

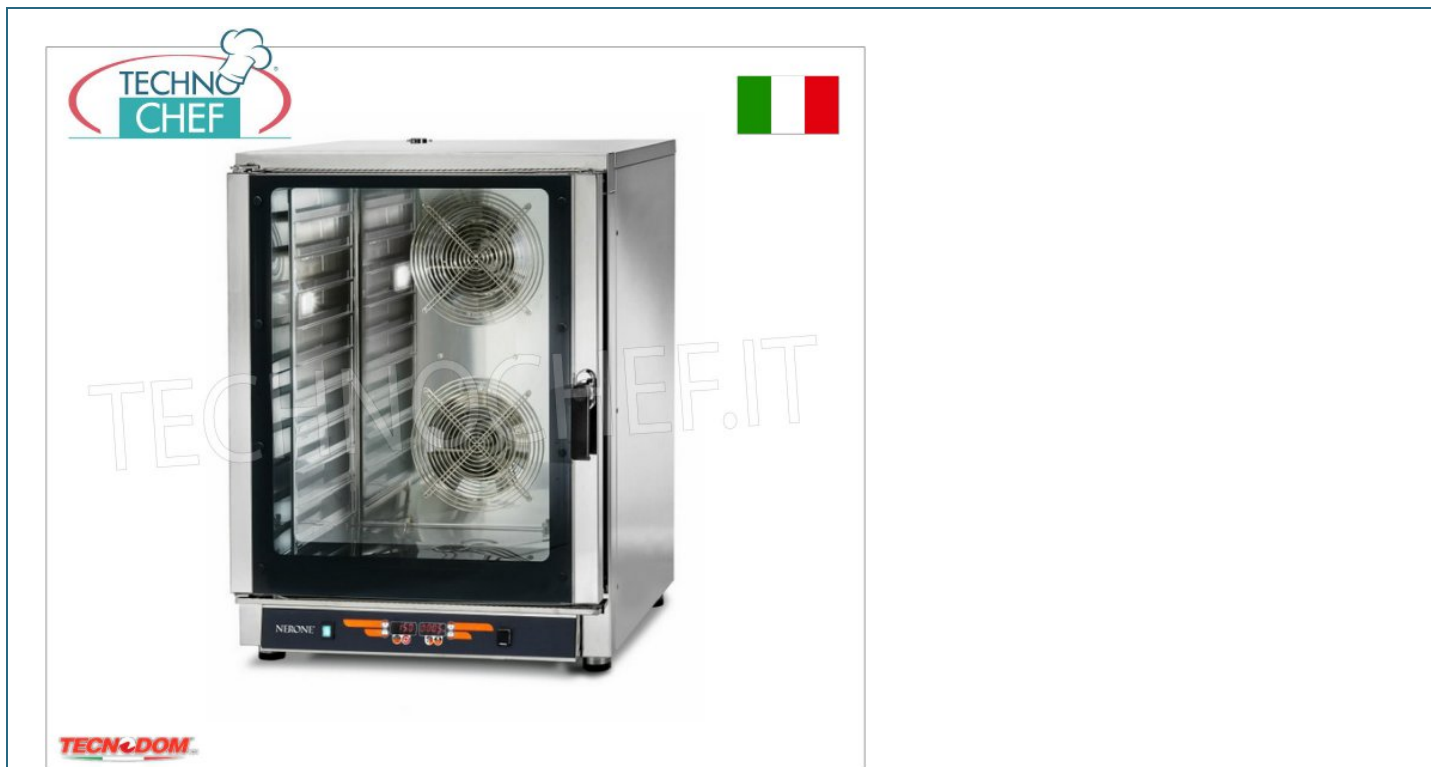


TECNOSERVICE'21 srl

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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TD-FEDL10NEMIDVH20 - NERONE	HORNO CONVENCION-VAPOR Eléctrico Ventilado, Profesional para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA, capacidad 10 Gastro-Norm 1/1 o mm. BANDEJAS 600x400 (excluidas), MANDOS DIGITALES, 9 programas de cocción, V.400/3+N, Kw.12, 7 , peso 127 kg, dim.mm.840x910x1150h	€ 2.109,62 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN-VAPOR para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA, Línea NERONE, versión con MANDOS DIGITALES:



- interior y exterior en acero inoxidable con acabados exteriores en Scotch Bright;
- habitación con esquinas redondeadas;
- tamaño de la cámara mm 680x480x840h ;
- capacidad 10 bandejas Gastro-Norm 1/1 o 600x400 mm (no incluidas), paso 80 mm;
- doble motor y doble ventilador ;
- ventilación en la cámara de cocción con ventiladores inversos ;
- distribución uniforme del vapor de micropartículas ;
- termostato regulable de 50° a 280° ;
- panel de control digital ;
- tarjeta electrónica con 9 programas de cocción ;
- sonda de aguja para cocción del corazón y cocción a ΔT° ;
- sistema de recuperación de condensación de condensación en el vidrio de la puerta con evaporación automática;
- cámara interna y cuerpo separado para eliminar la expansión térmica;
- sistema de cocción semiestático con piedra refractaria italiana ;
- cuadro eléctrico con extracción y mantenimiento rápido;
- apertura de puerta a la derecha (a la izquierda bajo pedido);
- puerta fría con vidrio de baja emisividad (vidrio interno que se puede abrir);
- sistema de enfriamiento rápido de puerta abierta;
- sensor de apertura de puerta;
- sistema de repetición del ciclo de cocción;
- inyección de vapor manual o automática con tiempo programable ;
- fácil digitalización para la lectura de las fases de cocción;
- luz interior ;
- Sello de puerta entrelazado.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	12,7
peso neto (Kg)	127
peso bruto (Kg)	150
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	910
altura (mm)	1150

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TD-FOGRGGN 	Parrilla cromada GN 1/1 Parrilla cromada Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)	€ 33,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
TD-FOGRGPS 	Rejilla Pastelera Cromada Parrilla cromada para pastelería (mm 600x400)	€ 41,39 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

TD-FOTGLPAS**Bandeja Pastelera Aluminio**

Bandeja de aluminio para pastelería (mm 600x400)

€ 53,28VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TD-BIGN1/1-65**Bandeja de acero inoxidable GN 1/1**

Bandeja inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x65h)

€ 57,37VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TD-KITPIETRANEGN**Placa de piedra refractaria GN 1/1**

Placa de piedra refractaria Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325x15)

€ 208,95VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TD-KITPIETRANEPS**Placa de piedra refractaria**

Placa de piedra refractaria, dim.mm.600x400x15

€ 272,74VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT

