



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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, Ultra Compatto, Linea NERINO, versione con COMANDI MANUALI, capacità 3 TEGLIE GN 2/3 (mm 354x325):

- **Lo standard GN 2/3 fa di Nerino uno strumento essenziale per piccole attività** che vogliono proporre **snack, pizza oltre che croissant e piatti caldi;**
- **Completamente in acciaio inox** è studiato e realizzato per essere inserito in ambienti stretti;
- Le sue **dimensioni compatte** (L 600 x P 520 x H 390 mm) permettono il suo posizionamento anche su **piani profondi solo 600 mm;**
- **La porta a ribalta** contribuisce a contenere gli ingombri;
- **Pannello di controllo meccanico verticale**, affidabile e preciso;
- **Camera di cottura in acciaio inox** con angoli arrotondati, **dim.mm 400x370x250h;**
- **Capacità 3 Teglie o Griglie Gastro-Norm 2/3** (non comprese), passo 80 mm;
- **Camera di cottura con ventola a destra;**
- **Forno profondo solo 370 mm;**
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia.

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	25
Peso lordo (Kg)	28
Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	520
Altezza (mm)	390

MODELLI DISPONIBILI

TD-NERINOGN2/3



Consegna: da 4 a 9 giorni

Tecnodom - Forno Convezione Elettrico, per 3 Teglie/Griglie GN 2/3 (cm 35,4x32,5), Comandi Manuali, mod. NERINO

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO ULTRA COMPATTO, capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 2/3 (escluse), COMANDI MANUALI, V.230/1, Kw.2,5, Peso 25 Kg, dim.mm.600x520x390h



