


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	5,45
poids net (Kg)	80
poids brut (Kg)	100
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	920
hauteur (mm)	675

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION pour 4 plaques GASTRONORM (325x530 mm) ou PATISSERIE (600x400 mm), ligne NERONE, version avec COMMANDES MANUELLES, disponible avec et sans DISPOSITIF D'HUMIDIFICATION :

- **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 ;
- **dimensions de la chambre de cuisson 680x520x360h;**
- **capacité 4 plateaux Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm** (non inclus), pas de 80 mm ;
- **panneau de commande mécanique** : rapide et précis, indicateur LED, robuste et facile à entretenir, fiable selon les normes de protection IPX3 ;
- **possibilité de régler :**
 - température de la chambre de cuisson,
 - temps de cuisson,
 - injection d'eau dans la chambre de cuisson ;
- **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

MODÈLES DISPONIBLES

TD-FEM04NEMIDV



FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION, capacité 4 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non incluses), **CONTROLES MECANIQUES**, V.400/3 + N, Kw.5.45, Poids 79 Kg, dim.mm.840x920x675h

€ 1.563,01

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

TD-FEM04NEMIDVH2O



FOUR électrique à CONVECTION, avec **HUMIDIFICATEUR**, capacité 4 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non incluses), **COMMANDES MÉCANIQUES**, V.400/3 + N, Kw.5,45, Poids 79 Kg, dim.mm.840x920x675h

€ 1.575,28

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>TD-FOGRGGN</p>	Grille chromée GN 1/1	<p>€ 28,91</p> <p><i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>TD-FOGRGPS</p>	Grille à pâtisserie chromée, dimensions 600x400mm	<p>€ 36,13</p> <p><i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>TD-FOTGLPAS</p>	Plateau à pâtisserie en aluminium	<p>€ 46,52</p> <p><i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>TD-BIGN1/1-65</p>	Récipient en acier inoxydable GN 1/1	<p>€ 57,37</p> <p><i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>TD-KITPIETRANEGN</p>	Plaque en pierre réfractaire GN 1/1	<p>€ 208,95</p> <p><i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p>



TD-KITPIETRANEPS



Plaque en pierre réfractaire,
dim.mm.600x400x15

€ 272,74

TVA *exclue*
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT



