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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FEDL05NEMIDV-NERONE	FORNO CONVEZIONE elettrico per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 5 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 progammi di cottura, V.400/3+N, Kw.6,45, Peso 87 Kg, dim.mm.840x910x750h	**€ 1.690,93** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, Linea NERONE, versione con COMANDI DIGITALI:

- **interno ed esterno in acciaio inox** con finiture esterne in Scoth Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensione camera mm 680x480x440h**;
- **capacità 5 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
- **ventilazione in camera di cottura con ventola ad inversione di marcia**;
- **termostato regolabile da 50° a 280°**;
- **pannello di controllo digitale**;
- **scheda elettronica con 9 programmi di cottura**;
- **sonda a spillone per cottura al cuore e cotture a Δ T°**;
- sistema di recupero della condensa del vetro della porta con evaporazione automatica;
- camera interna e scocca separata per eliminazione dilatazioni termiche;
- **sistema cottura semistatica** con pietra refrattaria italiana;
- quadro elettrico ad estrazione e manutenzione rapida;
- apertura porta a destra (a sinistra su richiesta);
- **porta fredda con vetri a basso emissivo** (vetro interno apribile);
- **sistema di raffreddamento rapido a porta aperta**;
- sensore ad apertura porta;
- sistema di ripetizione ciclo di cottura;
- **digitalizzazione facile per lettura delle fasi di cottura;**
- **illuminazione interna**;
- guarnizione porta ad incastro.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	87
Peso lordo (Kg)	109
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	910
Altezza (mm)	750

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FOGRGGN	**Griglia cromata GN 1/1** Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	**€ 33,11** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-FOGRGPS	**Griglia Cromata Pasticceria** Griglia cromata per pasticceria (mm 600x400)	**€ 41,39** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-FOTGLPAS	**Teglia Alluminio Pasticceria** Teglia in alluminio per pasticceria (mm 600x400)	**€ 53,28** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TD-BIGN1/1-65 	**Bacinella inox GN 1/1** Bacinella inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)	**€ 57,37** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-KITPIETRANEGN 	**Piastra in pietra refrattaria GN 1/1** Piastra in pietra refrattaria Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x15)	**€ 208,95** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-KITPIETRANEPS 	**Piastra in pietra refrattaria** Piastra in pietra refrattaria, dim.mm.600x400x15	**€ 272,74** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
TD-NEF0M 	**Technochef - SUPPORTO BASE per FORNI NERONE MID** Supporto per forni NERONE MID, con 10 coppie guide per griglie e teglie GN 1/1 e 600x400mm, dim.mm 840x770x850h	**€ 378,95** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

NERONE

NERONE

NERONE