



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<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

**ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN für 10 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 680x480x840h;**
- **Kapazität 10 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;
- **Möglichkeit zur Anpassung**
- Garraumtemperatur,
- Kochzeit,
- Wassereinspritzung in den Garraum;
- **Belüftung des Garraums durch Umkehrlüfter ;**
- 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-FEM10NEMIDV



**ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN**, Kapazität **10 Gastro-Norm 1/1** oder **600x400 mm Bleche** (nicht im Lieferumfang enthalten), **MECHANISCHE STEUERUNG**, **V.400/3 + N**, **12,7 kW**, **Gewicht 127 kg**, **Maße 840x920x1155 mm**

**€ 2.144,53**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 8 bis 15 Tage

##### TD-FEM10NEMIDVH20



**ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN**, mit **BEFEUCHTER**, Kapazität: **10 GN 1/1** oder **600x400 mm Bleche** (nicht im Lieferumfang enthalten), **MECHANISCHE STEUERUNG**, **V.400/3 + N**, **12,7 kW**, **Gewicht: 127 kg**, **Maße: 840x920x1155 mm**

**€ 2.156,80**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 8 bis 15 Tage

#### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TD-FOGRGPS</b> 	<b>Verchromtes Gebäckgitter</b> , Größe <b>600x400mm</b>	<b>€ 36,13</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-FOT60X40FO</b> 	<b>Mikroperforiertes Backblech aus Aluminium für Gebäck</b> , Maße <b>600 x 400 x 20 mm</b>	<b>€ 36,13</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-FOTGLGNAL</b> 	<b>Aluminiumschale GN 1/1</b> , Abm. <b>530 x 325 x 11 mm</b>	<b>€ 39,74</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-FOT60X40BA</b> 	<b>5-Kanal-Baguette-Tablett</b> , Abm. <b>600 x 400 x 40 mm</b>	<b>€ 50,09</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TD-NEFOB</b>	<b>Halterung für NERONE MID-Öfen</b> , mit <b>6 Führungspaaren für GN 1/1 und 600x400mm Roste und Bleche</b> , Abm. <b>840x770x610 mm</b>	<b>€ 257,07</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 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 Führungspaaren für GN 1/1 und 600x400mm Roste und Bleche, Abm. 840x770x850mm

**€ 280,43**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage



#### FUNZIONI functions



CONVEZIONE  
CONVECTION



H<sub>2</sub>O



INVERSIONE MARCIA  
REVERSE GEAR



LUCE  
LIGHT



DOPPIA VENTOLA  
DOUBLE FAN



