



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	10,7
peso neto (Kg)	105
peso bruto (Kg)	130
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	920
altura (mm)	932

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN para 7 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 680x520x620h;**
- **Capacidad 7 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);
- 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-FEM07NEMIDV



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN, capacidad 7 bandejas GN 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), CONTROLES MECÁNICOS, V.400/3+N, Kw.10,7, Peso 105 Kg, dim.mm.840x920x935h

€ 1.980,14

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega

TD-FEM07NEMIDVH2O



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN, con HUMIDIFICADOR, capacidad 7 bandejas GN 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), CONTROLES MECÁNICOS, V.400/3+N, Kw.10.7, Peso 105 Kg, dim.mm.840x920x935h

€ 1.991,51

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega





