



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-FEDL07NEMIDV-NERONE	FORNO CONVEZIONE Elettrico per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 7 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 programmi di cottura, V.400/3+N, Kw.10,7, Peso 106 Kg, dim.mm.840x910x930h	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 Scotch Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensione camera mm 680x520x620h;**
- **capacità 7 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;**
- **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
Potenza elettrica (Kw)	10,7
Peso netto (Kg)	106
Peso lordo (Kg)	129
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	910
Altezza (mm)	930

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



Forno digitale a convezione,
con e senza iniezione di acqua,
capienza 7 griglie 600x400 o GN 1/1
Digital convection oven with and without
water injection system, suitable for 7
grids 600x400 mm or GN 1/1

