



**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-FED04NEGNV</b>	FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION, capacité 4 PLAQUES Gastro-Norm 1/1 (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, V.230/1, Kw.3,15, Poids 35 Kg, dim.mm.686x660x580h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION, ligne NERONE EKO DIGITAL, version avec COMMANDES NUMÉRIQUES, capacité 4 PLAQUES GN 1/1 (mm 530x325) :**

- **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 560x420x370h** ;
- **Capacité 4 plateaux Gastro-Norm 1/1** (non inclus), pas de 84 mm ;
- **Verre trempé à faible émissivité à l'intérieur** ;
- **Poignée avec système d'ouverture de sécurité** ;
- Système de fixation de joint de verrouillage ;
- **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 pliante (standard) ;
- **Zips haute résistance** ;
- **Panneau de commande numérique** ;
- **Double affichage** ;
- Facile à utiliser ;
- **Mémoire de recettes** ;
- Fiable et bien protégé ;
- Rapide et précis ;
- **Possibilité de régler la température de la chambre de cuisson et les temps de cuisson** ;
- Robuste et facile à entretenir ;
- Fiable selon les normes de protection IPX3
- Pieds antidérapants.

**MARQUE 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>	686
<b>profondeur (mm)</b>	660
<b>hauteur (mm)</b>	580

**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-BIGN1/1-65</b></p> 	<p><b>Bac inox GN 1/1</b> Bac inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)</p>	<p><b>Livraison 4 à 9 jours</b></p>

#### 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-NEFON



**Prise en charge du four Nerone GN**  
Support de base avec 8 paires de guides pour grilles et  
plateaux GN 1/1 (530x325 mm), dim. Mm  
610x680x850h

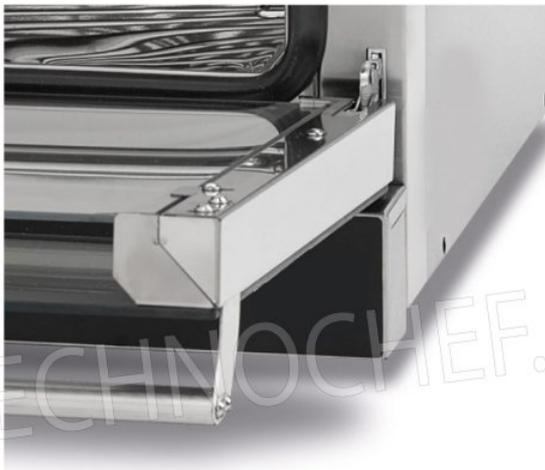
Livraison 4 à 9 jours



Realizzato con Acciaio Inox



**Pannello di controllo digitale**



**Disponibile con porta a ribalta**