

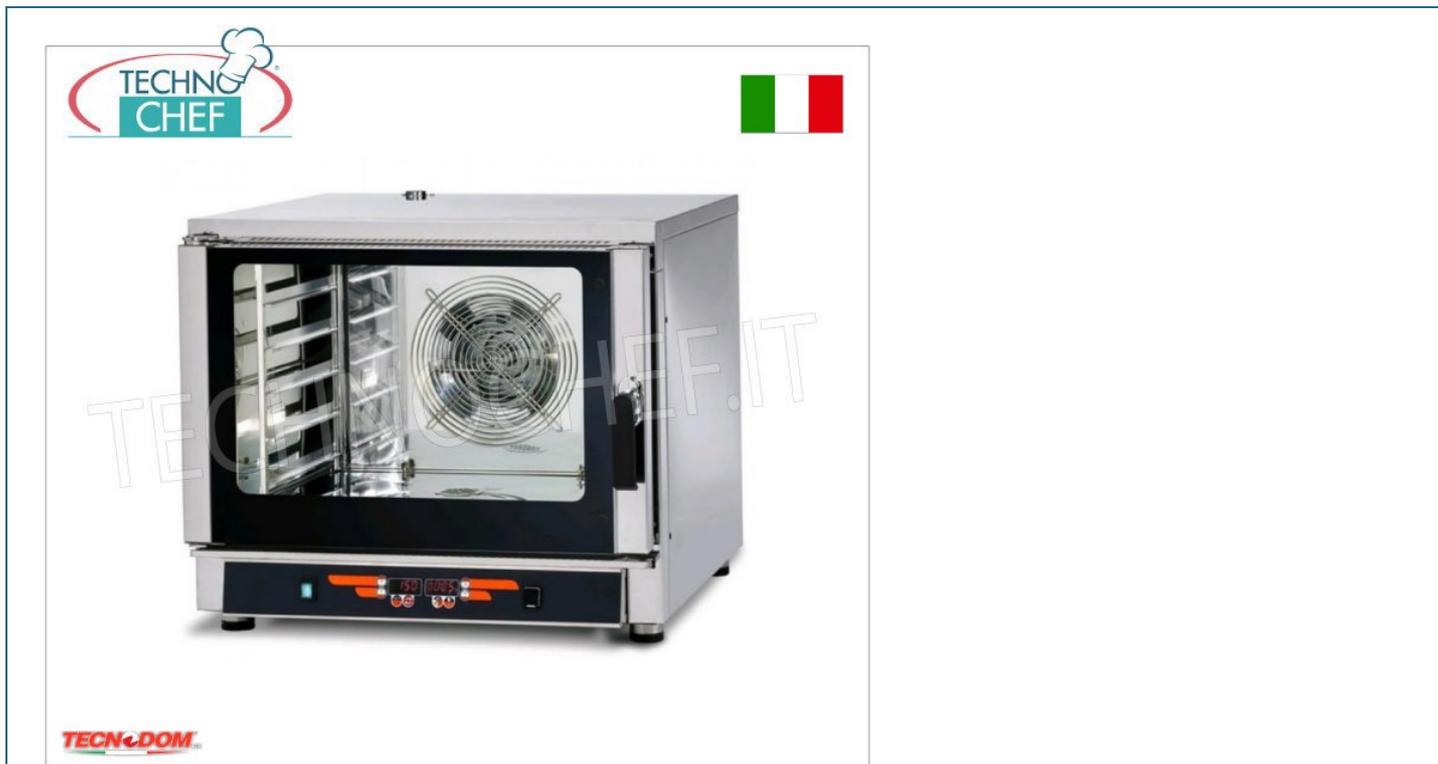


**TECNOSERVICE'21 srl**

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-FEDL05NEMIDV-NERONE</b>	FOUR Électrique À CONVECTION pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 5 PLAQUES Gastro-Norm 1/1 ou mm.600x400 (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.6,45, Poids 87 Kg , dim. mm.840x910x750h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION 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 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 ;**
- **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 Δ T° ;**
- 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 ;
- **numérisation aisée pour la lecture des phases de cuisson ;**
- **L'éclairage intérieur ;**
- joint de porte verrouillable.

**Marquage CE  
Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>poids net (Kg)</b>	87
<b>poids brut (Kg)</b>	109
<b>largeur (mm)</b>	840
<b>profondeur (mm)</b>	910
<b>hauteur (mm)</b>	750

**FICHE TECHNIQUE**

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

**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





