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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	5,45
poids net (Kg)	79
poids brut (Kg)	101
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	910
hauteur (mm)	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 Δ°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
TD-FEDL04NEMIDVH2O-NERONE	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	**€ 1.617,87** *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** **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-NEF0M 	**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

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT