


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	6,45
poids net (Kg)	90
poids brut (Kg)	105
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	920
hauteur (mm)	755

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À CONVECTION AVEC VAPEUR DIRECTE ÉLECTRIQUE pour 5 plaques GASTRONORM (325x530 mm) ou PÂTISSERIE (600x400 mm), ligne NERONE, version avec COMMANDES NUMÉRIQUES :

- **réalisé en acier inoxydable : chambre interne et crémaillère, couvercle et composants visibles, boîtier du ventilateur et ventilateur ;**
- **chambre de cuisson en acier inoxydable avec coins arrondis mesurant 680x480x440h mm ;**
- **capacité 5 plateaux Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non inclus), pas de 80 mm ;**
- **panneau de commande numérique avec :**
 - **double affichage ,**
 - **mémoire pour 9 programmes de cuisson entièrement personnalisables ,**
 - **greffe de sonde cardiaque ,**
 - **Indice de protection IPX3 ;**
- **possibilité de régler :**
 - **température de la chambre de cuisson ,**
 - **temps de cuisson,**
 - **température cardiaque ,**
 - **cuisson à $\Delta^{\circ}T$,**
 - **préchauffage,**
 - **pourcentage d'eau injectée dans la chambre de cuisson ,**
 - **allumer et éteindre les lumières intérieures ;**

- ventilation de la chambre de cuisson avec marche arrière ;
- ouverture de porte à droite (gauche sur demande) ;
- verre trempé, celui interne à faible émissivité,
- poignée de porte avec système d'ouverture de sécurité, ouverture à double clic ;
- pieds antidérapants réglables;
- éclairage intérieur ;
- charnières de porte montées sur des bagues en bronze pour assurer une durée de vie plus longue du mécanisme d'ouverture ;
- Système d'évacuation des eaux de condensation de la porte et de la chambre ;
- porte froide à double vitrage (celle intérieure peut être ouverte comme une boussole pour faciliter les opérations de nettoyage et réduire au minimum la TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE) ;
- joints avec système de fixation par emboîtement ;
- interrupteur magnétique pour contrôler l'état d'ouverture de la porte ;
- La polyvalence de la ligne NERONE MID permet une utilisation simple et complète dans tout type de cuisine professionnelle, aussi bien dans le secteur de la gastronomie que de la pâtisserie . Grâce aux guides en acier inoxydable à l'intérieur du four, vous pouvez insérer des plateaux, des grilles, des bols et des assiettes, assurant ainsi une utilisation à 360° du produit.

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TD-FEDL05NEMIDVH20 - NERONE	FOUR À CONVECTION avec VAPEUR DIRECTE Électrique, capacité 5 plaques Gastro-Norm 1/1 ou mm 600x400 (non incluses), COMMANDES NUMÉRIQUES, V.400/3+N, Kw.6.45, Poids 90 Kg, dim.mm.840x920x755h	€ 1.703,54 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TD-FOGRGGN 	Grille chromée GN 1/1	€ 33,11 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS 	Grille Pâtissière Chrome	€ 41,39 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOTGLPAS 	Plateau à pâtisserie en aluminium	€ 53,28 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-BIGN1/1-65 	Bac inox GN 1/1	€ 57,37 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-KITPIETRANEGN 	Plaque en pierre réfractaire GN 1/1	€ 208,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-KITPIETRANEPS	Plaque de pierre réfractaire	€ 272,74



TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TD-NEFOM



TechnoChef - SUPPORT DE BASE pour FOURS INTERMÉDIAIRES NERONE

€ 378,95

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FUNZIONI
functions

 CONVEZIONE CONVECTION	 H ₂ O
 INVERSIONE MARGIA REVERSE GEAR	 RICETTE RECIPES
 SONDA AL CUORE CORE PROBE	 LUCE LIGHT
 DELTA T°	





