



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TD-FEDL04NEMIDVH20</b>	ELEKTRISCHER KONVEKTIONS-DAMPFOFEN für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Kapazität 4 Gastro-Norm 1/1 oder mm.600x400 Tabletts (ausgenommen), DIGITALE STEUERUNG, 9 Kochprogramme, V.400/3+N, Kw.5,45, Gewicht 79 kg, Abm.mm.840x910x670h	<b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**Elektrischer KONVEKTIONSDAMPFOFEN für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Linie NERONE, Version mit DIGITALER STEUERUNG :**

- **innen** und **außen aus Edelstahl** mit Außenoberflächen in Scotch Bright;
- **Garraum** mit **abgerundeten Ecken** , **ausgestattet mit Abfluss**, um **Kondensation** zu verhindern und **das Waschen mit einer Außendusche zu ermöglichen**;
- **Kammergröße mm 680x520x360h** ;
- **Kapazität 4 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Tablett**s (nicht im Lieferumfang enthalten), 80 mm Teilung;
- **Dampferzeugung mit Instant-System**;
- Möglichkeit der **einstellbaren BEFEUCHTUNG** im Garraum
- **Belüftung im Garraum mit umgekehrtem Lüfter** ;
- **einstellbarer Thermostat von 50° bis 280 °** ;
- **digitales Bedienfeld** ;
- **elektronische Tafel mit 9 Kochprogrammen** ;
- **Nadelsonde für Kernkochen und Kochen bei Δ T°** ;
- **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;
- **einfache Digitalisierung zum Ablesen der Kochphasen** ;
- **Innenbeleuchtung** ;
- ineinandergreifende Türdichtung;

**CE-KENNZEICHNUNG  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT	
<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	79
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	101
<b>Breite (mm)</b>	840
<b>Tiefe (mm)</b>	910
<b>Höhe (mm)</b>	670

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG



**GN 1/1 verchromter Grill**  
Gastro-Norm verchromter Grill 1/1 (mm 530x325)

**Lieferung** 4 bis 9 Tage



**Gebäckgitter aus Chrom**  
Verchromter Backrost (mm 600x400)

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**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



