



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-FEDL07NEMIDVH20 - NERONE	FOUR Électrique Ventilé CONVENTION-VAPEUR, Professionnel 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	Livraison 8 à 15 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR 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** ;
- **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 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 ;
- **injection de vapeur manuelle ou automatique avec durée 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
	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)	Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS 	Grille Pâtissière Chrome Grille chromée pour pâtisserie (mm 600x400)	Livraison 4 à 9 jours

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



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

