



# MV63 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 cuando más lo necesites
- 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.

## MV63 BROILER AUTOMÁTICO

En la imagen, Broiler con soporte con soporte de ruedas y dispositivo de control de emisiones Incendalyst™.





# MV63 FLAME BROILER

Gas  
Electric

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

## DIMENSIONS

	Pulgadas	mm
Ancho	42.1	1070
Largo	40.9	1040
Alto	65.8	1671 (with Stand and Incendalyst™)

## ENERGÍA

### Modelos a gas:

- Gas natural o LPG
- Consumo promedio: 80,000 BTU/hora
- Tamaño de la conexión: 3/4" NPT
- Nacional: 120V, 8A
- Exportación: 220V, 5A

### Modelos eléctricos:

- Eléctrico nacional o exportación: 208-220V, 3Ø, 56A, 50/60Hz
- Eléctrico de exportación CE: 380V, 3Ø, 31A
- Conexión: 21kW
- Consumo promedio: 18kW

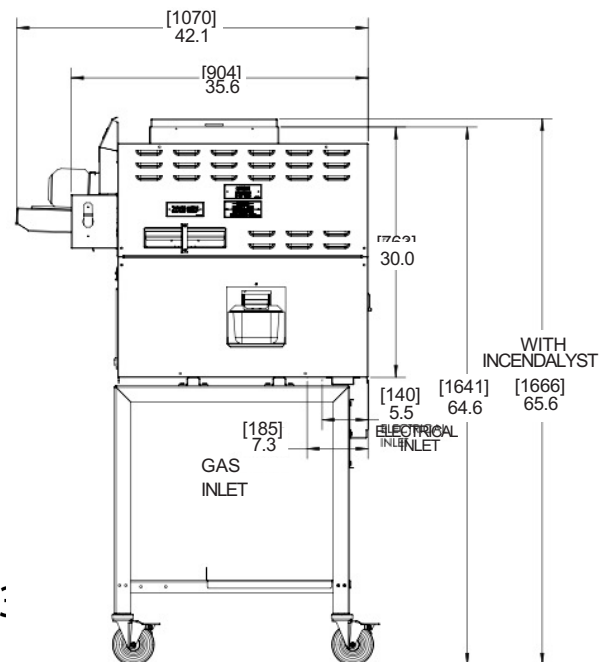
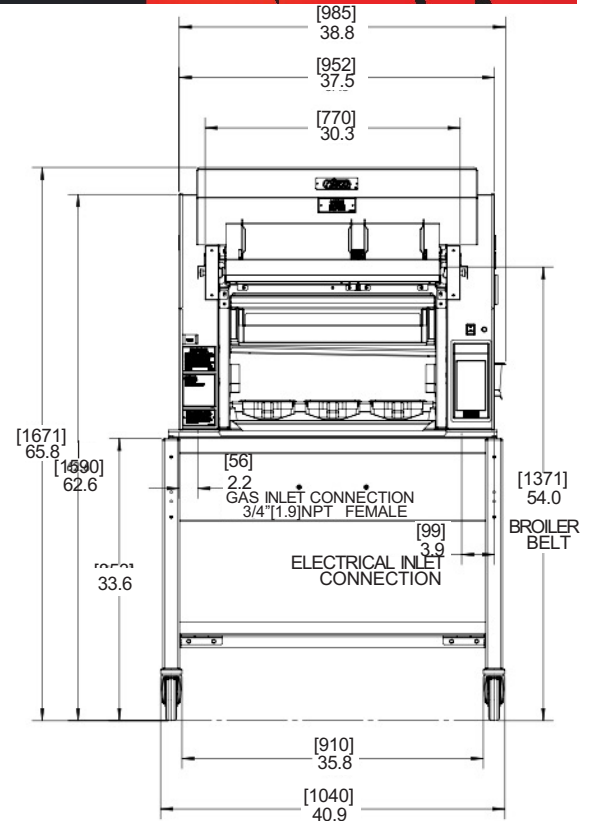
## POLITICA DE GARANTIAS

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](mailto: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



R005-10176:



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

Revised 10.6.21