



**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-FEMG04NE595V</b>	FORNO CONVEZIONE Elettrico con GRILL, per GASTRONOMIA e SNACK, capacità 4 TEGLIE da mm 435x350 (escluse), COMANDI MANUALI, V.230/1, Kw.3,15+1,7, Peso 33 Kg, dim.mm.589x660x580h	<b>€ 463,75 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO CONVEZIONE ELETTRICO Ventilato con GRILL, per GASTRONOMIA e SNACK, Linea NERONE EKO MECHANICAL, versione con COMANDI MANUALI, capacità 4 TEGLIE mm 435x350:**



- **Realizzato con Acciaio Inox:** camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola;
- **Camera di cottura in acciaio inox** con angoli arrotondati, **dim.mm 464x420x370h;**
- **Capacità 4 Teglie o Griglie da 435x350 mm o 433x322 mm** (non comprese), passo 84 mm;
- **Vetri temperati con basso emissivo all'interno;**
- **Maniglia con sistema di apertura di sicurezza;**
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro;
- Doppio motore e doppia ventola;
- Sistema di ventilazione interna a diffusione globale;
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia;
- Porta facilmente rimovibile per manutenzione;
- **Apertura porta con disattivazione ventole;**
- Porta a ribalta (standard);
- **Cerniere ad alta resistenza;**
- **Pannello di controllo meccanico;**
- Rapido e preciso;
- **Spie a LED;**
- **Illuminazione interna;**
- **Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura;**
- Robusto e di facile manutenzione;
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3
- Piedini con antiscivolo;
- Potenza elettrica totale: 3,15 kW / 1,7 kW Grill.

**MARCHIO CE  
MADE IN ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	3,15
<b>Peso netto (Kg)</b>	33
<b>Peso lordo (Kg)</b>	39
<b>Larghezza (mm)</b>	589
<b>Profondità (mm)</b>	660
<b>Altezza (mm)</b>	580

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TD-FOGRG595</b> 	<b>Griglia cromata per Forno Nerone Mod.595</b> Griglia cromata, dim.mm.435x350	<b>€ 23,00 + IVA</b> Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
<b>TD-KITPIETRANE595</b> 	<b>Piastra in pietra refrattaria per Forno Nerone Mod.595</b> Piastra in pietra refrattaria, dim.mm.435x350x15h	<b>€ 180,24 + IVA</b> Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-NEF05



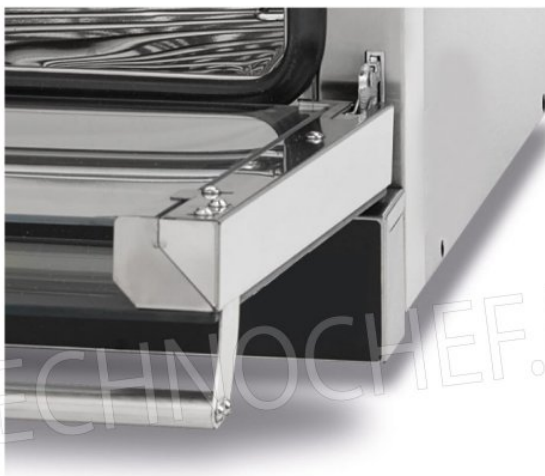
**Supporto per Forno Nerone Mod.595**  
Supporto base con 8 coppie guide per Griglie da 435x350 mm e Teglie da 433x322 mm, dim.mm.590x610x850h

**€ 303,17 + IVA**  
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



Realizzato con Acciaio Inox



Disponibile con porta a ribalta