



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)	7,65
Peso netto (Kg)	90
Peso lordo (Kg)	110
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	920
Altezza (mm)	835

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per 6 Teglie GASTRONORM (mm 325x530) o Teglie PASTICCERIA (mm 600x400), Linea NERONE, versione con COMANDI MANUALI, disponibile con e senza DISPOSITIVO di UMIDIFICAZIONE:

- 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;
- dimensioni camera cottura 680x480x520h;
- capacità 6 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), passo 80 mm;
- pannello di controllo meccanico: rapido e preciso, spia a Led, robusto e di facile manutenzione, affidabile secondo normative di protezione IPX3;
- possibilità di Regolare:
 - temperatura della camera di cottura,
 - tempo di cottura,
 - iniezione di acqua nella camera di cottura;
- 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);
- 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

MODELLI DISPONIBILI

TD-FEM06NEMIDV



TECNODOM - FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, capacità 6 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.7,65, Peso 91 Kg, dim.mm.840x920x835h

€ 1.690,60 + IVA

€ 2.062,53 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

TD-FEM06NEMIDVH20



TECNODOM - FORNO CONVEZIONE ELETTRICO con UMIDIFICATORE, capacità 6 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.7,65, Peso 91 Kg, dim.mm.840x920x835h

€ 1.702,87 + IVA

€ 2.077,50 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



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT



