



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION Ventilé pour GASTRONOMIE et SNACKS, ligne MÉCANIQUE NERONE EKO, version avec COMMANDES MANUELLES , capacité 4 PLAQUES 435x350 mm :

- **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 464x420x370h** ;
- **Capacité 4 plateaux ou grilles de 435x350 mm ou 433x322 mm** (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 ;
- 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 DEL** ;
- **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 ;
- Éclairage intérieur ;
- Pieds antidérapants.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50

poids net (Kg)	33
poids brut (Kg)	39
largeur (mm)	589
profondeur (mm)	660
hauteur (mm)	580

MODÈLES DISPONIBLES

TD-NERONEEKO595MEC



TECNODOM - Four Électrique à Convection pour 4 Plaques/Grills 43,5x35,0 cm, Commandes Mécaniques, mod. NERONE EKO 4 MEC
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION Ventilé pour GASTRONOMIE, capacité 4 PLATEAUX de 435x350 mm (exclus), COMMANDES MANUELLES, V.230/1, Kw.3,15, Poids 33 Kg, dim.mm.589x660x580h

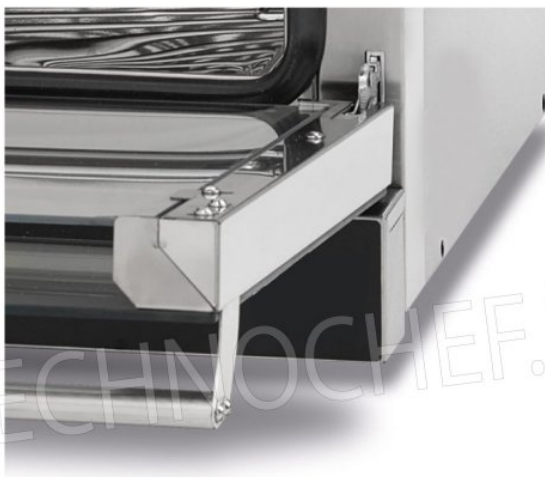
€ 447,38

TVA exclue
 Expédition à calculer

Livraison



Realizzato con Acciaio Inox



Disponibile con porta a ribalta