

QUBI

NEVO

4	Die Gruppe the Nice kitchen
8	Das Unternehmen
10	Qubi
14	Garfunktionen
28	Reinigung
30	Cosmo
32	Technologie
34	Produktpalette
36	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.



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 Kunden.

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.



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, die somit für unbeschwerte Arbeitsabläufe sorgen.



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.



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.



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.



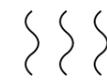
Qubi mit Cosmo vernetzt

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.



Garfunktionen

Die Programmierung ist das Geheimnis, das zum Erfolg führt. Aus diesem Grund bietet Qubi optimierte Garzyklen, welche die Qualität jeder Speise verbessern und einen exzellenten Arbeitsablauf ermöglichen.



Dry-Garen



Dampfaren



Kombigaren



**Langsam
Garen**



Mehrstufig



Trocknung



Regeneration



Finishing



Pasteurisierung



Warmhaltung

Dry-Garen

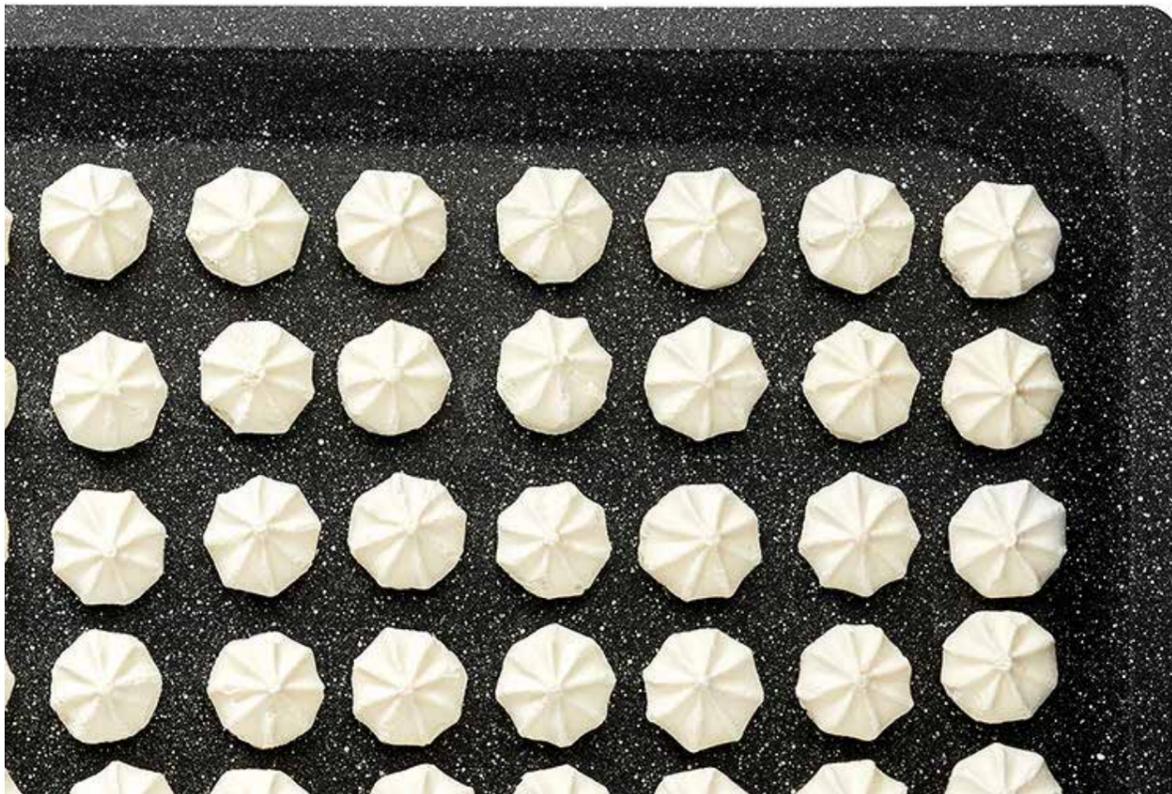
Mit dem Dry-Programm kann man frische oder tiefgekühlte Lebensmittel heißluftgaren, braten, grillen und frittieren. Temperaturbereich 30°-300°C.

Intensive Wärme

Das Design des Racks für Backbleche, die Anordnung der Heizelemente und die dynamische Belüftung verteilen die Wärme und sorgen für eine hervorragende Gleichmäßigkeit. Das Gargut gart auch bei voller Auslastung mit gleicher Intensität, ganz unabhängig von der Blechposition.

Die richtige Zartheit

Durch die Steuerung des Dunstzugs - in 10 Öffnungsstufen - kann im Garraum ein Teil der vom Produkt abgegebenen Feuchtigkeit beibehalten werden. Speisen, die ein warmes und trockenes Klima voraussetzen, profitieren von kleinen Feuchtigkeitsanteilen, damit sie auch weiterhin weich und zart bleiben.



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.

Sofort einsatzbereit Double Steam Balance

Das Kurzzeit-Dampfgaren profitiert von der Technologie *Double Steam Balance*, die den Garraum bereits beim Vorheizen mit Dampf sättigt. Die Speisen werden von einem idealen Klima umhüllt und ganz nach den Vorgaben des Chefkochs gegart.

Präzision und Stabilität

Durch die ausgewogene Kombination von direktem und indirektem Dampf des Boiler ist eine hohe Präzision und Stabilität der Temperatur und Feuchtigkeit möglich. Beim Schongaren mit einer Temperatur unter 100 °C regelt eine hochfeine Dampferstäubung das Garklima.

Zartes, fettloses Garen

Dampfgegart Speisen behalten ihre natürliche Zartheit ohne Zugabe von Fett bei und sind daher ideal für gesunde, kalorienarme Zubereitungen. Dampf ist besonders schonend. Es hebt die Farben von Gemüse hervor und behält die Nährstoffe bei, die sich sonst beim Kochen im Wasser auflösen und verloren gehen. Fleisch und Fisch bleiben wunderbar zart und verlieren keine Proteine, so dass die Produkte ihren Nährstoffgehalt unverändert beibehalten.



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.

Hochfeine Dampferstäubung

Die Speisen verlieren dank der sanften und hochfeinen Dampferstäubung auch beim Hochtemperaturgaren nicht ihren Feuchtigkeitsgehalt. Der Prozentsatz der eingebrachten Feuchtigkeit wird vom Chefkoch gesteuert, der auch während des Garablaufs den Sollwert ändern kann.



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.

Braten, langsames Garen, Reifen

Qubi führt alle notwendigen Schritte durch, um köstliches Fleisch in voller Autonomie zu kochen. Die anfängliche Röstung erzeugt eine knusprige, goldene Schicht und hält die Säfte des Fleisches zurück. Sobald Brühen oder Saucen hinzugefügt werden, setzt Qubi das schonende Garen bei niedriger Temperatur fort, sodass in Kombination mit der abschließenden Reifung selbst die härtesten Fleischstücke weicher macht.

Garvorgang Delta T

Die ideale Garlösung auch faseriger und zäher Speisen. Dank des Temperaturunterschieds zwischen Garraum und Lebensmittelkern können außergewöhnlich hochwertige Kochgerichte und Brühen mit einem Minimum an Gewichtsverlust zubereitet werden. Nach dem Garablauf reifen die Gerichte weiter.

Vakuulgaren oder Garen „en plein air“

Mit Qubi können Lebensmittel im Vakuum oder ohne Beutel gegart werden. Die bequemste und wirksamste Lösung ist je nach Produkteigenschaften und Produktionszyklus auswählbar.



Mehrstufig

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

Große Handlungsfreiheit

Die einfache Bedienung macht den mehrstufigen Qubi-Ofen zur ultimativen Waffe für effizientes Arbeiten in Cook&Chill, für schnelles Finishing und Regenerationen unter Einhaltung der Servierzeiten.

Mehrstufiges Garen im Handmodus

Man kann für jede Stufe eine unterschiedliche Garzeit einstellen oder den Fühler verwenden, um die Kerntemperatur zu überwachen. Qubi meldet, wenn das Zyklusende erreicht wurde.

Erstellen Sie einen neuen Basket

Qubi filtert die kompatiblen Rezepte und schlägt all die vor, die sich für den gewählten Garmodus eignen. Die gewählten Programme können nach dem bestmöglichen Arbeitsschema sortiert werden. Der gespeicherte Basket ist im Menü immer verfügbar.

Energieeinsparung

Mit mehrstufigem Garablauf kombinierte Produktionszyklen sparen Energie und nutzen die gesamte Kapazität aus. Nach dem Garen kann mit dem Schockfrostern oder Tiefkühlen fortgefahren werden.

Intelligentes mehrstufiges Garen

Qubi ändert automatisch die Garzeit jeder Stufe, sobald während der Arbeitsabläufe die Tür geöffnet wird.



Trocknung

Lebensmittel werden durch den Entzug Ihres Flüssigkeitsgehalts dehydriert. Die Aromen werden verstärkt und die Haltbarkeit verlängert.

100%-ige Trocknung

Getrocknete und zerhackte Gewürzkräuter, Gemüse, Pilze und weniger edle Fleisch- und Fischteile verwandeln sich in schmackhafte Würzmittel und Brühen. Die vollständige Beseitigung des Flüssigkeitsgehalts verlängert die Haltbarkeit und schließt das Risiko eines Bakterienwachstums aus.

Partielles Dehydrieren

Durch einen teilweisen Entzug des Feuchtigkeitsgehalts können schmackhafte und feine Rezepte sowie Halbfertigprodukte zubereitet werden. Confit-Gemüse und -früchte dehydrieren in wenigen Stunden und verstärken den Geschmack Ihrer Gerichte.

Kombination von Faktoren

Der prozentuale Feuchtigkeitsentzug ist das Ergebnis einer richtigen Kombination aus Lüftungsintensität sowie Steuerung von Dunstabzug und Temperatur. Sollwerte, die in jeder Phase des Programms variieren können.



Warmhaltung

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

Aufeinander abgestimmter Service

Bei einem Bankett kann das Servicepersonal die Gäste in wenigen Minuten bedienen, wodurch unangenehme Wartezeiten vermieden werden. Die Speisen können auf Serviertemperatur gehalten werden, ganz gleich ob sie servierbereit oder sich noch auf dem Blech befinden.

Garen im Voraus

Lebensmittel mit hohem Wassergehalt, wie Suppen, Eintöpfe, gedünstetes Fleisch und Fisch, können im Voraus gegart und bis zum Servieren warm gehalten werden. Somit kann eine ausgezeichnete warme Speise serviert werden, selbst wenn kein Küchenpersonal zur Verfügung steht.



Pasteurisierung

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

Haltbarere frische Teigwaren

Die Pasteurisierung frischer Teigwaren bietet einen doppelten Vorteil: Es verlängert die Haltbarkeit und macht die Oberfläche geschmeidiger, wodurch das Risiko unangenehmer Risse beim Garen vermieden wird.

Soßen und Konfitüren

Das Angebot kann durch neue Produkte ergänzt werden. Die Zubereitung von Soßen und Konfitüren mit Früchten der jeweiligen Jahreszeit eröffnet dem Unternehmen neue Geschäftsmöglichkeiten.



Finishing

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

Größeres Augenmerk auf den Kunden

Mit Cook&Chill kann dem Anrichten und dem Kunden noch mehr Aufmerksamkeit zuteil werden. Beim Service genügt es, die Gerichte auf optisch ansprechende Weise zusammenzustellen und ein Finishing zu bieten, das den Geschmack und das Aroma des Gerichts hervorhebt.



Regeneration

Schockgefrostete oder tiefgekühlte Lebensmittel werden auf Serviertemperatur regeneriert.

Der letzte Schritt vor dem Servieren

87% aller warmen Speisen können mit Qubi regeneriert und anschließend serviert werden. Das Geheimnis liegt in der Organisation, die dafür sorgt, dass man auch bei hoher Arbeitsbelastung in aller Ruhe vorgehen kann. Das Regenerieren mit Qubi vermeidet den Einsatz unnötiger Gargeräte und hilft Kosten zu senken.





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 Idealeistung. 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, herunterladen 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 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.

Qubi-Öfen

6B
Elektrisch



L 900 T 850 H 840

GN 1/1

70 mm

14,1 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

-

10B
Elektrisch



L 900 T 850 H 1120

GN 1/1

70 mm

19,2 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

-

20B
Elektrisch



L 960 T 910 H 1950

GN 1/1

63 mm

39 kW

-

380-415 V 3N 50-60 Hz

1 transportwagen 20 Einschübe

6B
Gas



L 900 T 850 H 840

GN 1/1

70 mm

3 kW

9 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

10B
Gas



L 900 T 850 H 1120

GN 1/1

70 mm

3 kW

20 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

-

20B
Gas



L 960 T 910 H 1950

GN 1/1

63 mm

4 kW

40 kW

220-240 V 1N 50-60 Hz

1 transportwagen 20 Einschübe

Abmessungen - mm

Blecheinschub

Zwischenabstand Bleche

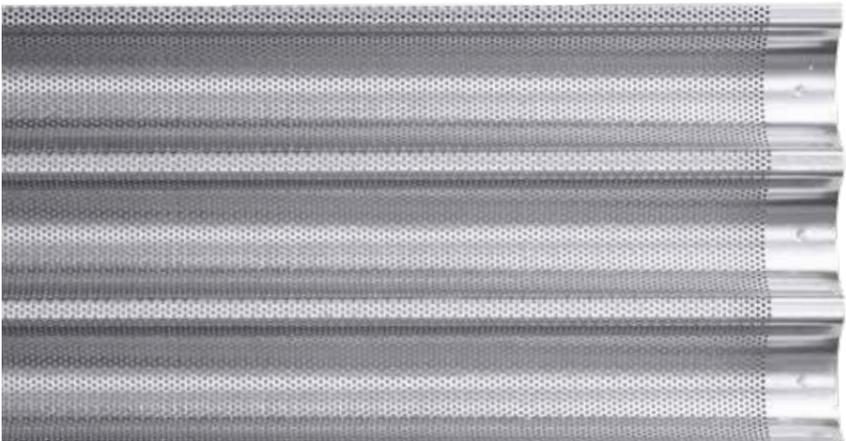
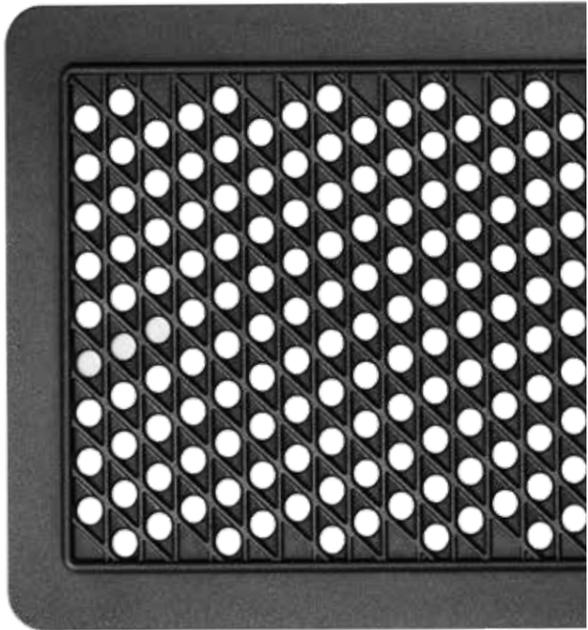
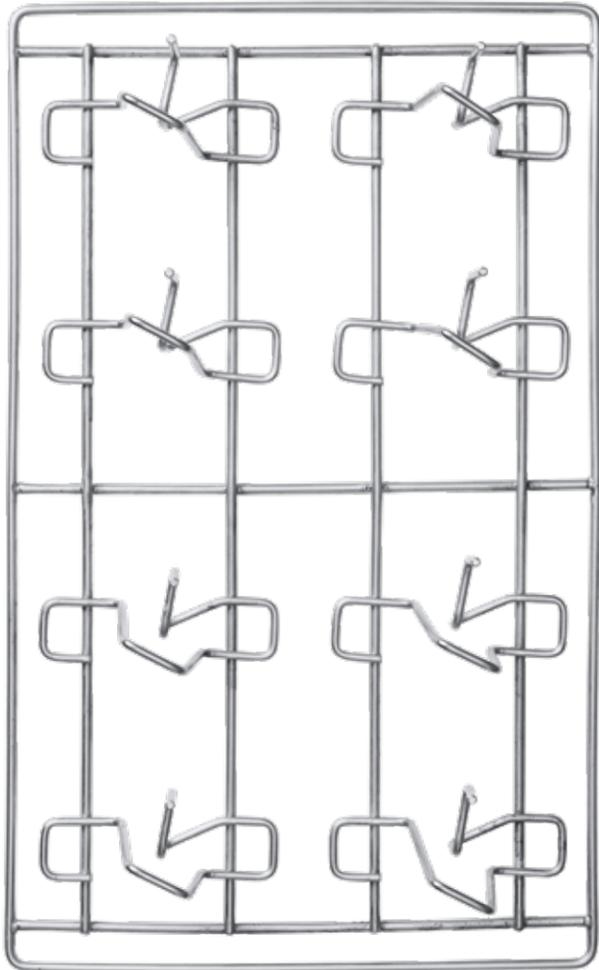
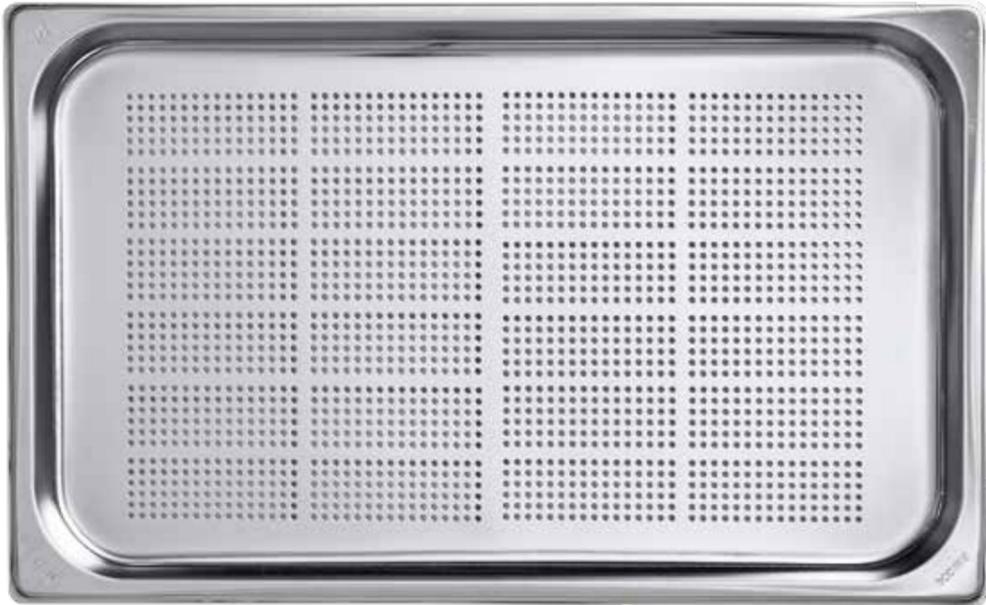
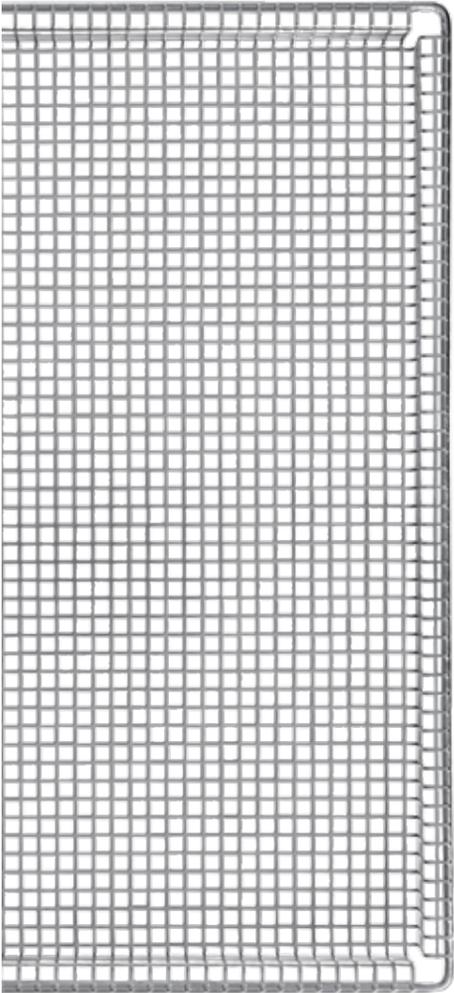
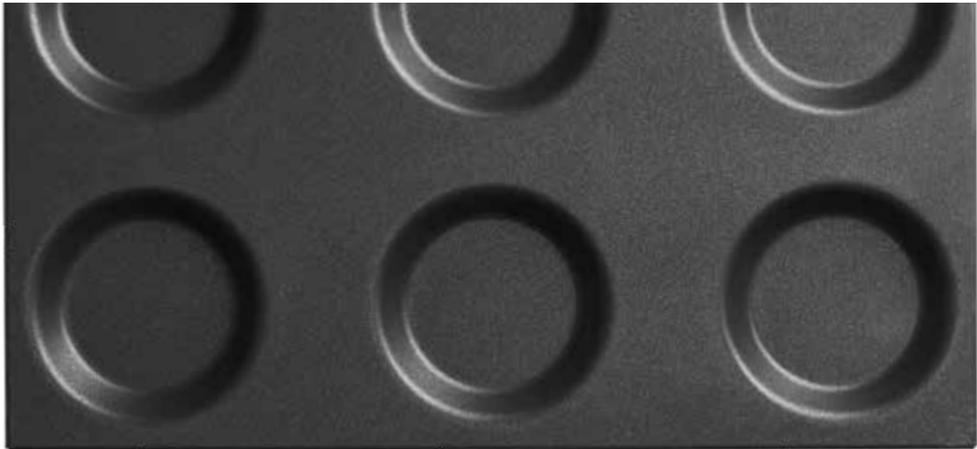
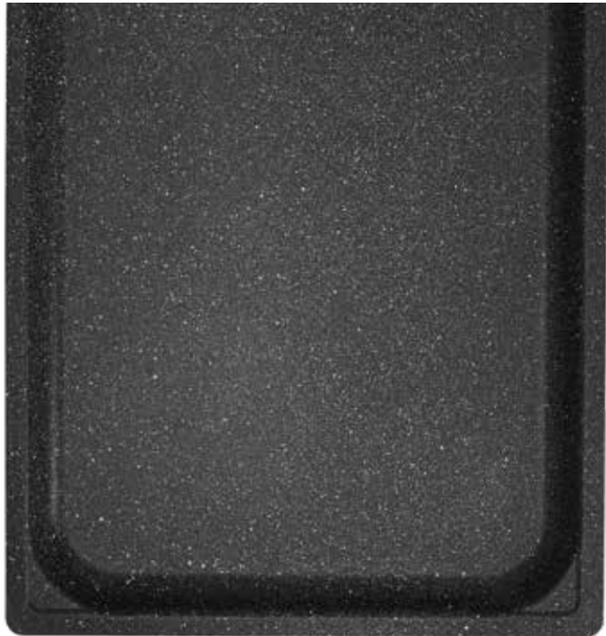
Leistung électrique

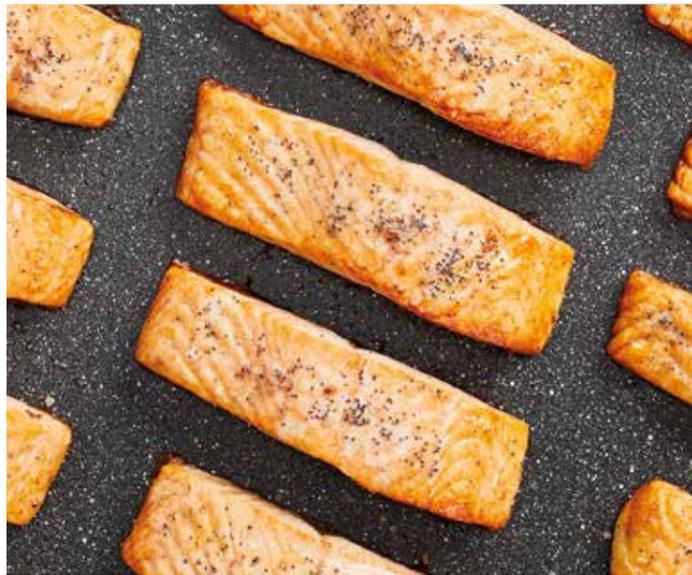
Leistung gaz

Versorgung

Ausstattung

Backbleche





Marmoriertes Blech

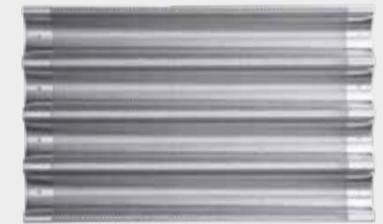


Modell
TP GN 1/1

Für
Pizzen, Kekse, Brioches, Brot

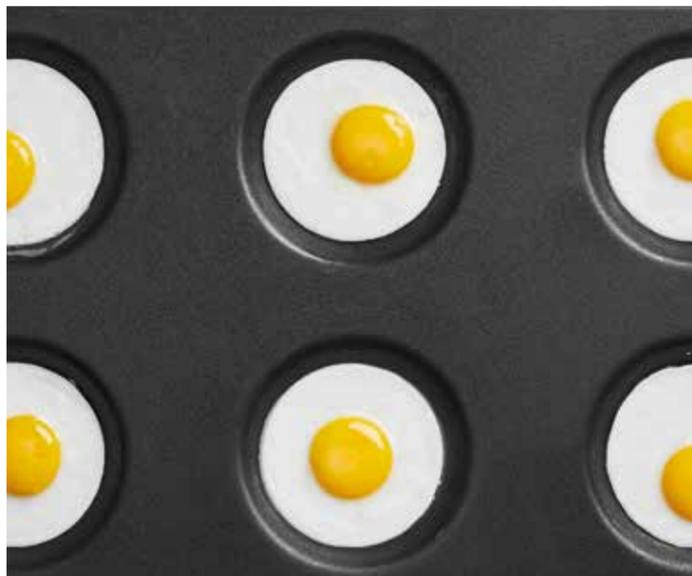


Blech für Baguettes



Modell
TB GN 1/1 4P

Für
Baguettes, Brot, Tiefkühlprodukte



Blech für Eier

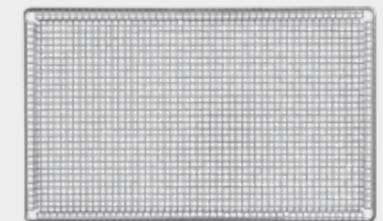


Modell
TF GN 1/1

Für
Ömelettes, Spiegeleier, Eierkuchen,
kleine Pizzen



Frittierblech



Modell
TFR GN 1/1

Für
Frittieren von Tiefkühlprodukten
und Dampfgaren von Lebensmitteln



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

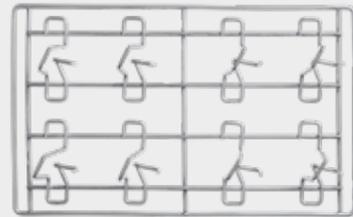


Modell
TAS GN 1/1

Für
alle Speisen



Hähnchenrost



Modell
GR GN 1/1 P8

Für
Garen und Braten
von 8 Hähnchen



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

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



theNicekitchen™