



MV62 FLAME BROILER

Gas
Electric

El broiler construido con más de 50 años de experiencia e innovación

En 1969, Nieco® comenzó a desarrollar soluciones personalizadas para los desafíos más comunes en las cocinas de los restaurantes cuando se instaló el primer broiler automático de llama en Tomorrowland en Disneyland®. Las innovaciones de Nieco incluyen el asado automático que cocina dos veces más rápido, equipos que utilizan menos energía, mantienen su cocina más fresca y reducen las emisiones, manteniendo su cocina más limpia.

Estamos orgullosos de presentar la nueva generación de broilers automáticos de llama de Nieco para nuestros clientes.

CARACTERÍSTICAS

- Cámara de cocción de gran capacidad: zona de cocción un 15% mayor para un gran volumen y una producción más potente y consistente
- Tecnología Nieco BroilVection™ para lograr tiempos de cocción más rápidos, un servicio más veloz y el característico sabor a brasa
- Variedad de configuraciones de flujo y alimentación
- El sistema de los quemadores superior e inferior BroilVection™ de última generación facilitan los requisitos de limpieza diaria. La limpieza del quemador inferior es semanal y la del sistema superior es mensual.
- El sistema mejorado de balance de calor y gestión de la grasa controla el encendido
- Controles de pantalla táctil programables y con capacidad de IoT para facilitar el funcionamiento, la capacitación y una mejor flexibilidad

OPCIONES

- Gas natural, LPG o Eléctrico

ACCESORIOS

- Manguera de gas de desconexión rápida
- Kit de mantenimiento preventivo
- Kit diario de ahorro de tiempo
- Kits de piezas de repuesto: Crítico, Motor y Soplador, Pantalla Táctil, Controles, Kit de PTFE

La sólida construcción de acero inoxidable es duradera y diseñado para ser fácil de limpiar y mantener



Controles fáciles de usar con guía visual de limpieza

**El mayor valor en el
corazón de tu cocina.**

MV62 BROILER AUTOMÁTICO

En la imagen, Broiler con patas de 4", y dispositivo de control de emisiones Incendalyst™.



THE TASTE YOU CAN COUNT ON



MV62 FLAME BROILER

Gas
Electric

El broiler construido con más de 50 años de experiencia e innovación

DIMENSIONES

	Pulgadas	mm
Ancho	42.2	1073
Largo	25.5	648
Alto	65.9	1675 (with Stand and Incendalyst™)

ENERGÍA

Modelos a gas:

- Gas natural o LPG
- Consumo promedio: 50,000 BTU/hora
- Tamaño de la conexión: 3/4" NPT
- Nacional: 120V, 4A
- Exportación: 220V, 2A

Modelos eléctricos:

- Eléctrico nacional o exportación: 208-220V, 3Ø, 28A, 50/60Hz
- Eléctrico de exportación CE: 230/380-400V, 3Ø, 15A, +N CE
- Conexión: 11kW
- Consumo promedio: 11kW

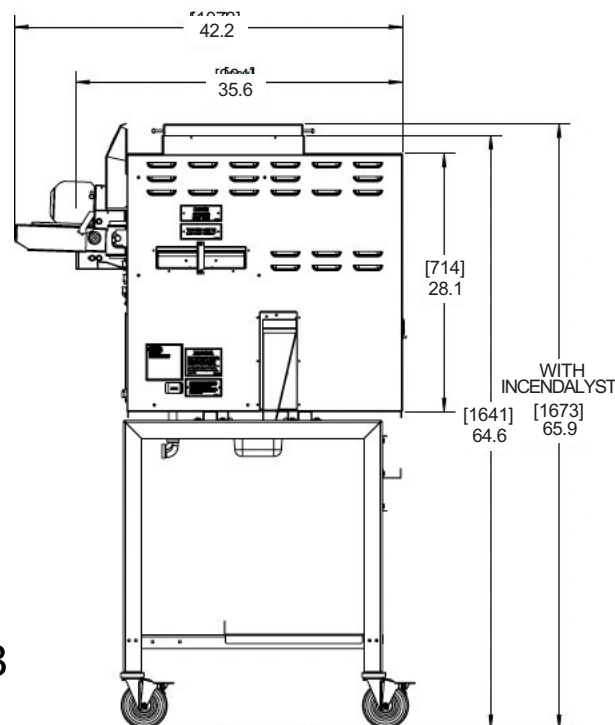
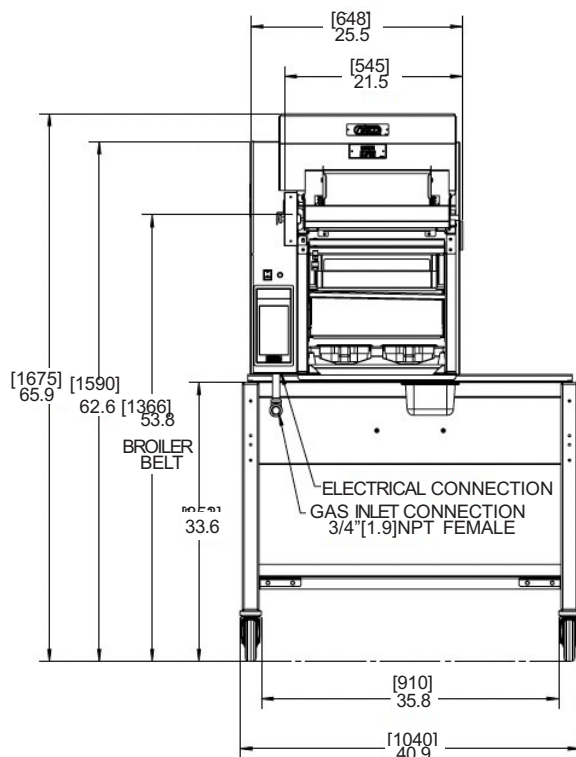
POLITICA DE GARANTIAS

Para artículos que se han instalado y presentaron alguna falla dentro de los 30 días naturales posteriores a la compra por defectos del fabricante favor de contactarnos a la siguiente dirección de correo electrónico yaneth.islas@middleby.com.mx o acercarse con su asesor personalizado para que le brinde información sobre la cobertura y la devolución de la pieza. Para piezas eléctricas aplican restricciones.

APROBACIONES



R005-101763



Llamanos Nieco® 52 (55) 3067-0200 • salesmexico@middleby.com

Revised 10.6.21