

NOVY[®]

Omdat iedere gepassioneerde hobbychef een ovenuitrusting op maat verdient, laat Novy u de keuze. U bepaalt welke combinatie voor u en uw keuken ideaal is.

Het brede oven gamma bestaat uit diverse multifunctionele ovens, met of zonder pyrolyse en/of touch control, maar ook combi- en stoomovens. Er zijn ovens met een compacte hoogte van 45 cm, modellen met een traditioneel formaat van 60 op 60 cm en, voor wie het groots ziet, een XL-oven van 90 cm breed. De warmhoudlade en koffiemachine maken het aanbod compleet. Voor welke combinatie u ook kiest, de esthetische eenheid is gegarandeerd. Het sobere en eigentijdse design met zwart glas, glooiende handgreep in roestvrij staal en sterke horizontale lijn, dringt zich niet op maar versmelt met elk eigentijdse keukendesign. Geheel in lijn met de laatste keuken- én interieurtrends.

ProCook: Vacuüm koken met culinaire drieluldigheid

Voor zij die op zoek zijn naar nieuwe culinaire uitdagingen is er ProCook. Een combinatie van 3 toestellen die kooktechnieken uit de professionele sterrenkeuken binnen het bereik brengen van de fervente hobbykok. Het gamma omvat semi-professionele inbouwtoestellen waarmee u zich thuis kan toeleggen op het vacuüm koken. De innovatieve vacuümlade, stoomoven en shock freezer, compacte toestellen van 45 cm hoog, laten zich perfect combineren in de kolomkasten van uw keuken. Daarnaast zijn ze qua design perfect afgestemd op de andere inbouwapparaten.







ProCook

Thuis koken als een chef

Het opzet van ProCook: kooktechnieken uit de professionele sterrenkeuken binnen het bereik brengen van de fervente hobbykok. De professionele techniek van het vacuüm koken werd aangepast aan de vereisten van de hobbykok en de keuken thuis: gebruiksvriendelijk én mooi te integreren en te combineren in de keukenkasten.

Vacuüm koken laat u toe om voedsel op veilige en efficiënte manier voor te bereiden en te verpakken, te bewaren en vervolgens culinair te bereiden door garing op lage temperatuur. Voor elk van deze drie stappen biedt ProCook het aangepaste toestel: een vacuümlade, een shock freezer en een gastronomische stoomoven. Niet alleen worden uw gerechten naar een hoger niveau getild, bovendien vergemakkelijkt deze culinaire drievuldigheid het keukenwerk aanzienlijk.

De voordelen van vacuümkokken

- > Door vacuüm verpakt voedsel te stomen op lage temperaturen blijft het, eens afgekoeld, in de koelkast of diepvries tot driemaal langer houdbaar. De afwezigheid van zuurstof maakt dat bacteriën minder snel de kans krijgen om zich te ontwikkelen.
- > Vacuümkokken is gezond. Vitaminen en mineralen blijven optimaal bewaard tijdens het bereidingsproces.
- > Ook de oorspronkelijke smaak, kleur en textuur van de ingrediënten blijft intact.
- > U hoeft geen extra vet of olie toe te voegen en ook smaakversterkers zijn niet nodig.
- > Het is mogelijk om gelijktijdig verschillende maaltijden te bereiden omdat ze elk afzonderlijk verpakt zijn.
- > Vacuümkokken komt het culinaire eindresultaat ten goede. Ingrediënten verliezen minder vocht en blijven sappig. Vlees dat vacuüm verpakt op lage temperatuur wordt gegaard, komt lekker mals op het bord.

2950 Vacuümlade ❄️ 🍲 📦 STOP

Deze ProCook vacuümlade is uitgerust met een interne kamer die vacuüm wordt gezogen. De resterende druk in het vacuümzakje is amper 5 mbar, waar dit met andere oplossingen nog tot 500 mbar kan bedragen. Het is net deze lage druk, vergelijkbaar met professionele toestellen, die ervoor zorgt dat het voedsel langer kan bewaard worden. De lade is zeer makkelijk te bedienen. Er is zowel een cyclus voor zakjes als een cyclus voor dozen, onder meer geschikt voor sauzen of andere vloeistoffen. U kan vers voedsel vacuüm verpakken om het gewoon langer te bewaren of om het ook op lage temperatuur te garen in de stoomoven. Tip: gebruik enkel aangepaste zakjes en doosjes.

2.990,00 Euro

2921 Gastronomische stoomoven 🍷 🍳 🍞 🍷 🍷 🍷

De ProCook combi-stoomoven is uitgerust met speciale vacuüm kookfuncties om vacuüm verpakt voedsel te garen op lage temperatuur, dit zonder enig verlies aan smaak en behoudt van de textuur van de ingrediënten. Daarnaast komt deze combi-stoomoven, die ook stoom kan combineren met hete lucht, bijzonder veelzijdig uit de hoek, het maken van heerlijk brood wordt een kinderspel. De 50 voorgeprogrammeerde recepten en automatische programma's helpen u om uw favoriete gerechten makkelijk op het bord te toveren. De voedselzone zorgt voor een exacte temperatuurcontrole en garandeert een perfect resultaat.

1.699,00 Euro

2951 Shock Freezer ❄️ ❄️ 🍷 — = ≡ 🕒 🍷 🍷 ⚡

De ProCook shock freezer brengt 2 functies in de thuiskeuken die tot voor kort enkel in een professionele omgeving te vinden waren: snel koelen en snel vriezen. Door het voedsel met de 'snel koelen'-functie in zeer korte tijd tot een temperatuur van + 3°C te brengen, kan u het daarna onder ideale omstandigheden bewaren in de gewone koelkast. Met de 'snel vriezen'-functie daalt de temperatuur van de bereiding snel tot -18°C, waarna het gewoon in de diepvries kan. Deze methode komt niet alleen de kwaliteit van het voedsel ten goede, maar dijk ook de kans op bacterievorming in. Bovendien kan de 'snel koelen'-functie ook dienst doen om dat flesje lievelingswijn op temperatuur te brengen. Een handig toestel bij onverwacht bezoek.

2.999,00 Euro





2930 Multifunctie oven 45 cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Multifunctionele oven met 10 kookfuncties / Touch Control bediening / binnenverlichting / digitale tijds- en temperatuurdisplay / 1 rooster + 1 diepe bakplaat / energieklasse A

1.199,00 Euro

2920 Stoomoven 45 cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Stoomoven met 2 kookfuncties / Eenvoudige bediening met draaiknoppen en Touch Control / digitale tijds- en temperatuurdisplay / 1 geperforeerde stoomschotel + 1 opvangbak/ energieklasse A

1.149,00 Euro





2952 Koffiemachine 45 cm



Koffie met bonen / één of twee tassen koffie / stoomfunctie voor thee, melk of water / hoeveelheid te malen koffie is instelbaar / fijne of grove maling is in te schakelen / hoeveelheid water is aanpasbaar

1.899,00 Euro

2960 Warmhoudlade



tot 85°C / 3 functies (40°C - 60°C - 85°C) / servies voor 6 personen mogelijk
(6 borden, 6 soepkommen, 2 serveerschalen, 2 vleeschalen)

489,00 Euro





Control panel with buttons and symbols.



2910 Multifunctionele oven met draaiknoppen 60 cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Multifunctionele oven met 9 kookfuncties / eenvoudige bediening met knoppen / binnenverlichting / digitale tijds- en temperatuurdisplay / 1 rooster + 2 diepe bakplaten / energieklasse A

899,00 Euro

2911 Multifunctionele oven met draaiknoppen en pyrolyse 60 cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Multifunctionele oven met 12 kookfuncties / eenvoudige bediening met knoppen / binnenverlichting / digitale tijds- en temperatuurdisplay / pyrolyse / 1 rooster + 2 diepe bakplaten / energieklasse A

999,00 Euro





2912 Multifunctionele oven met Touch Control en pyrolyse 60 cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Multifunctionele oven met 10 kookfuncties / Touch Control bediening / binnenverlichting / digitale tijds- en temperatuurdisplay / pyrolyse / 1 rooster + 2 diepe bakplaten / energieklasse A

1.149,00 Euro

2913 Gastronomische oven met pyrolyse 60 cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Multifunctionele oven met 12 kookfuncties / Touch Control bediening / binnenverlichting / digitale tijds- en temperatuurdisplay / pyrolyse / 1 rooster, 2 diepe bakplaten, 1 spit / energieklasse A / 30 voorgeprogrammeerde recepten / mogelijkheid om zelf recepten te programmeren / menu in 10 talen

1.259,00 Euro





2914 Multifunctionele oven 90cm



Strak zwart design afgewerkt met inox / Multifunctionele oven met 9 kookfuncties / eenvoudige bediening met verzinkbare knoppen en Touch Control / binnenverlichting / digitale tijds- en temperatuurdisplay / 1 bakplaat + 2 roosters geschikt voor grote schotels / energieklasse A

1.799,00 Euro



Technische gegevens

45 cm

Uitvoering/Design
 Breedte x hoogte x diepte (mm)
 Uitsnijding (mm)
 Inhoud (l)
 Vermogen Grill (W)
 Aansluitingsvermogen (W)
 Voedingsspanning
 Energieklasse
 Bediening
 Functies

Reiniging
 Temperatuur

Eigenschappen

Uitrusting bijgeleverd

Hetelucht
 Snel voorverwarmen
 Boven- en onderwarmte
 Maxi Grill
 Mini grill
 Mini Grill met ventilator
 Onderwarmte
 Bovenwarmte
 Snel voorverwarmen
 Stoom
 Stoom+hetelucht
 Regeneratie
 Lage temperatuur
 Pizza
 Ontdooien
 controle
 aanduiding
 digitaal LCD scherm met klok
 timer
 automatisch temperatuurvoorstel
 indicator temperatuurstijging
 automatisch niveau voorstel
 vlakke binnendeur
 beglazing
 deurafkoeling
 deur
 tijdsinstelling
 automatisch tijdsvoorstel
 wasemafkoeling
 waterreservoir
 waterbeheer
 kinderslot
 braadslede
 geperforeerde stoomschotel inox 40mm
 stoomschotel inox 20mm
 rooster

2920
Stoom oven
 zwart glas/inox
 597x460x570
 560x450x560
 27
 1350
 1400 - 1650
 220-240V 50/60Hz
 A
 Draaiknoppen/Touch control

x

inox binnenruimte

50-250°

mechanisch

digitaal

x

x

x

x

x

x

x

2

x

neerklapbaar

x

x

x

x

x

x

1

1

1

1

2930
Multifunctie oven
 zwart glas/inox
 597x460x570
 560x450x560
 37
 600 - 1400
 3050 - 3650
 220-240V 50/60Hz
 A
 Touch Control

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

glad email "easy clean"

50-250°

electronisch

digitaal

x

x

x

x

x

x

3

x

neerklapbaar

x

x

x

x

x

x

1

1

1

1

2921
Gastronomische stoomoven
 zwart glas/inox
 597x460x570
 560x450x560
 27
 2200
 220-240V 50/60 Hz
 A
 Touch Control

x

Inox binnenruimte

40-250°

electronisch

digitaal

x

x

x

x

x

x

3

x

neerklapbaar

x

x

x

x

x

x

1

1

1

1

2952
Koffiemachine
 zwart glas/inox
 598x460x580
 560x450x570
 220-240V 50/60Hz
 A
 Touch Control

1 tas

2 tassen

stoom

hoeveelheid koffie instellen

sterkte v/d koffie instellen

maling van de bonen instellen

x

x

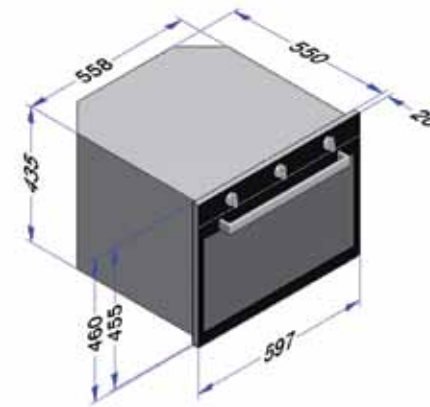
x

60 cm

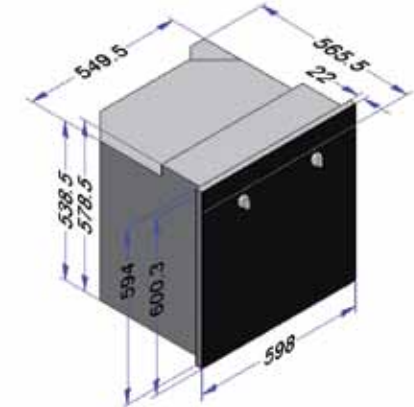
		2910 Multifunctionele oven met draaiknoppen	2911 Multifunctionele oven met draaiknoppen en pyrolyse	2912 Multifunctionele oven met pyrolyse en Touch Control	2913 Gastronomische oven	2914 Multifunctionele oven 90 cm
Uitvoering/Design		zwart glas/inox	zwart glas/inox	zwart glas/inox	zwart glas/inox	zwart glas/inox
Breedte x hoogte x diepte (mm)		598x600,3x565,5	598x600,3x565,5	598x600,3x565,5	598x600,3x565,5	897x480x569
Uitsnijding (mm)		560x583-585x560	560x583-585x560	560x583-585x560	560x583-585x560	860x475x550
Inhoud (l)		61	61	61	61	79
Vermogen Grill (W)		750 - 1500	750 - 1500	750-1500	750-1500	1050 - 2250
Aansluitingsvermogen (W)		2150 - 2550	3300	3300	3300	2270 - 2700
Voedingsspanning		220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Energieklasse		A	A	A	A	A
Bediening		Draaiknoppen/3 touch control	Draaiknoppen/3 touch control	Touch Control	Touch Control	push-pull knoppen/3 touch control
Functies						
	Hetelucht	x	x	x	x	x
	Snel voorverwarmen		x	x	x	
	Boven- en onderwarmte	x	x	x	x	x
	Boven- en onderwarmte met ventilator	x	x		x	x
	Bovenwarmte					x
	Onderwarmte		x	x	x	x
	Onderwarmte met ventilator	x	x		x	
	Mini Grill	x	x	x	x	x
	Mini Grill met ventilator			x		x
	Maxi Grill	x				
	Maxi Grill met ventilator	x	x		x	
	Maxi Grill met spit				x	
	Pizza functie		x	x	x	
	Ontdooien	x	x	x	x	x
Reiniging		zwart email "easy clean"	pyrolyse	pyrolyse	pyrolyse	zwart email "easy clean"
Temperatuur		50-250°	50-250°	50-250°	50-250°	50-250°
Controle		mechanisch	electronisch	electronisch	electronisch	mechanisch
Aanduiding		digitaal	digitaal	digitaal	digitaal	digitaal
Eigenschappen						
	Digitaal LCD scherm met klok	x	x	x	x	x
	Uitgestelde start				x	
	Timer	x	x	x	x	x
	Indicator temperatuurstijging	x	x	x	x	x
	Vlakke binnendeur	x	x	x	x	x
	Beglazing	2	3	3	3	3
	Deurafkoeling	x	x	x	x	x
	Deur	neerklapbaar	neerklapbaar	neerklapbaar	neerklapbaar	neerklapbaar
	Tijdsinstelling	x	x	x	x	x
	Veiligheidslot			x	x	
Uitrusting bijgeleverd						
	Vlak rooster	1	1	1	1	2
	Bakplaat	2	2	2	2	1
	Spit				1	

Uitvoering/Design	2951 Shock Freezer zwart glas/inox	2950 Vacuümlade zwart glas/inox
Breedte x hoogte x diepte (mm)	598x460x580	597x460x570
Uitsnijding (mm)	560x450x570	560x450x560
Inhoud (l)	27	17
Voedingsspanning	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Bediening	Touch Control	Touch Control
Functies	Snel koelen Snel vriezen Met vleessonde 1/3 cycle 2/3 cycle 3/3 cycle flessen kleine aluminium flessen	Onderhoudscyclus Bewaar cyclus Kook cyclus Cyclus voor potten Stopfunctie
Reiniging	Inox binnenruimte	
Temperatuuraanduiding	digitaal	
Eigenschappen	digitaal LCD scherm met klok tijdsinstelling automatisch tijdsvoorstel neerklapbare deur flessenhouder	lade Vacuum zakjes
Deur		
Uitrusting bijgeleverd		

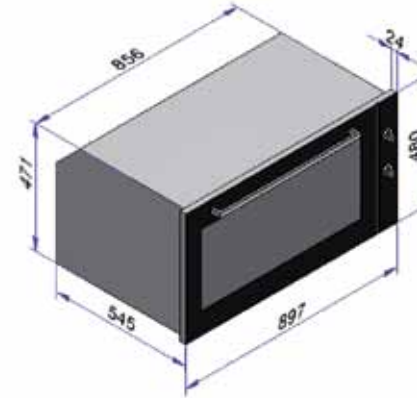
2920/2921/2930/2952



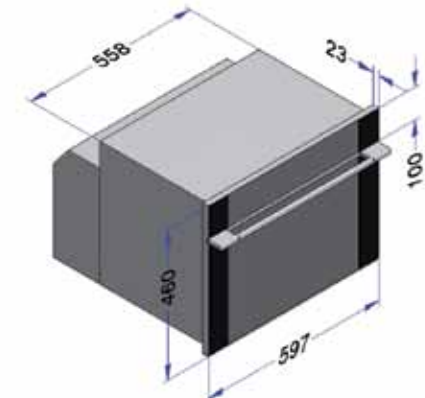
2910/2911/2912/2913



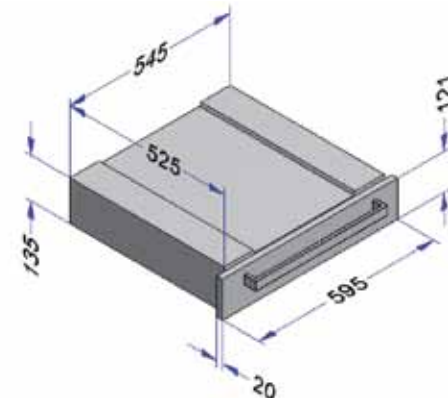
2914



2951



2960



Ontdek meer op www.novy.be

