



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-FEDL10NEMIDVH20 - NERONE	FORNO CONVENZIONE-VAPORE elettrico Ventilato, Professionale per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 10 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 programmi di cottura, V.400/3+N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x910x1150h	Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

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

- **interno ed esterno in acciaio inox** con finiture esterne in Scotch Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensione camera mm 680x480x840h;**
- **capacità 10 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
- **doppio motore e doppia ventola;**
- **ventilazione in camera di cottura con ventole ad inversione di marcia;**
- **distribuzione del vapore a micro particelle in modo uniforme;**
- **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 ΔT° ;**
- **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;
- **iniezione del vapore manuale o automatica a tempo programmabile;**
- 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	
Potenza elettrica (Kw)	12,7	
Peso netto (Kg)	127	
Peso lordo (Kg)	150	
Larghezza (mm)	840	
Profondità (mm)	910	
Altezza (mm)	1150	
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FOGRGGN 	Griglia cromata GN 1/1 Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	Consegna: da 4 a 9 giorni
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-BIGN1/1-65**Bacinella inox GN 1/1**

Bacinella inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)

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)

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



TECHNOCHEF.IT

