



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	5,45
Peso netto (Kg)	80
Peso lordo (Kg)	100
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	920
Altezza (mm)	675

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per 4 Teglie GASTRONORM (mm 325x530) o Teglie PASTICCERIA (mm 600x400), Linea NERONE, versione con COMANDI MANUALI, disponibile con e senza DISPOSITIVO di UMIDIFICAZIONE:

- **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;
- **dimensioni camera cottura 680x520x360h;**
- **capacità 4 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
- **pannello di controllo meccanico:** rapido e preciso, spia a Led, robusto e di facile manutenzione, affidabile secondo normative di protezione IPX3;
- **possibilità di Regolare:**
 - temperatura della camera di cottura,
 - tempo di cottura,
 - iniezione di acqua nella camera di cottura;
- **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

MODELLI DISPONIBILI

TD-FEM04NEMIDV



FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, capacità 4 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.5,45, Peso 79 Kg, dim.mm.840x920x675h

€ 1.563,01 + IVA

€ 1.906,87 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

TD-FEM04NEMIDVH2O



FORNO CONVEZIONE Elettrico, con UMIDIFICATORE, capacità 4 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.5,45, PESO 79 Kg, dim.mm.840x920x675h

€ 1.575,28 + IVA

€ 1.921,84 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

TD-FOGRGN



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



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT



