

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,65
poids net (Kg)	90
poids brut (Kg)	110
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	920
hauteur (mm)	835

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION pour 6 plaques GASTRONORN (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 680x480x520h;
- capacité 6 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;
- o possibilité de régler :
- o température de la chambre de cuisson,
- o temps de cuisson,
- o injection d'eau dans la chambre de cuisson ;
- o ventilation de la chambre de cuisson avec marche arrière ;
- o uverture de porte à droite (gauche sur demande);
- verre trempé, celui interne à faible émissivité ;
- $\circ\;$ poignée de porte avec système d'ouverture de sécurité, ouverture à double clic ;
- o pieds antidérapants réglables;
- éclairage intérieur ,

- o 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);
- o 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, il est possible d'insérer des plateaux, des grilles, des bols et des assiettes, garantissant ainsi une utilisation à 360° du produit.

Marquage CE Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

TD-FEM06NEMIDV



TECNODOM - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION, capacité 6 plaques Gastro-Norm 1/1 ou mm 600x400 (non incluses), CONTRÔLES MÉCANIQUES, V.400/3 + N, Kw.7,65, Poids 91 Kg, dim.mm.840x920x835h

€ 1.690,60

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

TD-FEM06NEMIDVH20



TECNODOM - FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION avec HUMIDIFICATEUR, capacité 6 plaques Gastro-Norm 1/1 ou mm 600x400 (non incluses), CONTRÔLES MÉCANIQUES, V.400/3 + N, Kw.7,65, Poids 91 Kg, dim.mm.840x920x835h

€ 1.702,87

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

	FICHE TECHNIQUE	
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TD-FOGRGGN	Grille chromée GN 1/1	€ 28,91 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS	Grille à pâtisserie chromée, dimensions 600x400mm	€ 36,13 TVA exclue Expédition à calculer
		Livraison 4 à 9 jours

TD-FOTGLPAS



Plateau à pâtisserie en aluminium

€ 46,52

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TD-BIGN1/1-65



Récipient en acier inoxydable GN 1/1

€ 57,37

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TD-KITPIETRANEGN

Plaque en pierre réfractaire GN 1/1

€ 208,95

TVA exclue

Expédition à calculer



TD-KITPIETRANEPS

TECHNO

Plaque en pierre réfractaire, dim.mm.600x400x15

€ 272,74

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours







