


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	12,7
poids net (Kg)	127
poids brut (Kg)	150
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	920
hauteur (mm)	1155

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À CONVECTION AVEC VAPEUR DIRECTE ÉLECTRIQUE pour 10 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 680x480x840h mm ;**
- **capacité 10 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-FEDL10NEMIDVH20 - NERONE	FOUR À CONVECTION avec VAPEUR DIRECTE Électrique, capacité 10 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non incluses), COMMANDES NUMÉRIQUES, V.400/3+N, Kw.12.7, Poids 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h	€ 2.215,10 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 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





FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T*



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN