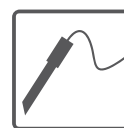


Cuisson



Cuisson à cœur

Cuisson  
au four

## LE FOUR MOBILE MULTIFONCTIONNEL.

navioven est un appareil de table mobile pour cuire, cuire au four, braiser, cuire à cœur et régénérer les plats. La plage de température va de +20 °C en mode maintien au chaud à +240 °C au maximum de la puissance. Conçu pour une tension nominale de 230 V, navioven convient parfaitement pour toutes les situations de restauration en service traiteur. La commande préprogrammable permet une utilisation des plus faciles.

Le chauffage et la ventilation sont réglables séparément, c'est pourquoi le réglage continu de la circulation d'air permet de répondre aux besoins de cuisson les plus divers, à tous les niveaux de puissance.

### LES SETS DE CUISSON THERMOPLATES

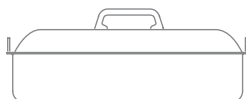
SET DE CUISSON  
AU FOUR



SET  
RÉGÉNÉRATION



SET BRAISAGE

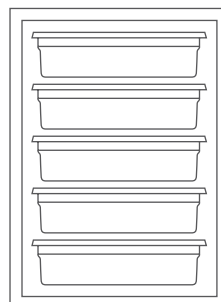


SET CUISSON  
VAPEUR



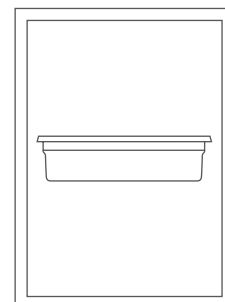
### LES DOMAINES D'UTILISATION

UTILISATION N° 1

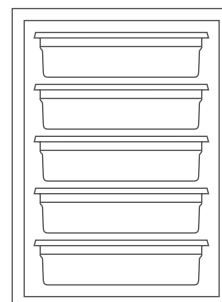
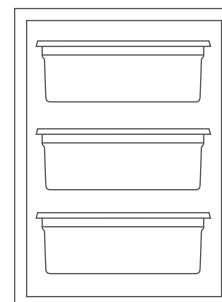


Cuire, cuire au four,  
cuire à cœur, braiser et  
régénérer les grandes  
quantités.

UTILISATION N° 2



Pour réchauffer  
rapidement de petites  
quantités.

5 x GN 1/1, 65 mm  
de prof.3 x GN 1/1, 100 mm  
de prof.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

Appareil de table mobile pour cuire, cuire au four, braiser, cuire à cœur et régénérer les plats. Plage de température de +20 à +240 °C. Tension nominale 230 V. Pilotage par commande navitherm. Les fonctions suivantes sont paramétrables : température, temps, température à cœur et circulation d'air. Doté de 7 paires de rails de dépose (pour 5 x GN 1/1 65 mm ou 3 x GN 1/1 100 mm de profondeur au maximum). Étagement sur le dessous pour faciliter l'empilement sur le système thermoport® de Rieber. Version encastrée sur demande.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier spécial
Rails de dépose	7 paires (pour 5 x 1/1 GN max., prof. 65 mm)
Dimensions ext. (l x p x h) env.	730 x 450 x 560 mm
Plage de température	de +20 à +240 °C
Poids	42 kg
Puissance électrique connectée	2,4 kW
<b>navioven</b>	N° de cde 85 01 10 21
<b>navioven (version encastrée)</b>	N° de cde 85 01 10 22

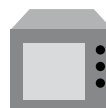
### DÉBIT



#### NAVIOVEN

capacité maxi : env. 35 l  
 ↘ env. 30 personnes

### EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE



#### PRODUITS ANNEXES :

env. 10 kW/h  
 ↘ env. **0,33 kW/portion**



**NAVIOVEN** : env. 2,4 kW/h

↘ env. **0,08 kW/portion**