



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TD-FEDL05NEMIDVH20 - NERONE	FOUR CONVENTION-VAPEUR Électrique, Chaleur tournante, Professionnel pour la GASTRONOMIE et la PÂTISSERIE, capacité 5 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.6, 45, poids 87 Kg, dim.mm.840x910x750h	€ 1.683,99 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, ligne NERONE, version avec COMMANDES NUMÉRIQUES, disponible avec et sans DISPOSITIF D'HUMIDIFICATION :

- **intérieur et extérieur en acier inoxydable** avec finitions extérieures en Scotch Bright ;
- pièce aux coins arrondis ;
- **taille de la chambre mm 680x480x440h** ;
- **capacité 5 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm** (non incluses), pas de 80 mm ;
- **ventilation dans la chambre de cuisson avec ventilateur à sens inverse** ;
- **répartition uniforme de la vapeur de microparticules** ;
- **thermostat réglable de 50° à 280°** ;
- **panneau de commande numérique** ;
- **carte électronique avec 9 programmes de cuisson** ;
- **sonde aiguille pour cuisson à coeur et cuisson à ΔT°** ;
- système de récupération de la condensation des vitres des portes avec évaporation automatique ;
- chambre interne et corps séparé pour éliminer la dilatation thermique ;
- **système de cuisson semi-statique** avec pierre réfractaire italienne ;
- tableau électrique avec extraction et entretien rapide ;
- porte ouvrant à droite (à gauche sur demande) ;
- **porte froide avec verre à faible émissivité** (verre interne ouvrable) ;
- **système de refroidissement rapide à porte ouverte** ;
- capteur d'ouverture de porte ;
- système de répétition du cycle de cuisson ;
- **injection de vapeur manuelle ou automatique avec temps programmable** ;
- **numérisation aisée pour la lecture des phases de cuisson** ;
- **L'éclairage intérieur** ;
- joint de porte verrouillable.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE		
	alimentation électrique	Trifase
	Volts	V 400/3 +N
	fréquence (Hz)	50
	poids net (Kg)	87
	poids brut (Kg)	109
	largeur (mm)	840
	profondeur (mm)	910
	hauteur (mm)	750
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TD-FOGRGGN 	Grille chromée GN 1/1 Grille chromée Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	€ 33,11 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS 	Grille Pâtissière Chrome Grille chromée pour pâtisserie (mm 600x400)	€ 41,39 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

TD-FOTGLPAS

Plateau à pâtisserie en aluminium
 Plateau en aluminium pour pâtisserie (mm 600x400)

€ 53,28
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours

TD-BIGN1/1-65

Bac inox GN 1/1
 Bac inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)

€ 57,37
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours

TD-KITPIETRANEGN

Plaque en pierre réfractaire GN 1/1
 Plaque en pierre réfractaire Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x15)

€ 208,95
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours

TD-KITPIETRANEPS

Plaque de pierre réfractaire
 Plaque en pierre réfractaire, dim.mm.600x400x15

€ 272,74
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours

TD-NEFOM

TechnoChef - SUPPORT DE BASE pour FOURS INTERMÉDIAIRES NERONE
 Support pour fours NERONE MID, avec 10 paires de glissières pour grilles et plateaux GN 1/1 et 600x400mm, dim.mm 840x770x850h

€ 378,95
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours





