



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO Ventilato per GASTRONOMIA e SNACK, Linea NERONE EKO MECHANICAL, versione con COMANDI MANUALI, capacità 4 TEGLIE mm 435x350:

- **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 464x420x370h;**
- **Capacità 4 Teglie o Griglie da 435x350 mm o 433x322 mm** (non comprese), passo 84 mm;
- **Vetri temperati con basso emissivo all'interno;**
- **Maniglia con sistema di apertura di sicurezza;**
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro;
- Doppio motore e doppia ventola;
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale;
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia;
- Porta facilmente rimovibile per manutenzione;
- **Apertura porta con disattivazione ventole;**
- Porta a ribalta (standard);
- **Cerniere ad alta resistenza;**
- **Pannello di controllo meccanico**, rapido e preciso;
- **Spie a LED;**
- **Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura;**
- Robusto e di facile manutenzione;
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3;
- Illuminazione interna;
- Piedini con antiscivolo.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50

Peso netto (Kg)	33
Peso lordo (Kg)	39
Larghezza (mm)	589
Profondità (mm)	660
Altezza (mm)	580

MODELLI DISPONIBILI

TD-NERONEEKO595MEC

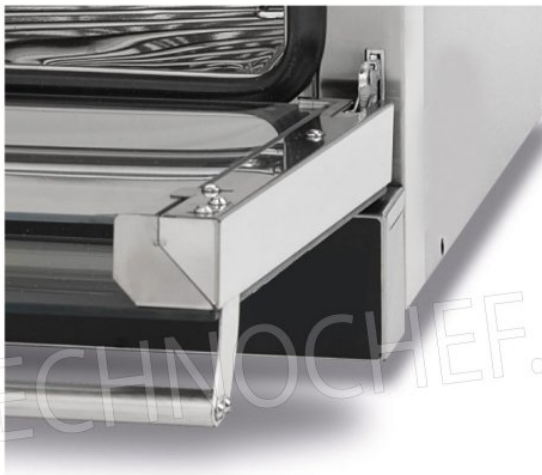


TECNODOM - Forno Convezione Elettrico per 4 Teglie/Griglie cm 43,5x35,0, Comandi Meccanici, mod. NERONE EKO 4 MEC
 FORNO CONVEZIONE ELETTRICO Ventilato per GASTRONOMIA, capacità 4 TEGLIE da mm 435x350 (escluse), COMANDI MANUALI, V.230/1, Kw.3,15, Peso 33 Kg, dim.mm.589x660x580h

Consegna: da 3 a 6 giorni



Realizzato con Acciaio Inox



Disponibile con porta a ribalta