



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	127
peso bruto (Kg)	150
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	920
altura (mm)	1155

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN para 10 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 680x480x840h;**
- **Capacidad 10 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, confiable según los estándares de protección IPX3;
- **posibilidad de ajuste**
- temperatura de la cámara de cocción,
- tiempo de cocción,
- inyección de agua en la cámara de cocción;
- **Ventilación en la cámara de cocción con ventilador inversor ;**
- 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-FEM10NEMIDV



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN, capacidad 10 bandejas Gastro-Norm 1/1 o 600x400 mm (no incluidas), **CONTROLES MECÁNICOS**, V.400/3+N, Kw.12,7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h

€ 2.144,53

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

TD-FEM10NEMIDVH20



HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN, con **HUMIDIFICADOR**, capacidad 10 bandejas GN 1/1 o mm 600x400 (no incluidas), **CONTROLES MECÁNICOS**, V.400/3+N, Kw.12.7, Peso 127 Kg, dim.mm.840x920x1155h

€ 2.156,80

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días





