



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 + N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	5,45
Nettogewicht (Kg)	80
Bruttogewicht (Kg)	100
Breite (mm)	840
Tiefe (mm)	920
Höhe (mm)	675

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN für 4 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 680x520x360h;**
- **Kapazität: 4 Gastro-Norm 1/1 oder 600 x 400 mm Tabletts** (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 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

VERFÜGBARE MODELLE

TD-FEM04NEMIDV



ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN, Kapazität 4 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), **MECHANISCHE STEUERUNG**, V.400/3 + N, 5,45 kW, Gewicht 79 kg, Maße 840x920x675 mm

€ 1.563,01

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

TD-FEM04NEMIDVH20



Elektrischer Heißluftofen mit Befeuchter, Kapazität 4 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), **MECHANISCHE STEUERUNG**, V.400/3 + N, 5,45 kW, Gewicht 79 kg, Maße 840x920x675 mm

€ 1.575,28

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

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-FOGRGPS



Verchromtes Gebäckgitter, Größe 600x400mm

€ 36,13

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-FOTGLPAS



Aluminium-Gebäckblech

€ 46,52

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-BIGN1/1-65



Edelstahlbehälter GN 1/1

€ 57,37

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-KITPIETRANEGN

Feuerfeste Steinplatte GN 1/1

€ 208,95

Ohne MwSt
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



