



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)	10,7
Peso netto (Kg)	105
Peso lordo (Kg)	130
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	920
Altezza (mm)	935

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO ELETTRICO per 7 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 680x520x620h
- capacità 7 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 $\Delta^{\circ}T$,
 - preriscaldamento
 - percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura
 - 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 meccanismo 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-FEDL07NEMIDVH20 - NERONE	FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO Elettrico, capacità 7 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, V.400/3+N, Kw.10,7, Peso 105 Kg, dim.mm.840x920x935h	€ 2.046,29 + IVA € 2.496,47 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 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

TD-NEFOM



Supporto per forni NERONE MID, con 10 coppie di guide per griglie e teglie GN 1/1 e 600x400mm, dim.mm 840x770x850h

€ 280,43 + IVA

€ 342,12 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Forno digitale a convezione,
con e senza iniezione di acqua,
capienza 7 griglie 600x400 o GN 1/1
Digital convection oven with and without
water injection system, suitable for 7
grids 600x400 mm or GN 1/1



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN