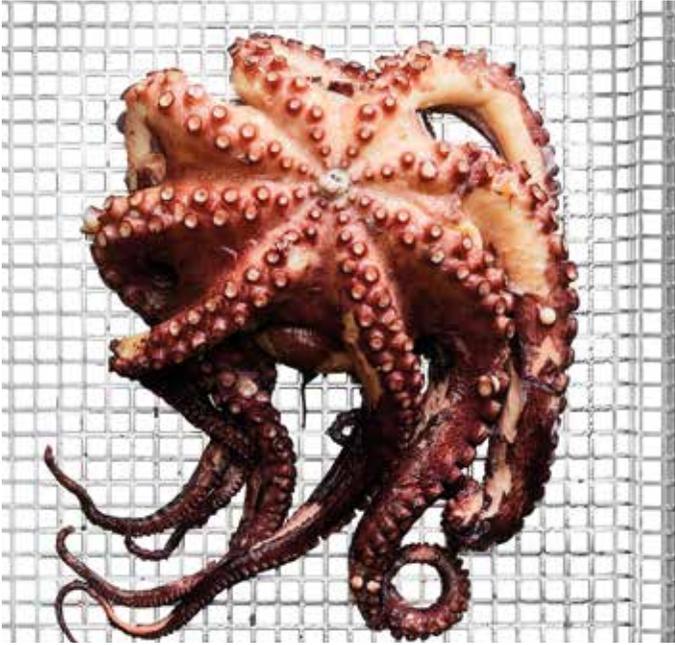
Dampfgaren

Gesättigter Dampf ist ideal zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.



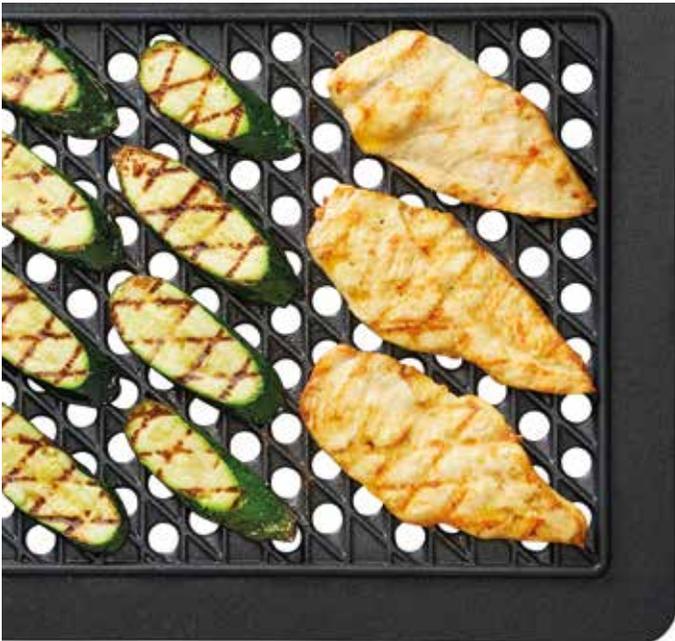
Kombigaren

Mit dem Kombigaren stehen die unendlich vielen Nuancen, die es zwischen Dry- und Dampfgaren gibt, voll und ganz zur Verfügung. Die richtige Wärmeintensität und die geschickte Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Saftigkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack bleiben auf einem hervorragenden Niveau.



Langsames Garen

Durch das Niedrigtemperaturgaren werden Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel zur Geltung gebracht. Die Technologie Double Steam Balance hält die Temperatur stabil und aktiviert den Reifungsmodus am Zyklusende.



Mehrstufig

Nahrungsmittel mit gleichem Garklima können gleichzeitig gegart werden. Das Garen von Speisen in einem gemischten Basket optimiert die Zubereitungs- und Servicezeiten, während die hochmoderne Belüftung das Vermischen der jeweiligen Aromen verhindert.



Trocknung

Es dehydriert Lebensmittel durch Entzug ihres Flüssigkeitsgehalts. Die Aromen werden verstärkt und die Haltbarkeit verlängert.



Warmhaltung

Fertig zubereitete Lebensmittel können bei Serviertemperatur aufbewahrt werden, indem der optimale Feuchtigkeitsgehalt festgelegt wird. Ein Kerntemperaturfühler gewährleistet eine hervorragende Genauigkeit.



Pasteurisierung

Pasteurisierte Lebensmittel sind länger haltbar, was eine höhere Lebensmittelsicherheit gewährleistet.



Finishing

Den letzten Schliff, bevor ein Gericht serviert wird, gibt das Finishing. Halbfertig- und Fertiggerichte können zum Abschluss angebräunt, überbacken oder gegrillt werden.



Regeneration

Schockgefrostete oder tiefgekühlte Lebensmittel werden auf Serviertemperatur regeneriert.



Reinigung Qubi Clean

Eine einzigartige Reinigung ohne Klarspüler.
Die Kreislaufreinigung Qubi Clean garantiert einen einwandfrei sauberen, desinfizierten und glänzenden Garraum, und das mit dem Einsatz des wirksamen Reinigers in der Einzeldosis. Qubi Clean wurde entwickelt, um mit einer minimalen Wassermenge sowohl beim Reinigen als auch Spülen auszukommen.



Kreislaufreinigung

Durch die Umlaufreinigung ist eine hohe Wassereinsparung und ein geringer Einsatz an Reinigungsmittel möglich, was erhebliche Kosteneinsparungen zusichert.



Leinen Edelstahl mit glänzendem Finish

Die Oberflächen aus Edelstahl Linen verstärken die desinfizierende Wirkung des Reinigungsmittels und machen die Verwendung eines Klarspülers überflüssig. Der Garraum behält ganz unabhängig vom Härtegrad des Wassers seinen Glanz bei.



3 Reinigungsstufen

3 Reinigungsprogramme - Soft, Medium, Hard - reinigen den Garraum auf die beste Art und Weise. Der nach dem Schnellgaren einsetzende Spülzyklus macht den Einsatz von Spülmitteln unnötig und entfernt kleine Rückstände und Gerüche.



Reinigungsmittel in Einzeldosis

Jeder Reinigungszyklus wird mit 1 oder 2 Einzeldosen Qubi Clean kombiniert, was den Verbrauch des Reinigungsmittels reduziert und die Umweltbelastung verringert.

Eine vernetzte Küche

Cosmo ist die innovative the Nice kitchen Wi-Fi-Technologie, mit der die Gar-, Schockfrost- und Aufbewahrungsgeräte miteinander vernetzt und aus der Ferne überwacht werden können. Mit Cosmo können Sie die gesamte Küche von Ihrem Smartphone aus bedienen und sicher sein, dass alle Geräte einwandfrei funktionieren.



Stets aktualisierte Software

Dank Cosmo erhält die Qubi-Software in regelmäßigen Abständen Updates mit den neusten Funktionen und neuen Rezepten. Es werden regelmäßig neue Rezepte hinzugefügt und somit neue Möglichkeiten geboten. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät angeschlossen ist, wir kümmern uns um den Rest.

Planen Sie die Arbeit

Über die CosmoApp können die Arbeitszyklen aus der Ferne programmiert werden. Das Personal findet den vordefinierten Garablauf bereits auf dem Gerät vor.

Konstante Pflege und Leistung

Cosmo vergleicht die Qubi-Leistung mit der dealleistung. Bei großen Unterschieden schlägt es die nötigen Wartungsabläufe vor, um die optimale Leistung beizubehalten.

Sicherheit rund um die Uhr

Dank der ständigen Überwachung durch Cosmo hat man die Gewissheit, dass die Garabläufe einwandfrei verlaufen. Anomalien werden vom System gemeldet, so dass man sofort eingreifen kann.

Haccp online

Mit Cosmo ist das HACCP-Register immer auf dem neusten Stand. Mit der CosmoApp kann man täglich die Berichte einsehen, herunterzuladen oder ältere abzurufen. Eine korrekte Datenverwaltung ist auch für große Küchen sehr einfach.

Konstanter Support

Eine gemeinsame Datennutzung bietet große Chancen. Die firmeninternen the Nice kitchen Chefköche sind Ihnen bei der Erzielung außergewöhnlicher Garergebnisse gerne behilflich.





Qubi-Technologie

Boiler

Das grundlegende Element der indirekten Dampferzeugung im System Double Steam Balance. Für das gesamte Qubi-Sortiment serienmäßig erhältlich.

Kerntemperaturfühler

Mit 3 Messpunkten, die die Kerntemperatur von Lebensmitteln mit hoher Genauigkeit erfassen. Auch für weniger dicke Lebensmittel verwendbar.

Software made in Nevo

Das Herz des Qubi-Ofens wurde vom the Nice kitchen Software Team entwickelt und erhält regelmäßig, kostenlose Upgrades mit den neusten Funktionen.

Hochreaktiver Touchscreen

Die hochreaktive kapazitive Bedienblende ist auch für weniger erfahrenes Personal leicht einsetzbar. Es stehen zwei Anzeigen zur Verfügung: Dual Tone oder Color Mode.

Kühlung

Die Abkühlung des Garraums verkürzt die Wartezeiten zwischen einem Garzyklus, der gerade beendet wurde, und dem anschließenden Garzyklus, der bei niedrigerer Temperatur erfolgt.

USB-Anschluss

Über den USB-Anschluss können Garprogramme und HACCP-Daten heruntergeladen und die Software aktualisiert werden.

Dunstabzüge

Die 2 Dunstabzüge - Raum und Becken - halten den richtigen Druckwert beim Garen aufrecht und regeln den Feuchtigkeitsgehalt.

Leinen Edelstahl

Die Oberflächen aus Edelstahl Linen verstärken die desinfizierende Wirkung des Reinigungsmittels und machen die Verwendung eines Klarspülers überflüssig. Der Garraum behält ganz unabhängig vom Härtegrad des Wassers seinen Glanz bei.

Elektro-Kombiofen Qubi

6 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI6
Abmessungen LxBxH	900x850x840 mm
Bruttogewicht	145 Kg
Bruttovolumen	0,95 m ³
Preis Euro	10.750,00
Elektrische Leistung	14,1 kW - 30,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

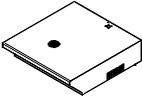
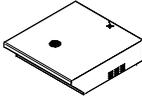
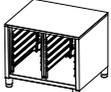
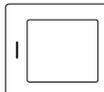
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

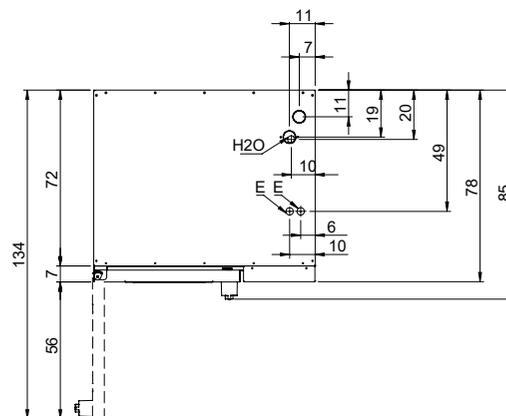
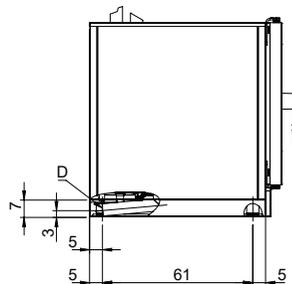
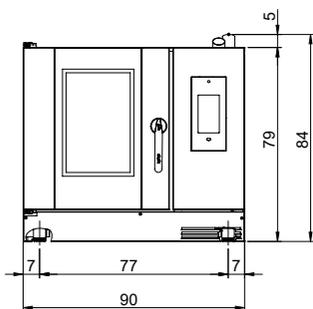
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01401600010 1.964,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01401600000 1.862,00
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000040 1.520,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000070 1.200,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
	Unterbau für Schnellkühler mit 5/6 Einschüben und Ofen Abmessungen 898x775x960 mm	NO01401000060 760,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
	Stapel-Kit Öfen 6/10 Bleche	NO01400400000 1.075,00		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00			



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4"

Elektro-Kombiofen Qubi

10 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI10
Abmessungen LxBxH	900x850x1120 mm
Bruttogewicht	170 Kg
Bruttovolumen	1,2 m ³
Preis Euro	12.250,00
Elektrische Leistung	19,2 kW - 38,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie



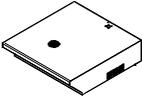
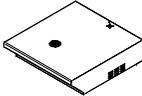
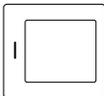
Garraum aus Edelstahl Linen

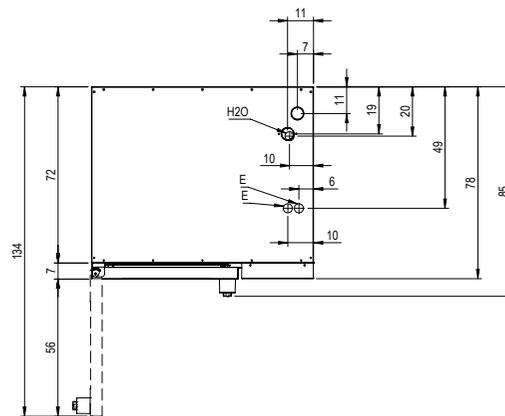
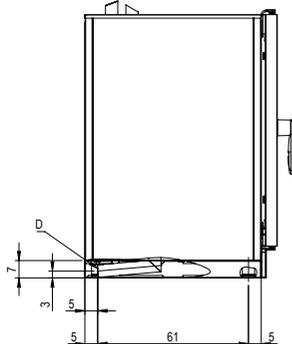
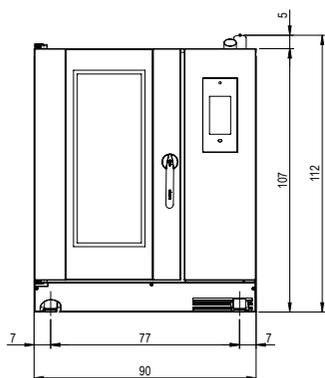


Umlaufreinigung, drei Modi



Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01401600010 1.964,00		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01401600000 1.862,00
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000050 1.740,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000080 1.420,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 825x670x685 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 825x670x685 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
	Stapel-Kit Öfen 6 Bleche	NO01400400000 1.075,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Elektro-Kombiofen Qubi

20 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI20
Abmessungen LxBxH	960x910x1950 mm
Bruttogewicht	340 Kg
Bruttovolumen	2,5 m ³
Preis Euro	23.500,00
Elektrische Leistung	39 kW - 62 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	20 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	63 mm

Ausstattung



Transportwagen
20 Einschübe GN 1/1



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des
Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download
von HACCP-Daten und zur
Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit
Double-Steam-Technologie



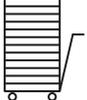
Garraum aus Edelstahl Linen

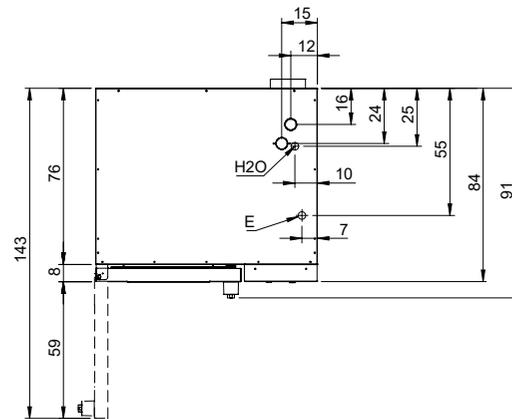
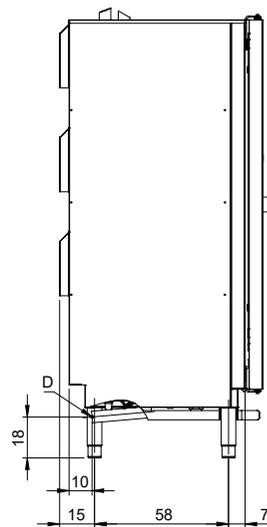
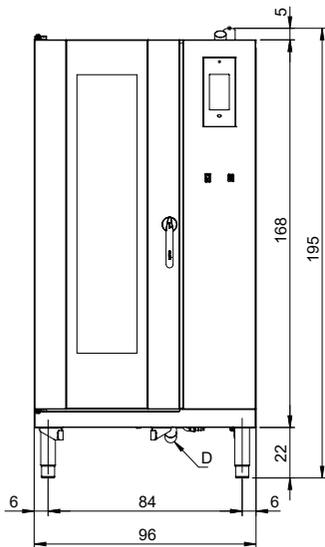


Umlaufreinigung, drei Modi



Doppelstufige Grifföffnung

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt</p>	<p>NO01990400020 70,00</p>	 <p>Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt</p>	<p>NO01990700020 28,00</p>
 <p>Fettfilter</p>	<p>NO01401900010 452,00</p>	 <p>Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm</p>	<p>NO01991000010 236,00</p>
 <p>Transportwagen für Backbleche GN 1/1, 20 Einschübe</p>	<p>NO01402500000 2.230,00</p>		



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Elektroöfen

Gas-Kombiofen Qubi

6 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI6G
Abmessungen LxBxH	900x850x840 mm
Bruttogewicht	146 Kg
Bruttovolumen	0,64 m ³
Preis Euro	12.900,00
Gas Leistung	9 kW
Elektrische Leistung	3 kW - 13 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung

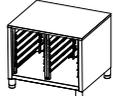
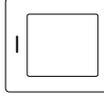
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

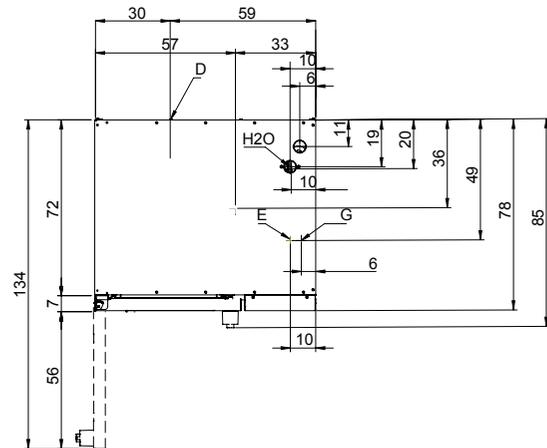
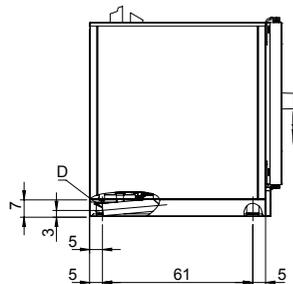
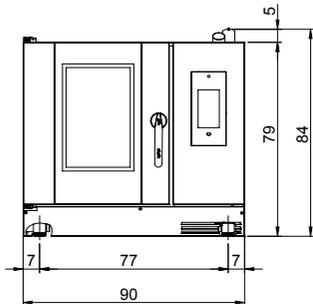
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000040 1.520,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000070 1.200,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
	Unterbau für Schnellkühler mit 5/6 Einschüben und Ofen Abmessungen 898x775x960 mm	NO01401000060 760,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00



G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Gas-Kombiofen Qubi

10 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI10G
Abmessungen LxBxH	900x850x1120 mm
Bruttogewicht	169 Kg
Bruttovolumen	0,86 m ³
Preis Euro	14.900,00
Gas Leistung	20 kW
Elektrische Leistung	3 kW - 13 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

Ausstattung



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie



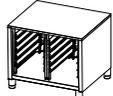
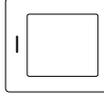
Garraum aus Edelstahl Linen

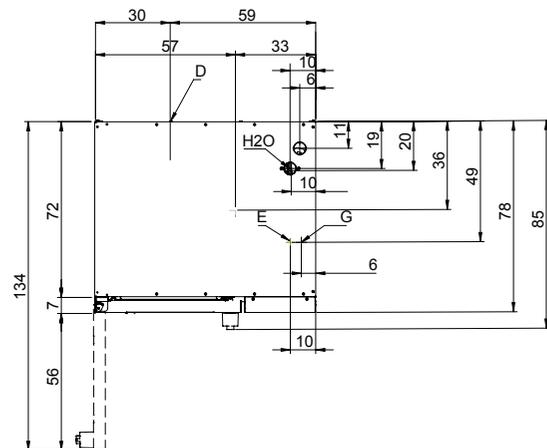
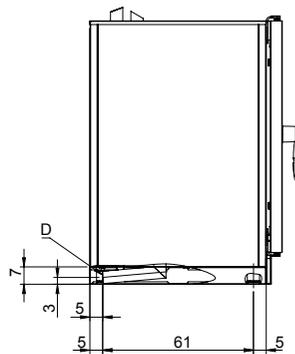
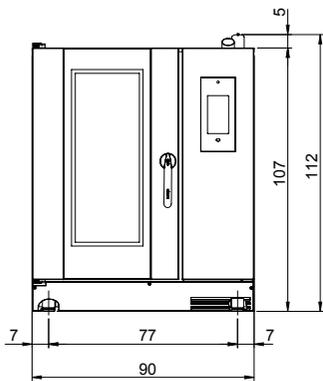


Umlaufreinigung, drei Modi



Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000050 1.740,00		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000080 1.420,00
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 825x670x685 mm Unmontierter Verstand	NO01401000000 715,00		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 412,00
	Offenes Untergestell Abmessungen 825x670x685 mm Unmontierter Verstand	NO01401000030 709,00		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 412,00
	Fettfilter	NO01401900000 226,00		Türgriff links Bei Bestellung anfordern	NO01409900000 698,00
	Einzeldose Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00		Einzeldose Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00			



G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Gas-Kombiofen Qubi

20 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI20G
Abmessungen LxBxH	960x910x1950 mm
Bruttogewicht	197 Kg
Bruttovolumen	1,7 m ³
Preis Euro	27.600,00
Gas Leistung	40 kW
Elektrische Leistung	4 kW - 17,4 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	20 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	63 mm

Ausstattung

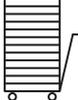
-  Transportwagen 20 Einschübe GN 1/1
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

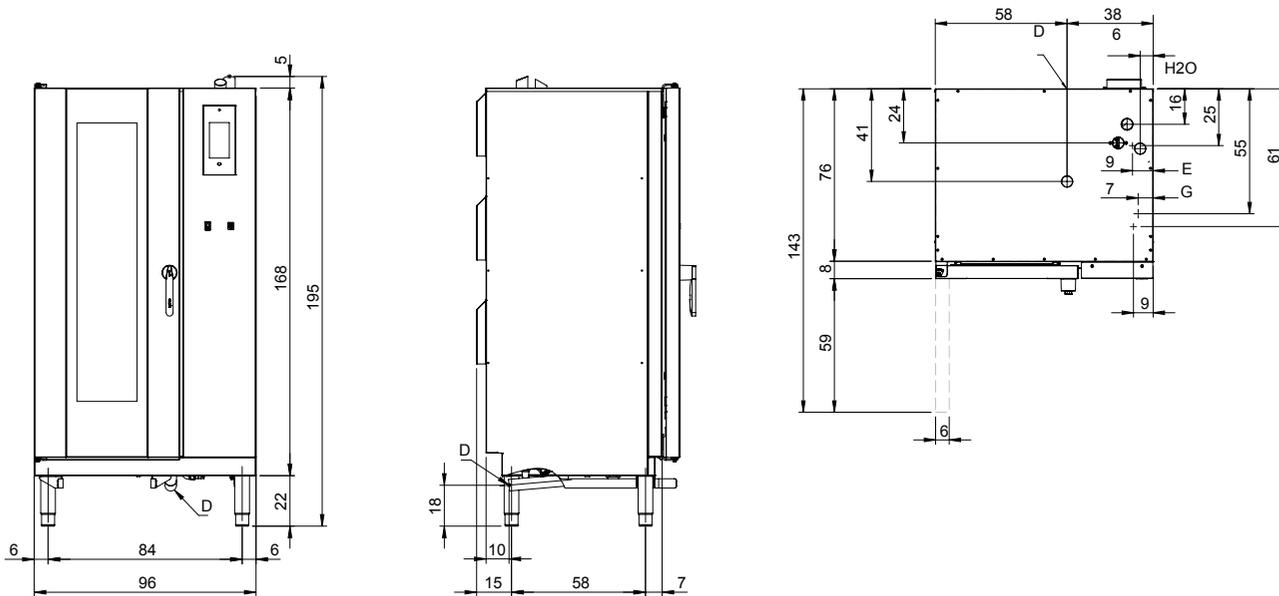
Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und ΔT -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

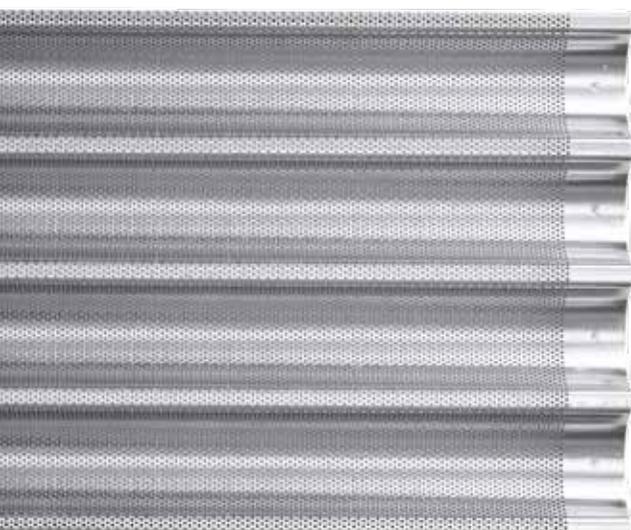
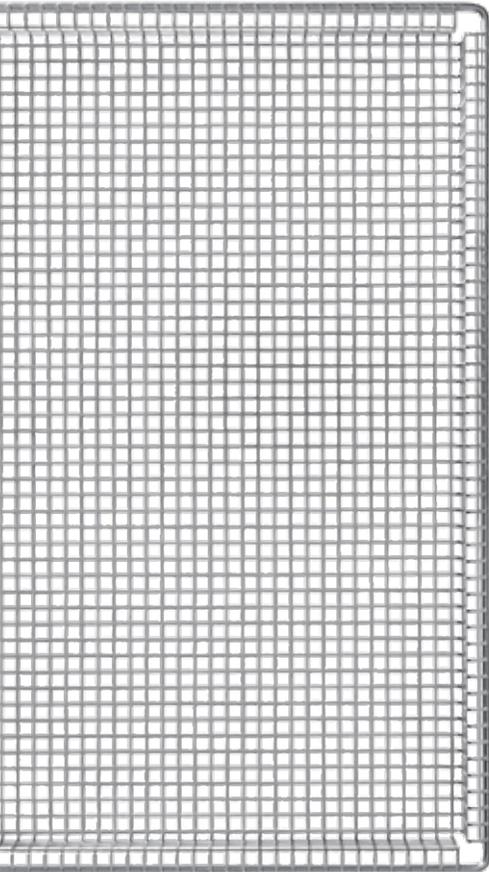
	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990400020 70,00		Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück Reduzierter Waschmittelrabatt	NO01990700020 28,00
	Fettfilter	NO01401900010 452,00		Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 236,00
	Transportwagen für Backbleche GN 1/1, 20 Einschübe	NO01402500000 2.230,00			

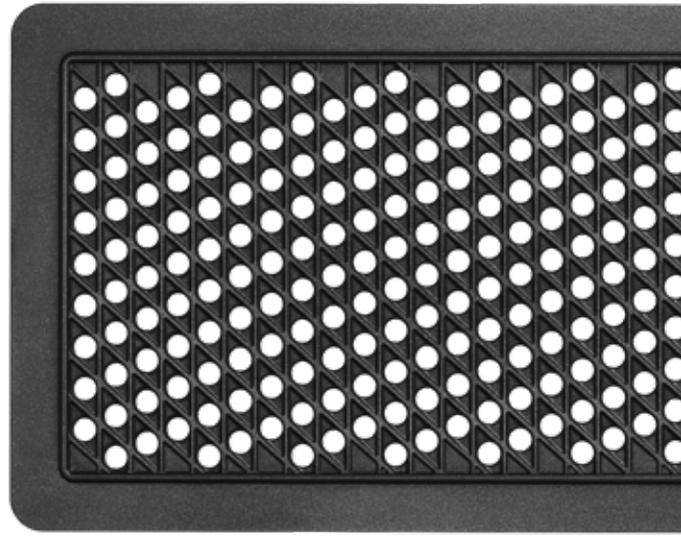
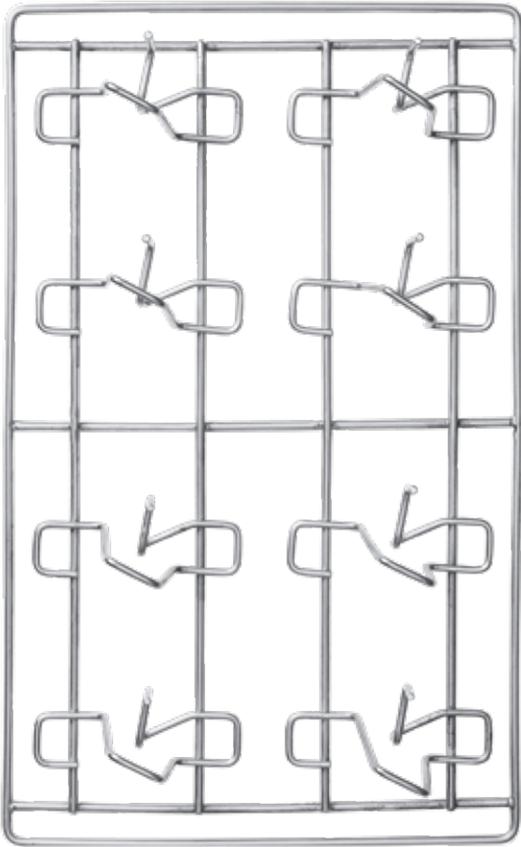
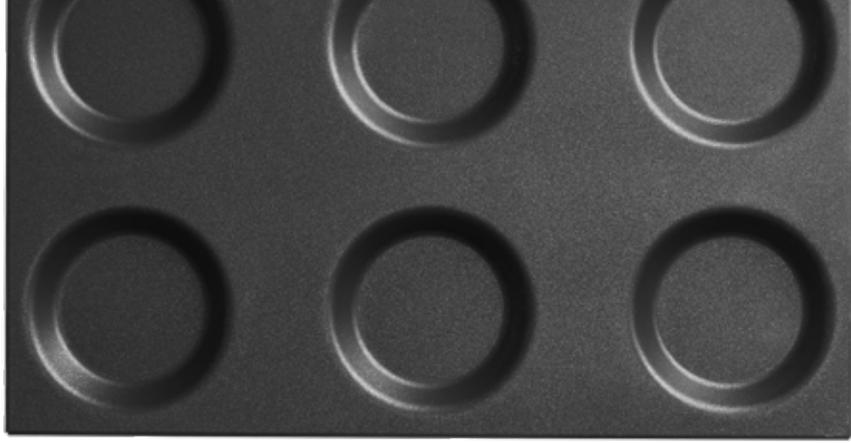


G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Gasofen

Bleche



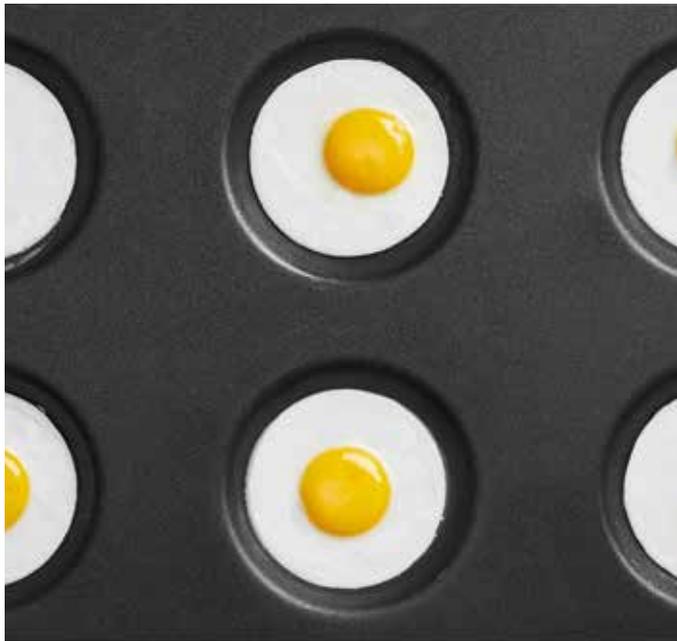




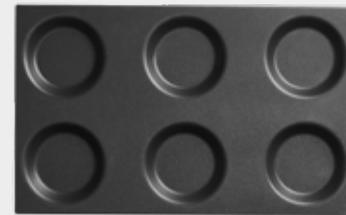
Marmoriertes Blech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TPGN11H20	34,00
GN 1/1, H 40	TPGN11H40	35,00
GN 1/1, H 65	TPGN11H65	36,00



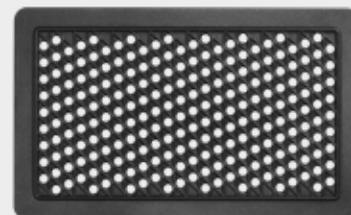
Blech für Eier



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TFGN11	140,00



Lochblech zum Grillen



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TVGN11	291,00



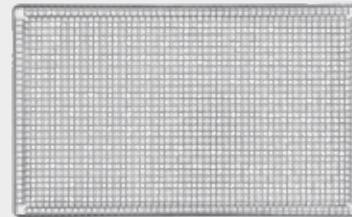
Blech für Baguettes



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TBGN114P	113,00



Frittierblech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TFRGN11	141,00



Lochblech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	GFGN11H20	40,00
GN 1/1, H 40	GFGN11H40	43,00
GN 1/1, H 65	GFGN11H65	49,00



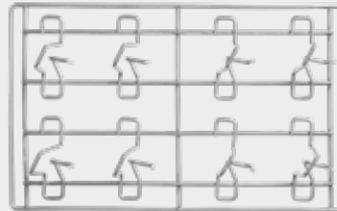
Blech mit Teflonbeschichtung



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TASGN11H20	64,00
GN 1/1, H 40	TASGN11H40	69,00
GN 1/1, H 65	TASGN11H65	80,00



Hähnchenrost



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	GR GN 1/1 P8	138,00



Blech aus Edelstahl



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TIGN11H20	35,00
GN 1/1, H 40	TIGN11H40	40,00



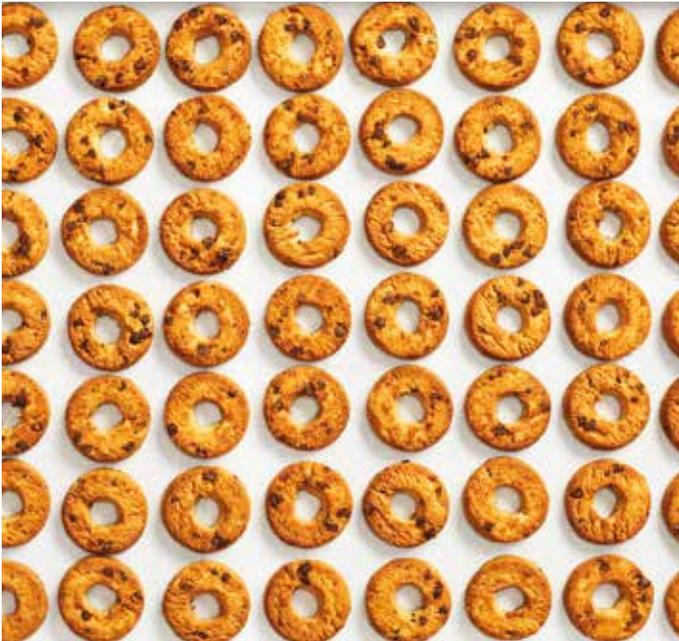
Mikroperforiert Blech mit Antihafbeschichtung



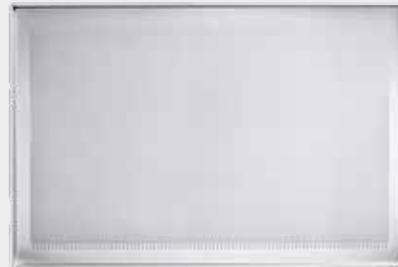
Abmessungen
GN 1/1

Modell
TMAGN11

Preis Euro
104,00



Mikroperforiert Konditoreiblech



Abmessungen
EN 600x400

Modell
TAM60402

Preis Euro
65,00



Grill



Abmessungen
EN 600x400
433x333 mm
GN 1/1
GN 2/3

Modell
GR64
GR43
GR11
GR23

Preis Euro
82,00
59,00
70,00
59,00

Verkaufsbedingungen

Preis Euroe Alle Preis Euroe in der vorliegenden Preis Euroliste werden in Euro angegeben. Sie umfassen nicht die Kosten für Transport, Installation, Spezialverpackung, Montage und USt.

Bestellungen Es werden ausschließlich Bestellungen akzeptiert, die per E-Mail, Fax oder Post eingehen. Bei der Bestellung müssen das Modell und die Artikelnummer der bestellten Produkte angegeben werden. Die Auftragsbestätigung von Nevo-Modular gilt als korrekt und angenommen, wenn sie nicht innerhalb von drei Tagen ab dem Datum des Sendens der E-Mail beanstandet wird.

Übergabe Ex Works – Incoterms 2020.

Verpackung Die Produkte der vorliegenden Preis Euroliste umfassen als Standardverpackung Palette und Karton. Eventuelle Spezialverpackungen werden gesondert berechnet. (Ausgenommen sind Neutralelemente oder andere Arten von gesondert angepassten Produkten).

Lieferung Die Lieferfrist beginnt ab dem auf der Auftragsbestätigung angegebenen Datum und sie ist als unwesentlich und unverbindlich anzusehen. Eventuelle Verzögerungen können nicht zu Entschädigungen oder zur Auflösung des Vertrages führen.

Transport Die Produkte reisen auf Risiko und Gefahr des Käufers, auch der Transport durch Nevo-Modular oder durch von Nevo-Modular beauftragten Dritten frei Haus abgewickelt wird. Die Unversehrtheit der Ware muss bei der Anlieferung vom Empfänger überprüft werden. Eventuelle offensichtliche Mängel an den Produkten und/oder Fehlmengen bei den Packstücken, die vom Käufer mit der normalen Sorgfalt bei der Anlieferung festgestellt werden können, müssen Nevo-Modular durch einen entsprechenden Vermerk auf dem Lieferschein schriftlich gemeldet werden; gleichzeitig muss der Käufer an den Kurierdienst und an Nevo-Modular per E-Mail eine Kopie des Lieferscheins mit dem Vorbehalt sowie Fotos der Originalverpackung und/oder des Produkts senden, die gegebenenfalls beschädigt oder mangelhaft sind.

Zahlung Die Zahlungsbedingungen für jede einzelne Bestellung von Produkten sind diejenigen, die von Nevo-Modular in der entsprechenden Auftragsbestätigung angegeben werden. Unabhängig von allen abweichenden Angaben müssen die Zahlung am Ort des Sitzes von Nevo-Modular vorgenommen werden. Die Bankgebühren werden auf der Rechnung aufgeführt. Im Fall der vollständigen oder teilweisen ausbleibenden oder verspäteten Zahlung durch den Käufer ist Nevo-Modular berechtigt, die laufende Lieferung aller bestellten Produkte ohne Vorankündigung auszusetzen (auch falls verschiedenen von denjenigen, für die es zur Nichterfüllung seitens des Käufers gekommen ist), als Vertragsstrafe eventuelle bereits eingekommene Beträge einzubehalten (in jedem Fall vorbehaltlich des Rechts auf Vergütung des eventuellen größeren Schadens) sowie die dem Käufer gewährten Bedingungen für alle laufenden Lieferungen aufzukündigen und somit die unverzügliche und vollständige Bezahlung zu fordern. Außerdem werden dem Käufer die Säumniszinsen (gemäß ital. Gesetzeserlass Nr.231 vom 9. Oktober 2002 sowie der nachfolgenden Abänderungen) ab dem Datum der Unterlassung der Zahlung in Rechnung gestellt, zuzüglich der für die Eintreibung der Forderung aufgewendeten Kosten. Die an den Käufer gelieferten Produkte bleiben bis zu vollständiger Zahlung desentsprechenden Preis Euroes durch den Käufer Eigentum von Nevo-Modular.

Rücklieferungen und ErsetzungenDie Rücklieferung und Ersetzungen müssen von Nevo-Modular genehmigt werden. Die Kosten für den Versand der Komponenten gehen zu Lasten des Käufers.

Änderungen am Produkt Nevo-Modular behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten (sowie an den entsprechenden Katalogen, technischen Datenblättern und Handbüchern) - jederzeit und ohne Notwendigkeit der Vorankündigung oder Veröffentlichung – alle Änderungen und/oder technischen und/oder ästhetischen Verbesserungen vorzunehmen, die als erforderlich oder zweckmäßig erachtet werden, ohne dass der Käufer Forderungen oder Beanstandungen vorbringen kann, sowie in jedem Fall ohne die Pflicht zu Lasten von Nevo-Modular, an den vom Käufer bestellten Produkten eventuelle Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen, die nach der entsprechenden Bestellung durch den Käufer eingeführt wurden.

Rechtssachen Ausschließlicher Gerichtsstand ist Treviso-Conegliano.

Garantiebedingungen

Die Garantie wird für 24 Monate ab dem Rechnungsdatum gewährt. Nevo-Modular gewährt eine Garantie für neue Geräte einschließlich aller ihrer Bauteile, mit Ausnahme der Bauteile, die gegebenenfalls beschädigt wurden durch Transport; Installation und/oder Wartung in Abweichung von den Anweisungen, die in der Dokumentation enthalten sind; unsachgemäße Verwendung; Eingriffe oder Abänderung, die durch von Nevo-Modular nicht dazu befugten Technikern vorgenommen werden; unzureichende Leistung oder Anomalien der strom- und Wasserversorgung oder der Gasanschlüsse an externe Anlagen; unterlassene oder unzureichende Verwendung der Vorrichtungen zur Filterung und Regulierung der Härte des Wassers (falls vorgesehen).

Die Garantie sieht die Lieferung von Ersatzteilen für anerkannte Mängel von Komponenten des Produkts vor. Die Garantie umfasst nicht die Kostenübernahme für den Austausch (Arbeitszeit) der defekten Teile. In keinem Fall umfasst die Garantie Verbrauchsmaterialien wie: Dichtungen, Komponenten das Gummi, Komponenten aus Glas.

Eventuelle Mängel müssen innerhalb von 8 Tagen schriftlich an Nevo-Modular gemeldet werden. Bei fristgerechter Meldung der Mängel durch den Käufer und Anerkennung derselben durch Nevo-Modular wird Coldline innerhalb der normalen technischen Zeiten sowie nach eigenem Ermessen vornehmen:

- (i) die kostenfreie Lieferung Ex Works (EXW) (Incoterms 2020) von Ersatzteilen für die defekten Bauteile des Produkts; oder
- (ii) die kostenfreie Ersetzung Ex Works (EXW) (Incoterms 2020) der defekten Produkte;

Die Erbringung der Garantieleistung führt nicht zu einer Verlängerung oder zu einem Neubeginn des Garantiezeitraums.

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

Nevo behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Verbesserungen an den in dieser Preisliste aufgelisteten Produkten vorzunehmen.



theNicekitchen™