



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TD-FEDL06NEMIDVH20 - NERONE</b>	FORNO CONVEZIONE-VAPORE elettrico Ventilato, Professionale per GASTRONOMIA, capacità 6 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 programmi di cottura, V.400/3+N, Kw.7,65, Peso 91 Kg, dim.mm.840x910x830h	<b>€ 1.727,19 + IVA</b> € 2.107,17 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**FORNO CONVEZIONE elettrico per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, Linea NERONE, versione con COMANDI DIGITALI:**

- **interno ed esterno in acciaio inox** con finiture esterne in Scotch Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensione camera mm 680x480x520h;**
- **capacità 6 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
- **ventilazione in camera di cottura con ventola ad inversione di marcia;**
- **distribuzione del vapore a micro particelle in modo uniforme;**
- **termostato regolabile da 50° a 280°;**
- **pannello di controllo digitale;**
- **scheda elettronica con 9 programmi di cottura;**
- **sonda a spillone per cottura al cuore e cotture a Δ T°;**
- **sistema di recupero della condensa** del vetro della porta con evaporazione automatica;
- camera interna e scocca separata per eliminazione dilatazioni termiche;
- **sistema cottura semistatica** con pietra refrattaria italiana;
- quadro elettrico ad estrazione e manutenzione rapida;
- apertura porta a destra ( a sinistra su richiesta);
- **porta fredda con vetri a basso emissivo** (vetro interno apribile);
- **sistema di raffreddamento rapido a porta aperta;**
- sensore ad apertura porta;
- sistema di ripetizione ciclo di cottura;





- iniezione del vapore manuale o automatica a tempo programmabile;
- digitalizzazione facile per lettura delle fasi di cottura;
- illuminazione interna;
- guarnizione porta ad incastro.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	7,65
<b>Peso netto (Kg)</b>	91
<b>Peso lordo (Kg)</b>	114
<b>Larghezza (mm)</b>	840
<b>Profondità (mm)</b>	910
<b>Altezza (mm)</b>	830

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TD-FOGRGN</b> 	<b>Griglia cromata GN 1/1</b> Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	<b>€ 33,11 + IVA</b> € 40,39 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>TD-FOGRGPS</b> 	<b>Griglia Cromata Pasticceria</b> Griglia cromata per pasticceria (mm 600x400)	<b>€ 41,39 + IVA</b> € 50,50 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>TD-FOTGLPAS</b> 	<b>Teglia Alluminio Pasticceria</b> Teglia in alluminio per pasticceria (mm 600x400)	<b>€ 53,28 + IVA</b> € 65,00 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>TD-BIGN1/1-65</b> 	<b>Bacinella inox GN 1/1</b> Bacinella inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)	<b>€ 57,37 + IVA</b> € 69,99 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

**TD-KITPIETRANEGN**



**Piastra in pietra refrattaria GN 1/1**

Piastra in pietra refrattaria Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x15)

**€ 208,95 + IVA**

€ 254,92 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**TD-KITPIETRANEPS**



**Piastra in pietra refrattaria**

Piastra in pietra refrattaria, dim.mm.600x400x15

**€ 272,74 + IVA**

€ 332,74 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**TD-NEFOM**



**TechnoChef - SUPPORTO BASE per FORNI NERONE MID**

Supporto per forni NERONE MID, con 10 coppie guide per griglie e teglie GN 1/1 e 600x400mm, dim.mm 840x770x850h

**€ 378,95 + IVA**

€ 462,32 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT

