



**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-FEMG04NEGNV</b> | FORNO CONVEZIONE Elettrico con GRILL, capacità 4<br>TEGLIE GN 1/1 (escluse), COMANDI MANUALI, versione<br>con PORTA a RIBALTA, V.230/1, Kw.3,15+1,7, Peso 35<br>Kg, dim.mm.686x660x580h | <b>€ 476,02 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel<br>carrello<br><b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO CONVEZIONE ELETTRICO Ventilato con GRILL, Linea NERONE EKO MECHANICAL, versione con COMANDI MANUALI, capacità 4 TEGLIE GN 1/1 (mm 530x325), versione con PORTA a RIBALTA:**

- **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 560x420x370h;**
- **Capacità 4 Teglie o Griglie GN 1/1** (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>         | 35       |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 43       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 686      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 660      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 580      |

**ACCESSORI/OPTIONAL**

| CODICE/FOTO   | DESCRIZIONE   | PREZZO/CONSEGNA  |
|---|---|--|
| <p><b>TD-FOGRGGN</b></p>     | <p><b>Griglia cromata GN 1/1</b><br/>Griglia cromata Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)</p>   | <p><b>€ 33,11 + IVA</b><br/><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br/><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p> |
| <p><b>TD-BIGN1/1-65</b></p>  | <p><b>Bacinella inox GN 1/1</b><br/>Bacinella inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)</p> | <p><b>€ 57,37 + IVA</b><br/><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br/><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p> |

#### 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-NEFON



**Supporto per Forno Nerone GN**  
Supporto base con 8 coppie guide per Griglie e Teglie GN 1/1 (mm 530x325), dim.mm.610x680x850h

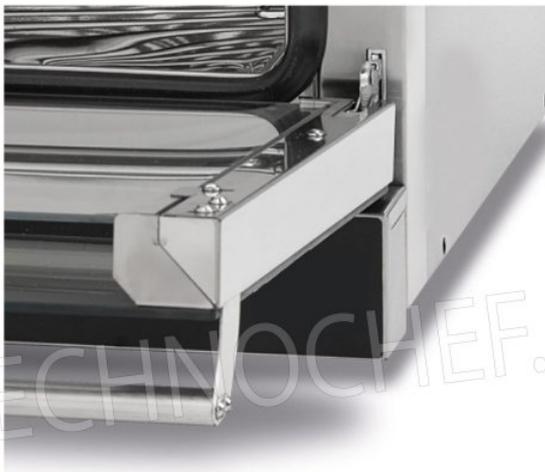
**€ 309,49 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Realizzato con Acciaio Inox



Disponibile con porta a ribalta