


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	5,45
<b>poids net (Kg)</b>	79
<b>poids brut (Kg)</b>	101
<b>largeur (mm)</b>	840
<b>profondeur (mm)</b>	910
<b>hauteur (mm)</b>	670

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION avec VAPEUR DIRECTE pour 4 plaques GASTRONORM (325x530 mm) ou PÂTISSERIE (600x400 mm), ligne NERONE, version avec COMMANDES NUMÉRIQUES :**

- 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 680x520x360h mm ;
- capacité 4 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 ( à 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 la TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE au minimum) ;
- 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, 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**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TD-FEDL04NEMIDVH20-NERONE</b>	FOUR À CONVECTION avec VAPEUR DIRECTE Électrique, capacité 4 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (non incluses), COMMANDES NUMÉRIQUES, V.400/3+N, Kw.5.45, Poids 80 Kg, dim.mm.840x920x675h	<b>€ 1.617,87</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 8 à 15 jours

#### FICHE TECHNIQUE

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

**€ 378,95**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**





FUNZIONI  
functions



CONVEZIONE  
CONVECTION



H<sub>2</sub>O



INVERSIONE MARCIA  
REVERSE GEAR



RICETTE  
RECIPES



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LUCE  
LIGHT



DELTA T°