



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	10,7
Nettogewicht (Kg)	105
Bruttogewicht (Kg)	130
Breite (mm)	840
Tiefe (mm)	920
Höhe (mm)	935

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

HEISSLUFTOFEN mit ELEKTRISCHEM DIREKTEN DAMPF für 7 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 520 x 620 h mm ;
- Kapazität: 7 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
TD-FEDL07NEMIDVH20 - NERONE	KONVEKTIONSOFEN mit DIREKTEM DAMPF, elektrisch, Kapazität 7 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), DIGITALE STEUERUNG, V.400/3+N, 10,7 kW, Gewicht 105 kg, Maße 840x920x935 mm	€ 2.046,29 <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



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



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN

TECHNO CHEF.IT