



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-FEDL04NEMIDVH20	FORNO CONVEZIONE-VAPORE ELETTRICO per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 4 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 programmi di cottura, V.400/3+N, Kw.5,45, Peso 79 Kg, dim.mm.840x910x670h	Consegna: da 8 a 15 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 Cottura** con **angoli arrotondati**, **dotata di SCARICO** per eliminazione **condensa** e Consentire **il Lavaggio con Doccetta Esterna**;
 - **dimensione camera mm 680x520x360h**;
 - **capacità 4 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
 - **Vapore** generato con **Sistema istantaneo**;
 - Possibilità di **UMIDIFICAZIONE Regolabile** in Camera di Cottura
 - **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 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;
 - **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)	79
	Peso lordo (Kg)	101
	Larghezza (mm)	840
	Profondità (mm)	910
	Altezza (mm)	670
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

TD-NEFOM**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

Consegna: da 4 a 9 giorni



