



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-FEDL04NEMIDVH20	FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION-VAPEUR pour GASTRONOMIE et PÂTISSERIE, capacité 4 PLAQUES Gastro-Norm 1/1 ou mm.600x400 (exclus), COMMANDES NUMÉRIQUES, 9 programmes de cuisson, V.400/3+N, Kw.5,45, Poids 79 Kg, dim.mm.840x910x670h	€ 1.602,40 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 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 ;
- **Chambre de cuisson** aux coins arrondis , équipée de **DRAIN** pour éliminer la condensation et permettre le lavage avec douche extérieure ;
- **taille de la chambre mm 680x520x360h** ;
- **capacité 4 plaques Gastro-Norm 1/1 ou 600x400 mm** (non incluses), pas de 80 mm ;
- **Vapeur** générée avec **système instantané** ;
- Possibilité d' **HUMIDIFICATION réglable** dans la chambre de cuisson
- **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 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 ;
- **numérisation aisée pour la lecture des phases de cuisson** ;
- **L'éclairage intérieur** ;
- joint de porte verrouillable ;

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	79
poids brut (Kg)	101
largeur (mm)	840
profondeur (mm)	910
hauteur (mm)	670

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 Pâtisserie Chrome
Grille chromée pour pâtisserie (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

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

€ 378,95
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours



