



**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  
[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-NERONE4TGN1/1-ROANAN</b>	FORNO CONVENZIONE elettrico ventilato, per GASTRONOMIA, capacità 4 TEGLIE GN 1/1, mm 530x325 (escluse), versione con COMANDI MANUALI, V.230/1, Kw.3,15, Peso 35 Kg, dim.mm.686x660x580h	<p><b>€ 488,13 + IVA</b>                      € 595,52 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>

#### 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
<b>TD-FOGRGGN</b>	<b>Griglia cromata GN 1/1</b>	<p><b>€ 33,11 + IVA</b>                      € 40,39 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>



**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

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### **FORNO CONVEZIONE elettrico per GASTRONOMIA, versione con COMANDI MANUALI:**

- **interno ed esterno in acciaio inox** con finiture esterne in Scotch Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensioni camera cottura 560x420x370h;**
- **capacità 4 teglie Gastro-Norm 1/1, mm 530x325** (escluse), passo 84 mm;
- **doppio motore e doppia ventola;**
- **sistema di ventilazione interna a diffusione globale;**
- maniglia con sostegno e tubolare in acciaio inox;
- timer 60 minuti;
- **termostato 280°C;**
- **illuminazione interna;**
- porta fredda con vetri a basso emissivo (vetro interno estraibile);
- guide per teglie antibaltamento estraibili;
- guarnizione porta ad incastro.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

