



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	12,7
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	127
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	150
<b>Breite (mm)</b>	840
<b>Tiefe (mm)</b>	920
<b>Höhe (mm)</b>	1155

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**HEISLUFTOFEN mit ELEKTRISCHEM DIREKTEN DAMPF für 10 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 840 h mm ;
- **Kapazität**: 10 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 AUSENTemperatur 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 umfassende 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
<b>TD-FEDL10NEMIDVH20 - NERONE</b>	KONVEKTIONSOFEN mit DIREKTEM DAMPF, elektrisch, Kapazität 10 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), DIGITALE STEUERUNG, V.400/3+N, 12,7 kW, Gewicht 127 kg, Maße 840x920x1155 mm	<b>€ 2.215,10</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

#### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TD-FOGRGGN</b> 	<b>Verchromter Rost GN 1/1</b>	<b>€ 28,91</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-FOGRGPS</b> 	<b>Verchromtes Gebäckgitter, Größe 600x400mm</b>	<b>€ 36,13</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-FOTGLPAS</b> 	<b>Aluminium-Gebäckblech</b>	<b>€ 46,52</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-BIGN1/1-65</b> 	<b>Edelstahlbehälter GN 1/1</b>	<b>€ 57,37</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-KITPIETRANEGN</b> 	<b>Feuerfeste Steinplatte GN 1/1</b>	<b>€ 208,95</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-KITPIETRANEPS</b>	<b>Feuerfeste Steinplatte, Abmessung 600 x 400 x 15 mm</b>	<b>€ 272,74</b>



Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage





FUNZIONI  
functions



CONVEZIONE  
CONVECTION



H<sub>2</sub>O



INVERSIONE MARCIA  
REVERSE GEAR



RICETTE  
RECIPES



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LUCE  
LIGHT



DELTA T°



DOPPIA VENTOLA  
DOUBLE FAN