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)	5,45
peso neto (Kg)	80
peso bruto (Kg)	100
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	920
altura (mm)	675

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN para 4 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 680x520x360h;**
- **capacidad 4 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,
- 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°.

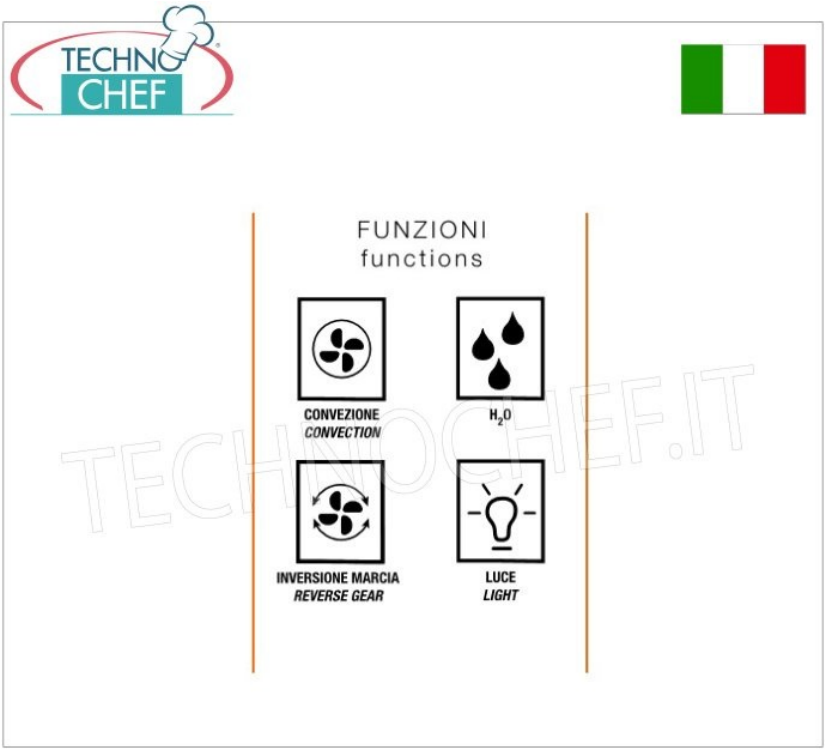
Marcado CE
Hecho en ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

TD-FEM04NEMIDV	**HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN, capacidad 4 bandejas Gastro-Norm 1/1 o 600x400 mm (no incluidas), CONTROLES MECÁNICOS, V.400/3+N, Kw.5.45, Peso 79 Kg, dim.mm.840x920x675h**	**€ 1.563,01** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
TD-FEM04NEMIDVH2O	**HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN, con HUMIDIFICADOR, capacidad 4 bandejas Gastro-Norm 1/1 o 600x400 mm (no incluidas), CONTROLES MECÁNICOS, V.400/3+N, Kw.5.45, Peso 79 Kg, dim.mm.840x920x675h**	**€ 1.575,28** *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