



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TD-FEDL10NEMIDV-NERONE</b>	FORNO CONVEZIONE Elettrico per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 10 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 programmi di cottura, V.400/3+N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x910x1150h	<b>€ 2.202,50 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

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 680x480x840h;**
- **capacità 10 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
- **doppio motore e doppia ventola;**
- **ventilazione in camera di cottura con ventole ad inversione di marcia;**
- **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  $\Delta T$ °;**
- **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;
- 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>	12,7
<b>Peso netto (Kg)</b>	127
<b>Peso lordo (Kg)</b>	150
<b>Larghezza (mm)</b>	840
<b>Profondità (mm)</b>	910
<b>Altezza (mm)</b>	1150

**ACCESSORI/OPTIONAL**

<b>CODICE/FOTO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PREZZO/CONSEGNA</b>
<b>TD-FOGRGGN</b> 	<b>Griglia cromata GN 1/1</b> Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	<b>€ 33,11 + IVA</b> <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> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

**TD-FOTGLPAS**

**Teglia Alluminio Pasticceria**  
Teglia in alluminio per pasticceria (mm 600x400)

**€ 53,28 + IVA**  
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

**TD-BIGN1/1-65**

**Bacinella inox GN 1/1**  
Bacinella inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)

**€ 57,37 + IVA**  
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: 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**  
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**  
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**  
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



