



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION, Ultra Compact, Ligne NERINO, version avec COMMANDES MANUELLES , capacité 3 PLAQUES GN 2/3 (mm 354x325) :

- **La norme GN 2/3 fait de Nerino un outil indispensable pour les petites entreprises** qui souhaitent proposer des **snacks** , des **pizzas** ainsi que des **croissants** et des **plats chauds** ;
- **Entièrement en acier inoxydable** , il est conçu et construit pour être inséré dans des espaces étroits ;
- Ses **dimensions compactes** (L 600 x P 520 x H 390 mm) permettent son positionnement même sur des surfaces de **seulement 600 mm de profondeur** ;
- **La porte à rabat** aide à contenir les dimensions globales;
- **Panneau de commande mécanique vertical** , fiable et précis ;
- **Chambre de cuisson en acier inoxydable** avec coins arrondis, **dim.mm 400x370x250h** ;
- **Capacité 3 plateaux ou racks Gastro-Norm 2/3** (non inclus), pas de 80 mm ;
- **Chambre de cuisson avec ventilateur à droite** ;
- **Four profond seulement 370 mm** ;
- **Porte froide à double vitrage** , démontable pour maximiser les opérations de nettoyage.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	25
poids brut (Kg)	28
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	520
hauteur (mm)	390

MODÈLES DISPONIBLES

TD-NERINO GN2/3



Tecnodom - Four Électrique à Convection, pour 3 Plaques/Grils GN 2/3 (cm 35,4x32,5), Commandes Manuelles, mod. NÉRINO

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION ULTRA COMPACT, capacité 3 PLATEAUX Gastro-Norm 2/3 (exclus), COMMANDES MANUELLES, V.230/1, Kw.2,5, Poids 25 Kg, dim.mm.600x520x390h

€ 380,91

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



