



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, Linea NERONE, versione con COMANDI MANUALI, disponibile con e senza DISPOSITIVO di UMIDIFICAZIONE:

- **interno ed esterno in acciaio inox** con finiture esterne in Scotch Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensioni camera cottura 680x520x620h;**
- **capacità 7 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 280°;
- **pannello di controllo meccanico;**
- **scheda elettronica con 9 programmi di cottura;**
- **sonda a spillone per cottura al cuore e cotture a ΔT° ;**
- apertura porta a destra (a sinistra su richiesta);
- **porta fredda con vetri a basso emissivo** (vetro interno apribile);
- **funzione di raffreddamento a fine cottura;**
- vaschetta raccogli condensa su porta;
- sensore ad apertura porta;
- **iniezione del vapore manuale o automatica;**
- **illuminazione interna;**
- guide per teglie antiribaltamento estraibili;
- 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)	106

Peso lordo (Kg)	129
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	910
Altezza (mm)	930

MODELLI DISPONIBILI

TD-FEM07NEMIDVH2O



TECNODOM-FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO, 7 Teglie GN 1/1 o da cm 600x400, con Umidificatore, mod. NERONE MID 7 MEC. H2O
 FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO, capacità 7 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.10,7, Peso 106 Kg, dim.mm.840x910x930h

Consegna: da 3 a 6 giorni

TD-FEM07NEMIDV



TECNODOM-FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, 7 Teglie GN 1/1 o da cm 60x40, mod. NERONE MID 7 MEC
 FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, capacità 7 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.10,7, Peso 106 Kg, dim.mm.840x910x930h

Consegna: da 3 a 6 giorni



