



**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-FEMG04NEGNV</b> | FOUR Électrique À CONVECTION avec GRILL, capacité 4 PLAQUES GN 1/1 (exclus), COMMANDES MANUELLES, version avec PORTE ABATTANTE, V.230/1, Kw.3,15+1,7, Poids 35 Kg, dim.mm. 686x660x580h | <b>Livraison</b> 8 à 15 jours |

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION Ventilé avec GRILLE, ligne MÉCANIQUE NERONE EKO, version avec COMMANDES MANUELLES , capacité 4 PLAQUES GN 1/1 (530x325 mm), version avec PORTE ABATTANTE :**

- **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 plaques ou grilles GN 1/1** (non fournies), 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 ;
- Double moteur et double ventilateur ;
- Système de ventilation interne à diffusion globale ;
- **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 mécanique** ;
- Rapide et précis ;
- **Feux d'avertissement à LED** ;
- **Éclairage intérieur** ;
- **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 ;
- Puissance électrique totale : 3,15 kW / 1,7 kW Grill.

**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><br/>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><br/>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

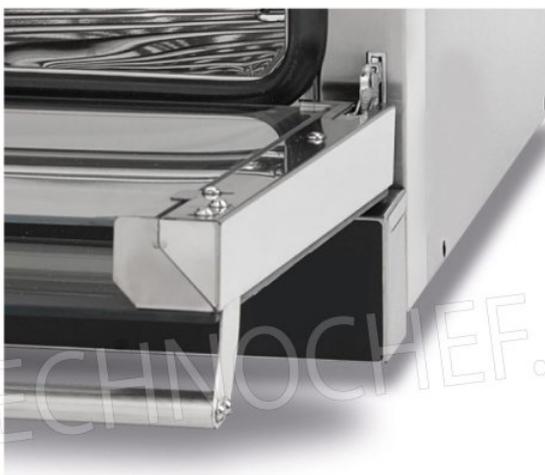


**Prise en charge du four Nerone GN**  
Support de base avec 8 paires de guides pour grilles et  
plateaux GN 1/1 (530x325 mm), dim. Mm  
610x680x850h

Livraison 4 à 9 jours



Realizzato con Acciaio Inox



Disponibile con porta a ribalta