



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 + N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	10,7
poids net (Kg)	105
poids brut (Kg)	130
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	920
hauteur (mm)	935

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À CONVECTION AVEC VAPEUR DIRECTE ÉLECTRIQUE pour 7 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 680x520x620h mm** ;
- **capacité 7 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 ΔT** ,
 - **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-FEDL07NEMIDVH2O - NERONE	FOUR À CONVECTION avec VAPEUR DIRECTE Électrique, capacité 7 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non incluses), COMMANDES NUMÉRIQUES, V.400/3+N, Kw.10.7, Poids 105 Kg, dim.mm.840x920x935h	€ 2.046,29 <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	€ 28,91 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS 	Grille à pâtisserie chromée, dimensions 600x400mm	€ 36,13 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOTGLPAS 	Plateau à pâtisserie en aluminium	€ 46,52 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-BIGN1/1-65 	Récipient en acier inoxydable 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 en pierre réfractaire,	



dim.mm.600x400x15

€ 272,74

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TD-NEFOM



Support pour fours NERONE MID, avec 10 paires de guides pour grilles et plateaux GN 1/1 et 600x400mm, dim.mm 840x770x850h

€ 280,43

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 7 griglie 600x400 o GN 1/1
Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 7 grids 600x400 mm or GN 1/1



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN