

# PRATIKA

NEVO

<b>4</b>	Il gruppo the Nice kitchen
<b>8</b>	L'azienda
<b>10</b>	Pratika
<b>12</b>	Pratika touch
<b>16</b>	Funzioni di cottura
<b>18</b>	Pratika elettromeccanici
<b>20</b>	Funzioni di cottura
<b>22</b>	Caratteristiche
<b>24</b>	Gamma
<b>32</b>	Pratika Kompact
<b>34</b>	Funzioni di cottura
<b>36</b>	Caratteristiche
<b>38</b>	Gamma
<b>40</b>	Teglie



# One group One style One kitchen

The Nice kitchen offre un'intera gamma di tecnologie complementari per la cucina professionale. Apparecchi di cottura orizzontale e verticale, abbattitori di temperatura, conservatori, lavastoviglie ed elementi neutri progettati secondo criteri di compatibilità dimensionale e design comune. Elevate performance unite ad un sistema integrato di software e hardware offrono il massimo comfort nell'utilizzo con uno stile distintivo.



theNicekitchen™

coldline

modular

NEVO



merryday





## Nevo, nuovi orizzonti

La costante ricerca di soluzioni innovative ha dato vita ad un'ampia gamma di tecnologie per la cottura. Forni versatili capaci di soddisfare le esigenze di bar e bistrò, pasticcerie, ristoranti e centri cottura.



## Il tuo collaboratore di fiducia

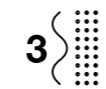
I forni Pratika offrono le 3 caratteristiche più ricercate dagli chef di tutto il mondo: risultati di cottura eccellenti, facilità d'utilizzo e prestazioni costanti. I modelli 5 e 10 teglie con touch screen o con controllo elettromeccanico sono disponibili con assetto gastronomia e pasticceria e alimentazione a gas o elettrica. Per valorizzare anche i piccoli spazi, Pratika Kompact è la soluzione che alle elevate prestazioni aggiunge il valore della dimensione ridotta.





## Il forno trivalente

Pratika con touch screen è il forno performante, flessibile e affidabile che consente di realizzare eccellenti cotture a convezione, a vapore e miste. Il pannello di controllo 5" capacitivo facilita e velocizza il lavoro degli operatori di cucina che, oltre ai 100 programmi di cottura già disponibili e modificabili, possono realizzare un nuovo ricettario personalizzato. Un grande vantaggio per ripetere ogni giorno la qualità dei piatti desiderata dallo chef.



### Cottura trivalente

3 modalità di cottura:  
convezione, vapore e mista



### Touch screen

Schermo 5"

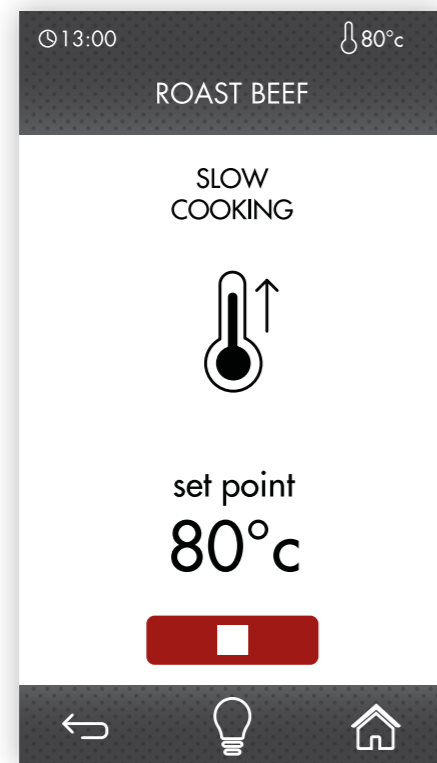


### Ricettario

Modificabile

# A te il controllo

In modalità di cottura manuale ogni impostazione è a cura dell'chef. Temperatura, umidità, tempo di cottura, utilizzo della sonda e set point delle fasi possono essere modificati in ogni istante. Il salvataggio delle ricetta garantisce ripetibilità e costanza di risultati.



## Ricette automatiche

Il ricettario del forno Pratika offre 100 ricette di gastronomia e pasticceria pronte all'uso. Ogni ricetta, testata dai corporate chef Nevo, è completa di ingredienti, procedimento e parametri di cottura. Eventuali modifiche possono essere salvate per realizzare un ricettario personale.



## Cooling

Il raffreddamento rapido della camera velocizza i flussi di lavoro e consente lo svolgimento di cotture consecutive a temperature diverse. Grazie alla funzione Cooling, terminata l'ultima cottura della giornata, il forno Pratika può essere immediatamente raffreddato e lavato evitando inutili attese.



## Lavaggio

Un forno pulito è sinonimo di igiene e professionalità. La cura quotidiana permette di mantenere nel tempo elevate prestazioni di cottura. Tre le modalità di lavaggio disponibili:

- Risciacquo:** realizzato con acqua, attivabile e arrestabile manualmente.
- Manuale:** un mix di acqua e detergente liquido gestito manualmente dall'operatore.
- Automatico:** tre intensità di lavaggio: soft, medium e hard.





### Cottura a convezione

L'ampio range di temperatura consente di arrostitire, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati e realizzare prodotti di pasticceria secca. L'eccellente uniformità di temperatura si mantiene anche in occasione di cotture a pieno carico.

Range di temperatura: 30°-280°C



### Multilivello

Cuocere contemporaneamente alimenti diversi permette di ottimizzare i tempi di preparazione e servizio. L'avanzato sistema di ventilazione evita la contaminazione dei sapori e lascia ampia libertà d'azione allo chef che può infornare insieme piatti con sapori differenti.

Le 2 modalità di cottura multilivello:  
**All in:** i cibi sono introdotti contemporaneamente, le cotture terminano in tempi diversi.  
**All out:** definito l'orario di fine cottura l'inserimento delle pietanze è guidato dal forno.



### Cottura a vapore

Il vapore è la modalità di cottura ideale per stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

Range di temperatura: 30°-130°C



### Cottura a fasi

La cottura a fasi aumenta il livello di precisione e dona maggiore qualità all'alimento. Ogni ricetta può essere composta da 1 a 3 fasi con diversa durata, temperatura e umidità; i set point sono modificabili anche a cottura in corso.



### Cottura mista

La corretta intensità di calore e il sapiente dosaggio di umidità creano il clima ideale per cuocere e rigenerare gli alimenti. Succosità, idratazione e sapore si mantengono ai livelli desiderati per servire sempre piatti eccellenti. Il controllo del vapore offre notevoli vantaggi anche nella cottura di preparazioni di pasticceria e panetteria per le quali sono richieste sofficietà e il migliore sviluppo della lievitazione.

Range di temperatura: 30°-280°C



### Cottura con sonda e Delta T

L'impiego della sonda è particolarmente consigliato per la cottura lenta di alimenti di grande pezzatura. La funzione Delta T garantisce una costante differenza di temperatura tra il cuore dell'alimento e la camera di cottura. Il risultato è un minor calo peso e cibi succosi e saporiti.



# Forni Pratika elettromeccanici

I forni Pratika a convezione garantiscono ottime cotture con un calore secco e intenso. Agendo sull'apposito selettore è possibile introdurre vapore in camera per mantenere gli alimenti morbidi e succosi.



## Cottura convezione

Range di temperatura  
30°-280°C



## Vapore

Gestione del vapore  
temporizzata

I forni Pratika combinati sono versatili e adatti a cuocere ogni tipologia di alimento dolce e salato. Impostata la modalità di cottura desiderata - a convezione, a vapore o mista - è possibile definire temperatura, tempo e percentuale di umidità da introdurre in camera.



## Cottura trivalente

3 modalità di cottura:  
convezione, vapore e mista



## Vapore

Gestione del vapore  
temporizzata

# Pratika è facile e intuitivo

Ogni fattore che determina il risultato di cottura è gestito con selettori ergonomici e di semplice lettura che facilitano il lavoro dello staff di cucina.



## Tempo

Il timer è regolabile da 1 a 120 minuti. In modalità "infinito" il ciclo di cottura è continuo e lo spegnimento manuale.



## Umidità

L'immissione di vapore in camera è temporizzata ed impostabile dal 20% a 100% per esaltare la morbidezza dell'alimento in cottura.



## Temperatura

Il range di temperatura 30°-280°C consente di svolgere un'ampia varietà di cotture.



## Ventilazione

La ventola autoreverse distribuisce il calore in tutta la camera del forno e consente cotture uniformi.



## Cottura a convezione

L'ampio range di temperatura consente di arrostiti, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati e realizzare prodotti di pasticceria secca. L'eccellente uniformità di temperatura si mantiene anche in occasione di cotture a pieno carico.

Range di temperatura: 30°-280°C



## Cottura a vapore

Il vapore è la modalità di cottura ideale per stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

Range di temperatura: 30°-130°C



## Cottura mista

La corretta intensità di calore e il sapiente dosaggio di umidità creano il clima ideale per cuocere e rigenerare gli alimenti. Succosità, idratazione e sapore si mantengono ai livelli desiderati dallo chef che può servire sempre piatti eccellenti. Il controllo del vapore offre notevoli vantaggi anche nella cottura di preparazioni di pasticceria e panetteria per le quali sono richieste sofficità e il migliore sviluppo della lievitazione.

Range di temperatura: 30°-280°C



### Design

Il design ergonomico della maniglia e il sistema di apertura a doppio scatto (optional) assicurano comfort nell'utilizzo ed elevati livelli di sicurezza anche in caso di cotture a vapore.



### Kit porta teglie

L'intera gamma Pratika è disponibile con rack porta teglie in acciaio inox AISI 304 rimovibile e compatibile con supporti gastronomia GN1/1 e pasticceria EN60x40. Interasse 74 mm.



### Illuminazione

Illuminazione interna con lampada a LED 2800° Kelvin che consente un controllo ottimale degli alimenti in cottura.



### Doppio vetro

La porta è dotata di doppio vetro con elevato grado di isolamento. Il facile sistema di apertura dei vetri semplifica le attività di pulizia. Guarnizione estraibile e sostituibile.



### Ventola

Realizzata in acciaio inox AISI 304 è dotata di tecnologia autoreverse per realizzare cotture uniformi in tutti i livelli.



### Connettore USB

Il download dell'intero ricettario su memoria USB consente il trasferimento di tutti i processi di cottura ad altri forni e garantisce un lavoro coordinato con elevati standard qualitativi.



### Camera con fondo diamantato

Il vano cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura a specchio e angoli arrotondati. La base diamantata consente lo scarico della condensa e dell'acqua di lavaggio.



### Aspirazione a condensazione

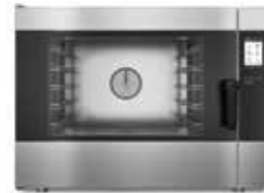
Nei modelli elettrici il vapore e i fumi di cottura sono aspirati dalla cappa a condensazione installata direttamente sul forno (optional). Filtri rimovibili lavabili in lavastoviglie.

# Forni Pratika touch screen

**5T  
gas**



**5T  
elettrico**



**10T  
gas**



**10T  
elettrico**



## Dimensioni - mm

### Integليamento

### Interasse teglie

### Potenza gas

### Potenza elettrica

### Alimentazione

### Dotazioni

**L 905 P 845 H 750**

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox  
lavaggio automatico  
sonda al cuore monopunto

**L 905 P 845 H 730**

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380 - 415 V 3N 50-60 Hz

1 griglia inox  
lavaggio automatico  
sonda al cuore monopunto

**L 905 P 845 H 1130**

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox  
lavaggio automatico  
sonda al cuore monopunto

**L 905 P 845 H 1110**

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380 - 415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox  
lavaggio automatico  
sonda al cuore monopunto

# Forni Pratika elettromeccanici convezione

5T  
gas



5T  
elettrico



10T  
gas



10T  
elettrico



## Dimensioni - mm

## Integليamento

## Interasse teglie

## Potenza gas

## Potenza elettrica

## Alimentazione

## Dotazioni

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

Doppio integriamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

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

Doppio integriamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

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

Doppio integriamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

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

Doppio integriamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

# Forni Pratika elettromeccanici combinati

5T  
gas



5T  
elettrico



10T  
gas



10T  
elettrico



## Dimensioni - mm

## Integليamento

## Interasse teglie

## Potenza gas

## Potenza elettrica

## Alimentazione

## Dotazioni

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

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

9,5 kW

0,4 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

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

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

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

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

19 kW

0,8 kW

220-240 V 1N 50 Hz

1 griglia inox

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

Doppio integليamento  
GN 1/1 - 600x400 mm

74 mm

-

15,8 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox







## Grandi prestazioni in piccoli spazi

I forni Pratika Kompact concentrano in soli 52 cm di larghezza le eccellenti prestazioni dei forni Pratika e consentono cotture a convezione, a vapore e miste. Pratika Kompact è la scelta ideale per gli chef esigenti che lavorano in cucine con spazi limitati.



### Tempo

Il timer è regolabile da 1 a 240 minuti. In modalità "infinito" il ciclo di cottura è continuo e lo spegnimento manuale.



### Temperatura

Il range di temperatura 30°-280°C consente lo svolgimento di un'ampia varietà di cotture.



### Umidità

L'immissione di vapore in camera è temporizzata ed impostabile dal 20% al 100% per esaltare la morbidezza dell'alimento in cottura.



### Ventilazione

La ventola autoreverse distribuisce il calore in tutta la camera del forno e consente cotture uniformi.



### Fasi di cottura

Ogni ricetta può essere composta da 1 a 3 fasi con diversa durata, temperatura e umidità a vantaggio di una precisione di cottura maggiore.



### Ricettario

Pratika Kompact consente di salvare fino a 99 ricette creando standard di cottura ripetibili e condivisi con lo staff.



### Cottura trivalente

3 modalità di cottura: convezione, vapore e mista.

# Modalità di cottura



## Cottura a convezione

L'ampio range di temperatura consente di arrostire, grigliare, friggere alimenti freschi o surgelati e realizzare prodotti di pasticceria secca. L'eccellente uniformità di temperatura si mantiene anche in occasione di cotture a pieno carico.

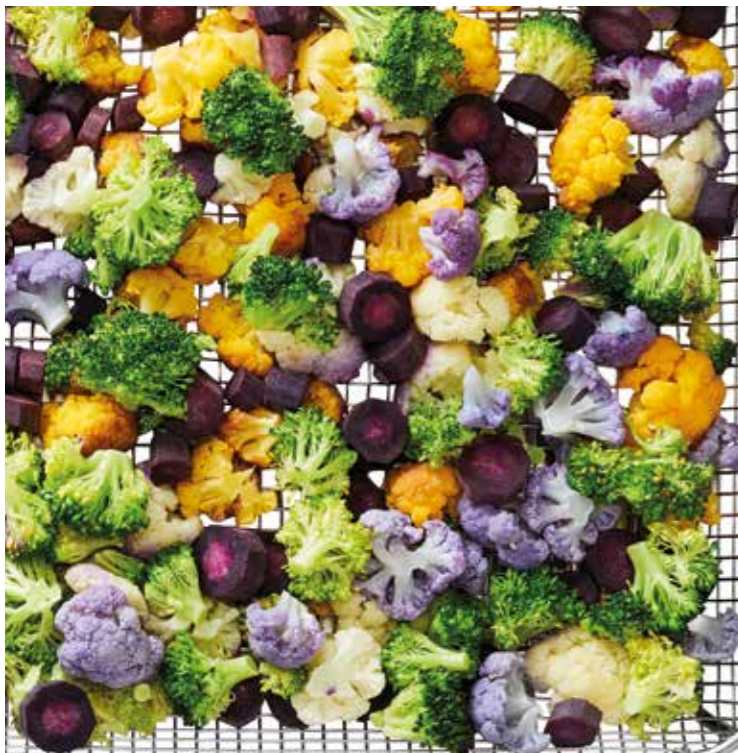
Range di temperatura: 30°-280°C



## Cottura mista

La corretta intensità di calore e il sapiente dosaggio di umidità creano il clima ideale per cuocere e rigenerare gli alimenti. Succosità, idratazione e sapore si mantengono ai livelli desiderati dallo chef che può servire sempre piatti eccellenti. Il controllo del vapore offre notevoli vantaggi anche nella cottura di preparazioni di pasticceria e panetteria per le quali sono richieste sofficità e il migliore sviluppo della lievitazione.

Range di temperatura: 30°-280°C



## Cottura a vapore

Il vapore è la modalità di cottura ideale per stufare, sbollentare e cuocere verdure, carne e pesce a bassa temperatura mantenendo inalterate le proprietà organolettiche ed estetiche degli alimenti.

Range di temperatura: 30°-130°C



## Cottura con sonda e Delta T

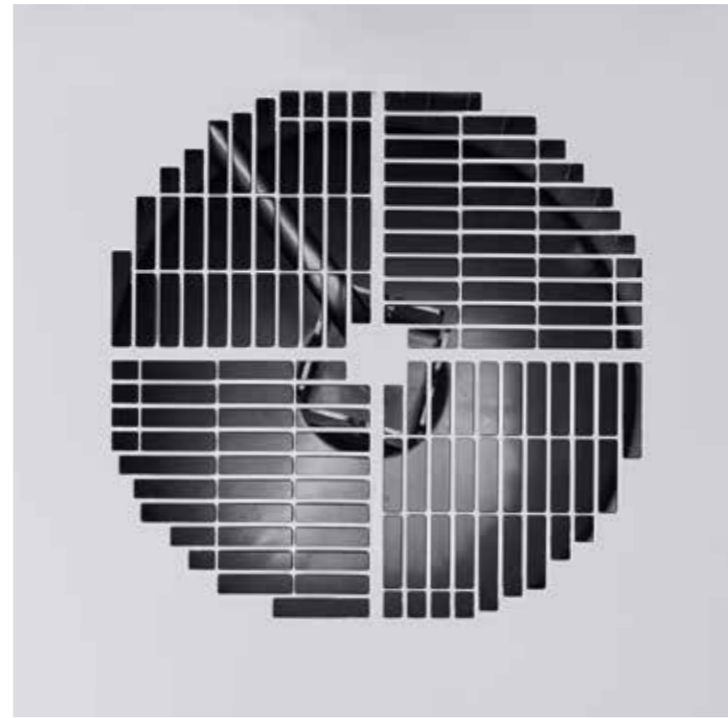
L'impiego della sonda è particolarmente consigliato per la cottura lenta di alimenti di grande pezzatura. La funzione Delta T garantisce una costante differenza di temperatura tra il cuore dell'alimento e la camera di cottura. Il risultato è un minor calo peso e cibi succosi e saporiti.

Range di temperatura: 30°-280°C



### Illuminazione

L'illuminazione della camera di cottura evidenzia la naturale colorazione delle pietanze e ne facilita il controllo visivo.



### Ventola

Realizzata in acciaio inox è dotata di doppia velocità di ventilazione e tecnologia di inversione automatica temporizzata.



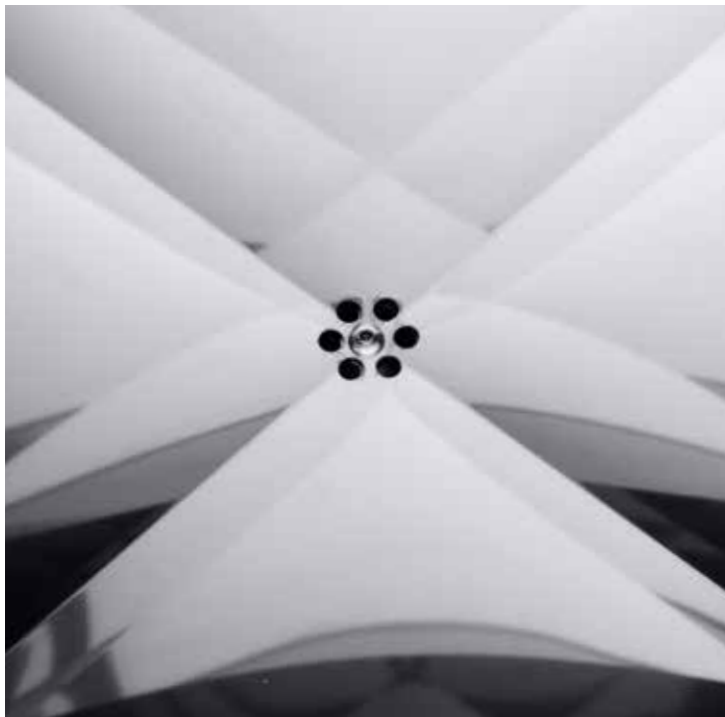
### Sonda al cuore

Spillone con rilevazione della temperatura monopunto e connettore esterno alla camera di cottura.



### Porta

La porta è dotata di doppio vetro con elevato grado di isolamento. Il facile sistema di apertura dei vetri semplifica le attività di pulizia. Guarnizione estraibile e sostituibile. Il design ergonomico della maniglia assicura comfort nell'utilizzo.



### Camera con fondo diamantato

Il vano cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura a specchio e angoli arrotondati. La base diamantata consente lo scarico della condensa e dell'acqua di lavaggio.



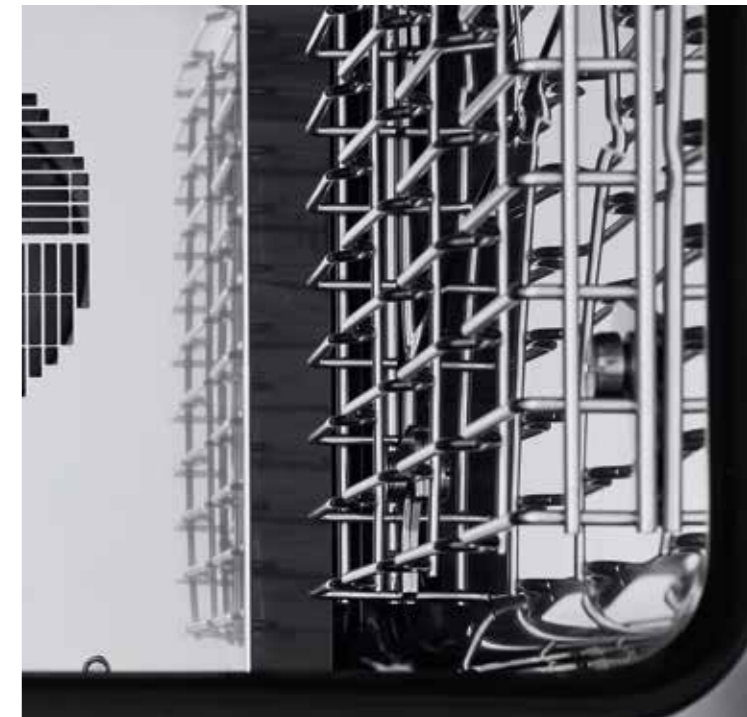
### Lavaggio automatico

Tre intensità di lavaggio: soft - medium e hard da scegliere in base alla tipologia di cottura effettuata.



### Selettore

Il caratteristico scroller consente di navigare tra i programmi e di selezionare i parametri di cottura.



### Kit porta teglie

Rack porta teglie in acciaio inox AISI 304 removibile e compatibile con supporti gastronomia GN1/1 - GN 2/3. Interasse 60 mm.

# Pratika Kompact

6T  
GN 2/3



6T  
GN 1/1



10T  
GN 1/1



## Dimensioni - mm

L 517 P 715 H 770

## Dimensione teglie

GN 2/3

## Interasse teglie

60 mm

## Potenza elettrica

6,4 kW

## Alimentazione

380-415 V 3N 50/60 Hz

## Dotazioni

1 griglia inox

## Varianti

Lavaggio

L 517 P 925 H 770

GN 1/1

60 mm

7,9 kW

380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

Lavaggio

L 517 P 890 H 1010

GN 1/1

60 mm

15,7 kW

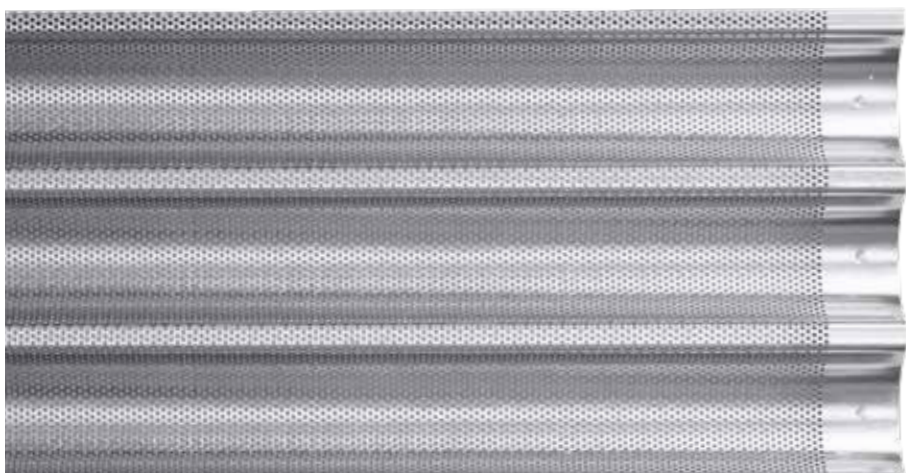
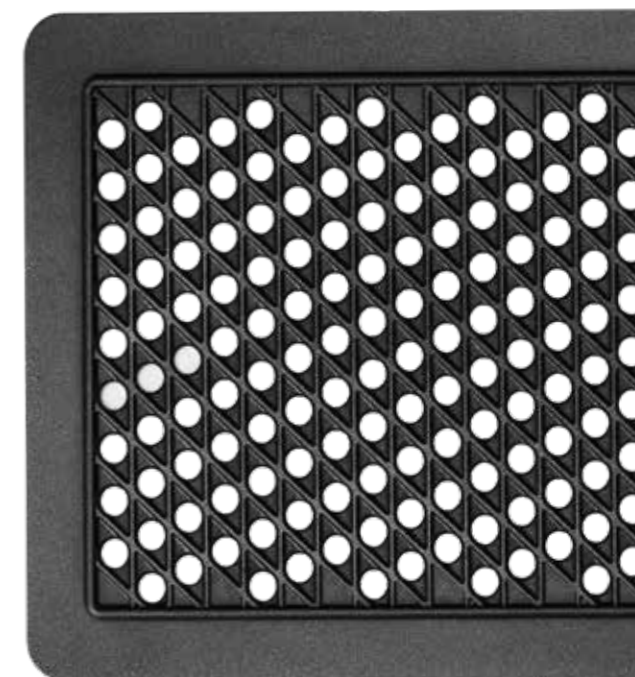
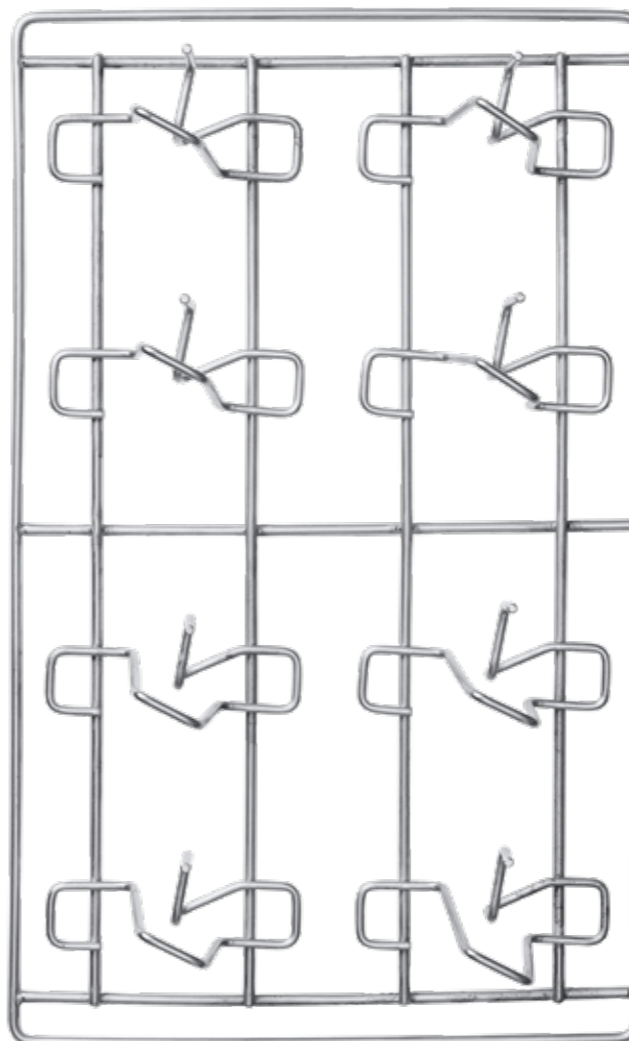
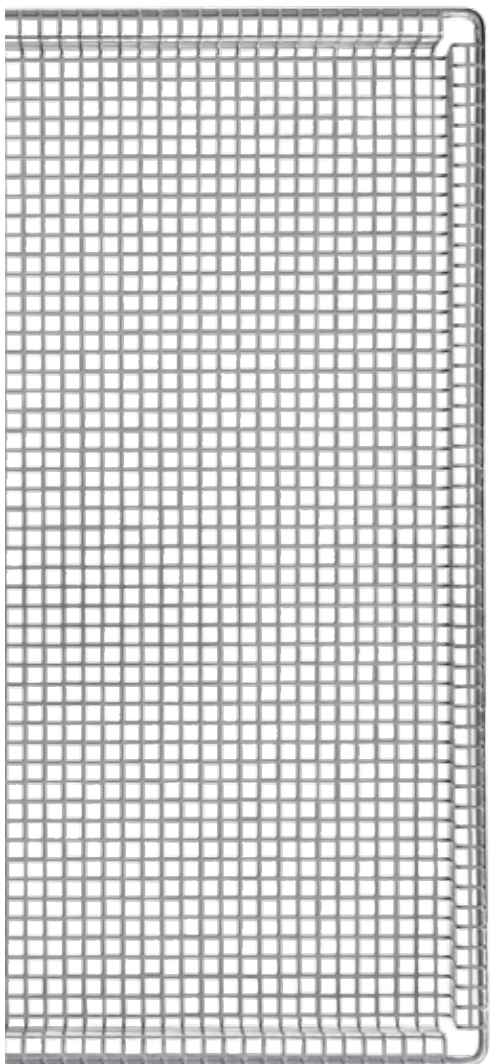
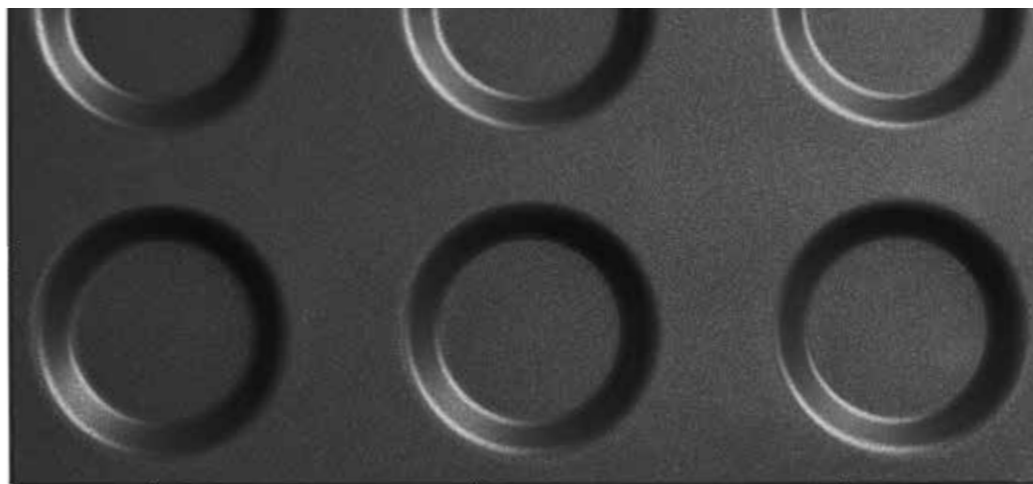
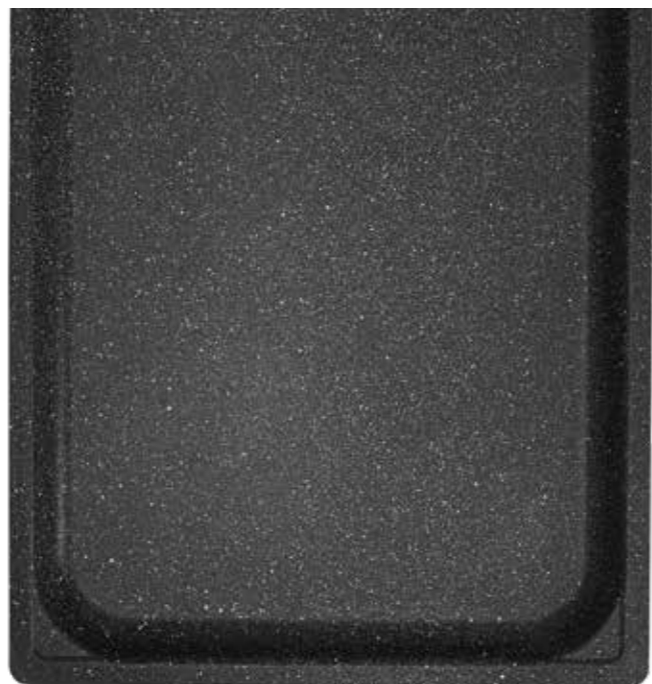
380-415 V 3N 50/60 Hz

1 griglia inox

Lavaggio



# Teglie





### Teglia marmorizzata

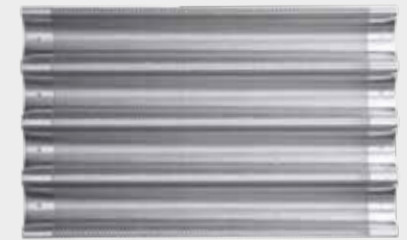


**Modello**  
TP GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
pizza, biscotti, brioche, pane



### Teglia baguette



**Modello**  
TB GN 1/1 4P

**Consigliata per cuocere**  
baguette, panini



### Teglia per uova



**Modello**  
TF GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
omelette, uova all'occhio di bue,  
frittata, pizzette



### Teglia microforata antiaderente

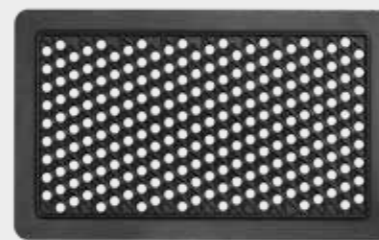


**Modello**  
TMA GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
prodotti lievitati



### Griglia forata



**Modello**  
TV GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
carne, pollo, pesce



### Teglia forata



**Modello**  
GF GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
a vapore, sous-vide,  
alimenti surgelati



### Teglia teflonata

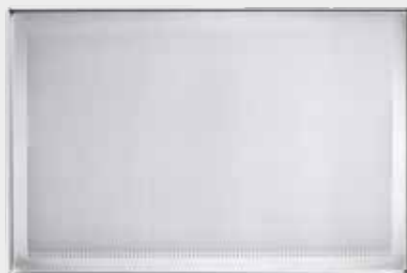


**Modello**  
TAS GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
ogni tipo di alimento



### Teglia pasticceria microforata



**Modello**  
TAM 60402

**Consigliata per cuocere**  
biscotti e brioches



### Teglia acciaio inox



**Modello**  
TI GN 1/1

**Consigliata per cuocere**  
ogni tipo di alimento



**Nevo**

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy  
Tel. +39 0438.7714, [www.nevo.it](http://www.nevo.it), [info@nevo.it](mailto:info@nevo.it)

Nevo si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche migliorative ai prodotti contenuti in questo catalogo





**theNicekitchen™**