



FICHE TECHNIQUE

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION pour 10 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 680x480x840h;**
- **capacité 10 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 réglage**
 - température de la chambre de cuisson,
 - temps de cuisson,
 - injection d'eau dans la chambre de cuisson ;
- **ventilation dans la chambre de cuisson avec ventilateur réversible ;**
 - 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) ;
- **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-FEM10NEMIDV



FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION, capacité 10 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non incluses), **CONTROLES MECANQUES**, V.400/3 + N, Kw.12.7, Poids 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h

€ 2.144,53

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

TD-FEM10NEMIDVH20



FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION, avec **HUMIDIFICATEUR**, capacité 10 plaques GN 1/1 ou mm 600x400 (non incluses), **CONTROLES MECANQUES**, V.400/3 + N, Kw.12.7, Poids 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h

€ 2.156,80

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours





