



**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-FEMG03NEPSDX</b>     | FOUR CONVENTIONNEL électrique VENTILÉ avec GRIL, pour PÂTISSERIE, capacité 3 PLAQUES de 600x400 mm (non inclus), COMMANDES MANUELLES, version avec PORTE TOURNANTE, V.230/1, Kw.3,15+1,7, Poids 35 Kg, dim.775x700x560h | <b>€ 544,72</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 VENTILÉ avec GRILL, pour PÂTISSERIE, ligne MÉCANIQUE NERONE EKO, COMMANDES MANUELLES, capacité 3 plaques 600x400 mm, version avec PORTE TOURNANTE :**

- **Fabriqué en acier inoxydable** : chambre interne et racks, couvercles et composants visibles, ventilateur et boîtier du ventilateur ;
- **Chambre de cuisson en acier inoxydable** avec coins arrondis, **dim.mm 650x460x350h** ;
- **Capacité 3 plateaux 600x400 mm** (non fournis), pas de 105 mm ;
- **Verre trempé à faible émissivité à l'intérieur** ;
- **Poignée avec système d'ouverture de sécurité** ;
- Système de fixation de joint de verrouillage ;
- **double moteur et double ventilateur** ;
- **système de ventilation interne à diffusion globale** ;
- **Porte froide à double vitrage** , amovible pour maximiser les opérations de nettoyage ;
- Porte facilement démontable pour l'entretien ;
- **Ouverture de porte avec ventilateurs désactivés** ;
- Porte battante ;
- **Zips haute résistance** ;
- **Panneau de commande mécanique** ;
- Rapide et précis ;
- Feux **d'avertissement à DEL** ;
- **Éclairage intérieur** ;
- **Possibilité de régler la température de l'enceinte de cuisson et les temps de cuisson** ;
- Robuste et facile à entretenir ;
- Fiable selon les normes de protection IPX3
- Pieds antidérapants ;
- Puissance électrique totale : 3,15 kW / 1,7 kW Grill.

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

| FICHE TECHNIQUE |                                |          |
|-----------------|--------------------------------|----------|
|                 | <b>alimentation électrique</b> | Monofase |
|                 | <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
|                 | <b>fréquence (Hz)</b>          | 50       |
|                 | <b>puissance (KW)</b>          | 3,15     |
|                 | <b>poids net (Kg)</b>          | 35       |
|                 | <b>poids brut (Kg)</b>         | 43       |
|                 | <b>largeur (mm)</b>            | 775      |
|                 | <b>profondeur (mm)</b>         | 700      |
|                 | <b>hauteur (mm)</b>            | 560      |

| FICHE TECHNIQUE                                                                                           |                                                                                               |                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CODE/PHOTO                                                                                                | DESCRIPTION                                                                                   | PRIX/LIVRAISON                                                                                   |
| <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><br>Livraison 4 à 9 jours |
| <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><br>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-NEF0P



#### Prise en charge de Nerone Oven Mod.600 / P

Support de base avec 8 paires de guides pour grilles et plateaux 600x400 mm, dim.mm.770x660x850h

**€ 322,11**

*TVA exclue*

**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



Realizzato con Acciaio Inox



Porta a bandiera