



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,65
Nettogewicht (Kg)	90
Bruttogewicht (Kg)	114
Breite (mm)	840
Tiefe (mm)	920
Höhe (mm)	835

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

HEISSLUFTOFEN mit ELEKTRISCHEM DIREKTEN DAMPF für 6 GASTRONORM-Bleche (325 x 530 mm) oder GEBÄCK-Bleche (600 x 400 mm), Linie NERONE, Version mit DIGITALER STEUERUNG:

- aus Edelstahl: Innenraum und Gestell, Deckel und sichtbare Bauteile, Lüftergehäuse und Lüfter ;
- Garraum aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken , Maße 680 x 480 x 520 h mm ;
- Kapazität: 6 Gastro-Norm 1/1 oder 600 x 400 mm Tablett (nicht im Lieferumfang enthalten), 80 mm Abstand ;
- digitales Bedienfeld mit :
 - Doppelanzeige ,
 - Speicher für 9 vollständig anpassbare Kochprogramme ,
 - Herzsondentransplantat ,
 - Schutzklasse IPX3;
- Einstellmöglichkeit :
 - Garraumtemperatur ,
 - Kochzeiten ,
 - Herztemperatur ,
 - Kochen bei $\Delta^{\circ}T$,
 - Vorwärmen,
 - Anteil des in den Garraum eingespritzten Wassers ,
 - Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung;

- **Garraumbelüftung mit Rückwärtsgang** ;
- **Türanschlag rechts (links auf Anfrage)**;
- **gehärtetes Glas** , das innere mit geringer Emissivität,
- **Türgriff** mit Sicherheitsöffnungssystem, Doppelklick-Öffnung;
- verstellbare Anti-Rutsch-Füße;
- **Innenbeleuchtung** ;
- Türscharniere auf Bronzebuchsen montiert, um eine längere Lebensdauer des Öffnungsmechanismus zu gewährleisten;
- **Kondenswasserablaufsystem der Tür** und der Kammer;
- **Kalte Tür mit Doppelglas** (die innere lässt sich wie ein Kompass öffnen, um Reinigungsarbeiten zu erleichtern und die AUSSENTEMPERATUR auf ein Minimum zu reduzieren);
- Dichtungen mit ineinander greifendem Befestigungssystem;
- Magnetschalter zur Kontrolle des Türöffnungsstatus;
- **Die Vielseitigkeit der Linie NERONE MID ermöglicht eine einfache und vollständige Verwendung** in jeder Art von professioneller Küche, **sowohl im Gastronomie- als auch im Konditoreibereich** . Dank der Edelstahlführungen im Inneren des Backofens können Bleche, Grillroste, Schüsseln und Teller eingeschoben werden und so eine 360°-Nutzung des Produkts gewährleistet werden.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TD-FEDL06NEMIDVH20 - NERONE	KONVEKTIONSOFEN mit DIREKTEM DAMPF, elektrisch, Kapazität 6 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), DIGITALE STEUERUNG, V.400/3+N, 7,65 kW, Gewicht 90 kg, Maße 840x920x835 mm	€ 1.748,90 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TD-FOGRGGN 	Verchromter Rost GN 1/1	€ 28,91 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TD-FOGRGPS 	Verchromtes Gebäckgitter, Größe 600x400mm	€ 36,13 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TD-FOTGLPAS 	Aluminium-Gebäckblech	€ 46,52 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TD-BIGN1/1-65 	Edelstahlbehälter GN 1/1	€ 57,37 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
TD-KITPIETRANEGN 	Feuerfeste Steinplatte GN 1/1	€ 208,95 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-KITPIETRANEPS

Feuerfeste Steinplatte, Abmessung 600 x 400 x 15 mm

€ 272,74

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-NEFOM

Halterung für NERONE MID-Öfen, mit 10 Führungsparen für GN 1/1 und 600x400mm Roste und Bleche, Abm. 840x770x850mm

€ 280,43

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°