



Die NIECO MV62 Einband und MV62-2 Doppelband Broilers mit BroilVection® Technologie liefern eine leistungsfähigere, gleichmäßige Produktion und hervorragende Produkte in kompakter Größe.

Der MV62 wurde speziell für kleinere Küchen entwickelt und für eine Vielzahl von Gerichten, die den Kunden den Geschmack von gegrillten Speisen und die gewünschte Oberflächenstruktur bieten. Die BroilVection®-Technologie von Nieco kombiniert Strahlungs-, Reflexions- und Konvektionswärme, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen und die Betriebskosten zu senken.

- ✓ Nieco BroilVection® Technologie für kürzere Garzeiten, schnelleren Service und den unverwechselbaren Geschmack und die Farbe von gegrilltem Fleisch.
- ✓ Energieeinsparung
- ✓ Kein Brenner Ersatz
- ✓ Gleichzeitiges Garen mehrerer Produkte mit zwei Bandoptionen
- ✓ Einfach zu bedienen und zu warten
- ✓ Leistungsstarke, gleichmäßige Produktion
- ✓ Weniger Hitze in der Küche

Merkmale

- Großes Fassungsvermögen des Garraums bei kompakter Bratzone für ein höheres Volumen und eine leistungsfähigere, gleichmäßigere Produktion
- Nieco BroilVection™ Technologie für schnellere Garzeiten, schnelleren Service und den typischen in Flamme gebratenen Geschmack
- Erhältlich in einer Vielzahl von Durchfluss- und Beschickungs-konfigurationen
- Oberes und unteres BroilVection™ Brennersystem der nächsten Generation
- Vereinfachte Reinigung: untere Brenner wöchentlich und obere monatlich
- Verbessertes Wärmeausgleichs- und Fettmanagementsystem steuert Flammenbildung
- IoT-fähige, programmierbare Touchscreen-Steuerung für einfache Bedienung, Schulung und zusätzliche Flexibilität

Erhältliche Ausführungen

- Erdgas
- Propangas
- Elektrisch

Zubehör

- Schnell abnehmbares Gasschlauch
- Kit für vorbeugende Wartung
- Kit für tägliche Zeitersparnis
- Ersatzteil-Kit mit Motor & Gebläse Ersatzteilen, Touchscreen Bedienelemente, PTFE-Kit

Dimensionen

Breite 648 mm
Tiefe 1073 mm
Höhe 1675 mit UG und Incendalyst™

Zertifizierungen

