



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
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 ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN para 5 bandejas GASTRONORM (325x530 mm) o bandejas PASTELERÍA (600x400 mm), línea NERONE, versión con MANDOS MANUALES , disponible con y sin DISPOSITIVO DE HUMIDIFICACIÓN :

- **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;
- **dimensiones de la cámara de cocción 680x480x440h ;**
- **capacidad 5 bandejas Gastro-Norm 1/1 o 600x400 mm (no incluidas) , paso 80 mm ;**
- **Panel de control mecánico** : rápido y preciso, indicador LED, robusto y de fácil mantenimiento, fiable según los estándares de protección IPX3;
- **posibilidad de ajustar :**
- temperatura de la cámara de cocción,
- tiempo de cocción,
- inyección de agua en la cámara de cocción;
- **Ventilación de la cámara de cocción con marcha atrás ;**
- apertura de puerta hacia la derecha (izquierda bajo petición);
- **vidrio templado**, el interno con baja emisividad,
- **Manilla 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 universales de acero inoxidable en el interior de la cámara, es posible introducir: bandejas, parrillas, cubetas y placas, garantizando así un uso del producto a 360°.

Marcado CE
Hecho en ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

TD-FEM05NEMIDV



HORNO DE CONVECCIÓN Eléctrico, capacidad 5 bandejas Gastro-Norm 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), CONTROLES MECÁNICOS, V.400/3+N, Kw.6.45, Peso 90 Kg, dim.mm.840x920x755h

€ 1.646,44

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

TD-FEM05NEMIDVH20



HORNO DE CONVECCIÓN Eléctrico, con HUMIDIFICADOR, capacidad 5 bandejas Gastro-Norm 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), CONTROLES MECÁNICOS, V.400/3+N, Kw.6.45, Peso 90 Kg, dim.mm.840x920x755h

€ 1.658,71

VAT excluido
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 excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT