



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-FEDL10NEMIDVH20 - NERONE	FOUR CONVENTION-VAPEUR Électrique Ventilé, Professionnel pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 10 PLAQUES Gastro-Norm 1/1 ou mm.600x400 (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.12, 7 , poids 127 kg, dim.mm.840x910x1150h	€ 2.109,62 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 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 680x480x840h ;
- capacité 10 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)	12,7
poids net (Kg)	127
poids brut (Kg)	150
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	910
hauteur (mm)	1150

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TD-FOGRGGN 	Grille chromée GN 1/1 Grille chromée Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	€ 33,11 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TD-FOGRGPS 	Grille Pâtisseries Chrome Grille chromée pour pâtisseries (mm 600x400)	€ 41,39 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

TD-FOTGLPAS

Plateau à pâtisserie en aluminium
 Plateau en aluminium pour pâtisserie (mm 600x400)

€ 53,28

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours**TD-BIGN1/1-65**

Bac inox GN 1/1
 Bac inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)

€ 57,37

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours**TD-KITPIETRANEGN**

Plaque en pierre réfractaire GN 1/1
 Plaque en pierre réfractaire Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x15)

€ 208,95

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours**TD-KITPIETRANEPS**

Plaque de pierre réfractaire
 Plaque en pierre réfractaire, dim.mm.600x400x15

€ 272,74

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT

