



MV63 FLAME BROILER

Gaz
Électrique

Le gril construit par plus de 50 ans d'expérience et d'innovation

En 1969, Niéco® a commencé à développer des solutions personnalisées pour répondre aux défis les plus courants dans les cuisines de restaurant lorsque nous avons installé notre premier gril automatique à flamme à Tomorrowland à Disneyland®. Les innovations Niéco incluent le gril automatique qui cuit deux fois plus vite, un équipement qui consomme moins d'énergie, garde votre cuisine plus fraîche et réduit les émissions, gardant également votre cuisine plus propre.

Nous sommes fiers de présenter la prochaine génération de grils à flamme automatique de Niéco à nos clients.

CARACTÉRISTIQUES

- Chambre de cuisson de grande capacité : zone de cuisson 15 % plus grande pour un volume plus élevé et une production plus puissante et plus constante lorsque vous en avez le plus besoin
- Technologie Niéco BroilVection™ pour des temps de cuisson et un service plus rapides et une saveur de grillage à la flamme caractéristique
- Offert dans une variété de configurations de débit et d'alimentation
- Le système de brûleurs supérieur et inférieur BroilVection™ de nouvelle génération simplifie les exigences de nettoyage quotidiennes. Nettoyer le brûleur inférieur une fois par semaine et le système supérieur une fois par mois.
- Un système amélioré d'équilibre thermique et de gestion de la graisse contrôle les flammes.
- Commandes à écran tactile programmables et compatibles IoT pour une utilisation, une formation et une flexibilité accrues

OPTIONS DE CHALEUR

- Gaz naturel, GPL ou électricité

ACCESSOIRES

- Tuyau de gaz à déconnexion rapide
- Kit de maintenance préventive
- Kit permettant de gagner du temps au quotidien
- Kits de pièces de rechange : critique, moteur et ventilateur, commandes à écran tactile, kit PTFE



Put the Most Value at the Heart of Your Kitchen MV63 AUTOMATIC BROILER

Comme illustré, gril avec support à roulettes avec étagère et Incendalyst™-Dispositif de contrôle des émissions





MV63 FLAME BROILER

Gaz
Électrique

Le gril construit par plus de 50 ans d'expérience et d'innovation

DIMENSIONS

| | Pouces | mm |
|----------|--------|-------------------------------------|
| Longueur | 42.1 | 1070 |
| Largeur | 40,9 | 1040 |
| Hauteur | 65,8 | 1671 (avec support et Incendalyst™) |

ÉNERGIE (ÉVALUÉ EN USINE)

Modèles à gaz :

- Gaz Naturel ou GPL (appel d'usine de gaz mixte)
- Utilisation moyenne : 80 000 BTU/heure
- Taille de connexion : 3/4" NPT
- Domestique : 120 V, 8 A
- Exportation : 220 V, 5A

Modèles électriques :

- Électrique domestique ou d'exportation : 208 V, 3Ø, 56 A, 50/60 Hz
- Exportation CE Électrique : 380 V, 3Ø, 31A
- Connecté : 21 kW
- Consommation moyenne : 18 kW

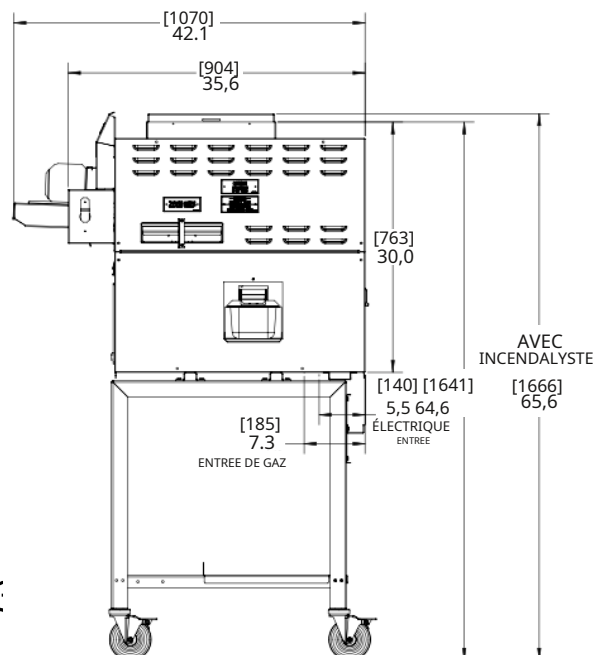
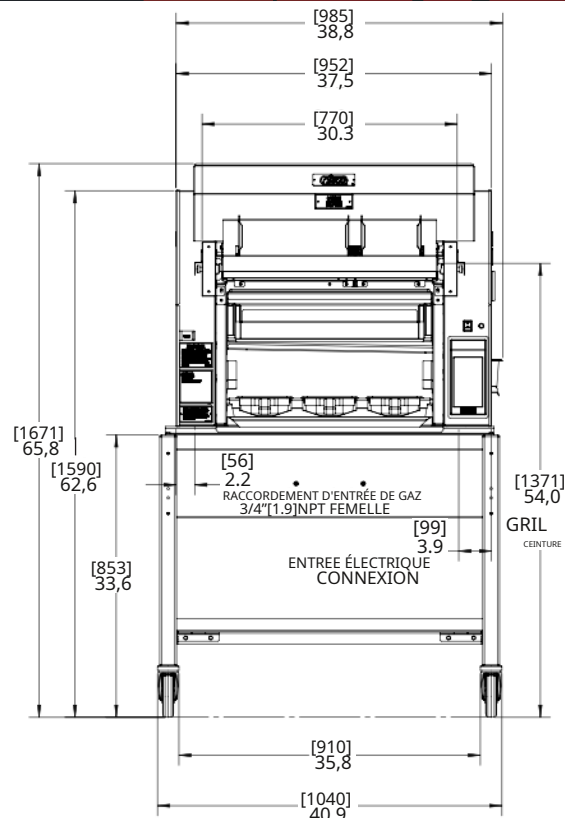
GARANTIE

Un an pièces et main d'œuvre. Tous les équipements Nieco sont soutenus par un réseau mondial de vente et de service, avec des stocks de pièces locaux et un service d'urgence 24 heures sur 24.

AGRÉMENTS



R005-101763



Appelez-nous aujourd'hui au **800-643-2656** ou envoyez-nous un e-mail à **sales@nieco.com**

Révisé le 10.6.21