

# Nieco Broiler MV63 E-G



## Automatic Flame Broiler MV63 mit BroilVection™-Technologie

### Beschreibung:

Durchlaufbroiler von Nieco sind speziell für mittlere bis hohe Kapazitäten entwickelt und garantiert gleichmäßige, hochwertige Food-Qualität. Die zu garenden Produkte werden auf das Transportband gelegt und durchlaufen den Garraum vollautomatisch. BroilVection™ ist eine patentierte Technologie, die Strahlungshitze, normale Umluft und fokussierte Düsenumluft zu einem neuen Konzept für Durchlauf-Broiler kombiniert. Durch das Durchlauf-Prinzip können verschiedene Produkte zur gleichen Zeit gegart werden. Die Bedienung ist sehr einfach und erlaubt auch den Einsatz ungelernter Kräfte im Produktionsprozess.



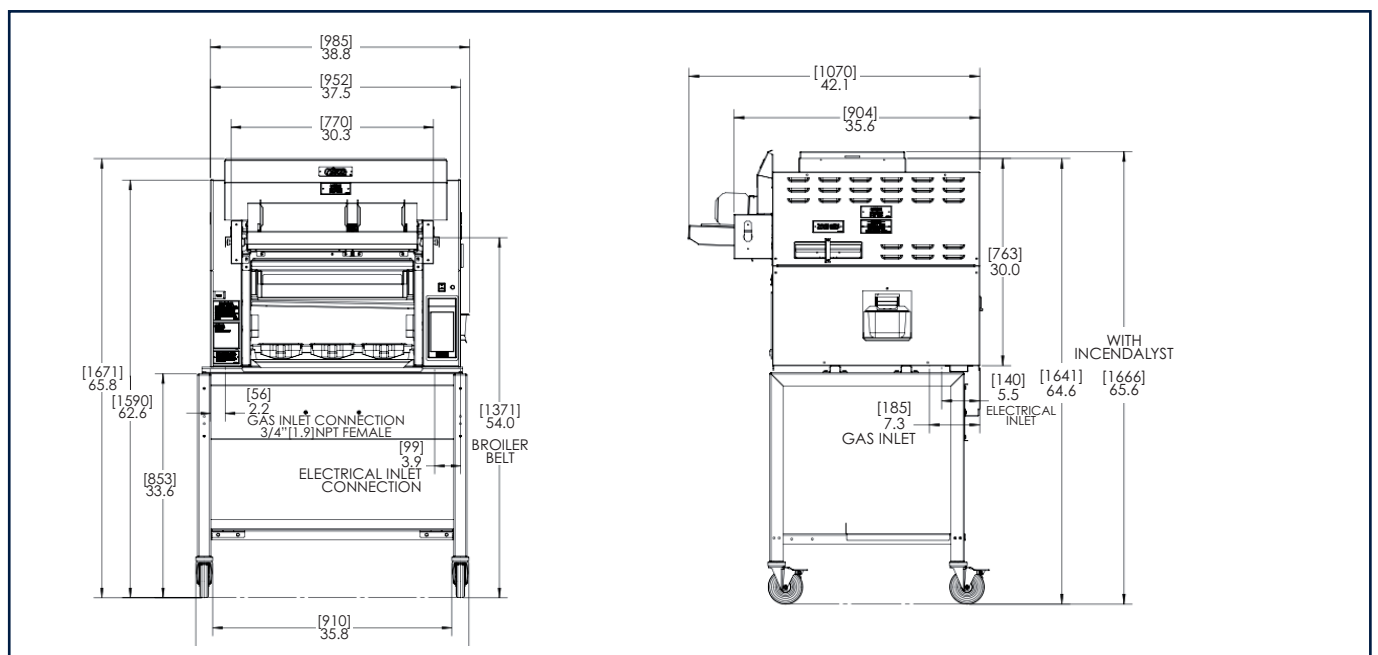
- Nieco BroilVection™-Technologie für schnelle und perfekte Ergebnisse, Geschmack und Farbe wie bei auf offenem Feuer gegrillten Produkten
- Garraum mit großem Fassungsvermögen in einem kompakten Gerät mit geringer Stellfläche
- 15 % größerer Garbereich für mehr Volumen und leistungsfähigere, fortlaufende Produktion
- Touchscreen-Steuerung für einfache Bedienung und integrierter Reinigungsanleitung
- verbesserter Hitzeausgleich und ein Fettmanagement-System steuern die Flammen
- neue Konstruktion des Brennersystems erleichtert die Reinigung
- in Elektro- und Gasversion (Erdgas/Flüssiggas) erhältlich

### Technische Daten:

Elektroanschluss (Elektromodell): 400 V; 3NPE; 21 kW  
Elektroanschluss (Gasmodell): 230 V  
Nennwärmebelastung (Gasmodell): 24 kW  
Bandbreite: 22" (55,9 mm)  
Maße B/T/H (inkl Untergestell  
& Katalysator): 1040 x 1070 x 1671 mm

### Optionen/Zubehör:

- einfaches oder geteiltes Transportband  
geteilt 12" (30,5 mm) & 10" (25,4 mm)
- Return-Flow oder Flow-Trough Version
- Katalysator
- Untergestell



TDS • Technik, Design & Service für die Gastronomie  
Gießeralle 10 • 47877 Willich  
Telefon: 02154 - 92 37 5 • Fax: 02154 - 92 37 75  
Internet: [www.t-d-s.info](http://www.t-d-s.info) • E-Mail: [info@t-d-s.info](mailto:info@t-d-s.info)

Alle Angaben ohne Gewähr.  
Irrtümer und technische Änderungen  
vorbehalten.  
Stand: Januar 2022