



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-FEDL05NEMIDVH20 - NERONE	FOUR CONVENTION-VAPEUR Électrique, Chaleur tournante, Professionnel pour la GASTRONOMIE et la PÂTISSERIE, capacité 5 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.6, 45, poids 87 Kg, dim.mm.840x910x750h	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, ligne NERONE, version avec COMMANDES NUMÉRIQUES, disponible avec et sans DISPOSITIF D'HUMIDIFICATION :

- 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 ;**
- **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 coeur 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 temps 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
poids net (Kg)	87
poids brut (Kg)	109
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	910
hauteur (mm)	750

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>TD-FOGRGGN</p> 	<p>Grille chromée GN 1/1 Grille chromée Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)</p>	<p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>TD-FOGRGPS</p> 	<p>Grille Pâtisseries Chrome Grille chromée pour pâtisserie (mm 600x400)</p>	<p>Livraison 4 à 9 jours</p>

TD-FOTGLPAS

Plateau à pâtisserie en aluminium
Plateau en aluminium pour pâtisserie (mm 600x400)

Livraison 4 à 9 jours

TD-BIGN1/1-65

Bac inox GN 1/1
Bac inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)

Livraison 4 à 9 jours

TD-KITPIETRANEGN

Plaque en pierre réfractaire GN 1/1
Plaque en pierre réfractaire Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x15)

Livraison 4 à 9 jours

TD-KITPIETRANEPS

Plaque de pierre réfractaire
Plaque en pierre réfractaire, dim.mm.600x400x15

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

Livraison 4 à 9 jours





