

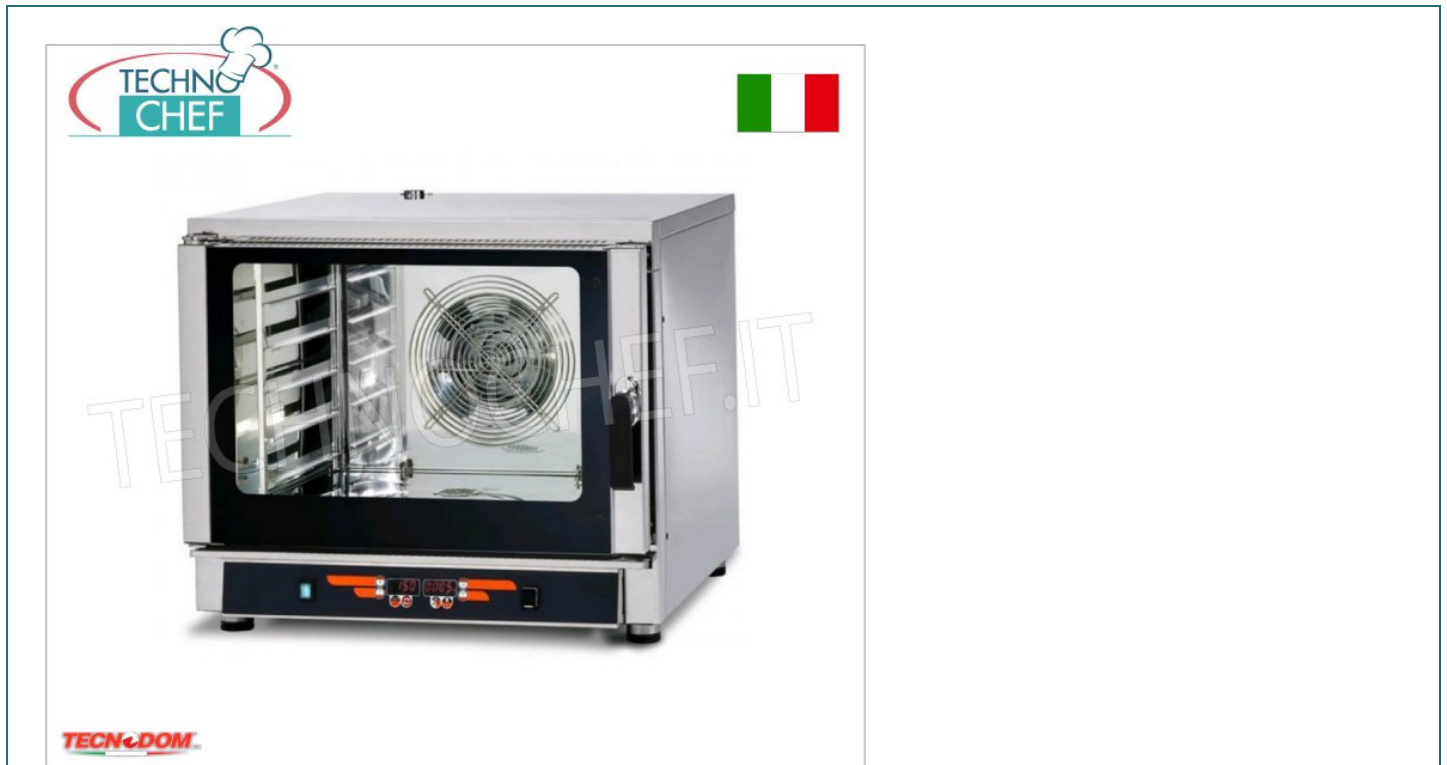


**TECNOSERVICE'21 srl**

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-FEDL05NEMIDVH20 - NERONE</b>	Elektrischer KONVENTIONS-DAMPFOFEN, Umluft, Profi für GASTRONOMIE und KONDITOREI, Kapazität 5 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Bleche (ausgenommen), DIGITALE STEUERUNG, 9 Garprogramme, V.400/3+N, Kw.6, 45, Gewicht 87 kg, Abm. 840 x 910 x 750 mm	<b>€ 1.683,99</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

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

- **innen und außen aus Edelstahl** mit Außenoberflächen in Scotch Bright;
- Raum mit abgerundeten Ecken;
- **Kammergröße mm 680x480x440h** ;
- **Kapazität 5 Gastro-Norm 1/1 oder 600x400 mm Tablett** (nicht im Lieferumfang enthalten), 80 mm Teilung;
- **Belüftung im Garraum mit umgekehrtem Lüfter** ;
- **gleichmäßige Verteilung des Mikropartikeldampfes** ;
- **einstellbarer Thermostat von 50° bis 280°** ;
- **digitales Bedienfeld** ;
- **elektronische Tafel mit 9 Kochprogrammen** ;
- **Nadelsonde für Kernkochen und Kochen bei  $\Delta T^\circ$**  ;
- 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 Wunsch 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**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	87
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	109
<b>Breite (mm)</b>	840
<b>Tiefe (mm)</b>	910
<b>Höhe (mm)</b>	750

**TECHNISCHES DATENBLATT**

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p><b>TD-FOGRGGN</b></p> 	<p><b>GN 1/1 verchromter Grill</b> Gastro-Norm verchromter Grill 1/1 (mm 530x325)</p>	<p><b>€ 33,11</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>TD-FOGRGPS</b></p> 	<p><b>Gebäckgitter aus Chrom</b> Verchromter Backrost (mm 600x400)</p>	<p><b>€ 41,39</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>

**TD-FOTGLPAS****Backblech aus Aluminium**

Backblech aus Aluminium (600x400 mm)

**€ 53,28***Ohne MwSt*  
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

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

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

**€ 57,37***Ohne MwSt*  
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

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

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

**€ 208,95***Ohne MwSt*  
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

**TD-KITPIETRANEPS****Feuerfeste Steinplatte**

Feuerfeste Steinplatte, Abm. mm.600x400x15

**€ 272,74***Ohne MwSt*  
Versand berechnet werden

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

**€ 378,95***Ohne MwSt*  
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



