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	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	25
Peso lordo (Kg)	28
Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	520
Altezza (mm)	390

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, Ultra Compatto, Linea NERINO, versione con COMANDI MANUALI, **capacità 3 TEGLIE GN 2/3 (mm 354x325)**:

.

- **Lo standard GN 2/3 fa di Nerino uno strumento essenziale per piccole attività** che vogliono proporre **snack**, **pizza oltre che croissant e piatti caldi**;
- **Completamente in acciaio inox** è studiato e realizzato per essere inserito in ambienti stretti;
- Le sue **dimensioni compatte** (L 600 x P 520 x H 390 mm) permettono il suo posizionamento anche su **piani profondi solo 600 mm**;
- **La porta a ribalta** contribuisce a contenere gli ingombri;
- **Pannello di controllo meccanico verticale**, affidabile e preciso;
- **Camera di cottura in acciaio inox** con angoli arrotondati, **dim.mm 400x370x250h**;
- **Capacità 3 Teglie o Griglie Gastro-Norm 2/3** (non comprese), passo 80 mm;
- **Camera di cottura con ventola a destra**;
- **Forno profondo solo 370 mm**;
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.

.
MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

TD-NERINOGN2/3

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO ULTRA COMPATTO, capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 2/3 (escluse), COMANDI MANUALI, V.230/1, Kw.2,5, Peso 25 Kg, dim.mm.600x520x390h

€ 391,20 *+ IVA*

€ 477,26 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT