



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FED03NEPSV	FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, capacità 3 TEGLIE da mm 600x400 (escluse), COMANDI DIGITALI, V.230/1, Kw.3,15, Peso 35 Kg, dim.mm.775x700x560h	<p>€ 495,65 + IVA € 604,69 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,15
Peso netto (Kg)	35
Peso lordo (Kg)	44
Larghezza (mm)	775
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	560

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-FOGRGPS	Griglia Cromata Pasticceria	<p>€ 41,39 + IVA € 50,50 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>



€ 53,28 + IVA

€ 65,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-FOTGLPAS



Teglia Alluminio Pasticceria

€ 272,74 + IVA

€ 332,74 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-KITPIETRANEPS



Piastra in pietra refrattaria

€ 322,11 + IVA

€ 392,97 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TD-NEFOP



Supporto per Forno Nerone Mod.600/P

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO, Linea NERONE EKO DIGITAL, versione con COMANDI DIGITALI, capacità 3 TEGLIE da mm 600x400:

- **Realizzato con Acciaio Inox:** camera interna e cremagliere, coperture e componenti a vista, carter ventola e ventola;
- **Camera di cottura in acciaio inox** con angoli arrotondati, **dim.mm 650x460x350h**;
- **Capacità 3 Teglie da mm 600x400** (non comprese), passo 105 mm;
- **Vetri temperati con basso emissivo all'interno;**
- **Maniglia con sistema di apertura di sicurezza;**
- Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro;
- **Porta fredda con doppio vetro**, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia;
- Porta facilmente rimovibile per manutenzione;
- **Apertura porta con disattivazione ventole;**
- Porta a ribalta (standard);
- **Cerniere ad alta resistenza;**
- **Pannello di controllo digitale;**
- **Doppio display;**
- Facilità di utilizzo;
- **Memoria per ricette;**
- Affidabile e ben protetto;
- Rapido e preciso;
- **Possibilità di settare temperatura della camera di cottura e tempi di cottura;**
- Robusto e di facile manutenzione;
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3
- Piedini con antiscivolo.

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**



Pannello di controllo digitale



Disponibile con porta a ribalta



Realizzato con Acciaio Inox