



SCHEDA TECNICA

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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per 10 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 680x480x840h;**
- **capacità 10 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 in camera di cottura con ventola ad 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);
- 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-FEM10NEMIDV



FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, capacità 10 Teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h

€ 2.144,53 + IVA

€ 2.616,33 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

TD-FEM10NEMIDVH2O



FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, con UMIDIFICATORE, capacità 10 Teglie GN 1/1 o da mm 600x400 (escluse), COMANDI MECCANICI, V.400/3 + N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h

€ 2.156,80 + IVA

€ 2.631,30 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni





