

PRATIKA

NEVO

4	Die Gruppe the Nice kitchen
8	Das Unternehmen
10	Pratika
12	Pratika touch
16	Garfunktionen
18	Pratika Elektromechanische
20	Garfunktionen
22	Eigenschaften
24	Produktpalette
32	Pratika Kompact
34	Garfunktionen
36	Eigenschaften
38	Produktpalette
40	Backbleche



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, Kühlschränke und Kühlische, Spülmaschinen, neutrale Elemente und vieles mehr. Spitzenleistung und integrierte Software- und Hardwaresysteme 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.



Ihr engster Mitarbeiter

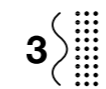
Pratika-Öfen bieten die von den Chefkochs aus aller Welt meistgesuchten 3 Eigenschaften: hervorragende Garergebnisse, einfache Bedienung und konstante Leistung. Die Modelle mit 5 und 10 Blechen mit Touchscreen oder elektromechanischer Steuerung sind für die Gastronomie und Konditorei, mit Gas oder Stromanschluss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





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

3 Garmodi Heißluft,
Dampf oder Kombi



Touchscreen

5-Zoll-Touchscreen

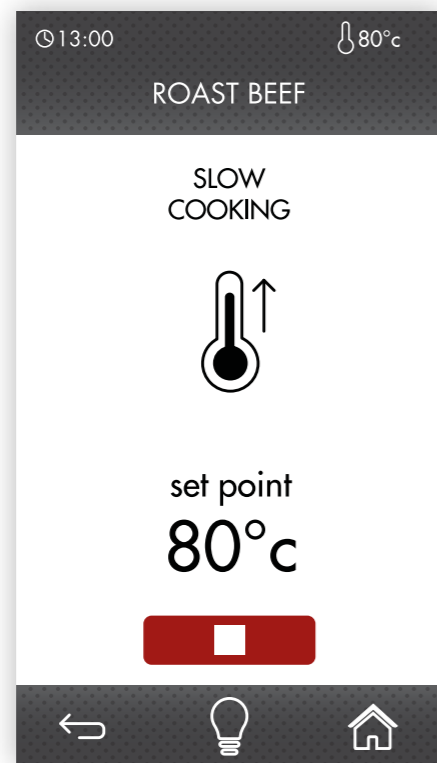


Rezeptsammlung

Veränderbare

Sie haben die Kontrolle

Im manuellen Garmodus ist jede Einstellung die Aufgabe des Chefs. 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.



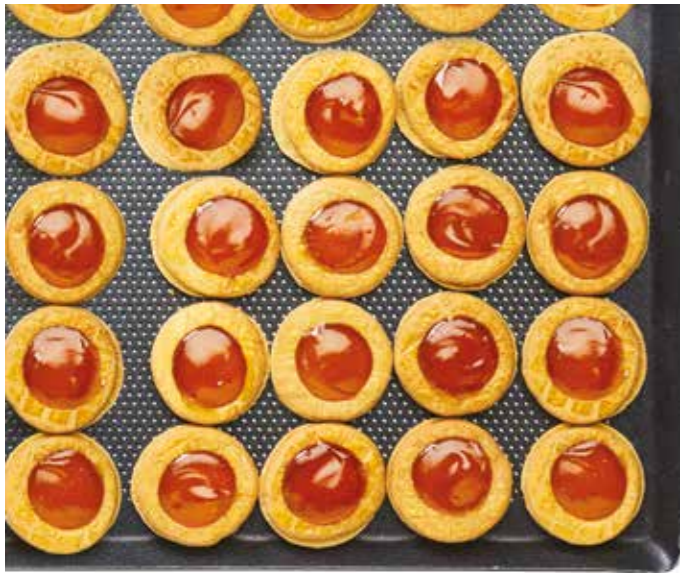
Reinigung

Ein sauberer Ofen steht für Hygiene und Professionalität. Die tägliche Pflege gestattet die Beibehaltung 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.



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



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 Garenden der Speisen bestimmt, während das Einführen der Gerichte ofengesteuert ist.



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



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.



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.



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

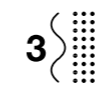
Heißluftgaren
30° - 280°C



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.



Befeuchter

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



Temperatur

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



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 geschickte 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 Dampfreulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C



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 abnehmbaren Rack für Backbleche aus Edelstahl AISI 304 erhältlich, das mit den Gastronomiehaltern GN1/1 und Konditoreihaltern En60x40 kompatibel ist. Abstand 74 mm.



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. Abnehmbare und austauschbare Dichtung.



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.



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.

Pratika-Öfen Touchscreen

**5B
Gas**



**5B
Elektrisch**



**10B
Gas**



**10B
Elektrisch**



Abmessungen - mm

Blecheinschub

Zwischenabstand Bleche

Leistung mit Gasbetrieb

Leistung mit Elektrobetrieb

Versorgung

Ausstattung

L 905 T 845 H 750

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 Tragrost
automatische Reinigung
Einpunkt-Temperaturfühler

L 905 T 845 H 730

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380 - 415 V 3N 50-60 Hz

1 Tragrost
automatische Reinigung
Einpunkt-Temperaturfühler

L 905 T 845 H 1130

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 Tragrost
automatische Reinigung
Einpunkt-Temperaturfühler

L 905 T 845 H 1110

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 Tragrost
automatische Reinigung
Einpunkt-Temperaturfühler

Elektromechanische Pratika-Heißluftöfen

**5B
Gas**



**5B
Elektrisch**



**10B
Gas**



**10B
Elektrisch**



Abmessungen - mm

Blecheinschub

Zwischenabstand Bleche

Leistung mit Gasbetrieb

Leistung mit Elektrobetrieb

Versorgung

Ausstattung

L 905 T 845 H 750

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

L 905 T 845 H 730

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

L 905 T 845 H 1130

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

L 905 T 845 H 1110

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

Elektromechanische Pratika-Kombiöfen

**5B
Gas**



**5B
Elektrisch**



**10B
Gas**



**10B
Elektrisch**



Abmessungen - mm

Blecheinschub

Zwischenabstand Bleche

Leistung mit Gasbetrieb

Leistung mit Elektrobetrieb

Versorgung

Ausstattung

L 905 T 845 H 750

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

L 905 T 845 H 730

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

L 905 T 845 H 1130

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl

L 905 T 845 H 1110

Doppeleinschub

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 Tragrost aus Edelstahl





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 CombiGaren 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.



Befeuchter

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.



Rezeptammlung

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



Dreiwertiger

3 Garmodi: Heißluft-, Dampf und combiGaren.

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.

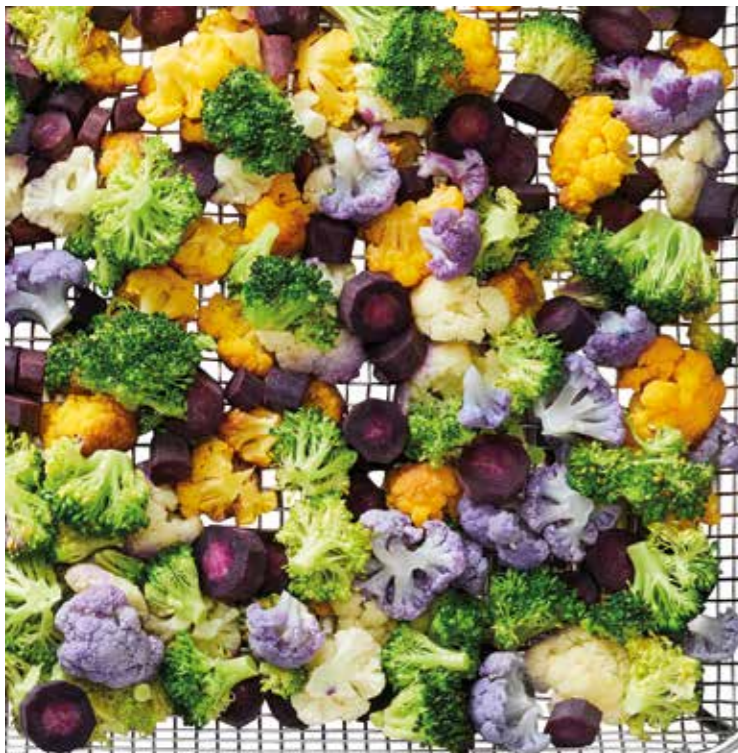
Temperaturbereich: 30°-280°C



Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die geschickte 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.

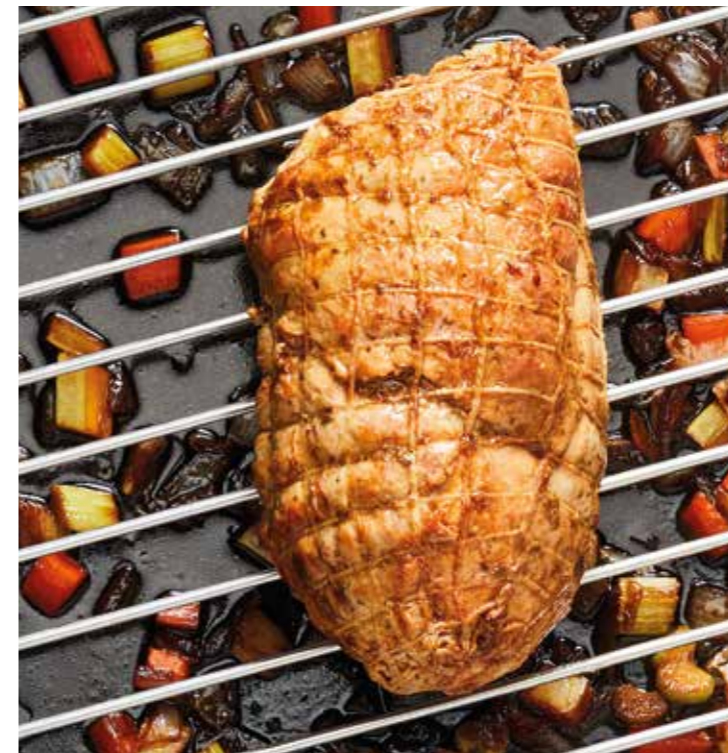
Temperaturbereich: 30°-280°C



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.

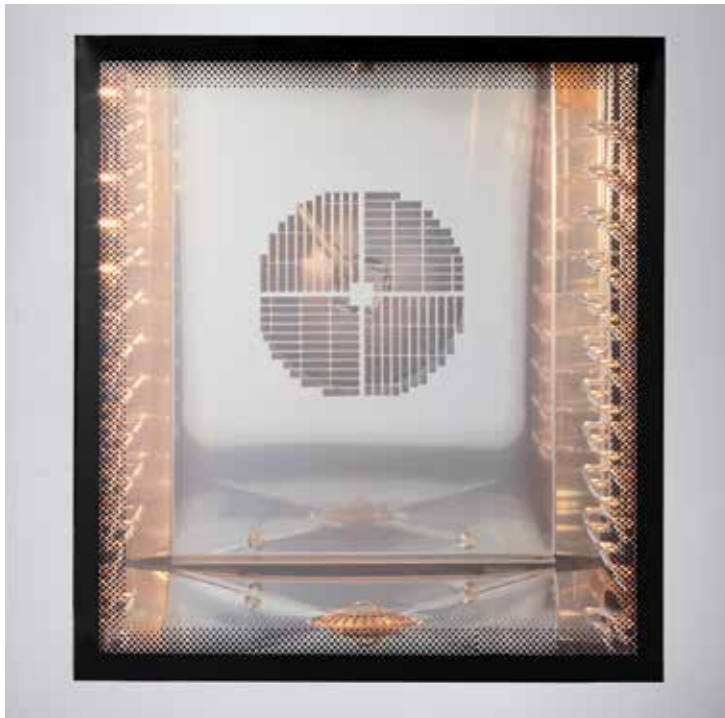
Temperaturbereich: 30°-130°C



Garen mit Temperaturfühler und Delta T

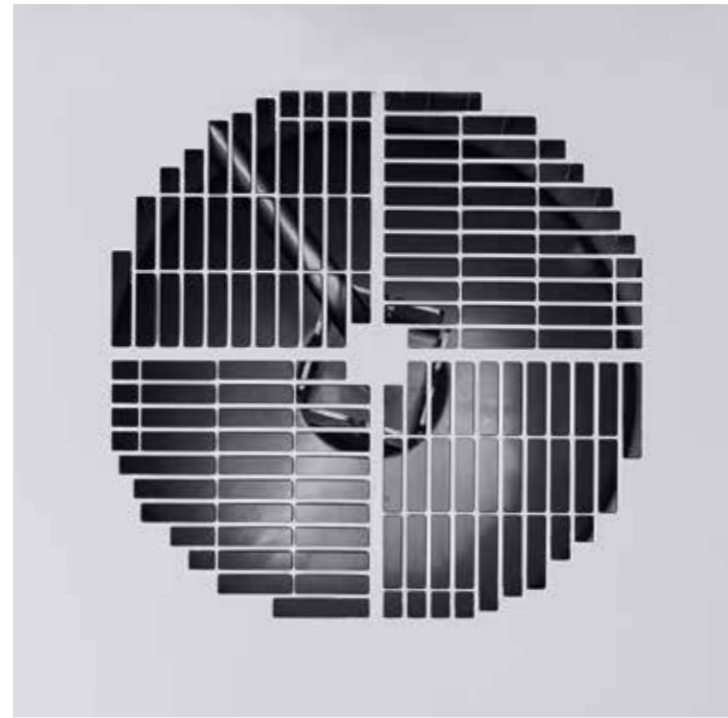
Der Einsatz des Temperaturfühlers ist besonders beim langsamen Garen großer Stückgrößen empfehlenswert. Die Funktion Delta T sorgt für einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Kern des Lebensmittels und dem Garraum. Das Ergebnis ist ein geringerer Gewichtsverlust sowie saftige und schmackhafte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

Temperaturbereich: 30°-280°C



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.



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.



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.



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 GN1/1 - GN/2/3 kompatibel Abstand 60 mm.

Pratika Kompact

6B
GN 2/3



6B
GN 1/1



10B
GN 1/1



Abmessungen - mm

L 517 T 715 H 770

L 517 T 925 H 770

L 517 T 890 H 1010

Pfannengröße

GN 2/3

GN 1/1

GN 1/1

Zwischenabstand Bleche

60 mm

60 mm

60 mm

Leistung mit Elektrobetrieb

6,4 kW

7,9 kW

15,7 kW

Versorgung

380-415 V 3N 50/60 Hz

380-415 V 3N 50/60 Hz

380-415 V 3N 50/60 Hz

Ausstattung

1 Tragrost aus Edelstahl

1 Tragrost aus Edelstahl

1 Tragrost aus Edelstahl

Varianten

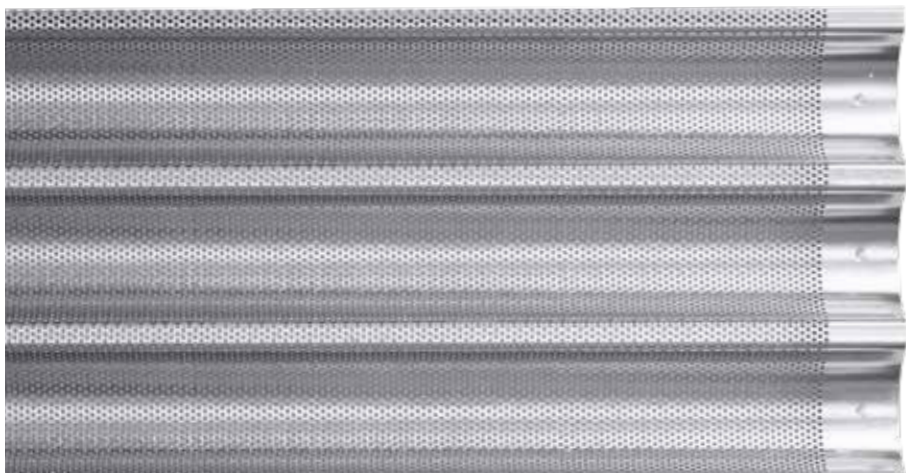
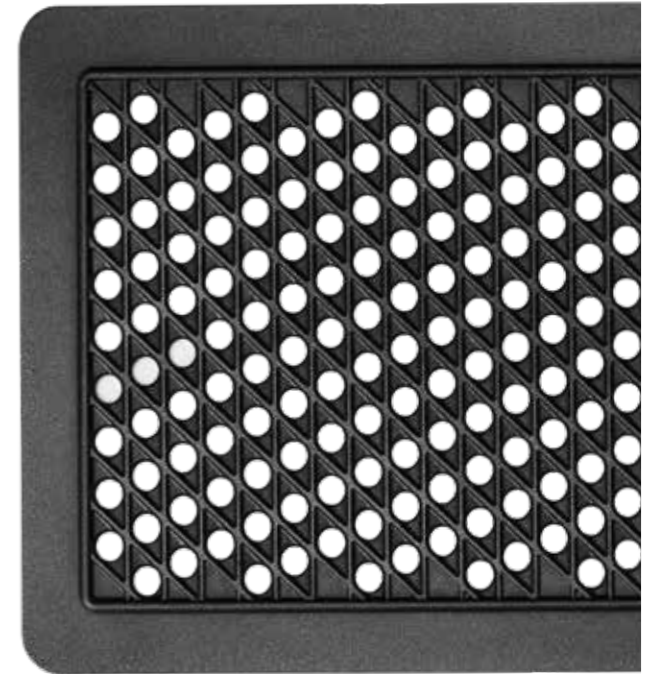
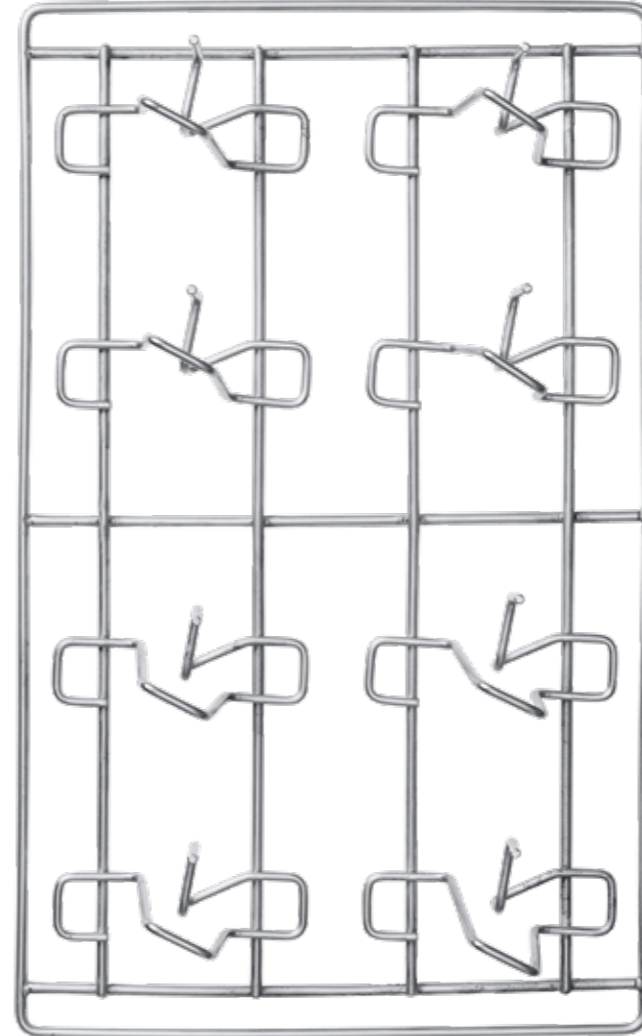
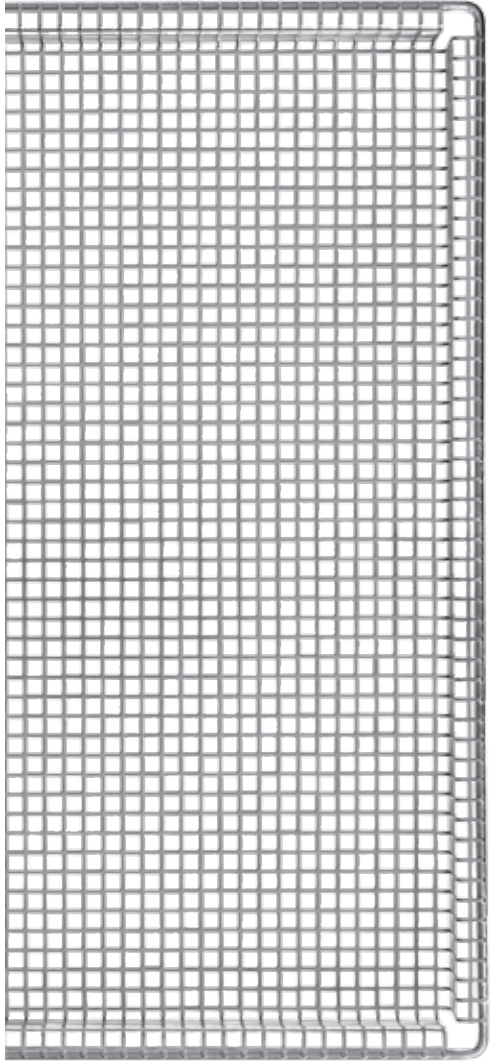
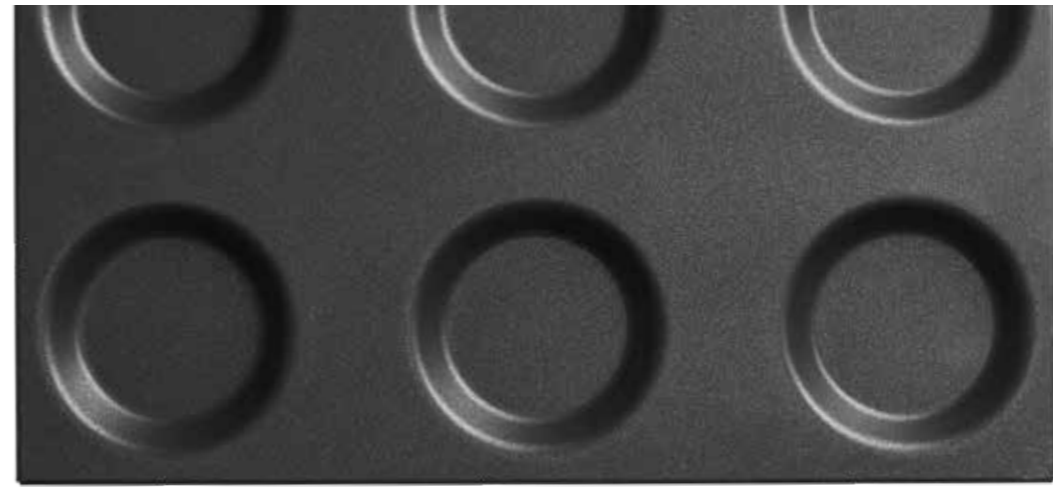
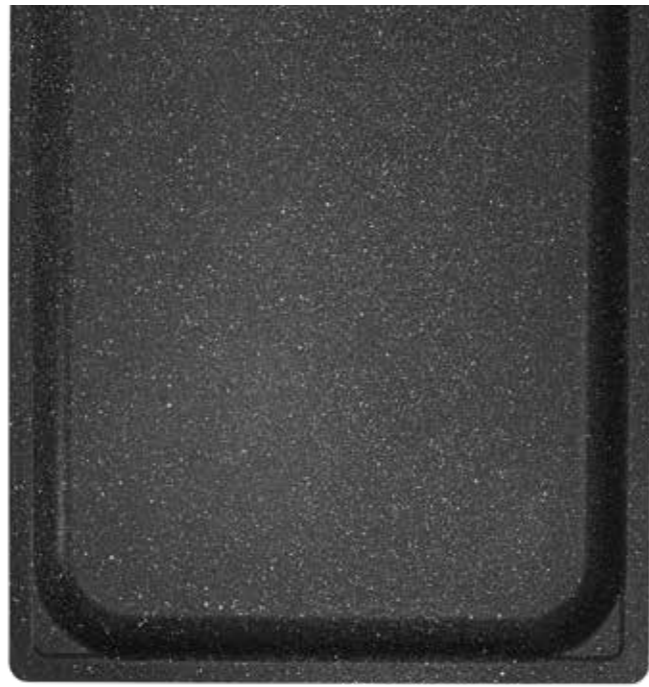
Reinigung

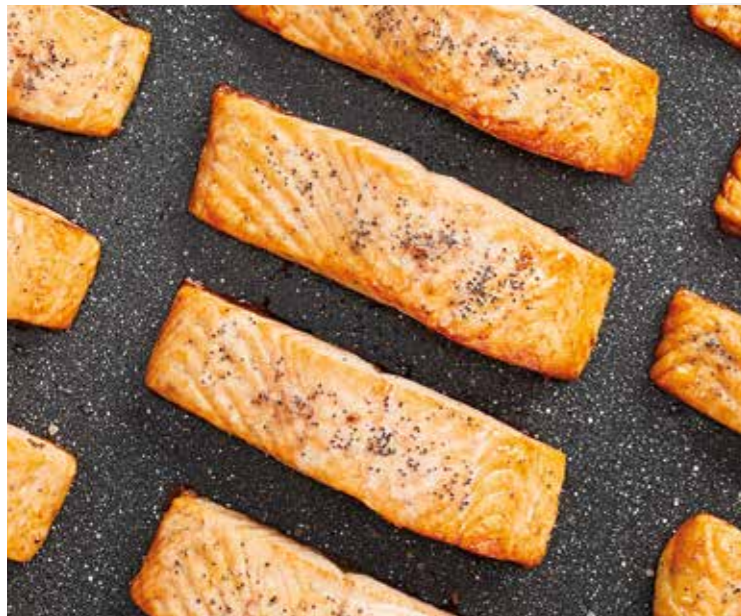
Reinigung

Reinigung



Backbleche





Marmoriert Blech



Modell
TP GN 1/1

Für
Pizzen, Kekse, Brioches, Brot



Blech für Baguettes



Modell
TB GN 1/1 4P

Für
Baguettes, Brot,
Tiefkühlprodukte



Blech für Eier



Modell
TF GN 1/1

Für
Ömelettes, Spiegeleier, Eierkuchen,
kleine Pizzen



Mikroperforiertes Blech mit Antihafbeschichtung

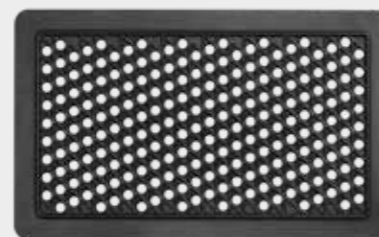


Modell
TMA GN 1/1

Für
Hefeteigprodukte



Lochblech zum Grillen



Modell
TV GN 1/1

Für
Fleisch, Hähnchen, Fisch



Lochblech



Modell
GF GN 1/1

Für
Dampf-, Vakuumgaren,
TK-Produkte



Blech mit Teflonbeschichtung

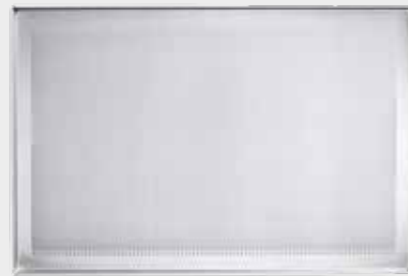


Modell
TAS GN 1/1

Für
alle Speisen



Konditoreiblech



Modell
TAM 60402

Für
Kekse und Bröches



Blech aus Edelstahl



Modell
TI GN 1/1

Für
alle Speisen



Nevo

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

Modular Professional S.r.l. behält sich das Recht vor,
jederzeit und ohne Vorankündigung Verbesserungen an den
in diesem Katalog aufgelisteten Produkten vorzunehmen



theNicekitchen™