



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODE                          | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                   | PRIX/LIVRAISON                                                                                          |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TD-FEDL05NEMIDV-NERONE</b> | FOUR Électrique À CONVECTION pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 5 PLAQUES Gastro-Norm 1/1 ou mm.600x400 (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.6,45, Poids 87 Kg , dim. mm.840x910x750h | <b>€ 1.690,93</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 8 à 15 jours</b> |
| DESCRIPTION PROFESSIONELLE    |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |

**FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION 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 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** ;
- **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  $\Delta T^\circ$**  ;
- 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 ;
- **numérisation aisée pour la lecture des phases de cuisson** ;
- **L'éclairage intérieur** ;
- joint de porte verrouillable.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>alimentation électrique</b> | Trifase    |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 +N |
| <b>fréquence (Hz)</b>          | 50         |
| <b>poids net (Kg)</b>          | 87         |
| <b>poids brut (Kg)</b>         | 109        |
| <b>largeur (mm)</b>            | 840        |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 910        |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 750        |

**FICHE TECHNIQUE**

| CODE/PHOTO                                                                                                | DESCRIPTION                                                                                   | PRIX/LIVRAISON                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TD-FOGRGGN</b><br>  | <b>Grille chromée GN 1/1</b><br>Grille chromée Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)                   | <b>€ 33,11</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TD-FOGRGPS</b><br>  | <b>Grille Pâtissière Chrome</b><br>Grille chromée pour pâtisserie (mm 600x400)                | <b>€ 41,39</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| <b>TD-FOTGLPAS</b><br> | <b>Plateau à pâtisserie en aluminium</b><br>Plateau en aluminium pour pâtisserie (mm 600x400) | <b>€ 53,28</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 4 à 9 jours</b> |

**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





