

NEVO

NEVO

Leistungsstarke Öfen für erfolgreiches Cook&Chill.

Nevo entwickelt Lösungen für das Kochen
und Regenerieren von Lebensmitteln mit
absoluter Präzision.

03

Produktpalette

60

Modelle



3 Produktreihen



Funktion



Pratika



Qubi

Funktion



Produktpalette



4
Tablett
GN 2/3 oder
433x333 GN 1/1
oder 600x400



6 Tabletts
GN 1/1 oder
600x400



10 Tabletts
GN 1/1 oder 600x400



Funktion. Geballte Wirksamkeit

Funktionsbacköfen sind die ideale Lösung, um süße und herzhafte Gerichte schnell und effektiv zuzubereiten.

Ziel

Bars - Kneipen -
Tankstellen Kleine
Gastronomie Kioske
Saisonale Supermärkte
Food Trucks
Kantinen
Banketträume

Zubereitungen mit Funktion

4 Tabletts

Convenience-Produkte: halbfertige Produkte, die zusammengesetzt, gekocht/erhitzt werden

- Bruschetta-Pizzen
- Gefrorene Vorspeisen
- Fertiggerichte
- Aufläufe (Lasagne, Crêpes, Timbales)
- Gemüse
- Gefrorenes Brot
- Brioches
- Muffins
- Gebäck mit Mürbeteig

6 - 10 Tabletts

Zu montierende Halbfertigprodukte, kochfertige/erhitzbare Gerichte

- Aufläufe (Lasagne, Crêpes, Timbales)
- Gemüse
- Gedünstetes Fleisch und Fisch
- Gebackene Pizzen und Focaccia
- Brot
- Brioches
- Muffins
- Gebäck mit Mürbeteig

Öffnen der Tür

Abklappbare
Tür



4
Tablett
s

Flügeltür



4, 6 und 10 Tablett
s

Funktion. Elektromechanische Steuerung



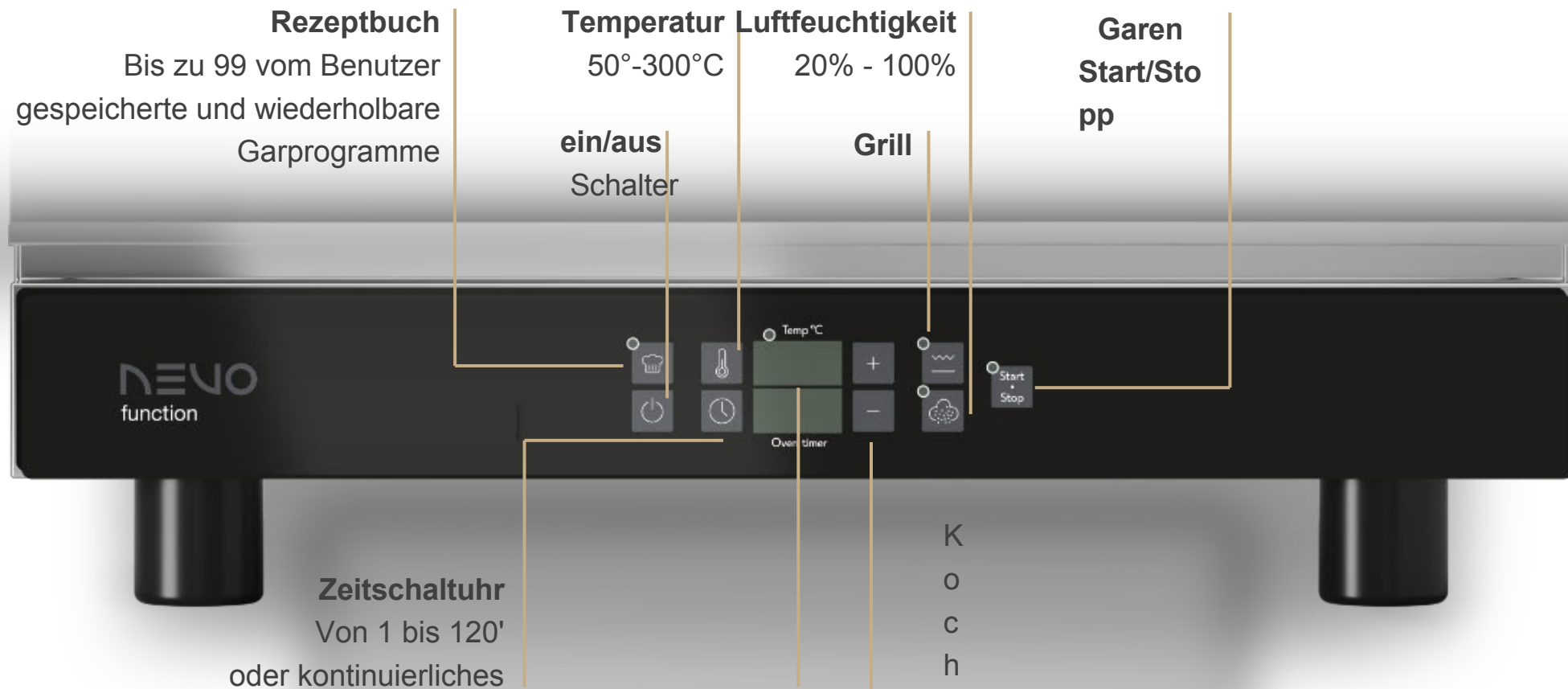
Timer 1 bis 120' oder Dauerkochen

**T
e
m
p
e
r
a
t
u
r
5
0
°
-
3
0
0
°
C**

Heizung an

Funktion.

Programmierbare Türsteuerung nach unten



en

Digitale Anzeige

Anzeige von Temperatur und Garzeit

Selektor

T

e

m

p

e

r

a

t

u

r

,

G

a

r

z

e

i

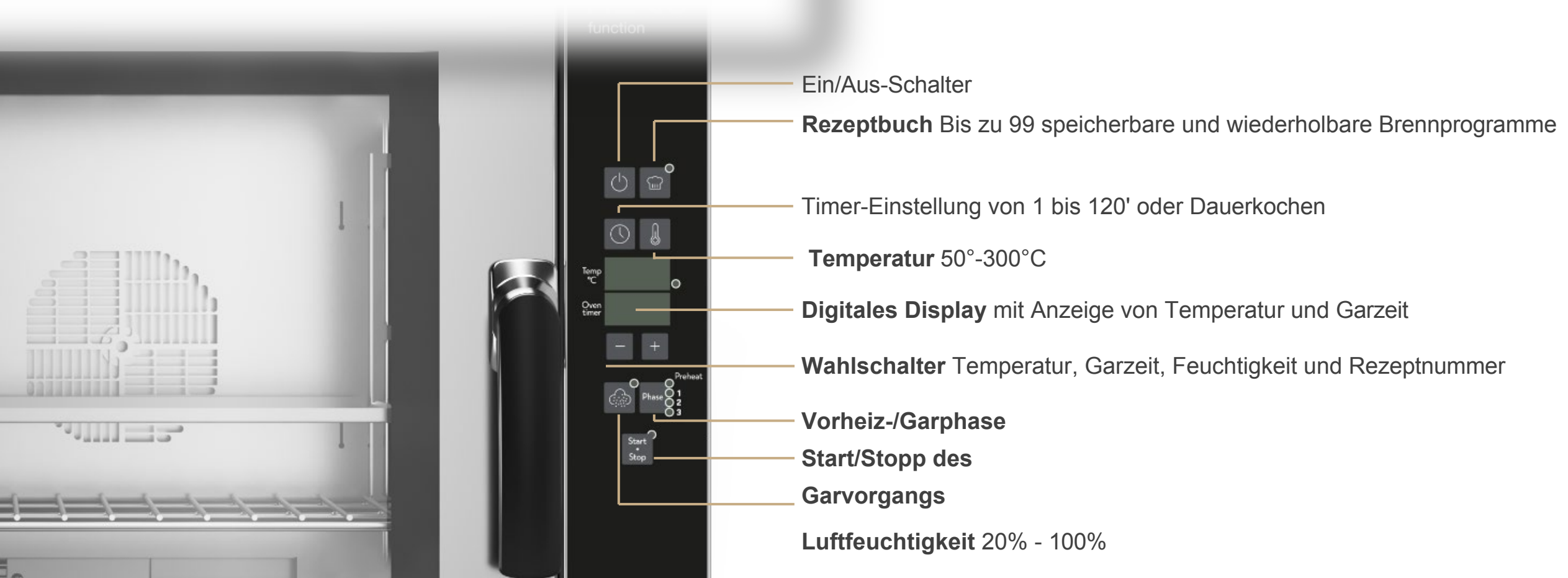
t

,

Feuchtigkeit und Rezeptnummer

Funktion.

Programmierbare Flügeltürsteuerung



Ein/Aus-Schalter

Rezeptbuch Bis zu 99 speicherbare und wiederholbare Brennprogramme

Timer-Einstellung von 1 bis 120' oder Dauerkochen

Temperatur 50°-300°C

Digitales Display mit Anzeige von Temperatur und Garzeit

Wahlschalter Temperatur, Garzeit, Feuchtigkeit und Rezeptnummer

Vorheiz-/Garphase

Start/Stopp des

Garvorgangs

Luftfeuchtigkeit 20% - 100%



Electro-mechanic ovens

Manual input

Set time on control panel

Manual control, settings on a graphic scale

Fan inversion (Function with a hinged door)

—


Humidity


Grill


Temperature


Fan


Recipes


Humidity


Grill


Temperature


Fan


Recipes

Programmable ovens

Timed entry.
Five quantity settings:
from 20 to 100%

On / Off

Digital control,
precise to one degree

Fan inversion
(Function with a hinged door)

99 storable
recipes





Funktion. 2 Versionen

Funktionsbacköfen sind in **2 Versionen** erhältlich die sich nur durch ihre innere Anordnung unterscheiden:

Gastronomie für GN 2/3 oder GN 1/1 Träger

Blätterteig für 43x33 cm oder EN 60x40 cm große Unterlagen

Die Verkleidung kann nach dem Verkauf mit dem optionalen Kit geändert werden.

Bei Flügeltürmodellen ist der **GN/EN-Doppelverkleidungssatz** ist verfügbar.



Glastür.

Die doppelt verglaste Tür gewährleistet eine hohe Wärmedämmung.

Bei den Modellen mit Flügeltür sind die Gläser zum Reinigen abnehmbar.



Funktion. Konvektionsgaren + Dampf

Die Funktion ermöglicht das **Garen mit Umluft**.

Die Zugabe von **Dampf** trägt dazu bei, dass die Weichheit der Lebensmittel und die Färbung der Oberfläche, die für den direkten Dampf charakteristisch sind (schwerer und weniger zerstäubt als indirekter Dampf).

Elektromechanische Öfen: manueller Einschub mit Taste

Programmierbare Öfen: zeitgesteuerter Dampf in 5 Stufen



Temperatur

Der Temperaturbereich **von 50° bis 300°C** ermöglicht eine Vielzahl von Garvorgängen.

Bei den **elektromechanischen Modellen** mit Flügeltür **Es ist ein digitales Thermometer erhältlich**, das auf dem Armaturenbrett installiert wird und die **Temperatur in der Kammer anzeigt**.

Temperaturfühler nicht verfügbar.



Luftfeuchtigkeit

Der Dampf des Funktionsbackofens wird direkt erzeugt: Das in das Gebläse eingespeiste Wasser wird auf die Heizelemente gesprüht, verwandelt sich in Dampf und wird im Garraum verdampft.

Die Eingabe der Luftfeuchtigkeit wird in **1-Minuten-Zyklen** berechnet. **50% Luftfeuchtigkeit = 30 Sekunden Eingabe**.



Grill

Mit der Grillfunktion können Sie die Oberfläche der Speisen grillen und bräunen.

Erhältlich in Modellen mit **herunterklappbarer Tür**.



Belüftung

Funktion **Falltür**:

Einstufige **Ventilatoren immer aktiv**.

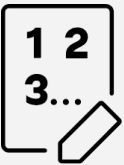
Funktion **Flügeltür**:

Autoreverse-Lüfter, stoppen, wenn die Tür geöffnet wird.



Rezeptbuch

Bei den programmierbaren Modellen können bis zu 99 Garprogramme gespeichert werden, die wiederholt und an das Personal weitergegeben werden können.



Phasen des Kochens

Funktion programmierbare Flügeltür.
Jedes Rezept kann aus 1 bis 3 Phasen bestehen mit unterschiedlicher Dauer, Temperatur und Luftfeuchtigkeit für mehr Präzision beim Garen.



Funktionsprüfgeräte



8 Tabletts

GN 2/3 oder 433x333

GN/EN



12 Tabletts

GN/EN



16 Tabletts

GN/EN



Temperatur

Die Temperaturspanne **von 20°-60°C** ist mit einem mechanischen Wahlschalter einstellbar.



Luftfeuchtigkeit Trayhalter

Das Wasser, das sich in der Schüssel am Boden der Schüssel befindet, verdunstet, um die Feuchtigkeit zu erzeugen, die für die Aufrechterhaltung der Hydratation des Teigs erforderlich



ist.

Abnehmbares Gestell für Gehäuse
von Backwaren oder Feinkostträgern.

Sauerteig und Backen

Alle Function-Modelle sind für die Installation auf dem Function-Gärschrank geeignet



Wie es funktioniert

Einschalten

Der Backofen beginnt mit dem Aufheizen, wenn die Temperatur und der Timer eingestellt sind.

Heizungsanzeige

Die LED auf dem Bedienfeld leuchtet, während der Ofen aufheizt. Wenn der Sollwert erreicht ist, erlischt das Licht.

Wasseranschluss

Der Backofen funktioniert auch ohne Wasseranschluss und kann nur mit Umluft betrieben werden.

Abfluss

Modelle mit Diamantboden und Wasserablauf können an das Stromnetz angeschlossen oder mit einer Kondensatwanne verwendet werden.

Schornstein

Der Schornstein ist für den Austritt von Dampf immer offen.

Optionaler
Regulierungsdämpfer für
Flügeltürmodelle

Positionierung

Bei den Modellen mit absenkbarer Tür befindet sich der Schornstein auf der Rückseite. Sie müssen mit einem Abstand zwischen der Rückseite und der Wand aufgestellt werden, damit die Wärme abgeleitet werden kann.

Stecker

Einphasige Modelle sind komplett mit Schuko-Stecker.

Waschen

Manuelle Reinigung durch den Bediener.



Pratika





Pratika. Ihre vertrauensw ürdige Mitarbeiteri n

Ziel Restaurants

Hotels

Supermärkte

Gastronomien

Kantinen

Pratika. Produktreihen



Pratika Touchscreen

5 - 10 Bleche
GN/EN Kombi-
Backofen Gas -
Elektro



Pratika elektro-mechanisch

5 - 10 Bleche GN/EN
Konvektions-/Kombi-
Backofen Gas -
elektrisch



Pratika-Kompakt

6 Tablett GN 2/3 - GN
1/1 10 Tablett GN 1/1
Kombi-
Backofen
elektrisch

Pratika. Doppelte Integration





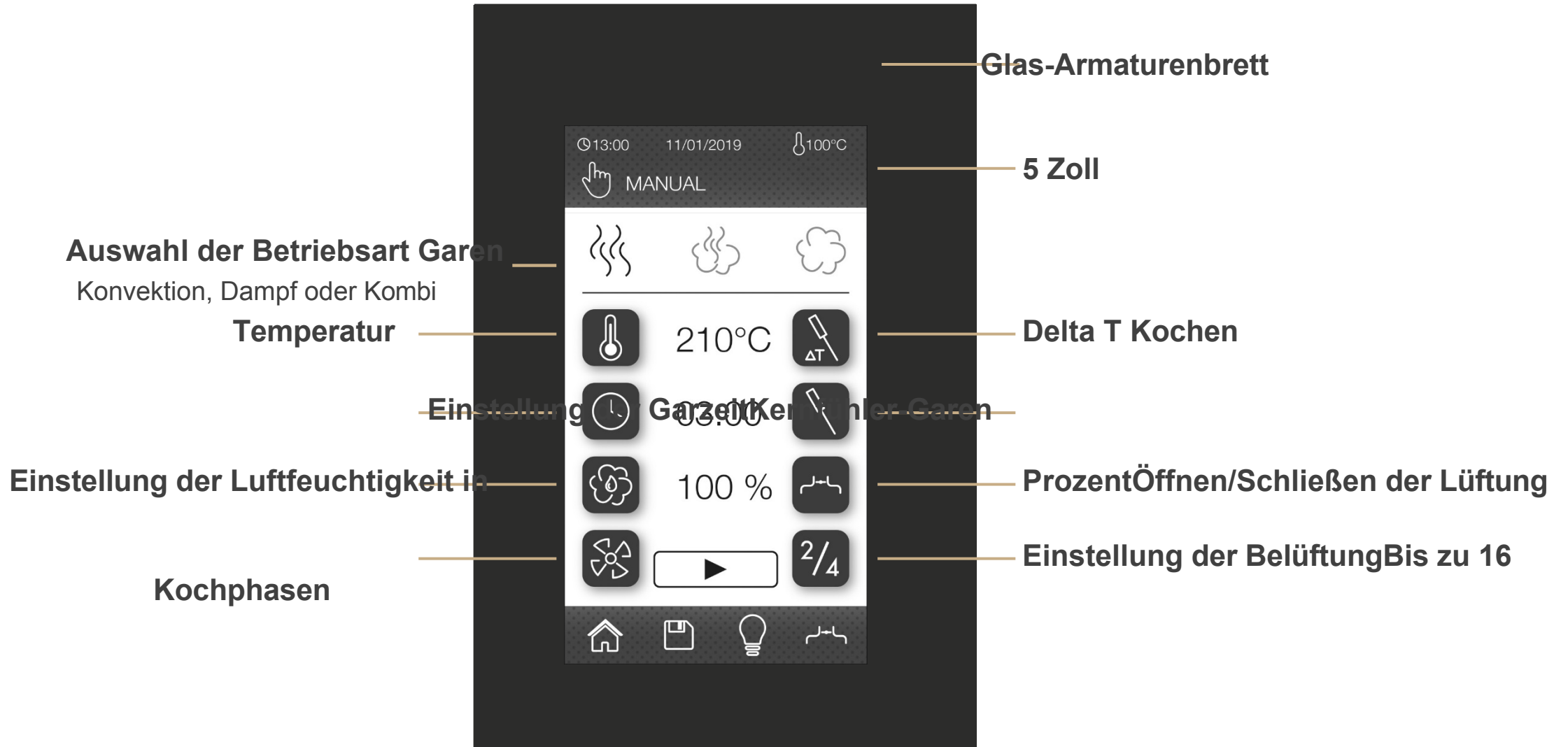
Pratika. Touchscreen

Kombi-Backöfen mit 3 Betriebsarten:
Konvektion, Dampf oder gemischt.

Pratika Kochbuch: 110 voreingestellte Kochprogramme
Chefkochbuch: endlose individuelle Kochprogramme

Garfunktionen: Mehrstufig, Sondengaren und
Delta T, Umluft, Dampf und gemischt.

Touchscreen





Pratika. Elektro-mechanisch

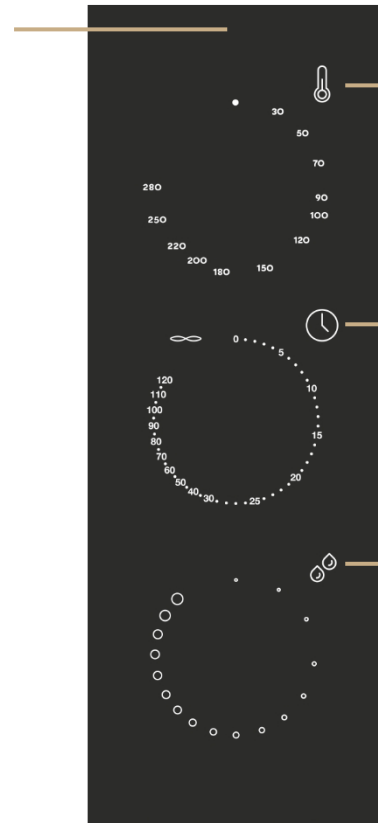
Elektro-mechanische Konvektionsöfen
Konvektionsgaren mit Dampfzugabe.

Elektromechanische Combi-Öfen
3 Kochfunktionen: Konvektion, Dampf und gemischt

Elektro-mechanische Konvektion

Elektromechanische Kombi

Glas-
Armaturenbrett



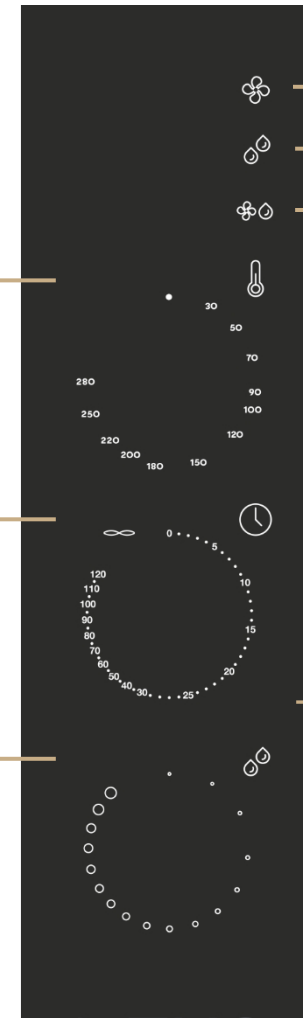
Temperatur
30°-280°C

Zeitschaltuhr
0 bis 120'
oder kontinuierliches
Garen

Luftbefeuchter
Timergesteuert

Wahlschalter für die
Betriebsart Garen

Konvektionsdam
pf - 100%
Gemischt - timergesteuert
Feuchtigkeit



Kontrolle der Luftfeuchtigkeit
Deaktiviert bei Konvektion
und Dampfgaren



Konvektionsgaren Mischgaren Dampfaren

Es ermöglicht das Braten, Grillen und Frittieren von frischen oder gefrorenen Lebensmitteln sowie die Zubereitung von trockene Gebäckstücke.

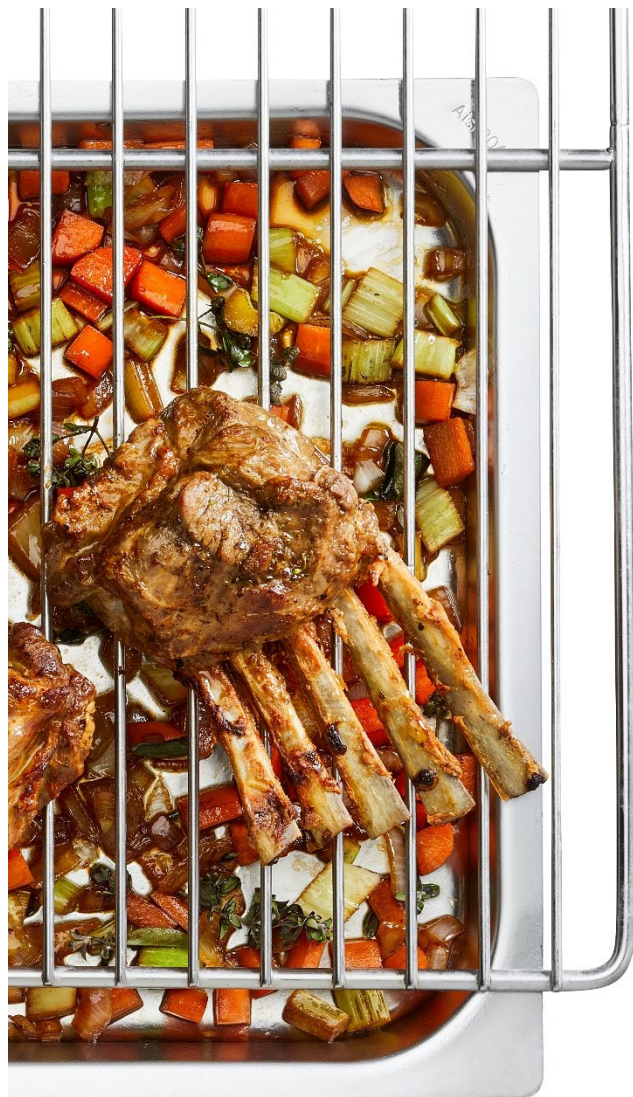
Temperaturbereich: **30°-280°C**

Wärme und Feuchtigkeit schaffen ein ideales Klima zum **Backen und Regenerieren** auch von Backwaren und **Bäckereien**.

Temperaturbereich: **30°-280°C**

Ideal zum **Schmoren, Blanchieren**
und **Garen von** Lebensmitteln bei
niedrigen Temperaturen unter
Beibehaltung der
organoleptischen und
ästhetischen Eigenschaften.

Temperaturbereich: **30°-280°C**



Stufenweises Kochen

Es ermöglicht genaue und überwachte Ergebnisse, jeder Schritt kann auch während des Kochens geändert werden.

Beispiel für das Backen einer Lasagne

1

Das Innere kochen

🌡️ 170°C

🕒 15'

💧 0%

🌀 70%

2

Grill

🌡️ 160°C

🕒 10'

💧 60%

🌀 80%

3

Wartung

🌡️ 65°C

🕒 -

💧 30%

🌀 60%



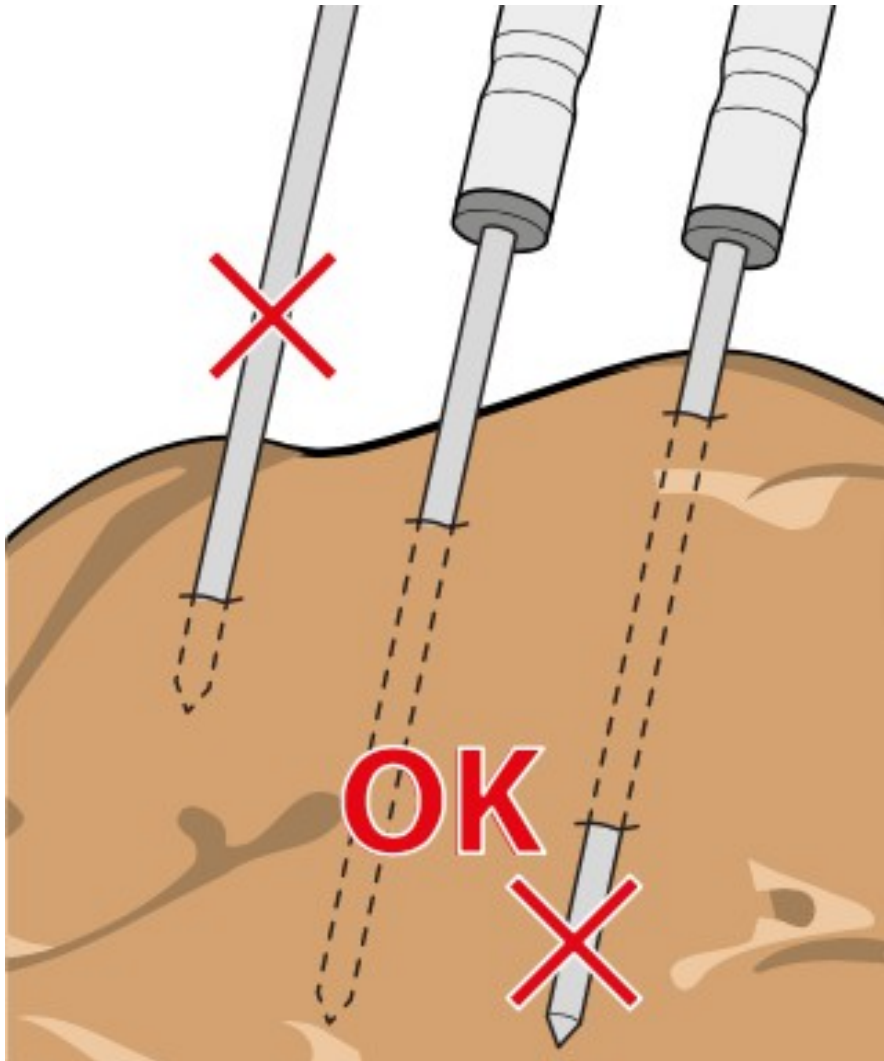
Langsam kochen

Eine ideale Garmethode, um weniger edle Fleischstücke zu veredeln. Das langsame Garen macht auch ledrige oder übermäßig fettige Teile weich, wie zum Beispiel wie Schmorbraten, Saucen, Haxen, Eintöpfe und gedünstetes Fleisch und Fisch. Die Verwendung der **Sonde** wird für das Garen von großen Lebensmitteln empfohlen.

Delta T Kochen

Die Delta-T-Funktion garantiert einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Lebensmittelkern und dem Garraum. Das Ergebnis ist ein geringerer Gewichtsverlust und

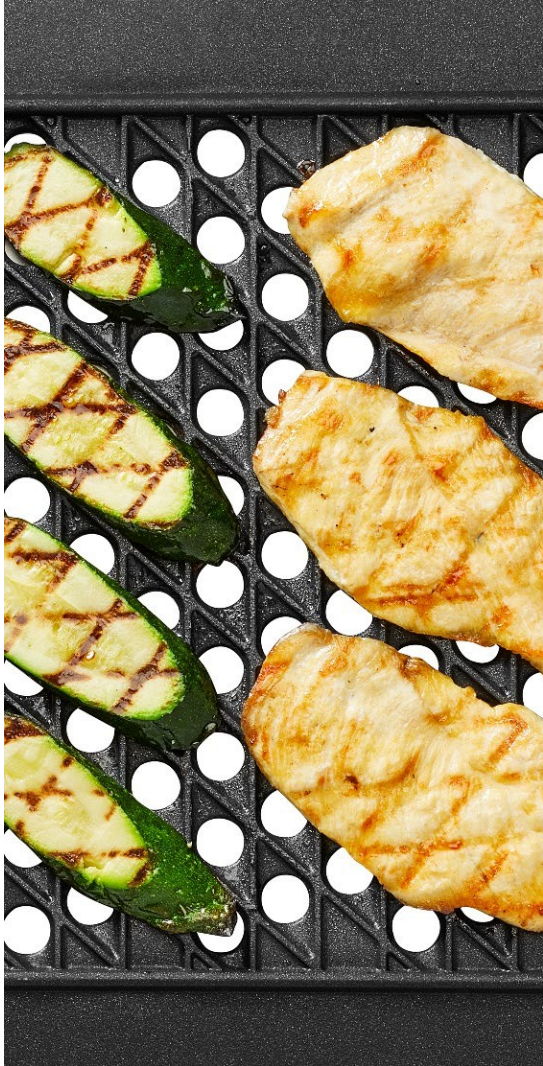
saftige, schmackhafte Speisen. Die abschließende Reifephase bietet einen zusätzlichen Nutzen für den vorherigen Garprozess.



Pratika. Kernsonde

Pratika-Öfen sind mit einer **Einpunktsonde** ausgestattet. Der Sensor befindet sich 15 mm von der Spitze entfernt, Deshalb ist die richtige Positionierung im Inneren der Lebensmittel.

Mehrpunktsonde mit **3 Sensoren** optional.
In diesem Fall betrachtet der Backofen den Durchschnitt der 3 ermittelten Temperaturen und stellt die Garphase ein.



Multilevel

Das gleichzeitige **Garen verschiedener Speisen** ermöglicht eine Optimierung der Zubereitungs- und Servierzeiten. Das **fortschrittliche Belüftungssystem verhindert die Kontamination von Aromen** und bietet viel Handlungsspielraum

für den Chefkoch, der Gerichte mit verschiedenen

Geschmacksrichtungen backen kann. 2 mehrstufige

Kochmodi:

All in: Die Lebensmittel werden gleichzeitig eingeführt, das Garen wird zu unterschiedlichen Zeiten beendet.

Alles aus: Sobald die Endzeit des Garvorgangs

festgelegt ist, wird die Eingabe der Speisen vom Backofen gesteuert.

Empfohlene Verwendung für kleine Produktionen.



Temperatur

Der Temperaturbereich von **30° bis 280°C** ermöglicht eine Vielzahl von Garvorgängen.



Luftfeuchtigkeit

Pratika-Öfen erzeugen **direkten Dampf**. Die Zufuhr ist **zeitgesteuert** und kann von **20 % bis 100 %** eingestellt werden.

Die Feuchtezufuhr wird in **1-Minuten-Zyklen** berechnet. **50% Luftfeuchtigkeit = 30 Sekunden Zufuhr**.



Für zusätzliche Sicherheit wird empfohlen, den **zweistufigen Griff zu** installieren, der den Bediener beim Öffnen der Tür vor austretendem Dampf schützt.



Zeitschaltuhr

Der Timer ist **von 1 bis 120 Minuten einstellbar**.
Im Modus "unendlich" wird der Kochzyklus
ist kontinuierlich und die Abschaltung erfolgt manuell.

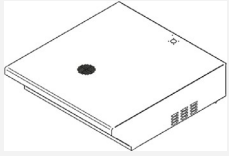


Belüftung

Der **2-stufige Autoreverse-Lüfter** verteilt die
die Hitze im gesamten Garraum und ermöglicht ein
gleichmäßiges Garen.

1 Ventilator in **5 Fächern** Modelle

2 Ventilatoren in **10 Fächern** Modelle



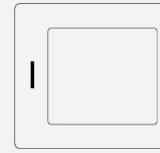
Kondenswasserhaube

Elektrische Modelle können mit einer Kondensationshaube ausgestattet werden. Einbau in der Produktions- oder Nutzungsphase.



USB

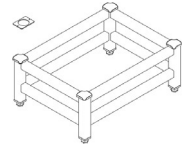
Pratika Touchscreen mit USB-Anschluss zum schnellen Übertragen von Rezepten von einem Ofen zum anderen und zum Aktualisieren von Kochstellen.



Umkehrung der Tür

Bei den Pratika-Backöfen ist es möglich, die Öffnungsrichtung der Tür umzukehren, was bei der Bestellung angefragt werden muss.

Standardöffnung mit Griff auf der rechten Seite und Scharnier auf der linken Seite



Stapel-Bausatz

Pratika Elektroöfen können **in einer Säule installiert** werden durch Überlagerung der **5 Fächer mit den 10 Fächern** oder der **5 Fächer mit den 5 Fächern**.

1. Der darunter liegende Ofen hat eine verstärkte Oberseite.
2. Einbau von Platten zur Positionierung und Befestigung auf der Ofenplatte unten
3. Lieferung von Stützpunkten
4. Höhere Füße (h 12 cm), die auf dem Ofen oben angebracht sind



Pratika. Waschen

Pratika Elektro-mechanische Öfen

Manuelle Reinigung durch den Bediener.

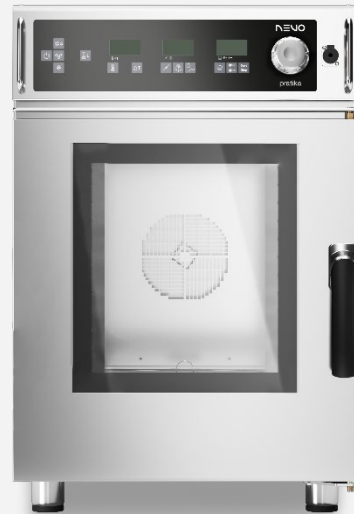
Pratika Touchscreen-Backöfen

Automatisches Waschen mit 3 Intensitäten: weich, mittel und hart
Spülung mit Wasser kann manuell aktiviert und gestoppt werden

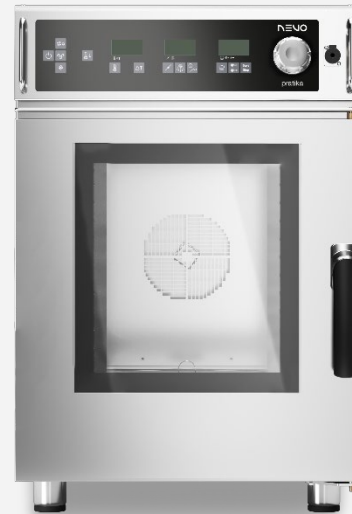
Der Backofen saugt das Reinigungsmittel aus dem Kanister durch den Reinigungsstrohalm. Waschen im offenen Kreislauf.

Reinigungsmittel für automatische Reinigung
optional Reinigungsmittel für manuelle
Reinigung optional

Elektrische Pratika Kompakt



**6
Tablett
s**



**6
Tablett
s**



**10
Tabletts**

GN 2/3

GN 1/1

GN 1/1



Pratika. Kompakt

Pratika Kompact Kombi-Öfen konzentrieren in **nur 52 cm** Breite die **hervorragende Leistung** von Pratika-Öfen.

Die **Bedienelemente an der Oberseite** sind leicht zugänglich und zusammen mit der **Umkehrung der Tür** passt der Ofen auch in die **kleinsten Räume**.

Pratika Kompact. Programmierbare Ofensteuerung



**Hohlraumlüftung Luftfeuchtigkeit
Kerntemperatur**

**R
e
z
e
p
t
b
u
c
h**

**windigkeit
Garen Start/Stopp**

**G
e
b
l
ä
s
e
g
e
s
c
h**



Zeitschaltuhr

Einstellbarer Timer von 1 bis 240 Minuten. Im Unendlichkeitsmodus ist der Kochzyklus kontinuierlich und manuell abschaltbar.



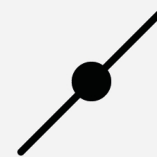
Temperatur

30°- 280°C für Umluft und gemischtes Garen
30°-130°C für Dampfgaren



Rezeptbuch

In den Compact-Modellen können bis zu 99 wiederholbare Kochzyklen gespeichert werden, die an das Personal weitergegeben werden können.



Schornstein

2-stufiges
Dampfabzugsmanagement:
Vollständig offener oder
geschlossener Schornstein



Belüftung

Der **2-stufige Auto-Reverse-Lüfter** verteilt die die Hitze im gesamten Garraum und ermöglicht ein gleichmäßiges Garen.

1 Gebläse in **6 Fächern** Modelle

2 Ventilatoren in **10 Fächern** Modelle



Luftfeuchtigkeit

Die Zufuhr ist **zeitlich begrenzt** und **kann von 20% bis 100% eingestellt werden.**

um die Zartheit des Garguts zu verbessern.



Ein-Punkt-Kernsonde

Der Anschluss der Kernsonde (optional) befindet sich auf dem Armaturenbrett.



Tür

Die Türöffnung ist umkehrbar (bei der Bestellung anfragen). Die doppelte Glasöffnung ermöglicht eine bessere Isolierung und eine einfache Reinigung.



Pratika. Waschen

3 Intensitäten

Je nach Kochvorgang können Sie die Intensität von weichem, mittlerem und hartem Waschen wählen.



Qubi





Warum Qubi?

- Hohe Leistung: marktführende Garzeiten
- Benutzerfreundlichkeit
- Einzelportionswaschmittel (Waschmittel + Klarspüler)
- Konnektivität mit TNK App
- Ständig aktualisierte Software
- Stumm
- Präsentation der Meisterklasse

Vergleich des Kochens von Hühnern

6 Bleche Backofen, 16 x 1kg Hähnchen

38min
Rational



34min Qubi



Qubi.
**Ausgezeichnete
Koch- und
Regenerationsfähig
keit**

Ziel

Restaurants - Bauernhöfe - Hotels -
Supermärkte
Gastronomien
Kantinen

Qubi. Produktreihen



**6 Tabletts GN
1/1**

Elektrisch / Gas



**10 Tabletts GN
1/1**

Elektrisch / Gas



20 Tabletts GN 1/1

Elektrisch / Gas



Cosmo ist die **Wi-Fi-Technologie**, mit der Sie **um TNK-Geräte** in der Küche **anzuschließen** und **sie aus der Ferne zu überwachen**.

Warnung bei abnormalem Betrieb.

Prädiktiver Dienst.

Software-Update.

Planung des Arbeitszyklus per Fernzugriff.

Konsultation und Download von **HACCP-Berichten**.

Qubi ist ein Cosmo Hub

Qubi kann die Funktion des Cosmo Hubs übernehmen und ermöglicht den Anschluss von digital gesteuerten Coldline-Kühltischen und -schränken.





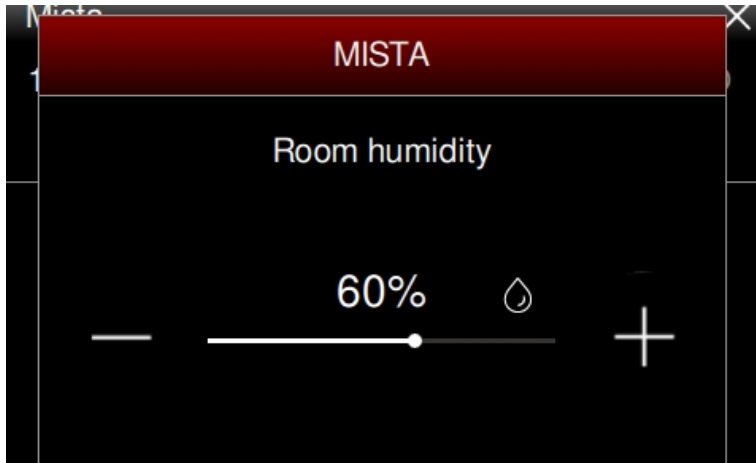
2

Doppelter Dampfausgleich

Ausgewogene Kombination von **direktem und indirektem Dampf** die erhebliche Vorteile bietet:

- Trockener und gasförmiger Dampf erzeugt knusprige Außenflächen und weiche Innenseiten
- Hohe Präzision und Einhaltung des eingestellten Feuchtigkeitsprozentsatzes
- Konsistente Mikroregelungen
- Kochstabilität und Feuchtigkeit = hervorragendes Garen auch bei niedrigen Temperaturen
- Geschwindigkeit der Dampferzeugung
- Keine geschmackliche Kontamination zwischen Lebensmitteln
- Geringerer Energieverbrauch, um den Heizkessel warm zu halten

Management der Luftfeuchtigkeit



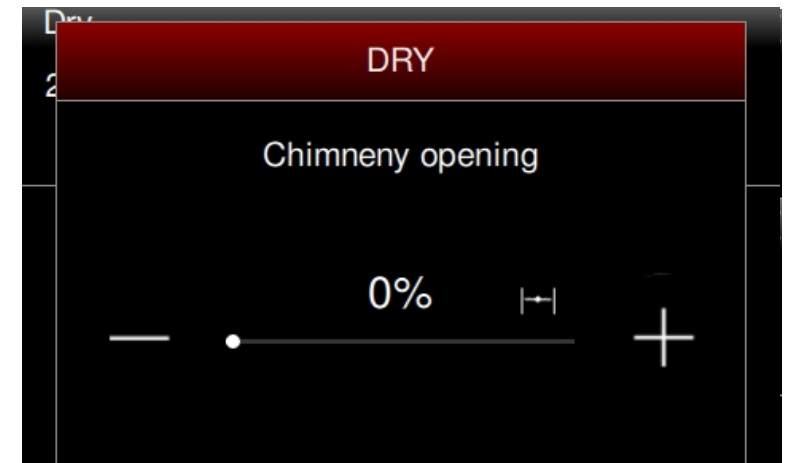
Rezept-Editor

Prozentuale Luftfeuchtigkeit festgelegt durch den Rezepteditor während des **Kochens** oder während der Erstellung eines **neuen Programms**.



Manuelle Befeuchtung

Verdampfen Sie mit der **Icon-Taste** auf dem Laufbildschirm. Dauer: 5 Sekunden.



Schornsteinöffnung

Automatisches Schornsteinmanagement für gemischtes Kochen. **10 manuelle Öffnungsstufen** zur Verwaltung der Menge der von Lebensmitteln beim **Trocknen**

abgegebenen
Feuchtigkeit.

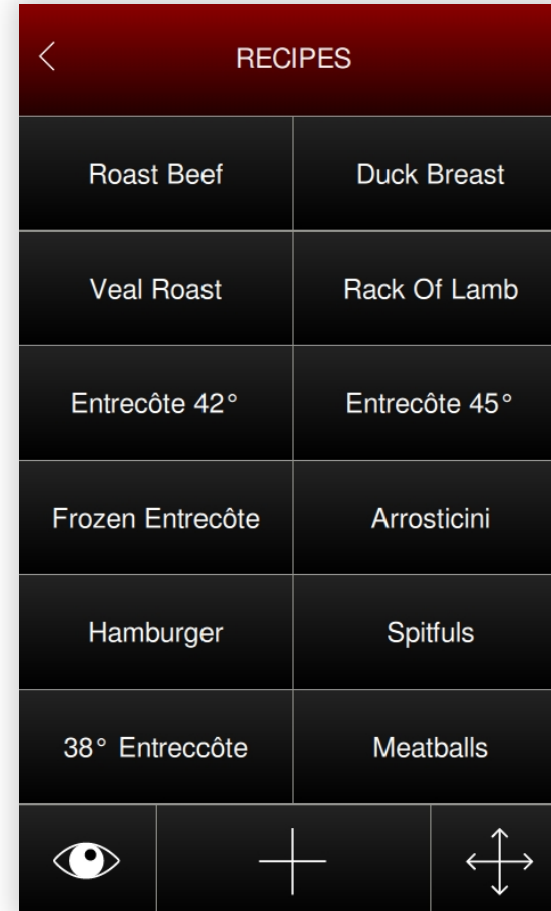


Rezeptbuch

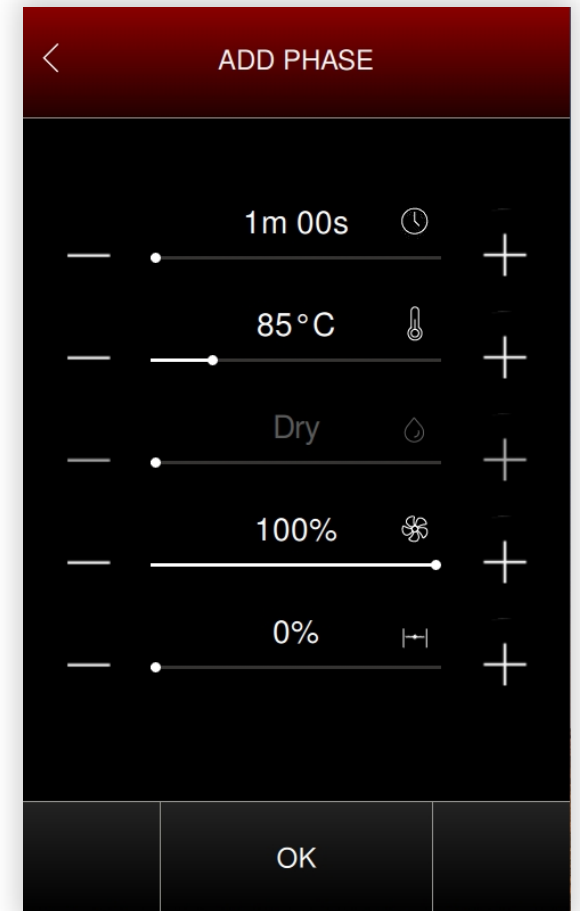
Qubi bietet eine breite Palette von Kochzyklen, die von Nevo Corporate Chefs perfektioniert wurden.

Jeder Kochzyklus kann individuell gestaltet werden.

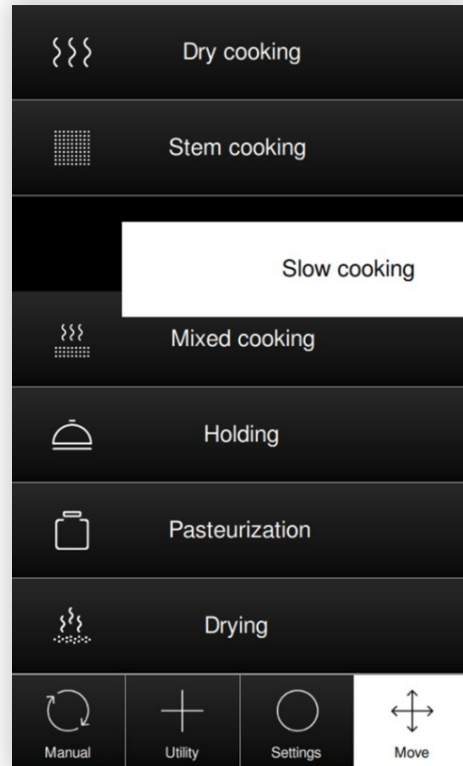
Mit jedem Software-Release erhalten die an Cosmo angeschlossenen Backöfen ein Update mit den neu veröffentlichten Programmen.



Rezept-
Bildschirm

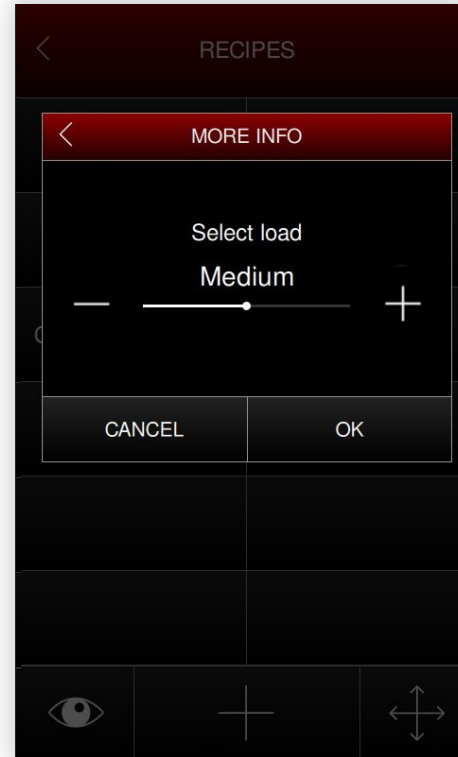


Rezept-
Editor



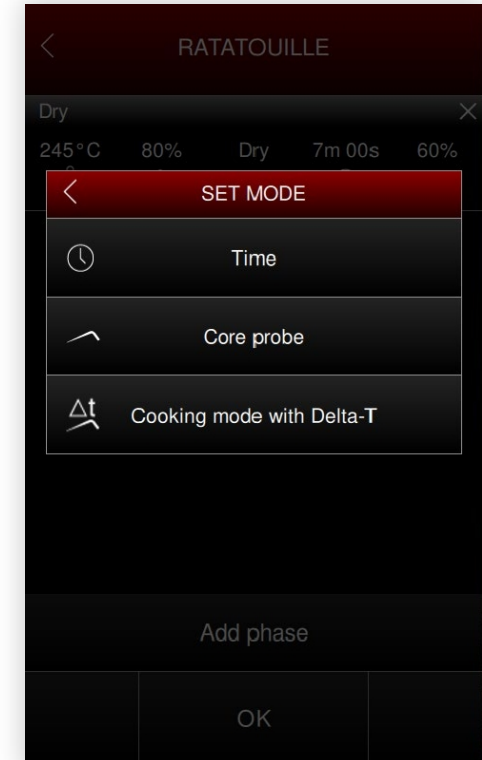
Individuelles Display

Die Position der Funktionstasten und der Rezepte kann vom Bediener individuell angepasst werden.



Laden Sie

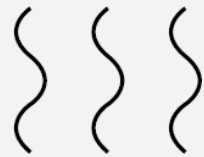
Stellen Sie zu Beginn jedes Rezepts die Menge der zu kochenden Elemente.



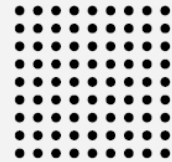
Garen-Modus

Legen Sie für jedes Rezept/jede Phase den Kochkontrollmodus fest: Zeit, Kernfühler oder Delta T.

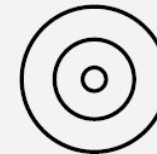
Qubi. Funktionen zum Kochen



**Trocken
KochenDampfgaren**



**Gemis
chtes
Kochen**



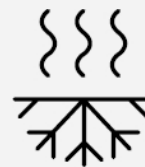
Pasteurisierung



Multilevel



Dessikation



Regenerierung



Fertigstellung



Wartung



Trockenes Garen Dampfgaren Mischgaren

Temperaturbereich **30°-300°C**.

Ideal zum Umluftgaren, Braten oder Frittieren von frischen oder gefrorenen Lebensmitteln.

Durch den Kessel erzeugter **direkter und indirekter Dampf**, der das Dünsten, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fisch und Fleisch bei niedrigen Temperaturen ermöglicht, wobei die organoleptischen

Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben.

Programm zur Kombination von
Trockenkochen und Dampf.

Qubi unabhängig
steuert das Öffnen und Schließen
des Schornsteins, um stets die
gewünschte Feuchtigkeit im
Garraum zu gewährleisten.



Langsam kochen

Das Garen bei niedriger Temperatur, vakuumiert oder ohne Beutel, verstärkt den Geschmack, die Farbe und die Textur von Lebensmitteln und macht selbst die **härtesten Stücke** weich.

1

Erzeugt eine feine Bräunung und bewahrt den Saft des Fleisches.

2

Langsam
kochen

Der Garvorgang ist beendet, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.

3

Reifung

Verlängerung der Kochzeit durch Festlegung der Temperatur in der Kammer. Nicht geeignet für Lebensmittel, die nicht angebraten werden (kein Roastbeef).



Delta T Kochen

Die Lösung für das Garen **von großen Stücken faseriger und zäher Lebensmittel** mit **minimalem Gewichtsverlust** aufgrund des geringen Temperaturunterschieds zwischen der Kammer und dem Lebensmittelkern.

1

Der Benutzer bestimmt den Unterschied zwischen der in der Kammer gemessenen Temperatur und der im Kern des Lebensmittels. Je kleiner die Differenz, desto länger die Garzeit.

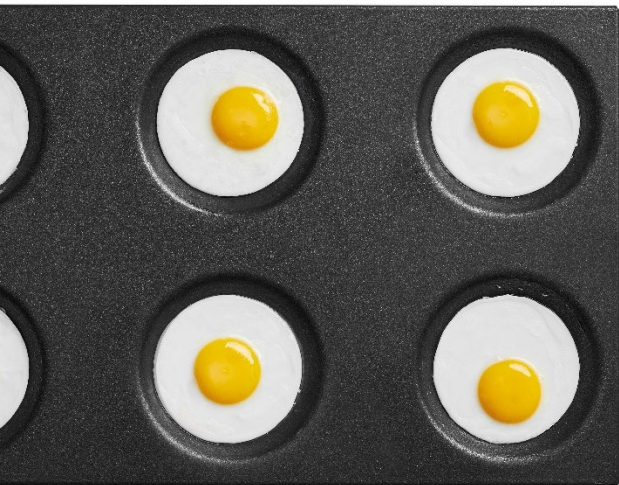
Der Garvorgang ist beendet, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.

2

Maturazione

Verlängerung des Brennvorgangs durch Festlegung der Kammertemperatur.

Geeignet zum Kochen von Eintöpfen.

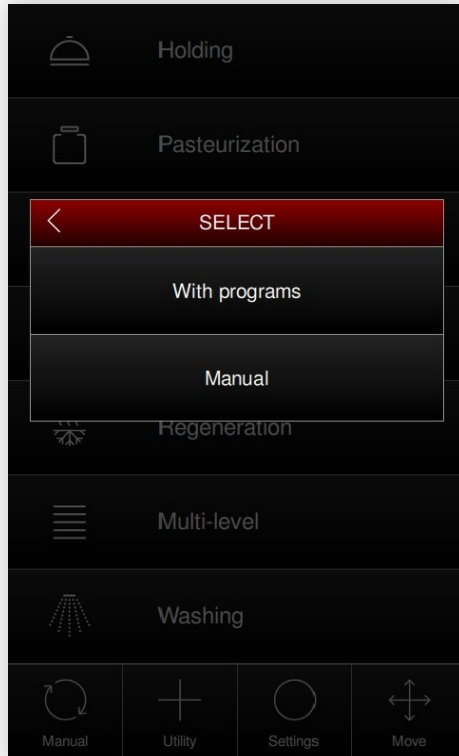


Multilevel

Lebensmittel, die das gleiche Kochklima haben, können gleichzeitig gegart werden. Das Garen von Speisen in einem gemischten Korb ermöglicht eine Optimierung der Zubereitungs- und Servierzeiten, während das fortschrittliche Belüftungssystem eine Verunreinigung der Aromen verhindert.

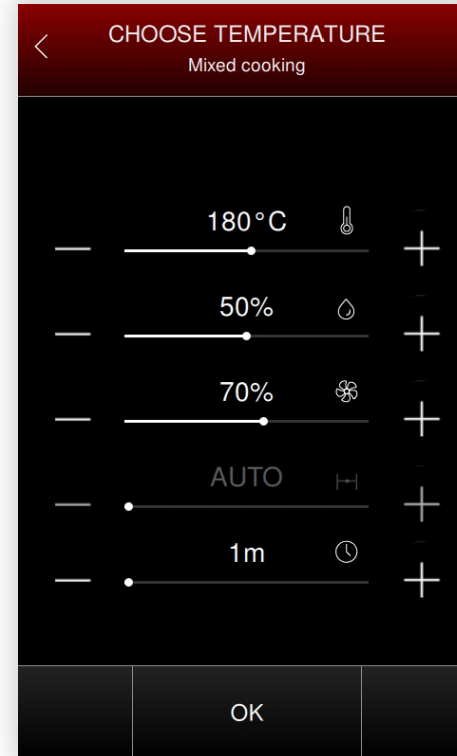


Multilevel mit Programmen

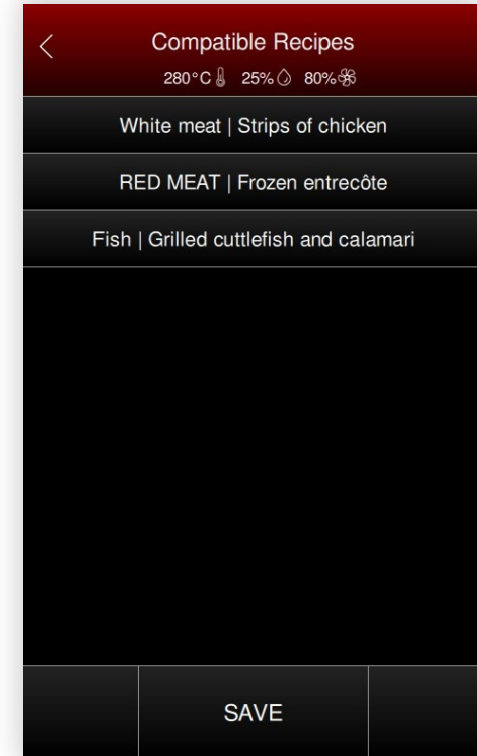


Garen-Modus

Mit Programmen erstellen Sie sonden- oder zeitgesteuerte Körbe. In der Anleitung bestimmen Sie das Klima und die durchschnittliche



Backzeit der einzelnen Etagen.



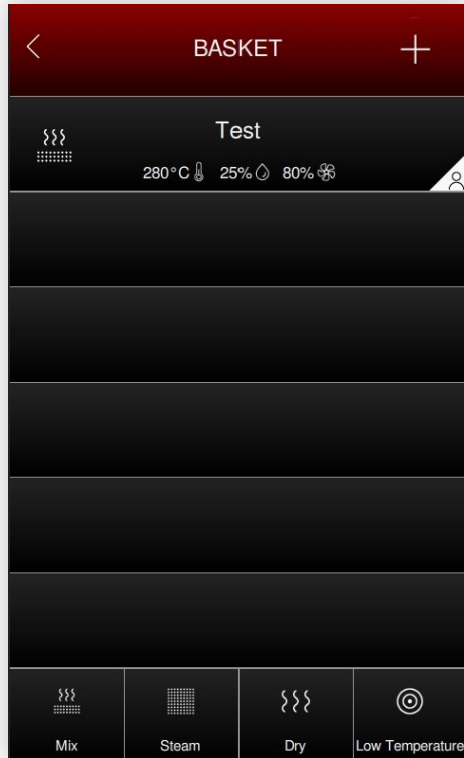
Auswahl des Klimas

Stellen Sie das Klima, in dem Sie kochen oder regenerieren möchten, anhand von Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung ein

Kompatibilität

Qubi filtert kompatible Rezepte und schlägt diejenigen vor, die für das eingestellte Kochklima geeignet sind.

Multilevel mit Programmen



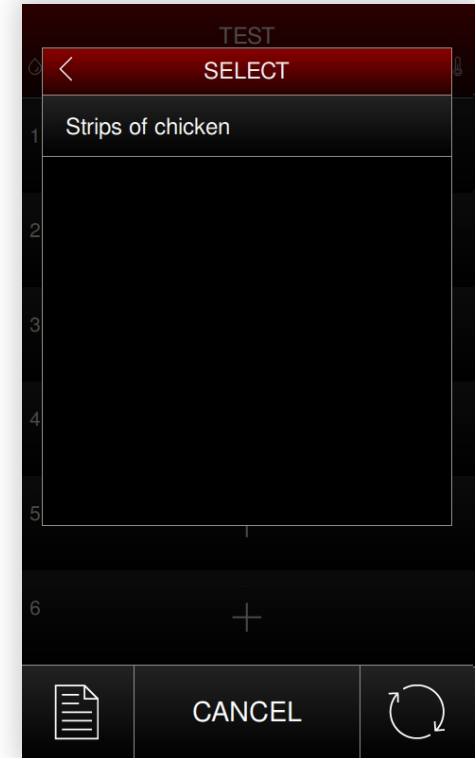
Gespeicherter Korb

Nach dem Speichern steht der Korb immer zur weiteren Verwendung zur Verfügung.



Warten

Verfügbare Kochstufen.
 Qubi 6 Bleche = 6 Stufen
 Qubi 10 Tablett = 10 Stufen
 Qubi 20 Tablett Multilevel nicht



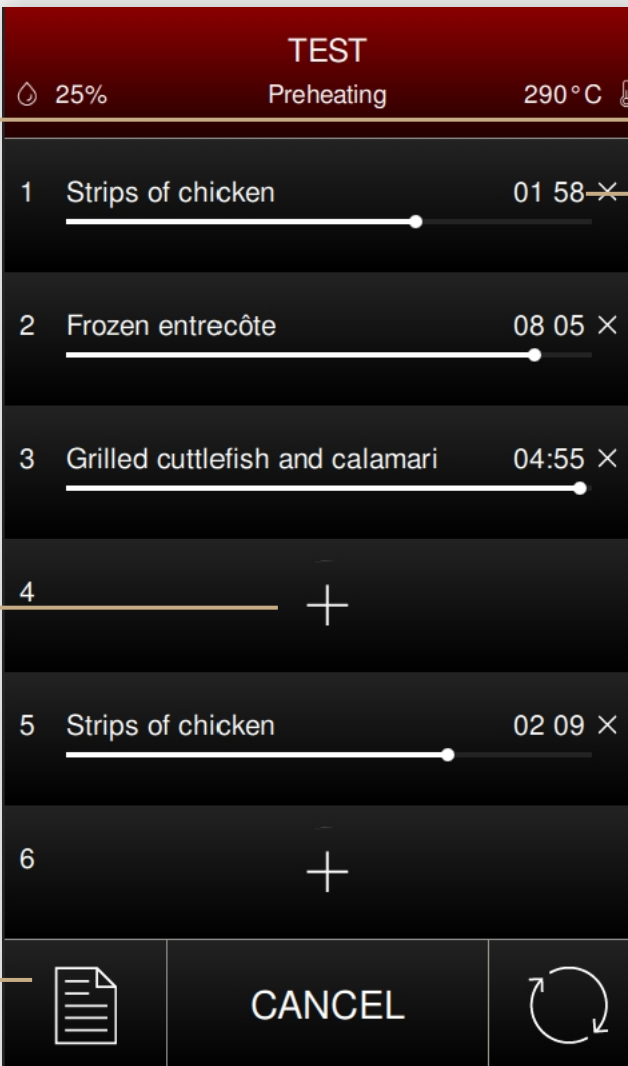
verfügbar.

Kochen

Jedem eingegebenen Topf ist das entsprechende Rezept unter Berücksichtigung der Positionierung im Ofen zuzuordnen.

Multilevel mit Programmen

Raumklima und Kochmodus



Kochzeit

Der Balken zeigt die verbleibende Garzeit an. Wenn die Tür häufig geöffnet wird, wird die Garzeit von Qubi geändert.

Hinzufügen von Rezepten Möglichkeit des Hinzufügens von Rezepten im Arbeitsablauf auf der Grundlage des verfügbaren Racks

Garen beendet

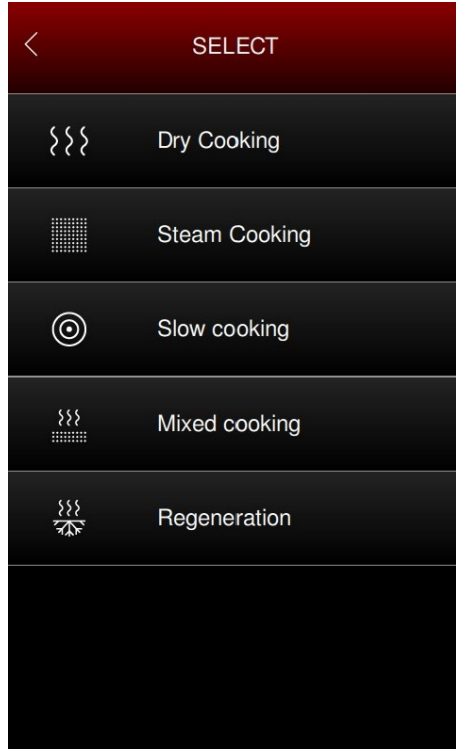
Ein akustisches Signal meldet, dass der Garvorgang beendet ist. Fahren Sie dann fort, das Rezept zu löschen

Kompatible Rezepte

Hinzufügen oder Löschen von kompatiblen Rezepten

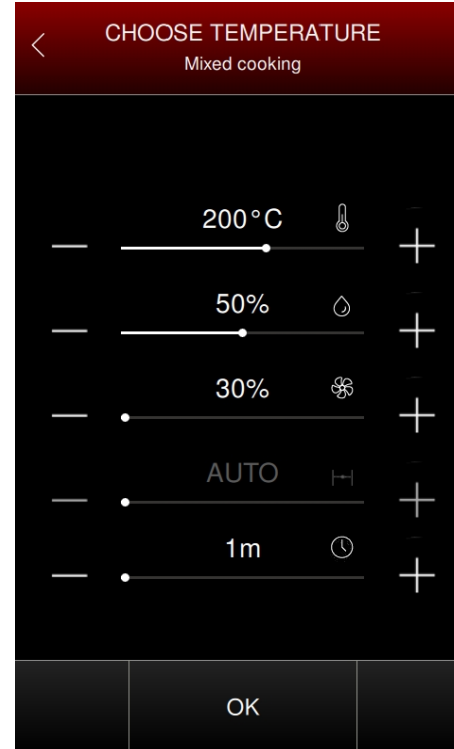
**Bildschirmanzeige
des klassischen
Laufsports**

Manuell mehrstufig



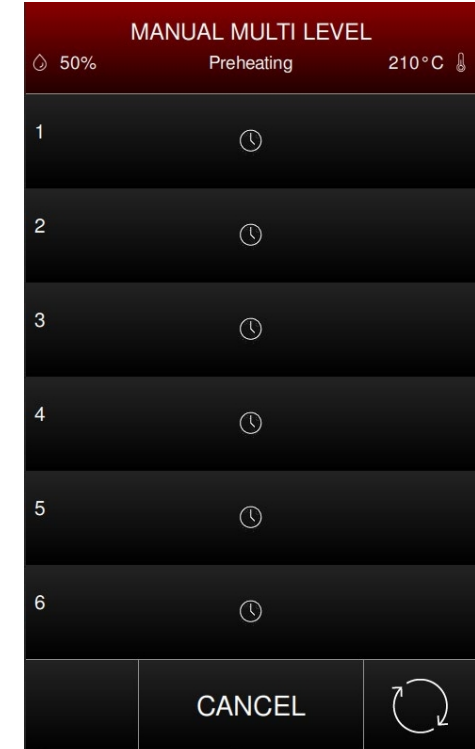
Garen-Modus

Wählen Sie die gewünschte Art des Garens.



Auswahl des Klimas

Stellen Sie das Klima und die durchschnittliche Garzeit für jede Stufe ein.



Last und Zeit

Die Bleche in den Garraum stellen und stellen Sie den Timer für jede Stufe ein.



Austrocknung

Dehydriert Lebensmittel durch Entfernen die darin enthaltenen Flüssigkeiten. Die Aromen werden intensiviert und die Haltbarkeit wird verlängert.



Pasteurisierung

Es ist **notwendig, die Sonde zu verwenden** um die Behandlung zu zertifizieren. Im Falle der LTLT-Pasteurisierung (niedrige Temperatur, lange Zeit) fügen Sie einen Zeitschritt hinzu,



Wartung

wenn die Kerntemperatur erreicht ist, indem Sie T-Kammer = T-Kern.

Fertiggerichte können bei der **Serviertemperatur** gelagert werden, indem der optimale Feuchtigkeitsgehalt festgelegt wird. Kernfühlersteuerung für höhere Genauigkeit.



Fertigstellung

Halbfertige Produkte können bei einer Temperatur von ca. **270°C** überbacken oder gegrillt werden.



Regeneration

Schockgekühlte oder tiefgefrorene **Fertiggerichte** werden auf Serviertemperatur regeneriert. Empfohlene Kammertemperaturen von etwa **170°C** mit perforierten Schalen.



Qubi. Waschen

3 Intensität

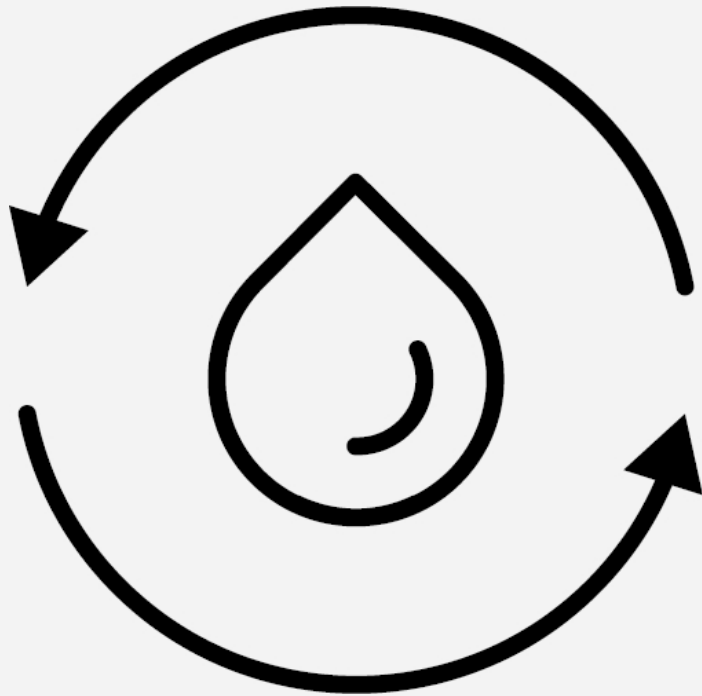
Qubi verwaltet selbstständig die Waschhäufigkeit und empfiehlt je nach Arbeitszeit und Verschmutzungsgrad, ob ein **weicher**, **mittlerer** oder **harter** Waschgang durchgeführt werden soll.

Weich 24 L Wasser, 1 Portion Reinigungsmittel

Mittel 45 L Wasser, 2 Portionen

Reinigungsmittel **Hart** 54 L Wasser, 2 Portionen

Reinigungsmittel



Waschen im geschlossenen Kreislauf

Die Umlaufreinigung ermöglicht hohe Wassereinsparungen und den Einsatz geringerer Mengen an Reinigungsmitteln.

Qubi Clean arbeitet mit minimalem Wasserverbrauch sowohl beim Waschen als auch beim Spülen.



Qubi clean. Reiniger und Entkalker

Einzeldosis-Waschmittel

Jeder Waschgang ist mit 1 oder 2 Monodosen Waschmittel verbunden. *Qubi Clean* vermeidet Waschmittelabfälle und reduziert die Umweltbelastung. (10 Einzeldosen Reinigungsmittel im Lieferumfang enthalten)

Entkalker in einer Dosis

Qubi bietet ein Entkalkungssystem für den Kessel und den Garraum mit dem Garraum unter Verwendung von 1 Einzeldosis Entkalker (optional), der in den Abfluss eingeführt wird. Qubi warnt, wenn es notwendig ist, einzugreifen.

Die Installation eines Wasserenthärterers vor dem Wassersystem wird empfohlen.



Inox-Leinen mit Glanzoberfläche

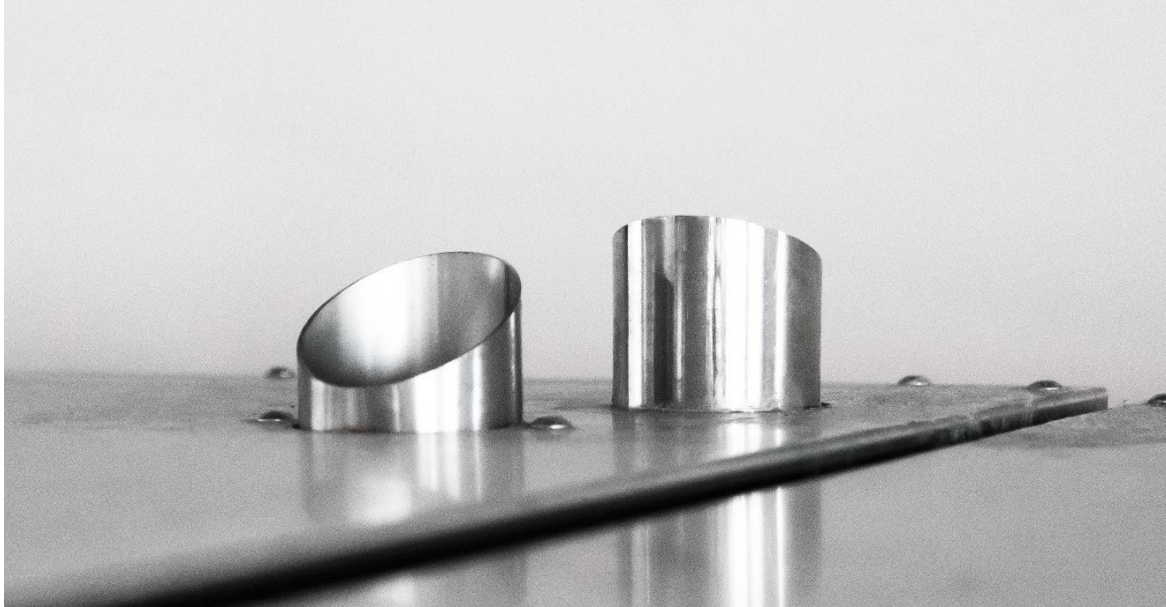
Inox Linen Oberflächen machen die Desinfektionswirkung des Waschmittels wirksamer und erfordern nicht die Verwendung von Klarspüler.



Kernsonde

Ausgestattet mit 3 Messpunkten, misst es die Kerntemperatur von Lebensmitteln mit hoher Genauigkeit.

Es kann auch für Lebensmittel mit geringerer Dicke verwendet werden. Einpunktmodell mit optionalem dünnen Stift zum Vakuumgaren.



Schornsteine

Schornsteine halten den richtigen Druck während Kochen und Regulierung des Feuchtigkeitsgehalts.

2 Qubi Elektrokamine: Kammer und Wanne

3 Qubi-Gas-Kamine: Kammer, Pfanne und Gas



USB-Anschluss

Über den USB-Anschluss ist es möglich, Garprogramme und HACCP-Daten herunterzuladen und die Software zu aktualisieren.



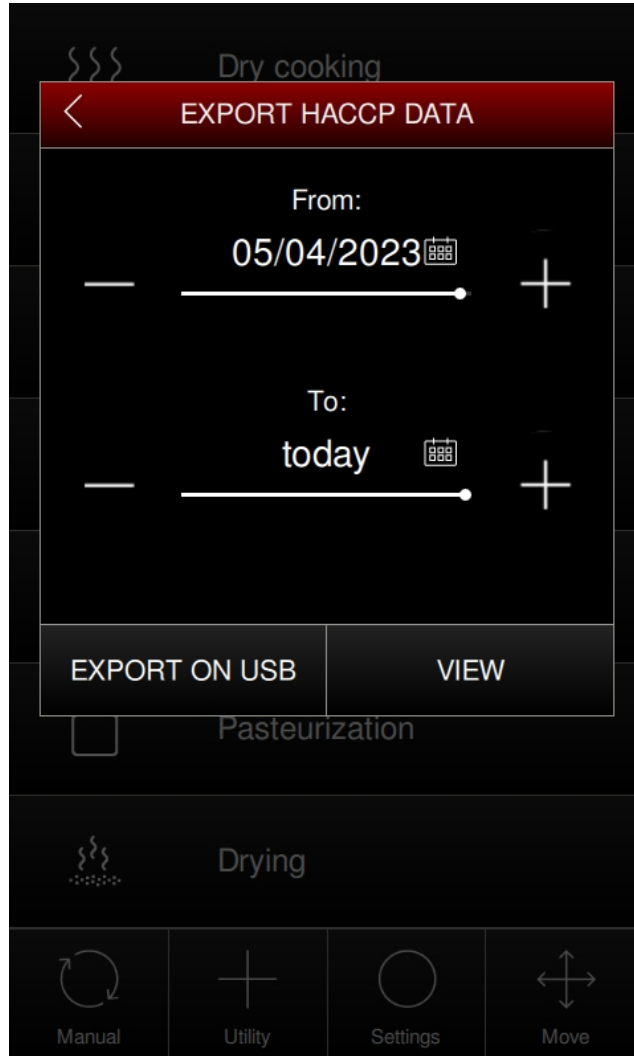
Doppelstufiger Öffnungsgriff

Der **zweistufige Griff** schützt den Bediener beim Öffnen der Tür vor austretendem Dampf.



Tür

Tür mit **inspizierbarer Doppelverglasung** für Reinigungszwecke. Umkehrbare Türöffnung.



HACCP

Online

Die Daten können in der Cosmo App eingesehen und heruntergeladen werden, Bericht wird an die Registrierungs-E-Mail gesendet. Cloud-Datenbank für 12 Monate ohne Kosten.

An Bord

Die Daten können auf dem Display angezeigt und auf einen USB-Stick heruntergeladen werden. Unbegrenzter Speicher.



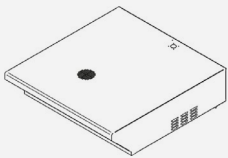
Belüftung

Auto-Reverse-Lüfter mit Einstellstufen von 20 bis 100 Prozent



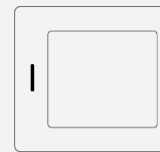
LED-Beleuchtung

Garkammer mit LED-Beleuchtung



Kondenswasserhaube

Der elektrische Qubi kann mit einer **Kondensationshaube** ausgestattet werden. Installation in der Produktions- oder Versorgungsphase



Umkehrung der Türöffnung

Möglichkeit, die Türöffnung umzukehren. Bei der Bestellung anzufragen. Standardöffnung mit Griff auf der linken Seite und Scharnier auf der rechten Seite

Elektrischer Qubi-Stapel-Bausatz



6 + 6 oder 10 + 6

Es ist möglich, eine Kochsäule zu erstellen

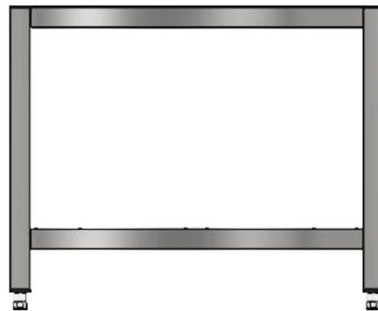
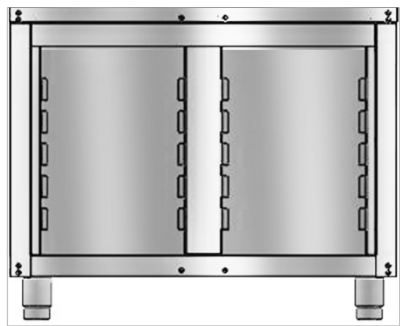
Überlappung von zwei Öfen mit 6 Blechen oder einem Blech

mit 6 Blechen auf 10 Blechen. Höhere Füße (h 12 cm) auf den

Öfen oben angewendet.

Übergroße vordere und seitliche Fußabdeckungen

Qubi steht



Stände

Die Ständer sind mit oder ohne Tablethalter, mit Türen, offen oder mit unterem Fachboden erhältlich.



theNicekitchen™