



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-FEDL07NEMIDVH20 - NERONE	HORNO Eléctrico Ventilado CONVENCION-VAPOR, Profesional para GASTRONOMÍA y PASTELERÍA, capacidad 7 BANDEJAS Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400 (excluido), MANDOS DIGITALES, 9 programas de cocción, V.400/3+N, Kw.10, 7 , peso 106 kg, dim.mm.840x910x930h	€ 1.948,85 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN-VAPOR para GASTRONOMÍA y PASTERÍA, 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 680x520x620h ;
- capacidad 7 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)	10,7
peso neto (Kg)	106
peso bruto (Kg)	129
ancho (mm)	840
profundidad (mm)	910
altura (mm)	930

FICHA TÉCNICA

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

TD-FOTGLPAS

Bandeja Pastelera Aluminio
Bandeja de aluminio para pastelería (mm 600x400)

€ 53,28

VAT *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)

€ 57,37

VAT *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)

€ 208,95

VAT *excluido*
Envío a **calcular**

Entrega d 4 a 9 días**TD-KITPIETRANEPS**

Placa de piedra refractaria
Placa de piedra refractaria, dim.mm.600x400x15

€ 272,74

VAT *excluido*
Envío a **calcular**

Entrega d 4 a 9 días**TD-NEFOM**

Technochef - SOPORTE BASE para HORNOS MEDIOS NERONE
Soporte para hornos NERONE MID, con 10 pares de guías para rejillas y bandejas GN 1/1 y 600x400mm, dim.mm 840x770x850h

€ 378,95

VAT *excluido*
Envío a **calcular**

Entrega d 4 a 9 días

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 7 griglie 600x400 o GN 1/1
Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 7 grids 600x400 mm or GN 1/1

