



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TD-FEDL07NEMIDVH20 - NERONE	CONVENTION-STEAM Elektrischer belüfteter Backofen, professionell für Gastronomie und Konditorei, Kapazität 7 Tablett Gastro-Norm 1/1 oder mm.600x400 (ausgenommen), DIGITALE STEUERUNG, 9 Kochprogramme, V.400/3+N, Kw.10, 7, Gewicht 106 kg, Abm. 840 x 910 x 930 mm	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER KONVEKTIONS-DAMPFOFEN für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Linie NERONE, Version mit DIGITALER STEUERUNG :

- **innen und außen aus Edelstahl** mit Außenoberflächen in Scotch Bright;
- Raum mit abgerundeten Ecken;
- **Kammergröße mm 680x520x620h ;**
- **Kapazität 7 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm** Tablett (nicht im Lieferumfang enthalten), 80 mm Teilung;
- **Doppelmotor und Doppelventilator ;**
- **Belüftung im Garraum mit Umkehrventilatoren ;**
- **gleichmäßige Verteilung des Mikropartikeldampfes ;**
- **einstellbarer Thermostat von 50° bis 280° ;**
- **digitales Bedienfeld ;**
- **elektronische Karte mit 9 Kochprogrammen ;**
- **Nadelsonde für Kernkochen und Kochen bei ΔT° ;**
- **System zur Rückgewinnung von Kondenswasser** an der Türscheibe mit automatischer Verdunstung;
- Innenkammer und separates Gehäuse zur Vermeidung von Wärmeausdehnung;
- **halbstatisches Kochsystem** mit italienischem feuerfestem Stein;
- Schalttafel mit Absaugung und schneller Wartung;
- Türöffnung rechts (auf Anfrage auch links);
- **Kalttür mit Glas mit niedrigem Emissionsgrad** (öffnbares Innenglas);
- **Schnellkühlsystem mit offener Tür ;**
- Türöffnungssensor;
- System zur Wiederholung des Kochzyklus;
- **manuelle oder automatische Dampfinjektion mit programmierbarer Zeit ;**
- einfache Digitalisierung zum Ablesen der Garphasen;
- **Innenbeleuchtung ;**
- ineinandergreifende Türdichtung.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	10,7
Nettogewicht (Kg)	106
Bruttogewicht (Kg)	129
Breite (mm)	840
Tiefe (mm)	910
Höhe (mm)	930

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p>TD-FOGRGGN</p> 	<p>GN 1/1 verchromter Grill Gastro-Norm verchromter Grill 1/1 (mm 530x325)</p>	<p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p>TD-FOGRGPS</p> 	<p>Gebäckgitter aus Chrom Verchromter Backrost (mm 600x400)</p>	<p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>

TD-FOTGLPAS**Backblech aus Aluminium**

Backblech aus Aluminium (600x400 mm)

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-BIGN1/1-65**Edelstahlblech GN 1/1**

Gastro-Norm 1/1 Edelstahlblech (mm 530x325x65h)

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-KITPIETRANEGN**Feuerfeste Steinplatte GN 1/1**

Gastro-Norm 1/1 feuerfeste Steinplatte (mm 530x325x15)

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-KITPIETRANEPS**Feuerfeste Steinplatte**

Feuerfeste Steinplatte, Abm. mm.600x400x15

Lieferung 4 bis 9 Tage

TD-NEFOM**Technochef - BASE SUPPORT für NERONE MID ÖFEN**

Halterung für Backöfen NERONE MID, mit 10 Paar Führungen für Roste und Bleche GN 1/1 und 600 x 400 mm, Abm. mm 840 x 770 x 850 h

Lieferung 4 bis 9 Tage



Forno digitale a convezione,
con e senza iniezione di acqua,
capienza 7 griglie 600x400 o GN 1/1
Digital convection oven with and without
water injection system, suitable for 7
grids 600x400 mm or GN 1/1

