



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FEDL06NEMIDV-NERONE	FORNO CONVEZIONE ELETTRICO per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, capacità 6 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, 9 programmi di cottura, V.400/3+N, Kw.7,65, Peso 91 Kg, dim.mm.840x910x830h	€ 1.736,29 + IVA € 2.118,27 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,65
Peso netto (Kg)	91
Peso lordo (Kg)	114
Larghezza (mm)	840
Profondità (mm)	910
Altezza (mm)	830

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FOGRGGN		€ 33,11 + IVA € 40,39 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

Griglia cromata GN 1/1



TD-FOGRGPS



Griglia Cromata Pasticceria

€ 41,39 + IVA

€ 50,50 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-FOTGLPAS



Teglia Alluminio Pasticceria

€ 53,28 + IVA

€ 65,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-BIGN1/1-65



Bacinella inox GN 1/1

€ 57,37 + IVA

€ 69,99 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-KITPIETRANEGN



Piastra in pietra refrattaria GN 1/1

€ 208,95 + IVA

€ 254,92 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-KITPIETRANEPS



Piastra in pietra refrattaria

€ 272,74 + IVA

€ 332,74 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-NEFOM

€ 378,95 + IVA

€ 462,32 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Technochef - SUPPORTO BASE per FORNI NERONE MID

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE elettrico per GASTRONOMIA e PASTICCERIA, Linea NERONE, versione con COMANDI DIGITALI:

- **interno ed esterno in acciaio inox** con finiture esterne in Scotch Bright;
- camera con angoli arrotondati;
- **dimensione camera mm 680x480x520h;**
- **capacità 6 teglie Gastro-Norm 1/1 o da mm 600x400** (escluse), passo 80 mm;
- **ventilazione in camera di cottura con ventola ad inversione di marcia;**
- **termostato regolabile da 50° a 280°;**
- **pannello di controllo digitale;**
- **scheda elettronica con 9 programmi di cottura;**
- **sonda a spillone per cottura al cuore e cotture a ΔT °;**
- **sistema di recupero della condensa** del vetro della porta con evaporazione automatica;
- camera interna e scocca separata per eliminazione dilatazioni termiche;
- **sistema cottura semistatica** con pietra refrattaria italiana;
- quadro elettrico ad estrazione e manutenzione rapida;
- apertura porta a destra (a sinistra su richiesta);
- **porta fredda con vetri a basso emissivo** (vetro interno apribile);
- **sistema di raffreddamento rapido a porta aperta;**
- sensore ad apertura porta;
- sistema di ripetizione ciclo di cottura;
- **digitalizzazione facile per lettura delle fasi di cottura;**
- **illuminazione interna;**
- guarnizione porta ad incastro.

Marchio CE
Made in ITALY

