



| CODICE               | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                      | PREZZO/CONSEGNA                   |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>TD-FEM03NEPSV</b> | FORNO CONVEZIONE elettrico VENTILATO per PASTICCERIA, capacità 3 TEGLIE da mm 600x400 (escluse), versione con COMANDI MANUALI, V.230/1, Kw.3,15, Peso 35 Kg, dim.mm.775x700x560h | <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni |

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**FORNO CONVEZIONE ELETTRICO VENTILATO per PASTICCERIA, Linea NERONE EKO MECHANICAL, versione con COMANDI MANUALI, capacità 3 Teglie da mm 600x400:**

- **Realizzato con Acciaio Inox:** camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola;
- **Camera di cottura in acciaio inox** con angoli arrotondati, **dim.mm 650x460x350h;;**
- **Vetri temperati con basso emissivo all'interno;**
- **Maniglia con sistema di apertura di sicurezza;**
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro;
- **Capacità 3 Teglie da mm 600x400** (escluse), passo 105 mm;
- **doppio motore e doppia ventola;**
- **sistema di ventilazione interna a diffusione globale;**
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia;
- Porta facilmente rimovibile per manutenzione;
- **Apertura porta con disattivazione ventole;**
- Porta a ribalta (standard);
- Cerniere ad alta resistenza;
- **Pannello di controllo meccanico;**
- Rapido e preciso;
- **Spie a LED;**
- **Illuminazione interna;**
- **Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura;**
- Robusto e di facile manutenzione;
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3
- Piedini con antiscivolo.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

## SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 3,15     |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 35       |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 44       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 775      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 700      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 560      |

## ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**TD-FOGRGPS**



**Griglia Cromata Pasticceria**  
Griglia cromata per pasticceria (mm 600x400)

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**TD-FOTGLPAS**



**Teglia Alluminio Pasticceria**  
Teglia in alluminio per pasticceria (mm 600x400)

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**TD-KITPIETRANEPS**



**Piastra in pietra refrattaria**  
Piastra in pietra refrattaria, dim.mm.600x400x15

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**TD-NEFOP**



**Supporto per Forno Nerone Mod.600/P**  
Supporto base con 8 coppie guide per Griglie e Teglie da 600x400 mm, dim.mm.770x660x850h

**Consegna:** da 4 a 9 giorni









Forno meccanico a convezione,  
capienza 3 griglie 600x400 mm  
*Mechanical convection oven,  
suitable for 3 grids 600x400 mm*