



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 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, **da 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, 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

€ 1.980,14 + 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

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



