



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,7
Peso netto (Kg)	127
Peso lordo (Kg)	150
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	920
Altezza (mm)	1155

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO ELETTRICO per 10 Teglie GASTRONORM (mm 325x530) o Teglie PASTICCERIA (mm 600x400), Linea NERONE, versione con COMANDI DIGITALI:

- **realizzato in acciaio inox: camera interna e cremagliera, copertura e componenti a vista, carter ventola e ventola;**
- **camera cottura in acciaio inox con angoli arrotondati da mm 680x480x840h;**
- **capacità 10 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), passo 80 mm;**
- **pannello di controllo digitale con:**
 - **doppio display,**
 - **memoria per 9 programmi di cottura completamente personalizzabili,**
 - **innesto per sonda al cuore,**
 - grado di protezione IPX3;
- **possibilità di Regolare:**
 - **temperatura della camera di cottura,**
 - **tempi di cottura,**
 - **temperatura al cuore,**
 - cottura a $\Delta^{\circ}T$,
 - preriscaldamento,
 - **percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura,**
 - accensione e spegnimento delle luci interne;

- **ventilazione camera di cottura con inversione di marcia;**
- **apertura porta a destra (a sinistra su richiesta);**
- **vetri temperati**, quello interno a basso emissivo,
- **maniglia porta** con sistema di apertura di sicurezza, apertura con doppio scatto;
- piedini regolabili antiscivolo;
- **illuminazione interna;**
- cerniere delle porte montate su boccole in bronzo per garantire una maggiore durata nel tempo del meccanismo di apertura;
- **sistema di scarico acqua di condensa della porta** e della camera;
- **porta fredda con doppio vetro** (quello interno apribile a compasso per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre al minimo la TEMPERATURA ESTERNA);
- guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro;
- interruttore magnetico per il controllo dello stato di apertura della porta;
- **la versatilità della linea NERONE MID permette un utilizzo semplice e completo** per ogni tipo di cucina professionale, **sia nel settore della gastronomia che della pasticceria**. Grazie alle guide in acciaio inox presenti all'interno del forno si possono inserire teglie, griglie, bacinelle e piastre garantendo così un utilizzo a 360° del prodotto.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FEDL10NEMIDVH20 - NERONE	FORNO CONVEZIONE con VAPORE DIRETTO Elettrico, capacità 10 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, V.400/3+N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h	€ 2.215,10 + IVA € 2.702,42 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FOGRGGN 	Griglia cromata GN 1/1	€ 33,11 + IVA € 40,39 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TD-FOGRGPS 	Griglia Cromata Pasticceria	€ 41,39 + IVA € 50,50 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TD-FOTGLPAS 	Teglia Alluminio Pasticceria	€ 53,28 + IVA € 65,00 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TD-BIGN1/1-65 	Bacinella inox GN 1/1	€ 57,37 + IVA € 69,99 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
TD-KITPIETRANEGN 	Piastra in pietra refrattaria GN 1/1	€ 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	



€ 272,74 + IVA

€ 332,74 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T*



DOPIA VENTOLA
DOUBLE FAN