TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,7
Peso netto (Kg)	127
Peso lordo (Kg)	150
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	920
Altezza (mm)	1155

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO ELETTRICO per 10 Teglie GASTRONORM (mm 325x530) o Teglie PASTICCERIA (mm 600x400), Linea NERONE, versione con COMANDI DIGITALI:

.

- **realizzato in acciaio inox: camera interna e cremagliera, copertura e componenti a vista, carter ventola e ventola**;
- **camera cottura in acciaio inox con angoli arrotondati da mm 680x480x840h**;
- **capacità 10 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), **passo 80 mm**;
- **pannello di controllo digitale con**:
  - **doppio display**,
  - **memoria per 9 programmi di cottura completamente personalizzabili**,
  - **innesto per sonda al cuore**,
  - grado di protezione IPX3;
- **possibilità di Regolare**:
  - **temperatura della camera di cottura**,
  - **tempi di cottura**,
  - **temperatura al cuore**,
  - cottura a Δ°T,
  - preriscaldamento,
  - **percentuale di acqua iniettata nella camera di cotura**,
  - accensione e spegnimento delle luci interne;

- **ventilazione camera di cottura con inversione di marcia**;
- **apertura porta a destra** (**a sinistra su richiesta**);
- **vetri temperati**, quello interno a basso emissivo,
- **maniglia porta** con sistema di apertura di sicurezza, apertura con doppio scatto;
- piedini regolabili antiscivolo;
- **illuminazione interna**;
- cerniere delle porte montate su boccole in bronzo per garantire una maggiore durata nel tempo del meccanisco di apertura;
- **sistema di scarico acqua di condensa della porta** e della camera;
- **porta fredda con doppio vetro** (quello interno apribile a compasso per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre al minimo la TEMPERATURA ESTERNA);
- guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro;
- interruttore magnetico per il controllo dello stato di apertura della porta;
- **la versatilità della linea NERONE MID permette un utilizzo semplice e completo** per ogni tipo di cucina professionale, **sia nel settore della gastronomia che della pasticceria**. Grazie alle guide in acciaio inox presenti all'interno del forno si possono inserire teglie, griglie, bacinelle e piastre garantendo così un utilizzo a 360° del prodotto.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FEDL10NEMIDVH2O - NERONE	FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO Elettrico, capacità 10 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, V.400/3+N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h	**€ 2.215,10** *+ IVA* € 2.702,42 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FOGRGGN 	**Griglia cromata GN 1/1**	**€ 28,91** *+ IVA* € 35,27 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-FOGRGPS 	**Griglia cromata per pasticceria, dim.mm. 600x400**	**€ 36,13** *+ IVA* € 44,08 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-FOTGLPAS 	**Teglia Alluminio Pasticceria**	**€ 46,52** *+ IVA* € 56,75 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-BIGN1/1-65 	**Bacinella inox GN 1/1**	**€ 57,37** *+ IVA* € 69,99 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-KITPIETRANEGN 	**Piastra in pietra refrattaria GN 1/1**	**€ 208,95** *+ IVA* € 254,92 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-KITPIETRANEPS	**Piastra in pietra refrattaria,**	

dim.mm.600x400x15

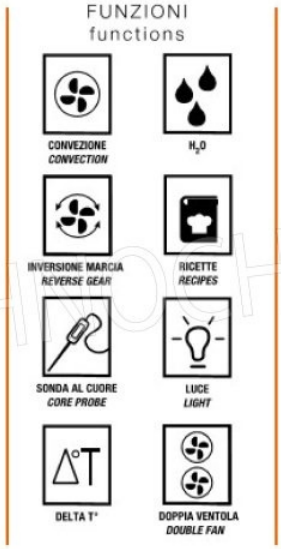
€ 272,74 *+ IVA*

€ 332,74 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT