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
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	7,65
peso neto (Kg)	90
peso bruto (Kg)	114
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	920
altura (mm)	835

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO DE CONVECCIÓN con VAPOR DIRECTO ELÉCTRICO para 6 bandejas GASTRONORM (325x530 mm) o bandejas PASTELERÍA (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 680x480x520h mm** ;
- **Capacidad 6 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 Δ°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 de 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-FEDL06NEMIDVH2O - NERONE	HORNO DE CONVECCIÓN con VAPOR DIRECTO Eléctrico, capacidad 6 bandejas Gastro-Norm 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), CONTROLES DIGITALES, V.400/3+N, Kw.7.65, Peso 90 Kg, dim.mm.840x920x835h	**€ 1.748,90** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

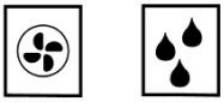
FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TD-FOGRGGN 	**Rejilla cromada GN 1/1**	**€ 28,91** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TD-FOGRGPS 	**Rejilla para repostería cromada, tamaño 600x400mm**	**€ 36,13** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TD-FOTGLPAS 	**Bandeja de aluminio para repostería**	**€ 46,52** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TD-BIGN1/1-65 	**Recipiente de acero inoxidable GN 1/1**	**€ 57,37** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TD-KITPIETRANEGN 	**Placa de piedra refractaria GN 1/1**	**€ 208,95** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TD-KITPIETRANEPS	**Placa de piedra refractaria, dim.mm.600x400x15**	**€ 272,74** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TD-NEF0M	**Soporte para hornos NERONE MID, con 10 pares de guías para rejillas y bandejas GN 1/1 y 600x400mm, dim.mm 840x770x850h**	**€ 280,43** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO CHEF

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION

H_2O

INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR

RICETTE
RECIPES

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LUCE
LIGHT

DELTA T°

TECHNOCHEF.IT