



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODICE                    | DESCRIZIONE                                                                                                                                                          | PREZZO/CONSEGNA                   |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>TD-FED03NEPSV-PLUS</b> | FORNO CONVEZIONE ELETTRICO POTENZIATO, capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm 600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, V.230/1, Kw.3,66, Peso 43 Kg, dim.mm.775x790x560h | <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni |
| DESCRIZIONE PROFESSIONALE |                                                                                                                                                                      |                                   |

**FORNO CONVEZIONE ELETTRICO POTENZIATO, Linea NERONE EKO DIGITAL, versione con COMANDI DIGITALI, capacità 3 TEGLIE GN 1/1 (mm 530x325) o 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**;
- **Capacità 3 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (non comprese), passo 105 mm;
- **Vetri temperati con basso emissivo all'interno;**
- **Maniglia con sistema di apertura di sicurezza;**
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro;
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia;
- Porta facilmente rimovibile per manutenzione;
- **Apertura porta con disattivazione ventola;**
- Porta a ribalta (standard);
- **Cerniere ad alta resistenza;**
- **Pannello di controllo digitale;**
- **Doppio display;**
- Facilità di utilizzo;
- **Memoria per ricette;**
- Affidabile e ben protetto;
- Rapido e preciso;
- **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                                                                                           |                                                                                    |                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                                                          | Alimentazione elettrica                                                            | Monofase                         |
|                                                                                                          | Volts                                                                              | V 230/1                          |
|                                                                                                          | Frequenza (Hz)                                                                     | 50                               |
|                                                                                                          | Potenza elettrica (Kw)                                                             | 3,66                             |
|                                                                                                          | Peso netto (Kg)                                                                    | 43                               |
|                                                                                                          | Peso lordo (Kg)                                                                    | 51                               |
|                                                                                                          | Larghezza (mm)                                                                     | 775                              |
|                                                                                                          | Profondità (mm)                                                                    | 790                              |
|                                                                                                          | Altezza (mm)                                                                       | 560                              |
| ACCESSORI/OPTIONAL                                                                                       |                                                                                    |                                  |
| CODICE/FOTO                                                                                              | DESCRIZIONE                                                                        | PREZZO/CONSEGNA                  |
| <b>TD-FOGRGGN</b><br> | <b>Griglia cromata GN 1/1</b><br>Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)      | <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>TD-FOGRGPS</b><br> | <b>Griglia Cromata Pasticceria</b><br>Griglia cromata per pasticceria (mm 600x400) | <b>Consegna:</b> 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-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





**Pannello di controllo digitale**



**Disponibile con porta a ribalta**