



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-FEDL07NEMIDVH20 - NERONE | FOUR Électrique Ventilé CONVENTION-VAPEUR, Professionnel pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 7 PLAQUES Gastro-Norm 1/1 ou mm.600x400 (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.10, 7 , poids 106 kg, dim.mm.840x910x930h | € 1.948,85 <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 :

- intérieur et extérieur en acier inoxydable avec finitions extérieures en Scotch Bright ;
- pièce aux coins arrondis ;
- **taille de la chambre mm 680x520x620h ;**
- **capacité 7 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm** (non incluses), pas de 80 mm ;
- **double moteur et double ventilateur ;**
- **ventilation dans la chambre de cuisson avec ventilateurs inversés ;**
- **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 cœur 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 durée 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 |
| puissance (KW) | 10,7 |
| poids net (Kg) | 106 |
| poids brut (Kg) | 129 |
| largeur (mm) | 840 |
| profondeur (mm) | 910 |
| hauteur (mm) | 930 |

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

TD-FOGRGGN



Grille chromée GN 1/1
Grille chromée Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)

€ 33,11

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TD-FOGRGPS



Grille Pâtisserie Chrome
Grille chromée pour pâtisserie (mm 600x400)

€ 41,39

TVA exclue
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



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 7 griglie 600x400 o GN 1/1
 Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 7 grids 600x400 mm or GN 1/1

