


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	6,45
Nettogewicht (Kg)	90
Bruttogewicht (Kg)	105
Breite (mm)	840
Tiefe (mm)	920
Höhe (mm)	755

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN für 5 GASTRONORM-Bleche (325 x 530 mm) oder GEBÄCK-Bleche (600 x 400 mm), Linie NERONE, Version mit MANUELLER STEUERUNG, erhältlich mit und ohne BEFEUCHTUNGSGERÄT :

- **aus Edelstahl: Innenraum und Gestell, Deckel und sichtbare Bauteile, Lüftergehäuse und Lüfter ;**
- **Garraum aus Edelstahl** mit abgerundeten Ecken;
- **Garraummaße 680x480x440h ;**
- **Kapazität: 5 Gastro-Norm 1/1** oder **600 x 400 mm** Tablett (nicht im Lieferumfang enthalten) , **80 mm Abstand ;**
- **mechanisches Bedienfeld :** schnell und präzise, LED-Anzeige, robust und wartungsfreundlich, zuverlässig gemäß IPX3-Schutzstandard;
- **Einstellmöglichkeit :**
- Garraumtemperatur,
- Kochzeit,
- Wassereinspritzung in den Garraum;
- **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 umfassende Verwendung in jeder Art von professioneller Küche, sowohl im **Gastronomie-** als auch im **Konditoreibereich**. Dank der universellen Edelstahlführungen im Inneren der Kammer können Sie Folgendes einsetzen: Tablett, Grillroste, Schüsseln und Teller und so eine 360°-Nutzung des Produkts gewährleisten.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

TD-FEM05NEMIDV



KONVEKTIONSOFEN Elektrisch, Kapazität 5 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), MECHANISCHE STEUERUNG, V.400/3 + N, 6,45 kW, Gewicht 90 kg, Maße 840x920x755 mm

€ 1.646,44

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

TD-FEM05NEMIDVH2O



KONVEKTIONSOFEN Elektrisch, mit BEFEUCHTER, Kapazität 5 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), MECHANISCHE STEUERUNG, V.400/3 + N, 6,45 kW, Gewicht 90 kg, Maße mm: 840x920x755h

€ 1.658,71

Ohne MwSt
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





FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT