


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	10,7
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	105
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	130
<b>Breite (mm)</b>	840
<b>Tiefe (mm)</b>	920
<b>Höhe (mm)</b>	932

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN für 7 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 680x520x620h;**
- **Kapazität 7 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Tablett**s (nicht im Lieferumfang enthalten), Schritt 80 mm;
- **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);
- 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-FEM07NEMIDV



**ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN**, Kapazität 7 GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), **MECHANISCHE STEUERUNG**, V.400/3 + N, 10,7 kW, Gewicht 105 kg, Maße 840x920x935 mm

**€ 1.980,14**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

Lieferung

##### TD-FEM07NEMIDVH2O



**ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN**, mit **BEFEUCHTER**, Kapazität 7 GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche (nicht im Lieferumfang enthalten), **MECHANISCHE STEUERUNG**, V.400/3 + N, 10,7 kW, Gewicht 105 kg, Maße 840x920x935 mm

**€ 1.991,51**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

Lieferung





