



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-FEDL07NEMIDV-NERONE	FOUR Électrique À CONVECTION 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	€ 2.033,66 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

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 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 ;
- 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 ;
- 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 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS 	Grille Pâtisseries 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



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

