



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	6,45
peso neto (Kg)	90
peso bruto (Kg)	105
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	920
altura (mm)	755

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE CONVECCIÓN con VAPOR DIRECTO ELÉCTRICO para 5 bandejas GASTRONORM (325x530 mm) o bandejas PASTELERIA (600x400 mm), línea NERONE, versión con CONTROLES DIGITALES:

- **fabricado en acero inoxidable: cámara interior y bastidor, tapa y componentes visibles, carcasa del ventilador y ventilador ;**
- **Cámara de cocción de acero inoxidable con esquinas redondeadas de 680x480x440h mm ;**
- **capacidad 5 bandejas Gastro-Norm 1/1 o 600x400 mm (no incluidas), paso 80 mm;**
- **Panel de control digital con :**
 - **pantalla dual ,**
 - **Memoria para 9 programas de cocción totalmente personalizables ,**
 - **injerto de sonda cardíaca ,**
 - **Clasificación de protección IPX3;**
- **Posibilidad de ajustar :**
 - **temperatura de la cámara de cocción ,**
 - **tiempos de cocción,**
 - **temperatura del corazón ,**
 - **cocinando a $\Delta^{\circ}T$,**
 - **precalentamiento,**
 - **porcentaje de agua inyectada en la cámara de cocción ,**
 - **encender y apagar las luces interiores;**

- **Ventilación de la cámara de cocción con marcha atrás ;**
- **apertura de puerta a la derecha (izquierda bajo petición);**
- **vidrio templado**, el interno con baja emisividad,
- **tirador de puerta** con sistema de apertura de seguridad, apertura con doble clic;
- pies ajustables antideslizantes;
- **iluminación interior ;**
- Bisagras de puerta montadas sobre casquillos de bronce para garantizar una mayor vida útil del mecanismo de apertura;
- **Sistema de drenaje de agua de condensación de la puerta** y la cámara. ;
- **puerta fría con doble cristal** (el interior se puede abrir como una brújula para facilitar las operaciones de limpieza y reducir al mínimo la TEMPERATURA EXTERNA);
- **Juntas con sistema de fijación entrelazado ;**
- **interruptor magnético para controlar el estado de apertura de la puerta ;**
- **La versatilidad de la línea NERONE MID permite un uso sencillo y completo** en cualquier tipo de cocina profesional, **tanto en el sector de la gastronomía como de la pastelería** . Gracias a las guías de acero inoxidable en el interior del horno se pueden introducir bandejas, parrillas, cuencos y placas, garantizando así un uso del producto de 360°.

Marcado CE
Hecho en ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TD-FEDL05NEMIDVH20 - NERONE	HORNO DE CONVECCIÓN con VAPOR DIRECTO Eléctrico, capacidad 5 bandejas Gastro-Norm 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), CONTROLES DIGITALES, V.400/3+N, Kw.6.45, Peso 90 Kg, dim.mm.840x920x755h	€ 1.703,54 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TD-FOGRGGN 	Parrilla cromada GN 1/1	€ 33,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TD-FOGRGPS 	Rejilla Pastelera Cromada	€ 41,39 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TD-FOTGLPAS 	Bandeja Pastelera Aluminio	€ 53,28 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TD-BIGN1/1-65 	Bandeja de acero inoxidable GN 1/1	€ 57,37 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TD-KITPIETRANEGN 	Placa de piedra refractaria GN 1/1	€ 208,95 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TD-KITPIETRANEPS	Placa de piedra refractaria	€ 272,74



VAT escluso
Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TD-NEFOM

Technochef - SOPORTE BASE para HORNOS
MEDIOS NERONE

€ 378,95

VAT escluso
Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días





