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)	932

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per 7 Teglie GASTRONORM (mm 325x530) o Teglie PASTICCERIA (mm 600x400), Linea NERONE, versione con COMANDI MANUALI, disponibile con e senza DISPOSITIVO di UMIDIFICAZIONE:

.

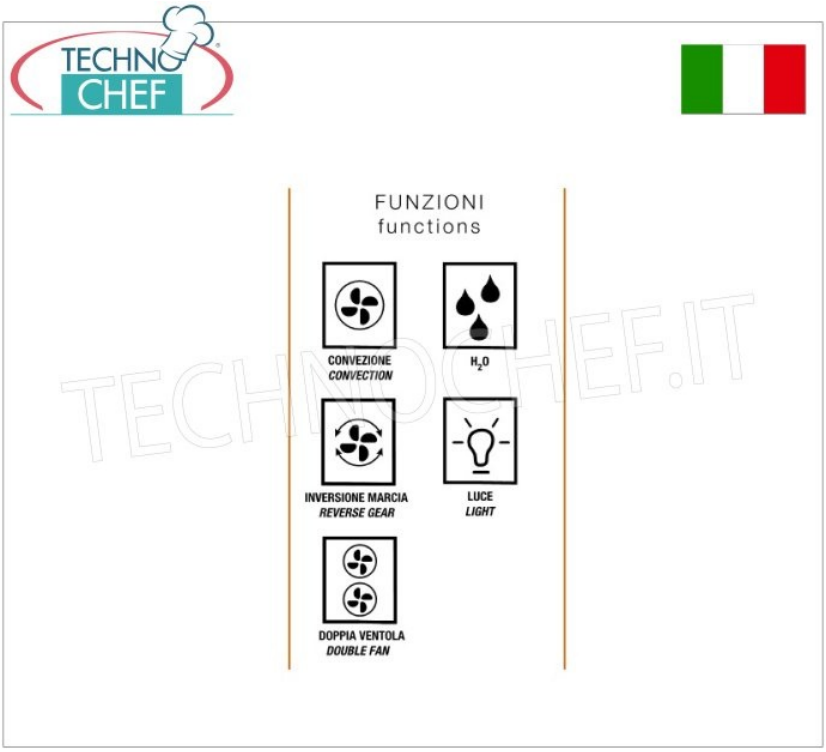
- **realizzato in acciaio inox: camera interna e cremagliera, copertura e componenti a vista, carter ventola e ventola**;
- **camera cottura in acciaio inox** con angoli arrotondati;
- **dimensioni camera cottura 680x520x620h;**
- **capacità 7 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 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 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);
- 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, s**ia 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-FEM07NEMIDV	**FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, capaità 7 Teglie GN 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.10,7, Peso 105 Kg, dim.mm.840x920x935h**	**€ 1.980,14** *+ IVA* € 2.415,77 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 3 a 6 giorni
TD-FEM07NEMIDVH2O	**FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, con UMIDIFICATORE, capacità 7 Teglie GN 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.10,7, Peso 105 Kg, dim.mm.840x920x935h**	**€ 1.991,51** *+ IVA* € 2.429,64 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 3 a 6 giorni



TECHNOCHEF.IT