



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- intérieur et extérieur en acier inoxydable avec finitions extérieures en Scotch Bright ;
- pièce aux coins arrondis ;
- dimensions de la chambre de cuisson 680x480x840h ;
- capacité 10 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (exclues), pas 80 mm ;
- ventilation dans la chambre de cuisson avec ventilateur à sens inverse ;
- Thermostat 280° ;
- panneau de commande mécanique ;
- carte électronique avec 9 programmes de cuisson ;
- sonde aiguille pour cuisson à cœur et cuisson à ΔT° ;
- porte ouvrant à droite (à gauche sur demande) ;
- porte froide avec verre à faible émissivité (verre interne ouvrable) ;
- fonction refroidissement en fin de cuisson ;
- bac de récupération de la condensation sur la porte ;
- capteur d'ouverture de porte ;
- injection de vapeur manuelle ou automatique ;
- L'éclairage intérieur ;
- guides de plateau anti-basculement extractibles ;
- 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)	127
poids brut (Kg)	150
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	910
hauteur (mm)	1150

MODÈLES DISPONIBLES

TD-FEM10NEMIDVH2O



FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR TECNODOM, 10 Plaques GN 1/1 ou 60x40 cm, avec Humidificateur, mod. NERONE MID 10 MEC. H2O

Livraison 8 à 15 jours

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR, capacité 10 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (exclues), COMMANDES MÉCANIQUES, V.400/3 + N, Kw.12,7, Poids 127 Kg, dim.mm.840x910x1150h

TD-FEM10NEMIDV



FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION, 10 Plaques GN 1/1 ou 60x40 cm, COMMANDES MÉCANIQUES, mod. NERONE MID 10 MEC.

Livraison 8 à 15 jours

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION, capacité 10 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm (exclues), COMMANDES MÉCANIQUES, V.400/3 + N, Kw.12,7, Poids 127 Kg, dim.mm.840x910x1150h



