



4	Le groupe the Nice kitchen
8	L'entreprise
10	Pratika
12	Pratika touch
16	Fonctions de cuisson
18	Pratika électromécaniques
20	Fonctions de cuisson
22	Caractéristiques
24	La gamme
32	Pratika Kompact
34	Fonctions de cuisson
36	Caractéristiques
38	La gamme
40	Plaques



One group One style One kitchen

The Nice kitchen propose toute une gamme de technologies complémentaires pour la cuisine professionnelle. Les appareils de cuisson horizontale et verticale, les cellules de refroidissement, les armoires de conservation, les lave-vaisselle et les éléments neutres sont conçus selon des critères de compatibilité du point de vue des dimensions avec un design commun. Les hautes performances combinées à un système de logiciel intégré offrent un confort d'utilisation maximal et un style qui se distingue.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





Nevo: de nouveaux horizons

La recherche constante de solutions novatrices a débouché sur une large gamme de technologies de cuisson. Des fours polyvalents en mesure de répondre aux besoins des bars et bistrots, des pâtisseries, des restaurants et des cuisines centrales.



Votre collaborateur de confiance

Les fours Pratika offrent les 3 caractéristiques les plus recherchées par les chefs du monde entier: d'excellents résultats de cuisson, une facilité d'utilisation et des performances constantes. Les modèles à 5 et 10 niveaux avec écran tactile ou avec une commande électromécanique sont disponibles en version gastronomique et pâtisserie avec une alimentation au gaz ou électrique. Pour mettre en valeur même les petits espaces, Pratika Kompact est la solution qui ajoute l'avantage de la petite taille à la haute performance.





Le four polyvalent

Pratika avec écran tactile est le four le plus performant, flexible et fiable qui permet d'excellentes cuissons par convection, vapeur et mixte. Le panneau de commande de 5 pouces facilite et accélère le travail des opérateurs de cuisine. En plus de la centaine de programmes de cuisson déjà disponibles et modifiables, ils peuvent créer un nouveau livre de recettes personnalisé. Un grand avantage pour reproduire chaque jour la qualité des plats souhaités par le chef.



Four polyvalent

3 modes de cuisson:
convection, vapeur ou mixte



Écran tactile

Écran tactile
de 5 pouces

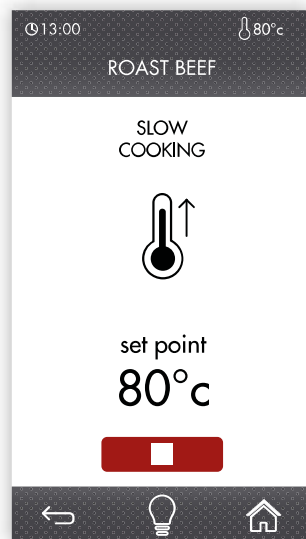


Recettes

Modifiable

Vous avez le contrôle

En mode de cuisson manuelle, chaque réglage est laissé à l'appréciation du chef. La température, l'humidité, le temps de cuisson, l'utilisation de la sonde et le point de consigne peuvent être modifiés à tout moment. L'enregistrement des recettes garantit la répétabilité et la constance des résultats.



Recettes automatiques

Le livre de recettes du four Pratika propose 100 recettes de gastronomie et de pâtisserie prêtes à l'emploi. Chaque recette, testée par les chefs de Nevo, comprend les ingrédients, la procédure et les paramètres de cuisson. Toute modification peut être enregistrée pour créer un livre de recettes personnel.



Cooling

Le refroidissement rapide de la chambre accélère les flux de travail et permet une cuisson consécutive à différentes températures. Grâce à la fonction Cooling, lorsque la dernière cuisson de la journée est terminée, le four Pratika peut être immédiatement refroidi et lavé, en évitant ainsi toute attente inutile.



Lavage

Un four propre est synonyme d'hygiène et de professionnalisme. Un entretien quotidien permet de maintenir des performances de cuisson élevées au fil du temps.

Trois modes de modes de lavage disponibles:

Rinçage: réalisé avec de l'eau, peut être activé et arrêté manuellement.

Manuel: un mélange d'eau et de détergent liquide à commande manuelle par l'opérateur.

Automatique: trois options de lavage - soft, medium, hard - selon le degré de nettoyage.



Cuisson par convection

La large plage de température permet de rôtir, griller, frire des aliments frais ou surgelés et fabriquer de la pâtisserie sèche. L'excellente uniformité de la température est maintenue même en cuisinant à pleine charge.

Plage de température: 30°-280°C



Multi-niveau

Cuire différents aliments en même temps permet d'optimiser le temps de préparation et le service. Le système de ventilation avancé permet d'éviter la transfert des saveurs et laisse une grande liberté d'action pour le chef, qui peut concocter plusieurs plats avec des saveurs différentes.

Les deux modes de cuisson multi-niveau:

All in: les aliments sont introduits en même temps, les cuissons se terminent à des moments différents.

All out: une fois que l'heure de fin de cuisson a été définie, l'introduction des aliments est guidée par le four.



Cuisson vapeur

La vapeur est le mode de cuisson idéal pour faire mijoter, blanchir et cuire les légumes, viandes et poissons à basse température, tout en maintenant les propriétés organoleptiques et esthétiques des aliments.

Plage de température: 30°-130°C



Cuisson par phases

La cuisson par phases augmente les niveaux de précision et donne une plus grande qualité à l'aliment. Chaque recette peut être composée de 1 à 3 phases à durée, température et humidité différentes. Les points de consigne sont modifiables en cours de cuisson.



Cuisson mixte

L'intensité correcte de la chaleur et un dosage judicieux d'humidité créent un environnement idéal pour cuisiner et régénérer les aliments. La jutosité, l'hydratation et la saveur se maintiennent au niveau souhaité pour servir toujours des plats excellents. Le contrôle de la vapeur offre également des avantages dans la cuisson des préparations de pâtisserie et de boulangerie où le moelleux et le meilleur développement du levain sont demandés.

Plage de température: 30°-280°C



Cuisson de la sonde et Delta T

L'utilisation de la sonde est particulièrement recommandée pour la cuisson lente des aliments de grande taille. La fonction Delta T garantit une différence de température constante entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson. Le résultat est une moindre chute de poids et des aliments juteux et savoureux.



Fours Pratika électromécaniques

Les fours Pratika à convection garantissent une excellente cuisson avec une chaleur sèche et intense. En tournant le sélecteur, il est possible d'introduire de la vapeur dans la chambre pour garder les aliments moelleux et juteux.



Cuisson par convection

Cuisson par convection
30°-280°C



Vapeur

Gestion de la
vapeur temporisée

Les fours Pratika combinés sont polyvalents et conviennent pour cuisiner tous types de plats sucrés et salés. Une fois le mode de cuisson configuré -à convection, vapeur ou mixte-, il est possible de définir la température, le temps et le pourcentage d'humidité à introduire dans la chambre.



Four polyvalent

3 modes de cuisson:
convection, vapeur ou mixte



Vapeur

Gestion de la
vapeur temporisée

Pratika est simple et intuitif

Chaque facteur qui détermine le résultat de la cuisson est géré par des sélecteurs ergonomiques et faciles à lire qui simplifient le travail du personnel de cuisine.



Temps

La minuterie est réglable de 1 à 120 minutes. En mode « infini », le cycle de cuisson est continu et l'extinction est manuelle.



Humidité

L'introduction de la vapeur dans la chambre est temporisée de 20 à 100% pour améliorer la tendreté de l'aliment en cuisson.



Température

La plage de température de 30°-280°C permet une grande variété de modes de cuisson.



Ventilation

Les ventilateurs autoreverses distribue et la chaleur dans toute la chambre du four et permettent une cuisson uniforme.



Cuisson par convection

La large plage de température permet de rôtir, griller, frire des aliments frais ou surgelés et fabriquer de la pâtisserie sèche. L'excellente uniformité de la température est maintenue même en cuisinant à pleine charge.

Plage de température: 30°-280°C



Cuisson vapeur

La vapeur est le mode de cuisson idéal pour faire mijoter, blanchir et cuire les légumes, viandes et poissons à basse température, tout en maintenant les propriétés organoleptiques et esthétiques des aliments.

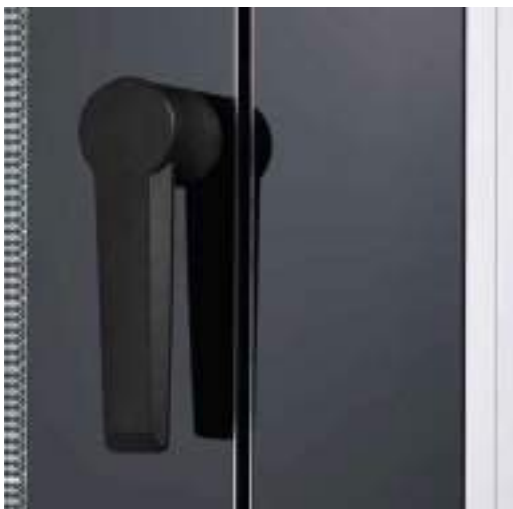
Plage de température: 30°-130°C



Cuisson mixte

L'intensité correcte de la chaleur et un dosage judicieux d'humidité créent un environnement idéal pour cuisiner et régénérer les aliments. La jutosité, l'hydratation et la saveur se maintiennent au niveau souhaité pour servir toujours des plats excellents. Le contrôle de la vapeur offre également des avantages dans la cuisson des préparations de pâtisserie et de boulangerie où le moelleux et le meilleur développement du levain sont demandés.

Plage de température: 30°-280°C



Design

La conception ergonomique de la poignée et le système d'ouverture à double déclic (en option) assurent confort d'utilisation et de hauts niveaux de sécurité même en cas de cuisson à la vapeur.



Kit porte-plaques

L'ensemble de la gamme Pratika est disponible avec une structure porte-plaques en acier inoxydable AISI 304 amovible et compatible avec les supports gastronorme GN 1/1 et pâtisserie EN 60x40, Entraxe 74 mm.



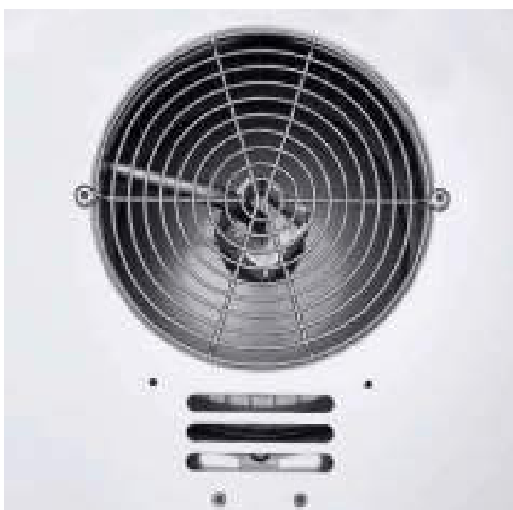
Éclairage

Éclairage interne a LED 2800° Kelvin qui offre un contrôle optimal des aliments pendant la cuisson.



Double vitrage

La porte est équipée d'un double vitrage à haut degré d'isolation. Le système simple d'ouverture du vitrage facilite le nettoyage. Joint d'étanchéité amovible et remplaçable.



Ventilateurs

Réalisés en acier inoxydable AISI 304, ils sont équipés d'une technologie autoreverse pour une cuisson uniforme à tous les niveaux.



Connecteur USB

Le téléchargement de l'intégralité du livre de recettes sur une clé mémoire USB permet de transférer tous les processus de cuisson à d'autres fours et garantit un travail coordonné avec des normes de qualité élevées.



Chambre à fond en pointe de diamant

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable AISI 304 avec finition miroir et angles arrondis. La base en forme pointe de diamant permet l'évacuation des condensats et des eaux de lavage.



Hotte aspirante à condensation

Dans les modèles électriques, la vapeur et les fumées de cuisson sont extraites par la hotte à condensation installée directement sur le four (en option). Filtres amovibles, lavables au lave-vaisselle.

Fours Pratika écran tactile

5P
gaz



5P
électrique



10P
gaz



10P
électrique



Dimensions - mm
Chargement des plaques
Entraxe plaques
Puissance gaz
Puissance électrique
Alimentation
Équipement

L 905 P 845 H 750	L 905 P 845 H 730
Double chargement des plaques	Double chargement des plaques
GN 1/1 - 600x400 mm	GN 1/1 - 600x400 mm
74 mm	74 mm
9,5 kW	-
0,4 kW	7,9 kW
220-240 V 1N 50 Hz	380-415 V 3N 50-60 Hz
1 grille inox lavage automatique Sonde à cœur monopoint	1 grille inox lavage automatique Sonde à cœur monopoint

L 905 P 845 H 1130	L 905 P 845 H 1110
Double chargement des plaques	Double chargement des plaques
GN 1/1 - 600x400 mm	GN 1/1 - 600x400 mm
74 mm	74 mm
19 kW	-
0,8 kW	15,8 kW
220-240 V 1N 50 Hz	380-415 V 3N 50/60 Hz
1 grille inox lavage automatique Sonde à cœur monopoint	1 grille inox lavage automatique Sonde à cœur monopoint

Fours Pratika électromécaniques à convection

5P
gaz



5P
électrique



10P
gaz



10P
électrique



Dimensions - mm
Chargement des plaques
Entraxe plaques
Puissance gaz
Puissance électrique
Alimentation
Équipement

L 905 P 845 H 750	L 905 P 845 H 730
Double chargement des plaques	Double chargement des plaques
GN 1/1 - 600x400 mm	GN 1/1 - 600x400 mm
74 mm	74 mm
9,5 kW	-
0,4 kW	7,9 kW
220-240 V 1N 50 Hz	380-415 V 3N 50/60 Hz
1 grille inox	1 grille inox

L 905 P 845 H 1130	L 905 P 845 H 1110
Double chargement des plaques	Double chargement des plaques
GN 1/1 - 600x400 mm	GN 1/1 - 600x400 mm
74 mm	74 mm
19 kW	-
0,8 kW	15,8 kW
220-240 V 1N 50 Hz	380-415 V 3N 50/60 Hz
1 grille inox	1 grille inox

Fours Pratika électromécaniques combinés

5P
gaz



5P
électrique



10P
gaz



10P
électrique



Dimensions - mm
Chargement des plaques
Entraxe plaques
Puissance gaz
Puissance électrique
Alimentation
Équipement

L 905 P 845 H 750	L 905 P 845 H 730
Double chargement des plaques	Double chargement des plaques
GN 1/1 - 600x400 mm	GN 1/1 - 600x400 mm
74 mm	74 mm
9,5 kW	-
0,4 kW	7,9 kW
220-240 V 1N 50 Hz	380-415 V 3N 50/60 Hz
1 grille inox	1 grille inox

L 905 P 845 H 1130	L 905 P 845 H 1110
Double chargement des plaques	Double chargement des plaques
GN 1/1 - 600x400 mm	GN 1/1 - 600x400 mm
74 mm	74 mm
19 kW	-
0,8 kW	15,8 kW
220-240 V 1N 50 Hz	380-415 V 3N 50/60 Hz
1 grille inox	1 grille inox





Excellentes performances dans de petits espaces

Les fours Pratika Kompact concentrent les excellentes performances des fours combinés programmables Pratika dans une largeur de 52 cm seulement, en permettant la cuisson à convection, vapeur et mixte. Pratika Kompact est le choix idéal pour les chefs exigeants qui veulent le meilleur et travaillent dans des cuisines à l'espace limité.



Temps

La minuterie est réglable de 1 à 240 minutes. En mode « infini », le cycle de cuisson est continu et l'extinction est manuelle.



Température

La plage de température de 30°-280°C permet une grande variété de modes de cuisson.



Humidité

L'introduction de la vapeur dans la chambre est temporisée et réglable de 20 à 100% pour améliorer la tendreté de l'aliment en cuisson.



Ventilation

Le ventilateur auto-reverse distribue la chaleur dans tout la chambre du four et permet une cuisson uniforme.



Phases de cuisson

Chaque recette peut être composée de 1 à 3 phases avec durée, température et humidité différentes au profit d'une plus grande précision de cuisson.



Recettes

Pratika Kompact permet d'enregistrer jusqu'à 99 recettes, en créant des standards de cuisson reproductibles qui peuvent être partagées avec l'équipe.



Trivalente

3 modes de cuisson: à convection, vapeur et mixte

Modes de cuisson



Cuisson par convection

La large plage de température permet de rôtir, griller, frire des aliments frais ou surgelés et fabriquer de la pâtisserie sèche. L'excellente uniformité de la température est maintenue même en cuisinant à pleine charge.

Plage de température: 30°-280°C



Cuisson mixte

L'intensité correcte de la chaleur et un dosage judicieux d'humidité créent un environnement idéal pour cuisiner et régénérer les aliments. La jutosité, l'hydratation et la saveur se maintiennent aux niveaux souhaités pour toujours servir des plats excellents. Le contrôle de la vapeur offre également des avantages dans la cuisson des préparations de pâtisserie et de boulangerie où le moelleux et le meilleur développement du levain sont demandés.

Plage de température: 30°-280°C



Cuisson vapeur

La vapeur est le mode de cuisson idéal pour faire mijoter, blanchir et cuire les légumes, viandes et poissons à basse température, tout en maintenant les propriétés organoleptiques et esthétiques des aliments.

Plage de température: 30°-130°C



Cuisson de la sonde et Delta T

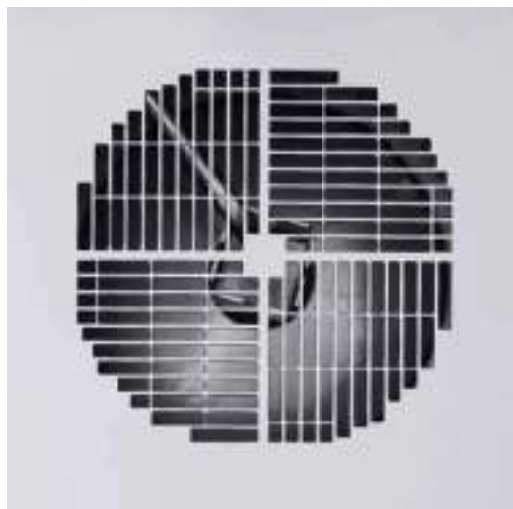
L'utilisation de la sonde est particulièrement recommandée pour la cuisson lente des aliments de grande taille. La fonction Delta T garantit une différence de température constante entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson. Le résultat est une moindre chute de poids et des aliments juteux et savoureux.

Plage de température: 30°-280°C



Éclairage

L'éclairage de la chambre de cuisson met en évidence la coloration naturelle des aliments et facilite le contrôle visuel.



Ventilateurs

Fabriqués en acier inoxydable, ils sont équipés d'une double vitesse de ventilation et technologie d'inversion automatique temporisée.



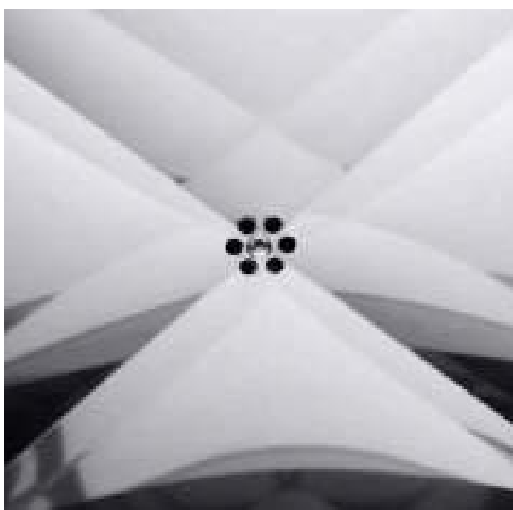
Sonde à cœur

Tige avec détection de la température monpoint et connecteur à l'extérieur de la chambre de cuisson.



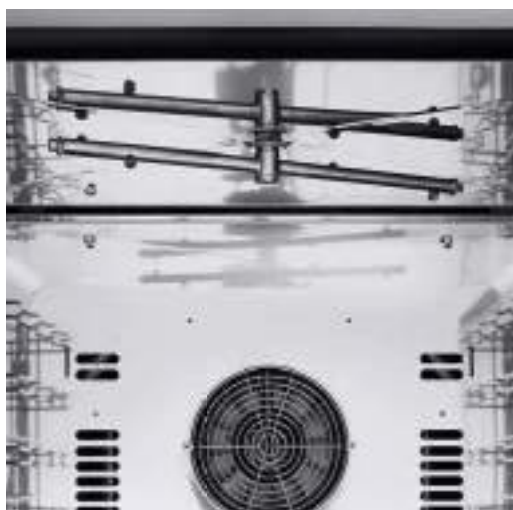
Porte

La porte est équipée d'un double vitrage à haut degré d'isolation. Le système facile d'ouverture du vitrage simplifie le nettoyage. Joint amovible et remplaçable. Le design ergonomique de la poignée assure le confort d'utilisation.



Chambre à fond en forme de pointe de diamant

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable AISI 304 avec finition miroir et angles arrondis. La base en forme de pointe de diamant permet l'évacuation des condensats et des eaux de lavage.



Lavage automatique

Trois intensités de lavage, soft, medium, hard, à choisir selon la typologie de cuisson effectuée.



Sélecteur

Le défilement permet de naviguer dans les programmes et de sélectionner les paramètres de cuisson.



Kit porte-plaques

Porte-plaques en acier inoxydable AISI 304 amovible et compatible avec les supports gastronomique GN1/1 - GN 2/3 Entraxe 60 mm.

Pratika Kompact

6P
GN 2/3



6P
GN 1/1



10P
GN 1/1



Dimensions - mm

L 517 **P** 715 **H** 770

Chargement des plaques

GN 2/3

Entraxe plaques

60 mm

Puissance électrique

6,4 kW

Alimentation

380-415 V 3N 50/60 Hz

Équipement

1 grille inox

Versions

Lavage

L 517 **P** 925 **H** 770

GN 1/1

60 mm

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 grille inox

Lavage

L 517 **P** 890 **H** 1010

GN 1/1

60 mm

15,7 kW

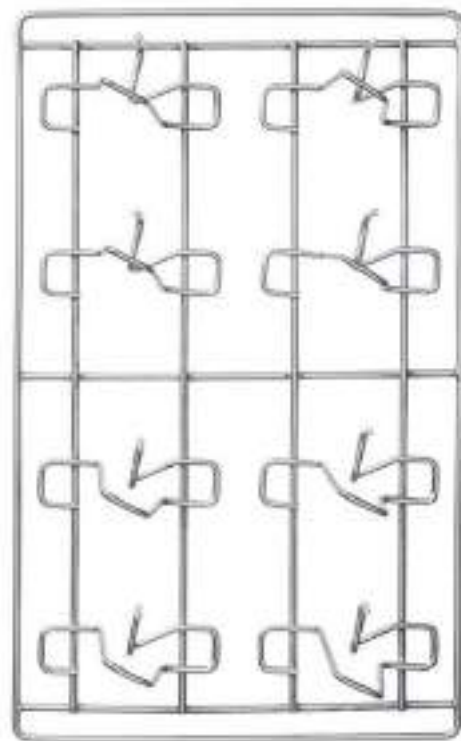
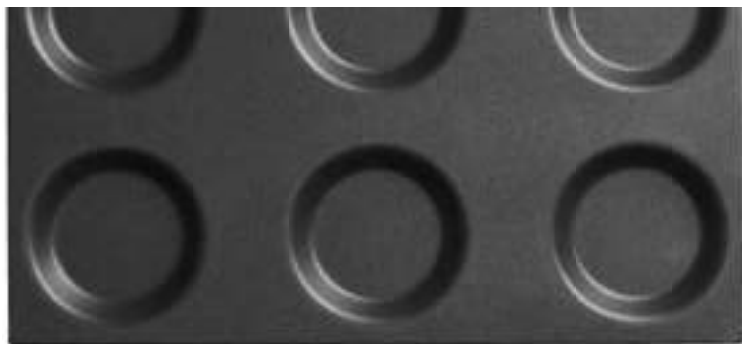
380-415 V 3N 50/60 Hz

1 grille inox

Lavage



Plaques





Plaque marbre



Modèle
TP GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
des pizzas, des biscuits, des
viennoiseries et du pain.



Plaque baguettes



Modèle
TB GN 1/1 4P

Recommandée pour la cuisson
des baguettes, du pain et des
aliments surgelés



Plaque pour œufs



Modèle
TF GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
d'omelettes, œufs ou plat, tortillas,
et petites pizzas



Plaque antiadhésive microperforée

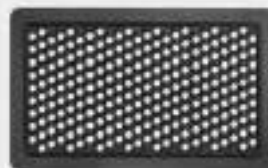


Modèle
TMA GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
de produits levés



Plaque grill perforée



Modèle
TV GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
des viandes, du poulet et du poisson



Plaque perforée



Modèle
GF GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
à la vapeur, sous-vides,
et des produits surgelés



Plaque téflon



Modèle
TAS GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
de toutes sortes d'aliments



Plaque pâtisserie microperforée



Modèle
TAM 60402

Recommandée pour la cuisson
de biscuits et des viennoiseries



Plaque acier inoxydable



Modèle
TI GN 1/1

Recommandée pour la cuisson
de toutes sortes d'aliments



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

Nevo se réserve le droit d'apporter, à tout moment
et sans préavis, des améliorations à tout moment et sans préavis,
aux produits contenus dans ce catalogue.

URBAN

ÉQUIPEMENT

🌐 www.urban-equipement.com

📍 12 Rue Addamir Al Kabir, Maroc, Casablanca

✉ contact@urban-equipement.com

☎ +212 6 64 76 56 95

