

PRATIKA

NEVO

4	El grupo the Nice kitchen
8	La empresa
10	Pratika
12	Pratika táctil
16	Funciones de cocción
18	Pratika electromecánicos
20	Funciones de cocción
22	Características
24	Gama
32	Pratika Kompact
34	Funciones de cocción
36	Características
38	Gama
40	Bandejas



One group One style One kitchen

The Nice kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Aparatos de cocina horizontales y verticales, abatidores de temperatura, frigoríficos, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad dimensional y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.



theNicekitchen™

coldline

 **modular**

NEVO



merryday





Nevo, nuevos horizontes

La búsqueda constante de soluciones innovadoras ha dado lugar a una amplia gama de tecnologías de cocción. Hornos versátiles capaces de satisfacer las necesidades de restaurantes, cocinas centrales, pastelerías, bares y bistrós.



Tu colaborador de confianza

Los hornos Pratika ofrecen las 3 características más buscadas por los chefs de todo el mundo: excelentes resultados de cocción, facilidad de uso y rendimiento constante. Modelos de 5 y 10 bandejas, con pantalla táctil o con control electromecánico, para bandejas GN y de pastelería, eléctricos o de gas. Por su parte, Pratika Kompact asegura altas prestaciones en espacios reducidos.





El horno mixto

Pratika con pantalla táctil es el horno de alto rendimiento, flexible y fiable, que te permite realizar excelentes cocciones a convección, vapor o mixtas. El panel de control táctil de 5" facilita y agiliza el trabajo del personal de cocina. Se incluyen más de 100 recetas de cocina editables fácilmente y con la posibilidad de añadir un extenso libro de recetas personalizadas, lo que permitirá repetir cada día las recetas exactas diseñadas por el chef.

3

Horno mixto

3 modos de cocción:
convección, vapor o mixto

5"

Touch screen

Pantalla táctil
de 5 pulgadas

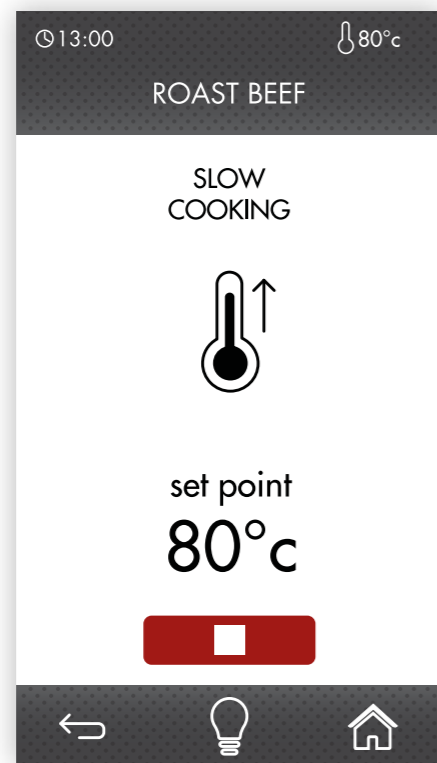


Libro de cocina

Editable

Tienes el control

En el modo de cocción manual, cada ajuste lo realiza el chef. La temperatura, la humedad, el tiempo de cocción, el uso de la sonda y el punto de ajuste de las fases se pueden cambiar en cualquier momento. Y podremos guardar la receta para garantizar que los resultados sean consistentes y fácilmente repetibles.



Recetas automáticas

El recetario del horno Pratika ofrece 100 recetas de gastronomía y repostería listas para usar. Cada receta, probada por los chefs corporativos de Nevo, incluye ingredientes, proceso de cocción y parámetros establecidos. Cualquier cambio puede ser guardado para hacer un recetario personal.



Cooling

El rápido enfriamiento de la cámara agiliza los flujos de trabajo y permite realizar cocciones consecutivas a diferentes temperaturas. Gracias a la función Cooling, una vez finalizada la última cocción del día, el horno Pratika se puede enfriar y lavar inmediatamente, evitando esperas innecesarias.



Lavado

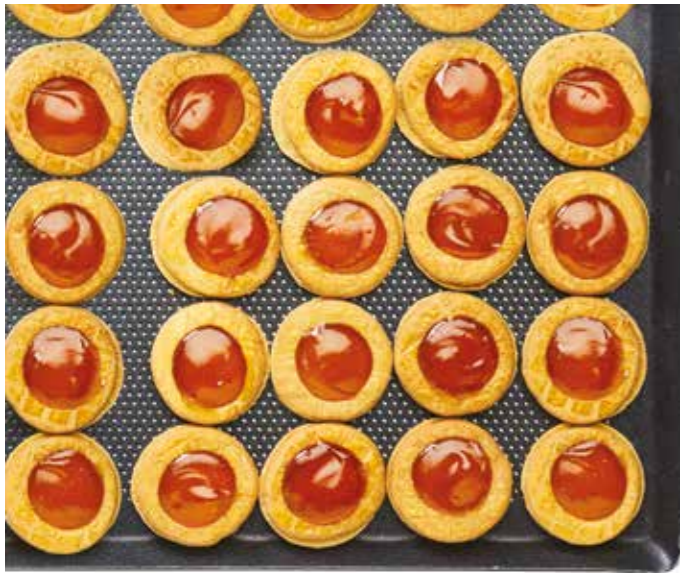
Un horno limpio es sinónimo de higiene y profesionalidad. El cuidado diario permite mantener elevados niveles de rendimiento en el tiempo.

Hay 3 modelos de lavado disponibles:

Aclarado: realizado con agua, puede activarse y pararse manualmente.

Manual: una mezcla de agua y detergente líquido gestionado por una persona.

Automático: con 3 intensidades de lavado suave, medio y fuerte, según el grado de limpieza deseado.



Cocción por convección

El amplio rango de temperatura te permite dorar, asar a la parrilla, freír alimentos frescos o congelados y elaborar productos de pastelería seca. Se mantiene la excelente uniformidad de la temperatura incluso cuando se cocina a plena carga.

Rango de temperatura: 30°-280°C



Multinivel

Cocinar simultáneamente diferentes alimentos permite optimizar los tiempos de preparación y servicio. El avanzado sistema de ventilación evita la contaminación de sabores y deja amplia libertad de acción al chef para hornear juntos platos con diferentes sabores.

Los dos modos de cocción multinivel:

All in: los alimentos se introducen al mismo tiempo, la cocción termina en diferentes momentos.

All out: hora de finalización de la cocción definida la inserción de los platos es guiada por el horno.



Cocción al vapor

El vapor es el modo de cocción ideal para guisar, escaldar y cocer verduras, carnes y pescados a baja temperatura manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas y estéticas de los alimentos.

Rango de temperatura: 30°-130°C



Cocción por fases

La cocción por fases aumenta la precisión y mantiene la calidad de los alimentos. Cualquier receta puede estar compuesta de 1 a 3 fases con diferentes duraciones, temperaturas y niveles de humedad; ajustes que pueden ser modificados incluso cuando la cocción está en curso.



Cocción mixta

La intensidad correcta del calor y el grado de humedad de humedad crean el clima ideal para cocinar y regenerar los alimentos. Jugosidad, hidratación y sabor se mantienen en los niveles deseados para servir siempre excelentes platos. El control de vapor ofrece notables ventajas también en la cocción de preparaciones de pastelería y panadería para los que se requiere suavidad y el mejor desarrollo de la levadura.

Rango de temperatura: 30°-280°C



Cocción con sonda - Delta T

El uso de la sonda está particularmente recomendado para la cocción lenta de grandes piezas. La función Delta T garantiza una diferencia constante de temperatura entre la temperatura del corazón del alimento y la cámara de cocción. El resultado es una menor pérdida de peso y alimentos más jugosos y sabrosos.



Hornos Pratika electromecánicos

Los hornos de convección Pratika garantizan una excelente cocción con un calor seco e intenso. Actuando sobre el selector adecuado es posible introducir vapor en la cámara para mantener la comida suave y jugosa.



Cocción por convección

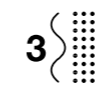
Cocción por convección
30°-280° C



Vapor

Gestión temporizada
del vapor

Los hornos mixtos Pratika son versátiles y adecuados para cocinar todo tipo de alimentos dulces y salados. Configurado el modo de cocción deseado - convección, vapor o mixto - es posible definir temperatura, tiempo y porcentaje de humedad dentro de la cámara.



Horno mixto

3 modos de cocción:
convección, vapor o mixto



Vapor

Gestión temporizada
del vapor

Pratika es fácil e intuitivo

Cada factor que determina el resultado de la cocción se gestiona con selectores ergonómicos y de fácil lectura que facilitan el trabajo del personal de cocina.



Tiempo

El temporizador es ajustable de 1 a 120 minutos. En modo "infinito" el ciclo de cocción es continuo y el apagado es manual.



Temperatura

El rango de temperatura de 30°-280°C le permite realizar una gran variedad de cocciones.



Humedad

La introducción de vapor en la cámara se cronometra y se regula del 20% al 100% para mejorar la suavidad de los alimentos que se están cocinando.



Ventilación

El ventilador autorreverse distribuye el calor por toda la cámara del horno y permite una cocción uniforme.



Cocción por convección

El amplio rango de temperatura te permite dorar, asar a la parrilla, freír alimentos frescos o congelados y elaborar productos de pastelería seca. Se mantiene la excelente uniformidad de la temperatura incluso cuando se cocina a plena carga.

Rango de temperatura: 30°-280°C



Cocción al vapor

El vapor es el modo de cocción ideal para guisar, escaldar y cocer verduras, carnes y pescados a baja temperatura manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas y estéticas de los alimentos.

Rango de temperatura: 30°-130°C



Cocción mixta

La intensidad correcta del calor y el grado de humedad crean el clima ideal para cocinar y regenerar los alimentos. Jugosidad, hidratación y sabor se preservan en los niveles deseados para servir siempre excelentes platos. El control de vapor ofrece notables ventajas también en la cocción de preparaciones de pastelería y panadería para los que se requiere suavidad y el mejor desarrollo de la levadura.

Rango de temperatura: 30°-280°C



Diseño

El diseño ergonómico del mango y el sistema de apertura con doble clic (opcional) asegura comodidad de uso y altos niveles de seguridad incluso en el caso de cocciones al vapor.



Kit porta bandejas

Estructuras portabandejas extraíbles, fabricadas en acero inoxidable AISI 304, que permiten introducir tanto bandejas GN 1/1 como bandejas de pastelería EN60x40. Distancia entre ejes de 74 mm.



Iluminación

Iluminación interna con lámpara LED a 2800° Kelvin que permite un control óptimo de la comida que se cocina.



Doble vidrio

La puerta está equipada con doble acristalamiento con elevado grado de aislamiento. El sencillo sistema de apertura de las ventanas simplifica las actividades de limpieza. Junta desmontable y reemplazable.



Ventilador

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 está equipado con tecnología de inversión automática para cocciones uniformes en todos los niveles.



Puerto USB

La descarga de todo el recetario en la memoria USB permite la transferencia de todos los procesos de cocción a otros hornos y garantiza un trabajo preciso y coordinado con altos estándares de calidad.



Cámara con fondo de diamante

El compartimento de cocción está fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado de espejo y esquinas redondeadas. La base de diamante permite el drenaje de condensados y del agua del lavado.



Campana de condensación

En los modelos eléctricos, el vapor y los humos de cocción son aspirados por la campana de condensación instalada directamente en el horno (opcional). Filtros extraíbles y aptos para lavavajillas.

Hornos Pratika pantalla táctil

**5B
gas**



**5B
eléctrico**



**10B
gas**



**10B
eléctrico**



Dimensiones - mm

Bandejas

Distancia entre bandejas

Potencia de gas

Potencia eléctrica

Alimentación

Dotación

L 905 P 845 H 750

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 parrilla inox
lavado automático
sonda-corazón de 1 punto

L 905 P 845 H 730

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50-60 Hz

1 parrilla inox
lavado automático
sonda-corazón de 1 punto

L 905 P 845 H 1130

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 parrilla inox
lavado automático
sonda-corazón de 1 punto

L 905 P 845 H 1110

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox
lavado automático
sonda-corazón de 1 punto

Hornos de convección electromecánicos Pratika

**5B
gas**



**5B
eléctrico**



**10B
gas**



**10B
eléctrico**



Dimensiones - mm

Bandejas

Distancia entre bandejas

Potencia de gas

Potencia eléctrica

Alimentación

Dotación

L 905 P 845 H 750

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 parrilla inox

L 905 P 845 H 730

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

L 905 P 845 H 1130

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 parrilla inox

L 905 P 845 H 1110

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

Hornos mixtos electromecánicos Pratika

5B
gas



5B
eléctrico



10B
gas



10B
eléctrico



Dimensiones - mm

Bandejas

Distancia entre bandejas

Potencia de gas

Potencia eléctrica

Alimentación

Dotación

L 905 **P** 845 **H** 750

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 parrilla inox

L 905 **P** 845 **H** 730

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

L 905 **P** 845 **H** 1130

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 parrilla inox

L 905 **P** 845 **H** 1110

Doble embandejamiento

GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox





Gran rendimiento en espacios reducidos

Los hornos Pratika Kompact concentran en tan solo 52 cm de ancho las excelentes prestaciones de los hornos Pratika que permiten cocciones de convección, vapor y mixtas. Pratika Kompact es la opción ideal para chefs exigentes que quieren lo mejor y trabajan en cocinas con espacio limitado.



Tiempo

El temporizador es ajustable de 1 a 240 minutos. En modo "infinito" el ciclo de cocción es continuo y el apagado es manual.



Temperatura

El rango de temperatura 30°-280°C permite la realización de una gran variedad de cocciones.



Humedad

La introducción de vapor en la cámara está cronometrada y ajustable del 20% al 100% para potenciar la suavidad de los alimentos que se están cocinando.



Ventilación

Fabricado en acero inoxidable, está equipado con doble velocidad de ventilación y tecnología autoreverse que garantiza la uniformidad de la cocción.



Fases de cocción

Cada receta puede ser cocinada usando de 1 a 3 fases con diferentes duraciones, temperaturas y grados de humedad en beneficio de una mayor precisión del proceso de cocción.



Recetario

Que permite guardar hasta 99 recetas, creando estándares de cocina repetibles compartidos con el personal.



Horno mixto

3 modos de cocción: convección, vapor o mixto.

Modos de cocción



Cocción por convección

El amplio rango de temperatura te permite dorar, asar a la parrilla, freír alimentos frescos o congelados y elaborar productos de pastelería seca. Se mantiene la excelente uniformidad de la temperatura incluso cuando se cocina a plena carga.

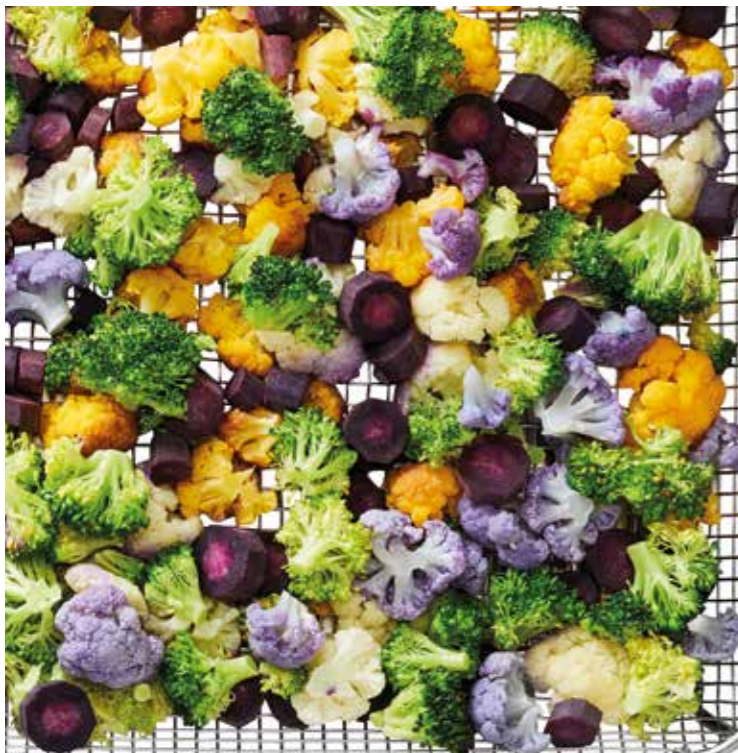
Rango de temperatura: 30°-280°C



Cocción mixta

La intensidad correcta del calor y del grado de humedad crean el clima ideal para cocinar y regenerar los alimentos. Jugosidad, hidratación y sabor se preservan en los niveles deseados para servir siempre excelentes platos. El control de vapor ofrece notables ventajas también en la cocción de preparaciones de pastelería y panadería para los que se requiere suavidad y el mejor desarrollo de la levadura.

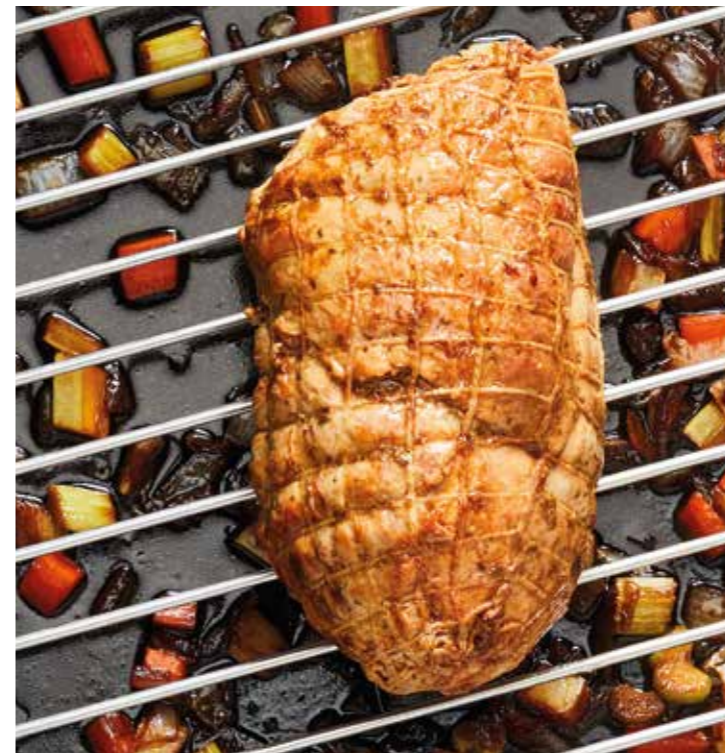
Rango de temperatura: 30°-280°C



Cocción al vapor

El vapor es el modo de cocción ideal para guisar, escaldar y cocer verduras, carnes y pescados a baja temperatura manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas y estéticas de los alimentos.

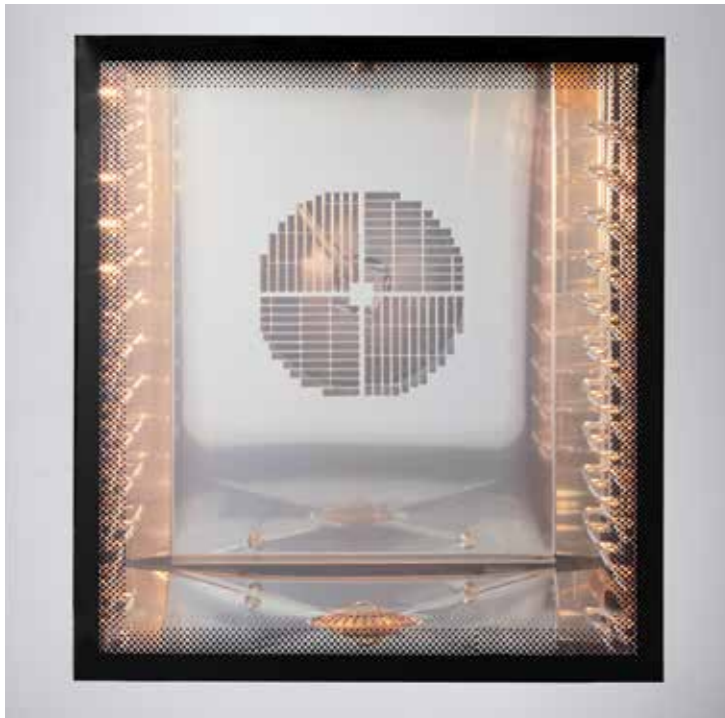
Rango de temperatura: 30°-130°C



Cocción con sonda - Delta T

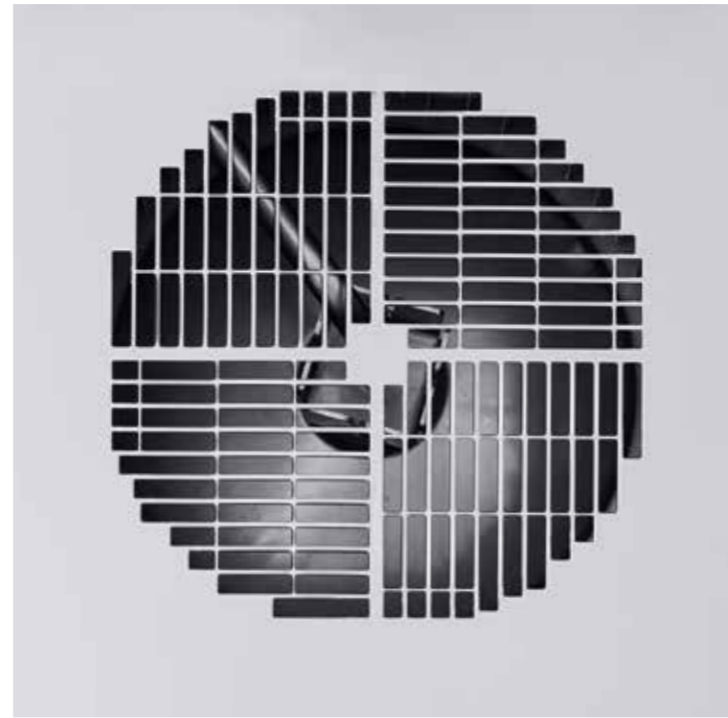
El uso de la sonda está particularmente recomendado para la cocción lenta de grandes piezas. La función Delta T garantiza una diferencia constante de temperatura entre la temperatura del corazón del alimento y la cámara de cocción. El resultado es una menor pérdida de peso y alimentos más jugosos y sabrosos.

Rango de temperatura: 30°-280°C



Iluminación

Iluminación interna con lámpara LED a 2800° Kelvin que permite un control óptimo de la comida que se cocina.



Ventilador

Fabricado en acero inoxidable, está equipado con doble velocidad de ventilación y tecnología de inversión temporizado automático.



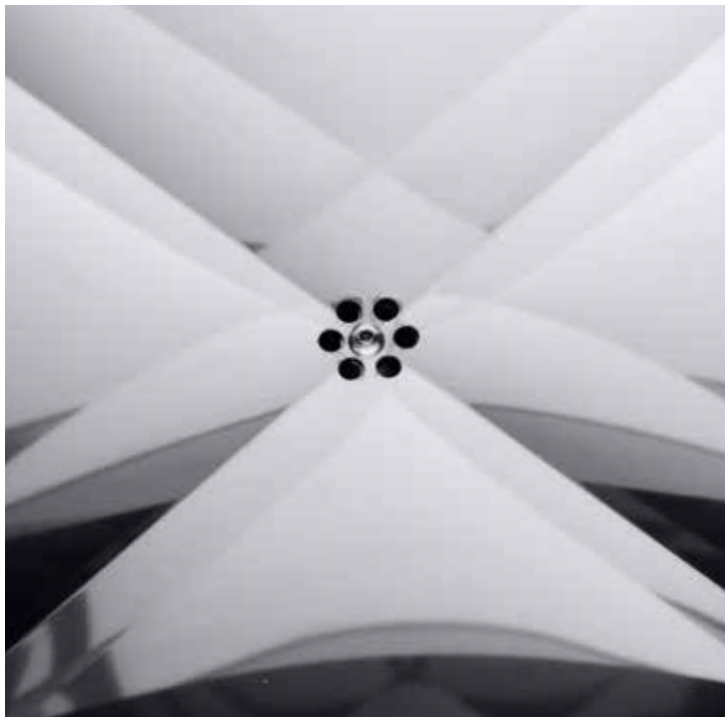
Sonda-corazón

Sonda con detección de temperatura de un único punto y conectada externamente a la cámara de cocción.



Puerta

La puerta está equipada con doble acristalamiento con alto grado de aislamiento. El sistema fácil de apertura de ventanas fácil simplifica las tareas de limpieza. Junta removible y reemplazable. El diseño ergonómico del mango garantiza la comodidad en el uso.



Cámara con fondo de diamante

El compartimento de cocción está fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado de espejo y esquinas redondeadas. La base de diamante permite el drenaje de condensados y del agua del lavado.



Lavado automático

Tres intensidades de lavado - suave, medio y fuerte - a elegir según el tipo de cocción realizado.



Selector

La rueda característica le permite navegar entre programas y seleccionar los parámetros de cocción.



Kit porta bandejas

Estructura portabandejas extraíble de acero inoxidable AISI 304 y compatible con bandejas GN 1/1 - GN 2/3. Distancia entre ejes 60 mm.

Pratika Kompact

6B
GN 2/3



6B
GN 1/1



10B
GN 1/1



Dimensiones - mm

L 517 P 715 H 770

Dimensiones bandejas

GN 2/3

Distancia entre bandejas

60 mm

Potencia eléctrica

6,4 kW

Alimentación

380-415 V 3N 50/60 Hz

Dotación

1 parrilla inox

Variaciones

Lavado

L 517 P 925 H 770

GN 1/1

60 mm

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 parrilla inox

Lavado

L 517 P 890 H 1010

GN 1/1

60 mm

15,7 kW

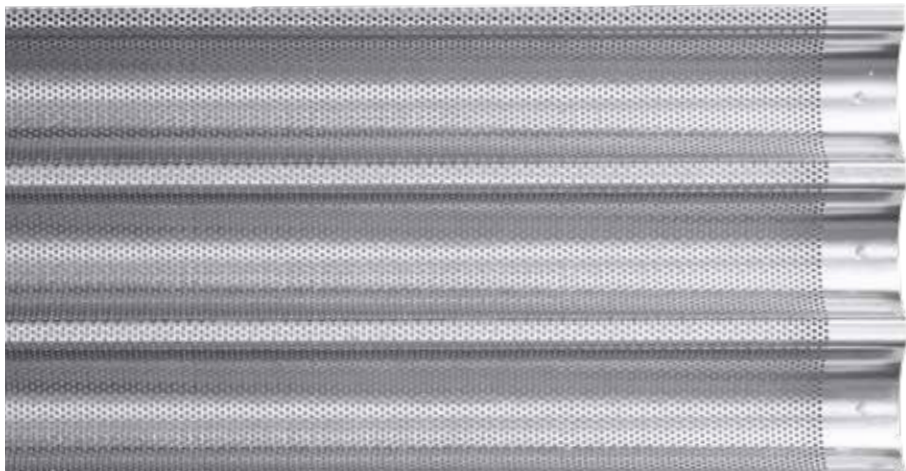
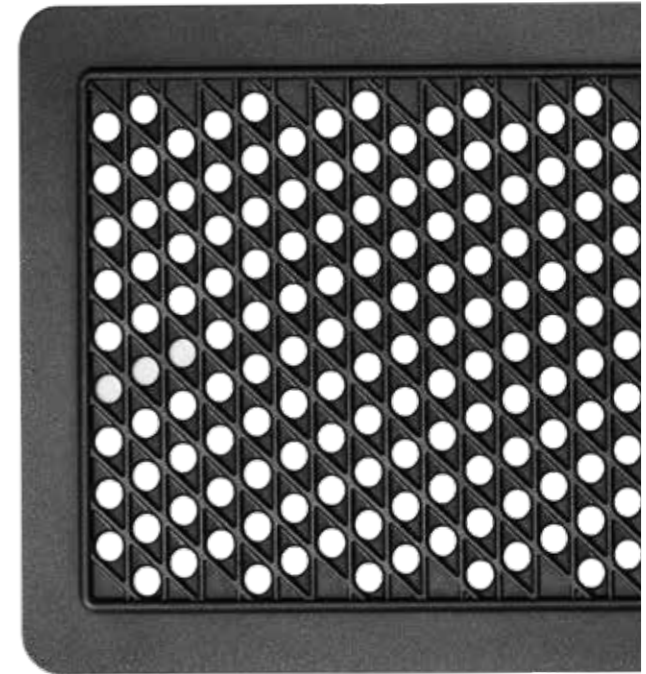
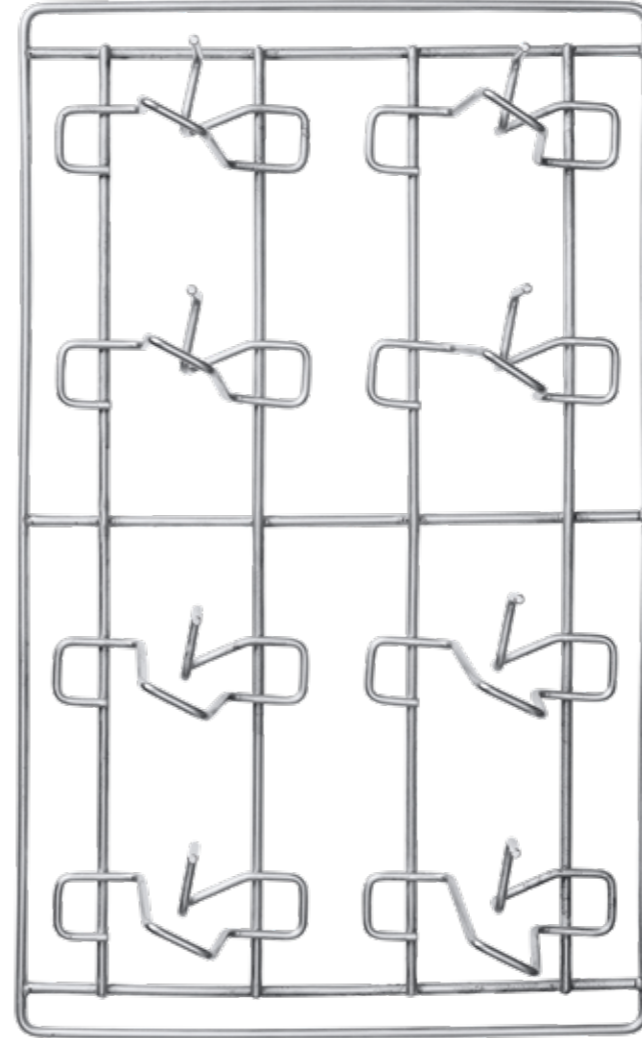
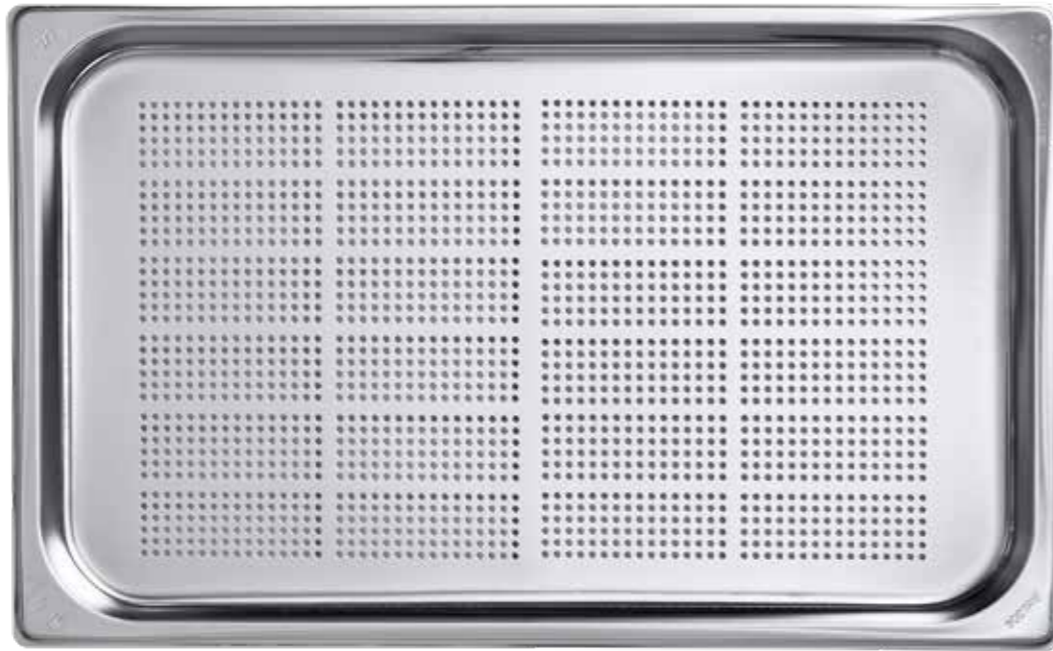
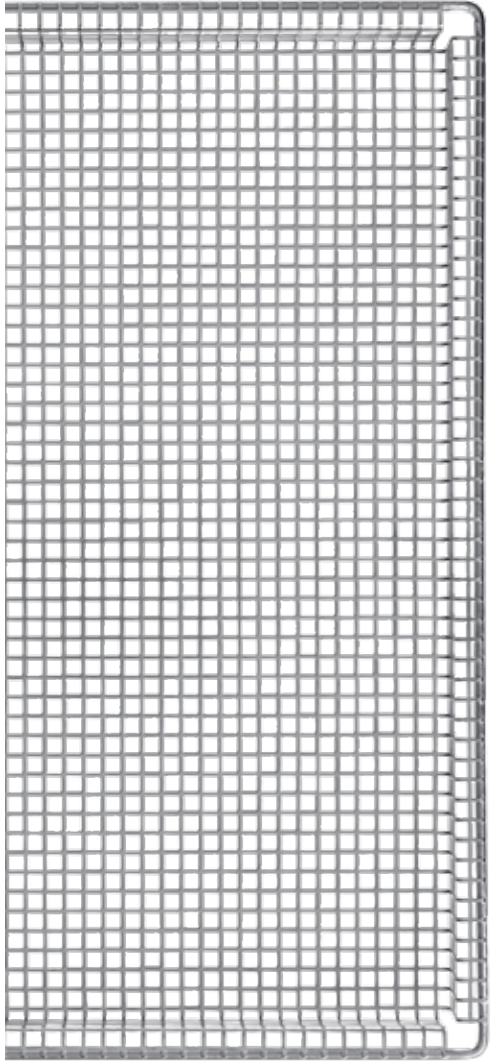
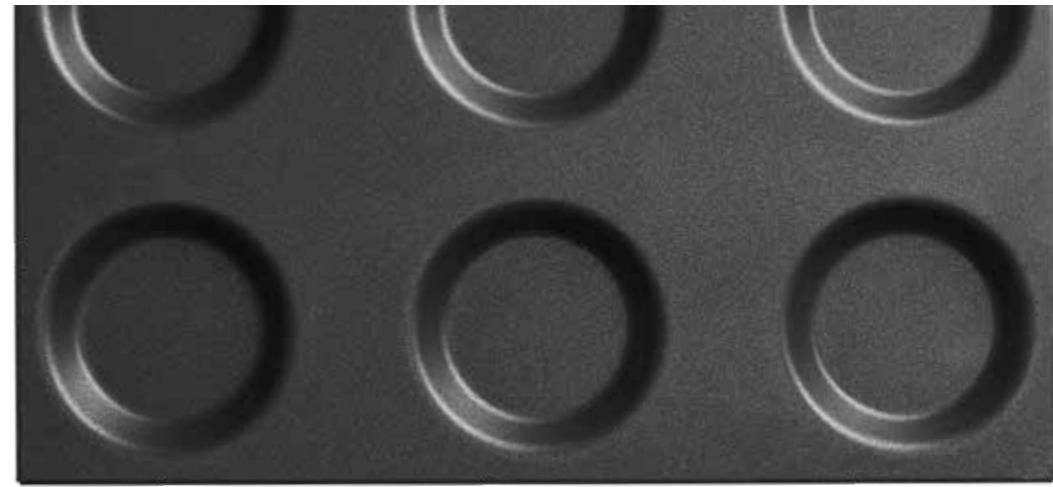
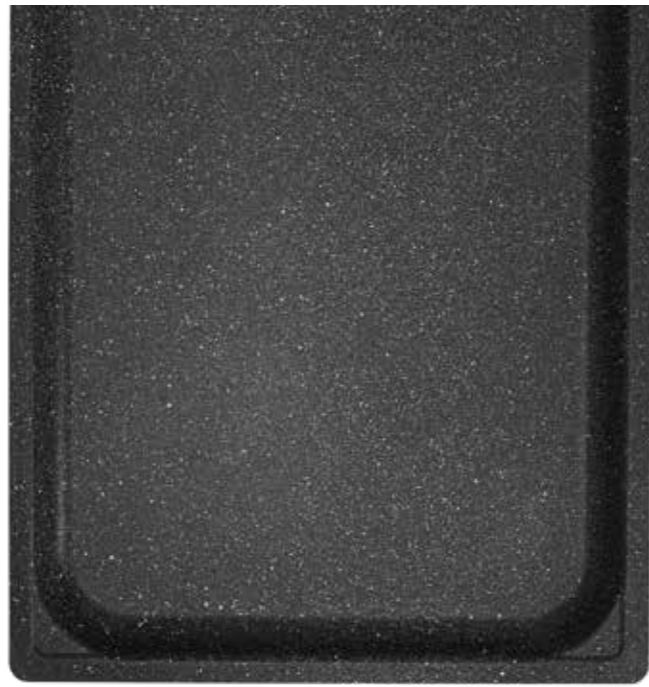
380-415 V 3N 50/60 Hz

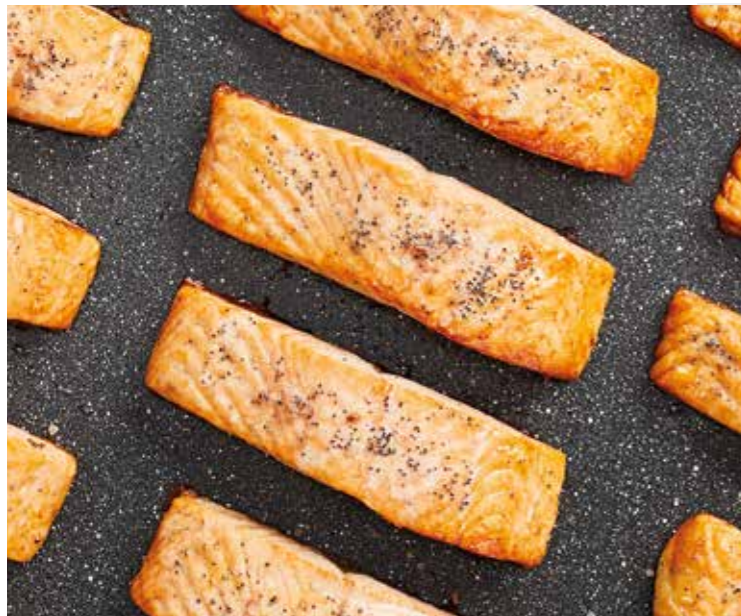
1 parrilla inox

Lavado



Bandejas





Bandeja de mármol



Modelo
TP GN 1/1

Recomendada para cocinar
pizza, galletas, croissants, pan



Bandeja para baguettes



Modelo
TB GN 1/1 4P

Recomendada para cocinar
baguettes, pan, alimentos congelados



Bandejas para huevos



Modelo
TF GN 1/1

Recomendada para cocinar
tortillas, ojo de buey, pizzas pequeñas



Bandeja microperforada antiadherente

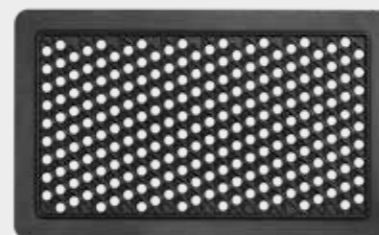


Modelo
TMA GN 1/1

Recomendada para cocinar
productos con levadura



Parrilla perforada



Modelo
TV GN 1/1

Recomendada para cocinar
carne, pollo, pescado



Bandeja perforada



Modelo
GF GN 1/1

Recomendada para cocinar
al vapor, cocina al vacío, ultracongelados



Bandeja recubierta de teflón

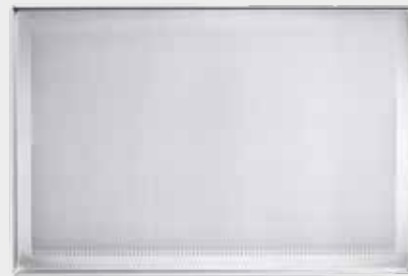


Modelo
TAS GN 1/1

Recomendada para cocinar
todo tipo de alimentos



Molde microperforada para pasteles



Modelo
TAM 60402

Recomendado para hornear
galletas y brioches



Bandeja de acero inoxidable



Modelo
TI GN 1/1

Recomendada para cocinar
todo tipo de alimentos



Nevo

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

Nevo se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento y sin previo aviso, mejoras a los productos contenidos en este catálogo



theNicekitchen™