



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN Belüftet für **GASTRONOMIE** und **SNACKS**, **NERONE EKO MECHANICAL-Linie**, Version mit **MANUELLER STEUERUNG** , Kapazität **4 TABLETTEN 435x350 mm** :

- **Hergestellt aus Edelstahl** : Innenkammer und Gestelle, Abdeckungen und sichtbare Komponenten, Lüfter und Lüftergehäuse;
- **Garraum aus Edelstahl** mit abgerundeten Ecken, **Abm. mm 464x420x370h** ;
- **Kapazität 4 Tablett oder Gitter von 435 x 350 mm oder 433 x 322 mm** (nicht im Lieferumfang enthalten), 84 mm Abstand;
- **Gehärtetes Glas mit geringem Emissionsgrad im Inneren** ;
- **Griff mit Sicherheitsöffnungssystem** ;
- Ineinandergreifendes Dichtungsbefestigungssystem;
- Doppelmotor und Doppelventilator;
- Internes Belüftungssystem mit globaler Diffusion;
- **Kalte Tür mit Doppelglas** , abnehmbar, um den Reinigungsaufwand zu maximieren;
- Tür zur Wartung leicht abnehmbar;
- **Türöffnung bei deaktivierten Ventilatoren** ;
- Falttür (Standard);
- **Hochbeständige Reißverschlüsse** ;
- **Mechanisches Bedienfeld** , schnell und präzise;
- **LED-Warnleuchten** ;
- **Möglichkeit, Garraumtemperatur und Garzeiten einzustellen**;
- Robust und pflegeleicht;
- Zuverlässig gemäß IPX3-Schutzstandard;
- Innenbeleuchtung;
- Füße mit Anti-Rutsch.

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50

Nettogewicht (Kg)	33
Bruttogewicht (Kg)	39
Breite (mm)	589
Tiefe (mm)	660
Höhe (mm)	580

VERFÜGBARE MODELLE

TD-NERONEKO595MEC



TECNODOM - Elektrischer Konvektionsofen für 4 Bleche/Grills 43,5 x 35,0 cm, mechanische Steuerung, mod. NERONE EKO 4 MEC
 ELEKTRISCHER HEISSLUFTOFEN Belüftet für GASTRONOMIE, Fassungsvermögen 4 TABLETS von 435x350 mm (ausgeschlossen), MANUELLE STEUERUNG, V.230/1, Kw.3,15, Gewicht 33 Kg, Abm. mm.589x660x580h

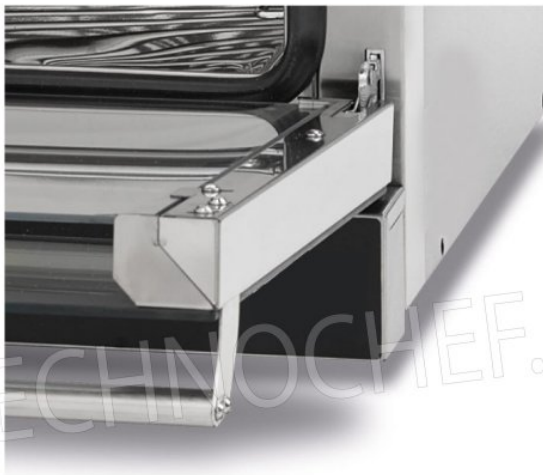
€ 447,38

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung



Realizzato con Acciaio Inox



Disponibile con porta a ribalta