

NERONE®



TECNODOM® spa
F O R N I

TECNODOM[®] spa

F O R N I

LA SOCIETÀ

La società **TECNODOM S.p.A.** è stata fondata con l'attuale denominazione nel 2000, rifacendosi a specifiche competenze tecniche e imprenditoriali risalenti già alla fine degli anni '80. Presente nel settore della ristorazione da più di 25 anni è in grado di vantare, a fronte di vigorose e continue crescite dimensionali e qualitative, un'approfondita conoscenza delle odierne problematiche tecniche e commerciali della moderna ristorazione. **TECNODOM S.p.A.** opera incisivamente su tutto il territorio nazionale esportando con successo e crescente fama in tutto il Mondo.

LA PRODUZIONE

Con orgoglio possiamo affermare che **TECNODOM S.p.A.** è in grado di produrre e fornire prodotti d'altissima qualità studiati e realizzati interamente nei suoi sette insediamenti produttivi in provincia di Padova (Italia).

IL PRODOTTO **TECNODOM** È 100% ITALIANO.

Tutte le attrezzature per la piccola e media distribuzione prodotte da **TECNODOM S.p.A.**, sono in grado di fornire un'eccellente risposta a tutti i requisiti tecnici e commerciali che un mercato in continua evoluzione esige. I nostri prodotti rispondono alle più stringenti normative igienico sanitarie in materia di produzione, cottura, conservazione, refrigerazione ed esposizione di prodotti alimentari (HACCP). Gli standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, consentono l'installazione in ambiente anche a elevata umidità e temperatura, come normalmente si riscontra nelle cucine per comunità e locali pubblici. Il nostro efficiente e competente ufficio tecnico è in grado di realizzare specifiche varianti alle nostre apparecchiature standard, con allestimenti personalizzati che pongono le esigenze della Clientela **TECNODOM** al centro del nostro sforzo produttivo.

LA GOVERNANCE

TECNODOM S.p.A. ha adottato un sistema di gestione per la qualità in applicazione della norma ISO 9001 ultima edizione come decisione strategica per il miglioramento continuativo di tutti i processi di fabbricazione e per garantire la capacità di fornire prodotti che soddisfino i requisiti del cliente e quelli richiesti dal mercato. Tutti i prodotti fabbricati, prima di essere immessi nel mercato, sono testati da laboratori accreditati e riconosciuti in tutto il mondo. Il sistema di gestione per la qualità è integrato al modello organizzativo in completa applicazione degli impegni e responsabilità definite nel codice etico.

TECNODOM S.p.A. è sensibile verso l'ambiente ed i suoi prodotti non contengono gas CFC.

THE COMPANY

TECNODOM S.p.A. was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the ristoration business for more than 25 years, **TECNODOM** keeps on growing in size and quality, achieving deep skills in actual technical and commercial issues.

TECNODOM S.p.A. exports its products in both Italian and foreign markets all around the World.

THE PRODUCTS

We are proud to say that **TECNODOM** is able to provide exclusively Italian quality products, completely designed and made in its factories in Padua (Italy).

TECNODOM PRODUCTS ARE 100% ITALIAN.

Our products are specifically created for commercial and professional refrigeration. **TECNODOM S.p.A.** gives an excellent answer to all technical requirements and market demands. Our use for food processing purposes makes us adequate to satisfy the **HACCP** standards.

The whole production has been designed for very hot and humid environments as kitchens and local communities.

The cooling system has been studied to mantain temperature even under highly stressful conditions.

Our efficient and expert technical department is able to offer different customization on our standard production.

GOVERNANCE

TECNODOM S.p.A. has applied a quality system according to the last revision of ISO 9001 terms. This strategic decision keeps on improving the production processes and grants the satisfaction of the customer's requirements and relevant commitments.

Before the launch of the product in the market we test it in world-wide accredited and laboratories. The quality systems follows completely what is defined in the ethic's code.

TECNODOM S.p.A. really cares about the environment, for this reason our products do not contain CFC gas.

100% Made in Italy



Indice - Index

NERONE MID

FORNI CONVEZIONE DIGITALI, CON E SENZA INIEZIONE DI ACQUA

DIGITAL CONVECTION OVENS, WITH AND WITHOUT WATER INJECTION

■ NERONE MID DIGITAL	4	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 10
■ NERONE MID DIGITAL	5	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 11
■ NERONE MID DIGITAL	6	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 12
■ NERONE MID DIGITAL	7	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 13
■ NERONE MID DIGITAL	10	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 14
■ PANNELLO COMANDO DIGITALE - DIGITAL CONTROL PANEL			PAG. 15

NERONE MID

FORNI CONVEZIONE MECCANICI, CON E SENZA INIEZIONE DI ACQUA

MECHANICAL CONVECTION OVENS, WITH AND WITHOUT WATER INJECTION

■ NERONE MID MECHANICAL	4	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 22
■ NERONE MID MECHANICAL	5	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 23
■ NERONE MID MECHANICAL	6	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 24
■ NERONE MID MECHANICAL	7	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 25
■ NERONE MID MECHANICAL	10	600x400 mm / GN 1/1	PAG. 26
■ PANNELLO COMANDO MECCANICO - MECHANICAL CONTROL PANEL			PAG. 27
■ NERONE MID - CARATTERISTICHE - MAIN FEATURES			PAG. 28

NERONE EKO

FORNI CONVEZIONE DIGITALI

DIGITAL CONVECTION OVENS

■ NERONE EKO 595 DIGITAL	4	435x350 mm	PAG. 36
■ NERONE EKO GN DIGITAL	4	GN 1/1	PAG. 37
■ NERONE EKO 600 DIGITAL	3	600x400 mm	PAG. 38
■ NERONE EKO 600 PLUS DIGITAL	3	600x400 mm	PAG. 39

NERONE EKO

FORNI CONVEZIONE MECCANICI, CON E SENZA FUNZIONE GRILL

MECHANICAL CONVECTION OVENS, WITH AND WITHOUT GRILL FUNCTION

■ NERONE EKO 595 MECHANICAL	4	435x350 mm	PAG. 46
■ NERONE EKO 595 MECHANICAL - GRILL	4	435x350 mm	PAG. 47
■ NERONE EKO GN MECHANICAL	4	GN 1/1	PAG. 48
■ NERONE EKO GN MECHANICAL - GRILL	4	GN 1/1	PAG. 49
■ NERONE EKO 600 MECHANICAL	3	600x400 mm	PAG. 50
■ NERONE EKO 600 MECHANICAL - GRILL	3	600x400 mm	PAG. 51
■ NERONE - CARATTERISTICHE - MAIN FEATURES			PAG. 52
■ NERINO MECHANICAL - NEW	3	GN 2/3	PAG. 56

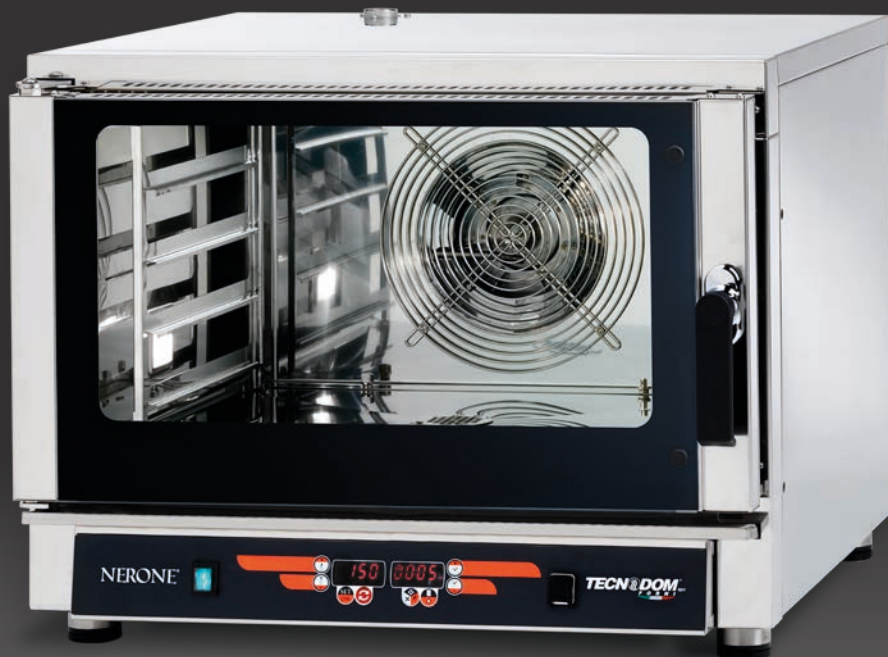
ACCESSORI - ACCESSORIES

■ GRIGLIE E TEGLIE - GRIDS AND PANS			PAG. 58
■ VETRINA ESPOSITORE PORTA BRIOCHES - CROISSANTS SHOWCASE			PAG. 59
■ PIASTRA IN PIETRA REFRATTARIA - REFRACTORY STONE PLATE			PAG. 60
■ SUPPORTI FORNI - OVENS SUPPORTS - NEW			PAG. 62

NERONE®

4 600x400 GN 1/1

MID - DIGITALE - DIGITAL



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 4 teglie o griglie 600x400 o GN 1/1

Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 4 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione / Convection, Inversione marcia / Reverse gear, Doppia ventola / Double fan, Grill + Convezione / Grill + Convection, Grill, Sonda al cuore / Core probe, Delta T°, H₂O, Ricette / Recipes, Luce / Light, Gastronomia / Gastronomy, Pesce / Fish, Carne / Meat, Pane Bread, Pasticceria / Bakery, Pizza, Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 520 x H 360 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 670 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	24,8 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 820 mm
Peso netto - Net weight	79 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	101 kg

FEDLO4NEMIDV

SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN

FEDLO4NEMIDVH2O

CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

NERONE®

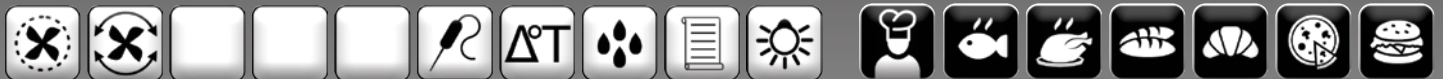
5 600x400 GN 1/1

MID - DIGITALE - DIGITAL



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 5 teglie o griglie 600x400 o GN 1/1

Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 5 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

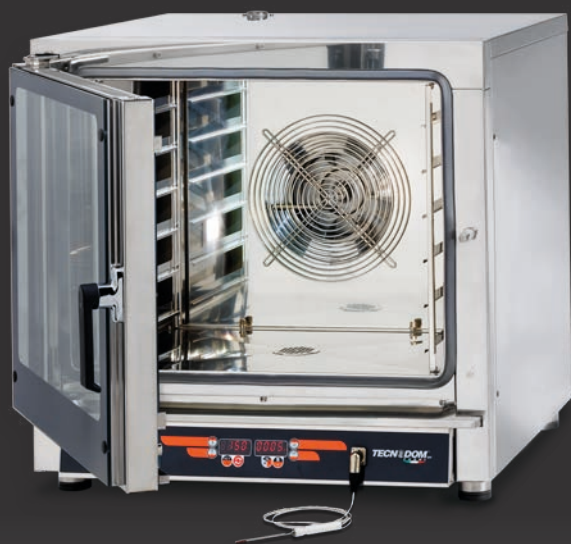
Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 480 x H 440 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 750 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	29,3 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 900 mm
Peso netto - Net weight	87 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	109 kg

FEDL05NEMIDV SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN
FEDL05NEMIDVH2O CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN
 TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

NERONE®

6 600x400 GN 1/1

MID - DIGITALE - DIGITAL



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 6 teglie o griglie 600x400 o GN 1/1

Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 6 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

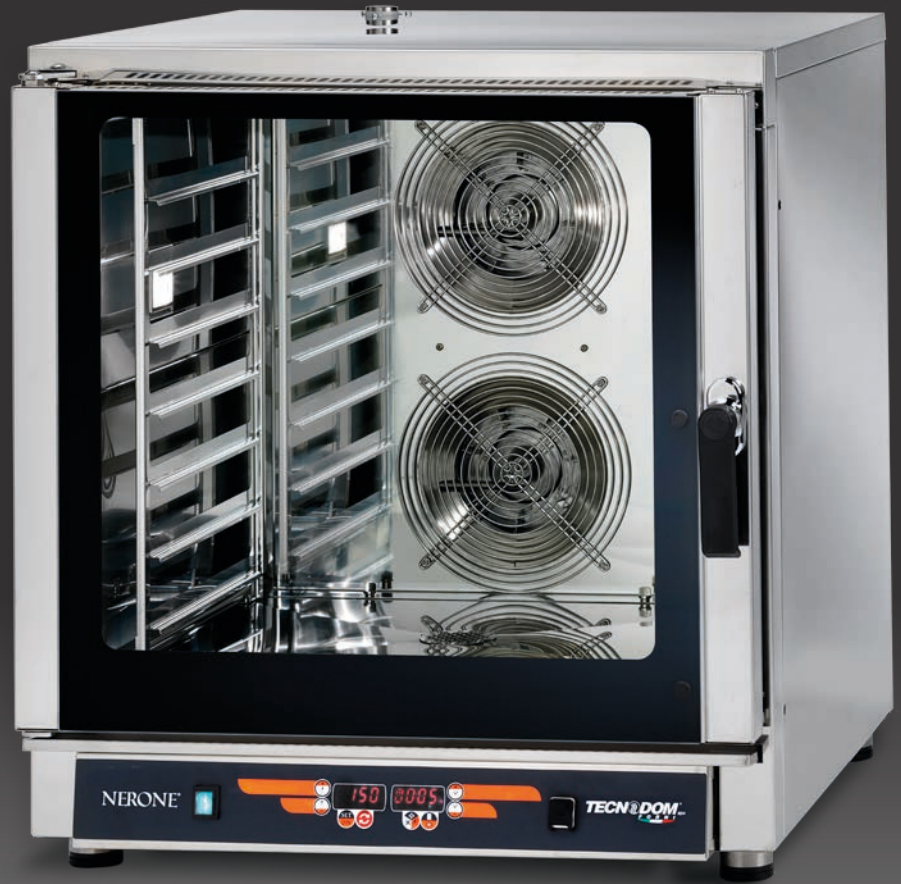
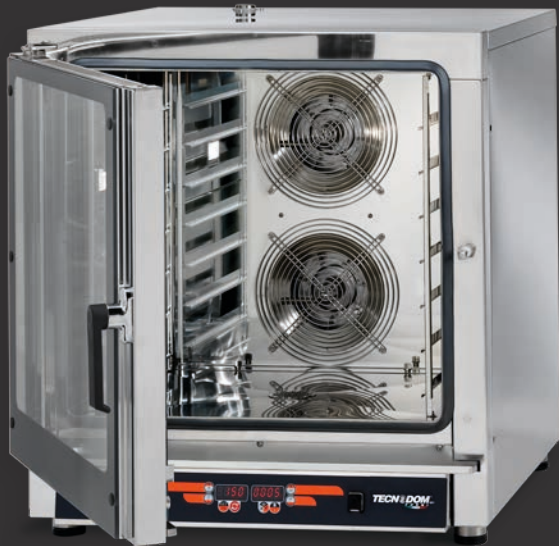
Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 480 x H 520 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 830 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	35 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 980 mm
Peso netto - Net weight	91 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	114 kg

FEDLO6NEMIDV	SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN
FEDLO6NEMIDVH2O	CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

7 600x400 GN 1/1

MID - DIGITALE - DIGITAL



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 7 teglie o griglie 600x400 o GN 1/1

Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 7 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	7 - 600x400 / 7 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 520 x H 620 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 930 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	10,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	49 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Peso netto - Net weight	106 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	129 kg

FEDLO7NEMIDV SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN

FEDLO7NEMIDVH2O CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

NERONE®

10 600x400 GN 1/1

MID - DIGITALE - DIGITAL



Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 10 teglie o griglie 600x400 o GN 1/1

Digital convection oven with and without water injection system, suitable for 10 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 480 x H 840 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 1150 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	58 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Peso netto - Net weight	127 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	150 kg

FEDL10NEMIDV	SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN
FEDL10NEMIDVH2O	CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	



PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE CON SONDA AL CUORE

DIGITAL CONTROL PANEL WITH CORE PROBE

Caratteristiche:

- Doppio display
- Memoria per 9 programmi di cottura completamente personalizzabili
- Innesto per sonda al cuore
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3

Possibilità di settare:

- Preriscaldamento
- Temperatura della camera di cottura
- Tempi di cottura
- Temperatura al cuore
- Cottura con $\Delta^{\circ}\text{T}$
- Percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura
- Accensione e spegnimento delle luci interne

Features:

- Double display
- Possibility of memorizing up to 9 cooking programs
- Core probe input
- According to IPX3 standard norms

Options/Setting:

- Pre-heating
- Cooking room temperature
- Cooking time
- Core probe temperature
- $\Delta^{\circ}\text{T}$ cooking
- Percentage of injected steam inside the cooking room
- Switch on/off of internal lights

NERONE®

4 600x400 GN 1/1

MID - MECCANICO - MECHANICAL



Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 4 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 4 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light

 Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 520 x H 360 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 670 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	24,8 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 820 mm
Peso netto - Net weight	79 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	101 kg

FEMO4NEMIDV **SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN**

FEMO4NEMIDVH2O **CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN**

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

NERONE®

5 600x400 GN 1/1

MID - MECCANICO - MECHANICAL



Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 5 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 5 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 480 x H 440 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 750 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	29,3 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 900 mm
Peso netto - Net weight	87 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	109 kg

FEM05NEMIDV **SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN**

FEM05NEMIDVH2O **CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN**

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

NERONE®

6 600x400 GN 1/1

MID - MECCANICO - MECHANICAL



Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 6 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 6 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 480 x H 520 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 830 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	35 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 980 mm
Peso netto - Net weight	91 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	114 kg

FEMO6NEMIDV **SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN**

FEMO6NEMIDVH2O **CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN**

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

NERONE®

7 600x400 GN 1/1

MID - MECCANICO - MECHANICAL



Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 7 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 7 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light

 Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	7 - 600x400 / 7 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 520 x H 620 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 930 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	10,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	49 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Peso netto - Net weight	106 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	129 kg

FEMO7NEMIDV

SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN

FEMO7NEMIDVH2O

CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER

NERONE®

10 600x400 GN 1/1

MID - MECCANICO - MECHANICAL



Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza 10 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1

Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 10 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 680 x P 480 x H 840 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 840 x P 910 x H 1150 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	58 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Peso netto - Net weight	127 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	150 kg

FEM1ONEMIDV **SENZA INIEZIONE H₂O, CON SCARICO - WITHOUT H₂O INJECTION, WITH WATER DRAIN**

FEM1ONEMIDVH2O **CON INIEZIONE H₂O E SCARICO - WITH H₂O INJECTION AND WATER DRAIN**

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER



PANNELLO DI CONTROLLO MECCANICO

MECHANICAL CONTROL PANEL

Caratteristiche:

- Rapido e preciso
- Spie a LED
- Robusto e di facile manutenzione
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3

Possibilità di settare:

- Temperatura della camera di cottura
- Tempi di cottura
- Iniezione di acqua nella camera di cottura

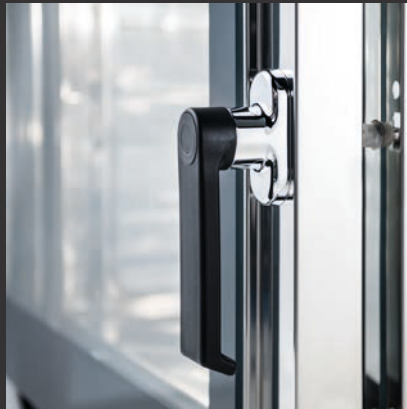
Features:

- Quick and precise
- LED alarms
- Strong and easy to use and maintain
- According to IPX3 standard norms

Options/Setting:

- Cooking room temperature
- Cooking time
- Percentage of injected steam inside the cooking room

Componenti di alta qualità solo Italiani *Italian high quality components*



- Vetri temperati a basso emissivo
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza
- Piedini antiscivolo
- *Tempered glass with low emissivity*
- *Handle with safety opening system*
- *Antislip feet*

Strumentazione completa ed affidabile *Reliable and complete instruments*



- Sonda al cuore
- Sonda in camera
- Motori con inversione di marcia
- Illuminazione interna con lampade alogene
- *Core probe*
- *Room probe*
- *Powerful fans with reversing systems*
- *Internal lighting with halogen lamps*

Pannello di controllo digitale *Digital control panel*



- Doppio display
- Facilità di utilizzo
- Memoria per ricette
- *Double display*
- *Easy to use*
- *Memory for recipes*

Realizzato con Acciaio Inox *Stainless Steel made*



- Acciaio Inox per:
- Camera interna e cremagliere
- Coperture e componenti a vista
- Carter ventola e ventola
- *Stainless steel for:*
- *Internal side and racks set*
- *Roof and exposed components*
- *Carter fan and fan*

I FORNI NERONE GARANTISCONO L'ECCELLENZA ITALIANA IN CUCINA

NERONE è un prodotto affidabile e italiano con cui poter cucinare eccellentemente pesce, carne, pasticceria, pizza.





Porta rimovibile per facile manutenzione
Easy door replacement system

Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia
Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door

Apertura porta con sicurezza anti sbuffi di vapore e disattivazione ventola/e
Door overture with anti-puffs and fan/s stop systems

Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno
Door and oven condensed water system drain

Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati
Stainless steel cooking chamber with rounded corners

Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro
Interlocking gasket fixing system

NERONE OVENS GUARANTEE THE ITALIAN EXCELLENCE IN YOUR KITCHEN

NERONE is a reliable italian product you can outstandingly cook fish, meat and bake pastry and pizza with.



NERONE®

4 435x350 433x322

595 - EKO - DIGITALE - DIGITAL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno digitale a convezione con capienza 4 teglie o griglie 435x350 mm o 433x322 mm

Digital convection oven, suitable for 4 pans or grids 435x350 mm or 433x322 mm



Convezione Convection
Inversione marcia Reverse gear
Doppia ventola Double fan
Grill + Convezione Grill + Convection
Grill
Sonda al cuore Core probe
Delta T°
H₂O
Ricette Recipes
Luce Light
Gastronomia Gastronomy
Pesce Fish
Carne Meat
Pane Bread
Pasticceria Bakery
Pizza
Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 433x322 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 464 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 589 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 625 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	39 kg

FED04NE595V	FORNO DIGITALE A CONVEZIONE PER 4 TEGLIE O GRIGLIE 435x350 mm o 433x322 mm - PORTA A RIBALTA DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS 435x350 mm or 433x322 mm - FOLDING DOOR
FED04NE595DX	FORNO DIGITALE A CONVEZIONE PER 4 TEGLIE O GRIGLIE 435x350 mm o 433x322 mm - PORTA A BANDIERA DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS 435x350 mm or 433x322 mm - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

4 GN 1/1

GN - EKO - DIGITALE - DIGITAL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno digitale a convezione,
capienza 4 teglie o griglie GN 1/1

Digital convection oven, suitable for
4 pans or grids GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 560 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 686 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 725 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	43 kg

FEDO4NEGNV	FORNO DIGITALE A CONVEZIONE PER 4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA DIGITAL CONVECTION OVEN FOR 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FEDO4NEGNDX	FORNO DIGITALE A CONVEZIONE PER 4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

3 600x400

600 - EKO - DIGITALE - DIGITAL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno digitale a convezione, capienza
3 teglie o griglie 600x400 mm

Digital convection oven, suitable for
3 pans or grids 600x400 mm

- Convezione
Convection
- Inversione
marcia
Reverse
gear
- Doppia
ventola
Double fan
- Grill +
Convezione
Grill +
Convection
- Grill
- Sonda al
cuore
Core probe
- Delta T°
- H₂O
- Ricette
Recipes
- Luce
Light
- Gastronomia
Gastronomy
- Pesce
Fish
- Carne
Meat
- Pane
Bread
- Pasticceria
Bakery
- Pizza
- Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 650 x P 460 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 775 x P 700 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 800 x P 750 x H 710 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	44 kg

FEDO3NEPSV	FORNO DIGITALE A CONVEZIONE PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm - PORTA A RIBALTA DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm - FOLDING DOOR
FEDO3NEPSDX	FORNO DIGITALE A CONVEZIONE PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm - PORTA A BANDIERA DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

3 600x400 GN 1/1

600 P - EKO - DIGITALE SUPER PLUS - DIGITAL SUPER PLUS



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)



**POTENZIATO
POWERFUL**

Forno digitale a convezione potenziato, capienza 3 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1

Powerful digital convection oven, 3 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1



Convezione Convection
Inversione marcia Reverse gear
Doppia ventola Double fan
Grill + Convezione Grill + Convection
Grill Grill
Sonda al cuore Core probe
Delta T°
H₂O
Ricette Recipes
Luce Light



Gastronomia Gastronomy
Pesce Fish
Carne Meat
Pane Bread
Pasticceria Bakery
Pizza
Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm / 3 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 650 x P 535 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 775 x P 790 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,66 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	15,9 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 800 x P 830 x H 710 mm
Peso netto - Net weight	43 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	51 kg

FEDO3NEPSV-PLUS

**FORNO DIGITALE A CONVEZIONE POTENZIATO PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm o GN 1/1 - PORTA A RIBALTA
POWERFUL DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm or GN 1/1 - FOLDING DOOR**

FEDO3NEPSDX-PLUS

**FORNO DIGITALE A CONVEZIONE POTENZIATO PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm o GN 1/1 - PORTA A BANDIERA
POWERFUL DIGITAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm or GN 1/1 - HINGED DOOR**

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

NERONE®

4 435x350 433x322

595 - EKO - MECCANICO - MECHANICAL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno meccanico a convezione, capienza 4 teglie o griglie 435x350 mm o 433x322 mm

Mechanical convection oven, suitable for 4 pans or grids 435x350 mm or 433x322 mm



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 433x322 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 464 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 589 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 625 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	39 kg

FEMO4NE595V	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE 435x350 mm o 433x322 mm - PORTA A RIBALTA MECHANICAL CONVECTION OVEN, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS 435x350 mm or 433x322 mm - FOLDING DOOR
FEMO4NE595DX	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE 435x350 mm o 433x322 mm - PORTA A BANDIERA MECHANICAL CONVECTION OVEN, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS 435x350 mm or 433x322 mm - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

4 435x350 433x322

595 - EKO - MECCANICO GRILL - MECHANICAL GRILL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno meccanico a convezione e grill, capienza 4 teglie o griglie 435x350 mm o 433x322 mm

Mechanical convection oven with grill, suitable for 4 pans or grids 435x350 mm or 433x322 mm



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 433x322 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 464 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 589 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 625 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	39 kg

FEMG04NE595V	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE 435x350 mm o 433x322 mm - PORTA A RIBALTA MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH GRILL, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS 435x350 mm or 433x322 mm - FOLDING DOOR
FEMG04NE595DX	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE 435x350 mm o 433x322 mm - PORTA A BANDIERA MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH GRILL, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS 435x350 mm or 433x322 mm - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

4 GN 1/1

GN - EKO - MECCANICO - MECHANICAL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno meccanico a convezione,
capienza 4 teglie o griglie GN 1/1

*Mechanical convection oven,
suitable for 4 pans or grids GN 1/1*



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 560 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 686 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 725 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	43 kg

FEMO4NEGNV	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA MECHANICAL CONVECTION OVEN, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR
FEMO4NEGNDX	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA MECHANICAL CONVECTION OVEN, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

4 GN 1/1

GN - EKO - MECCANICO GRILL - MECHANICAL GRILL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno meccanico a convezione e grill, capacità 4 teglie o griglie GN 1/1

Mechanical convection oven with grill, suitable for 4 pans or grids GN 1/1



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 560 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 686 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 725 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	43 kg

FEMGO4NEGNV FORNO A CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A RIBALTA
MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH GRILL, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - FOLDING DOOR

FEMGO4NEGNDX FORNO A CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL, PER 4 TEGLIE O GRIGLIE GN 1/1 - PORTA A BANDIERA
MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH GRILL, SUITABLE FOR 4 PANS OR GRIDS GN 1/1 - HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

NERONE®

3 600x400

600 - EKO - MECCANICO - MECHANICAL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno meccanico a convezione, *Mechanical convection oven, suitable*
capienza 3 teglie o griglie 600x400 mm *for 3 pans or grids 600x400 mm*



Convezione *Convection*
Inversione marcia *Reverse gear*
Doppia ventola *Double fan*
Grill + Convezione *Grill + Convection*
Grill
Sonda al cuore *Core probe*
Delta T°
H₂O
Ricette *Recipes*
Luce *Light*
Gastronomia *Gastronomy*
Pesce *Fish*
Carne *Meat*
Pane *Bread*
Pasticceria *Bakery*
Pizza
Snack

Versione - <i>Version</i>	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - <i>Loading capacity</i>	3 - 600x400 mm
Distanza fra teglie - <i>Distance between trays</i>	105 mm
Dimensioni camera - <i>Oven chamber size</i>	L 650 x P 460 x H 350 mm
Dimensioni esterne - <i>External dimensions</i>	L 775 x P 700 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - <i>Total electrical power</i>	3,15 kW
Voltaggio - <i>Voltage</i>	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - <i>Total rated current</i>	14 A
Dimensioni imballo - <i>Package dimensions</i>	L 800 x P 750 x H 710 mm
Peso netto - <i>Net weight</i>	35 kg
Peso lordo con imballo - <i>Gross weight with package</i>	44 kg

FEMO3NEPSV	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO, PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm - PORTA A RIBALTA MECHANICAL CONVECTION OVEN, SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm - FOLDING DOOR
FEMO3NEPSDX	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO, PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm - PORTA A BANDIERA MECHANICAL CONVECTION OVEN, SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	

NERONE®

3 600x400

600 - EKO - MECCANICO GRILL - MECHANICAL GRILL



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA (opzionale)
HINGED DOOR (optional)

Forno meccanico a convezione e grill, capienza 3 teglie o griglie 600x400 mm

Mechanical convection oven with grill, suitable for 3 pans or grids 600x400 mm



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light Gastronomia Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600x400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 650 x P 460 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 775 x P 700 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 800 x P 750 x H 710 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	43 kg

FEMGO3NEPSV	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL, PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm - PORTA A RIBALTA MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH GRILL, SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm - FOLDING DOOR
FEMGO3NEPSDX	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL, PER 3 TEGLIE O GRIGLIE 600x400 mm - PORTA A BANDIERA MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH GRILL, SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS 600x400 mm - HINGED DOOR
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED	



- UNIFORMITÀ DI COTTURA
- MASSIMA IGIENE E SICUREZZA
- SISTEMA DI MANUTENZIONE FACILITATO
- RISPARMIO ENERGETICO

- COOKING UNIFORMITY
- MAXIMUM HEALTH AND SAFETY
- EASY MAINTENANCE SYSTEM
- ENERGY SAVING



Realizzato con Acciaio Inox
Stainless Steel made

Acciaio Inox per:

- Camera interna e cremagliere
- Coperture e componenti a vista
- Carter ventola e ventola

Stainless steel for:

- *Internal side and rack sets*
- *Roof and exposed components*
- *Carter fan and fans*





Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incastro
Interlocking gasket fixing system

Porta fredda con doppio vetro, smontabile per
massimizzare le operazioni di pulizia
*Maximization of the cleaning operations thanks to
the openable internal glass of the cold door*

Porta
facilmente
rimovibile per
manutenzione
*Easy door
replacement
system*

Camera di
cottura in acciaio
inox con angoli
arrotondati
*Stainless steel
cooking
chamber with
rounded corners*

Apertura porta con disattivazione ventola/e
Door overture with fan/s stop systems

Cerniere ad alta resistenza
High resistance hinges

Componenti di qualità Italiani *Italian high quality components*

- Vetri temperati con basso emissivo all'interno
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza
- Piedini con antiscivolo
- *Tempered glass with low emissivity inside*
- *Handle with safety opening system*
- *Feet with antislip*



Pannello di controllo digitale *Digital control panel*

- Doppio display
- Facilità di utilizzo
- Memoria per ricette
- Affidabile e ben protetto
- *Double display*
- *Easy to use*
- *Memory for recipes*
- *Reliable and well protected*

NERONE® 600



FINO A
UP TO

15 BAGUETTES



3- 600x400



**FINO A
UP TO**

36 CROISSANTS



3- 600x400

NERINO®



Camera di cottura con ventola a destra. Forno profondo solo 370 mm
 Fan on the right side of the cooking chamber.
 The oven depth is only 370 mm

Porta fredda con doppio vetro, smontabile per massimizzare le operazioni di pulizia
 Maximization of the cleaning operations thanks to the openable internal glass of the cold door



Convezione Convection Inversione marcia Reverse gear Doppia ventola Double fan Grill + Convezione Grill + Convection Grill Sonda al cuore Core probe Delta T° H₂O Ricette Recipes Luce Light
 Gastronomía Gastronomy Pesce Fish Carne Meat Pane Bread Pasticceria Bakery Pizza Snack

Versione - Version	⚡ Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - GN2/3 (354x325mm)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 400 x P 370 x H 250 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 600 x P 520 x H 390 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	2,5 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	10,8 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 630 x P 550 x H 500 mm
Peso netto - Net weight	25 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	28 kg

FEMO3NE02V	FORNO A CONVEZIONE MECCANICO PER 3 TEGLIE O GRIGLIE GN2/3 (354x325mm) MECHANICAL CONVECTION OVEN SUITABLE FOR 3 PANS OR GRIDS GN2/3 (354x325mm) TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED
-------------------	--

3 GN 2/3



Pannello di controllo meccanico verticale
Mechanical, vertical control panel

FORNO A CONVEZIONE STANDARD GN 2/3 ULTRA COMPATTO *ULTRA COMPACT GN 2/3 STANDARD CONVECTION OVEN*

Lo standard GN 2/3 fa di **NERINO** uno strumento essenziale per piccole attività che vogliono proporre snack, pizza oltre che a croissant e piatti caldi.

Completamente in Acciaio Inox è studiato e realizzato per essere inserito in ambienti stretti. Le sue dimensioni compatte (L 600 x P 520 x H 390 mm) permettono il suo posizionamento anche su piani profondi solo 600 mm. Anche la porta a ribalta contribuisce a contenere gli ingombri. E' dotato di controllo meccanico affidabile e preciso. Può contenere 3 griglie o teglie standard GN 2/3.

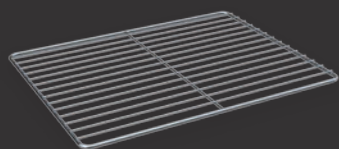
*GN 2/3 standard makes **NERINO** an essential machine perfect for small activities wanting to propose snacks, pizza, croissants and hot plates.*

Made completely in stainless steel, it is designed and realized in order to be placed in small environments. Its compact dimensions (L 600 x P 520 x H 390 mm) allows it to be placed upon 600 mm deep shelves.

It is fitted with reliable and precise mechanical control panel.

It can contain 3 GN 2/3 standard grids or pans.

GRIGLIE E TEGLIE - *GRIDS AND PANS*



Griglia cromata 435x350 mm - Chromed grid 435x350 mm
per/for **NERONE 595**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

HGFODOA0030_NEW
435x350 mm



Teglia in alluminio 433x322 mm - Aluminium pan 433x322 mm
per/for **NERONE 595**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

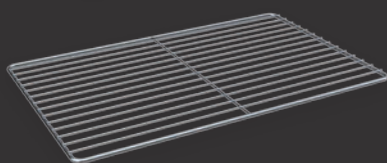
FO4DO0087
433x322 mm



Teglia in alluminio GN2/3 - Aluminium pan GN2/3
per/for **NERINO**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

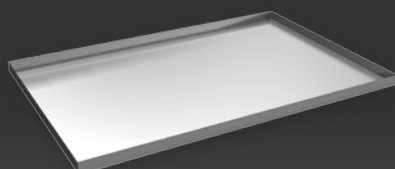
FO2S30023
GN2/3 (354x325mm)



Griglia cromata GN - GN chromed grid
per/for **NERONE GN**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

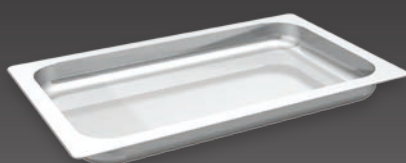
HGFO4NEA0030
GN 1/1 (530x325mm)



Teglia alluminata GN - GN aluminized pan
per/for **NERONE GN**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

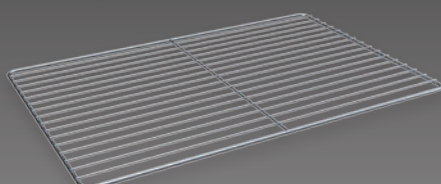
-
GN 1/1 (530x325mm)



Bacinella inox GN - Stainless Steel Bowl GN
per/for **NERONE GN**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

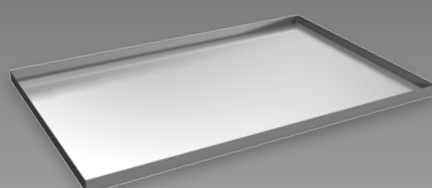
BIGN1/1-65
GN 1/1 (530x325X65h mm)



Griglia cromata pasticceria - Chromed grid for pastry
per/for **NERONE 600x400**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

HGFOXPSA0030
600x400 mm



Teglia aluminata per pasticceria - Pastry aluminized pan
per/for **NERONE 600x400**

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

FOTGLPAS
600x400 mm



TRASPORTO E STOCCAGGIO OTTIMIZZATI

L'imballo è stato studiato per ridurre i costi di trasporto e di stoccaggio. Le dimensioni sono ridotte al minimo mantenendo il massimo della sicurezza durante il trasporto. Si possono impilare più forni permettendo quindi un'ottimizzazione del magazzino.

OPTIMISED TRANSPORT AND STORAGE

The packaging has been studied in order to reduce the cost of transport and storage. The dimensions has been minimized, while keeping the best safety during transport. You can stack several ovens and limit the storage costs.

NERONE®



VETRINA ESPOSITORE PORTA BRIOCHES DA BANCO CROISSANTS SHOWCASE FOR COUNTERS



Completamente in Plexiglass®,
disponibile con 2 o 3 ripiani
*Made in Plexiglass®, available
with 2 or 3 shelves*

PER INFORMAZIONI SI PREGA DI
CONTATTARE I NOSTRI UFFICI
*FOR FURTHER MORE INFORMATION
PLEASE CONTACT OUR OFFICES*



VBR2R

VBR3R

COD.: VBR2R	COD.: VBR3R
2 ripiani - 2 shelves	3 ripiani - 3 shelves
510 W x 356 D x 392 H mm	510 W x 360 D x 452 H mm

PIASTRA IN PIETRA REFRATTARIA

REFRACTORY STONE PLATE



Piastra in pietra refrattaria
Refractory stone plate



per/for **NERONE 595**



CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

KITPIETRANE595
435x350x15 mm



Piastra in pietra refrattaria
Refractory stone plate

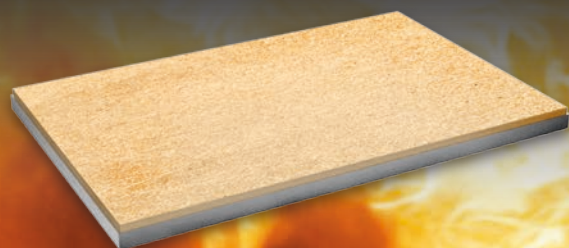


per/for **NERONE MID / NERONE GN**



CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

KITPIETRANEGN
GN 1/1 (530x325x15 mm)



Piastra in pietra refrattaria
Refractory stone plate



per/for **NERONE MID / NERONE 600 / PLUS**



CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

KITPIETRANEPS
600x400x15 mm





Pizza



Pane



Pasticceria



**La potenza della
convezione, la
tradizione della pietra**

*The power of convection,
the tradition of the stone*



**STANDARD
435x350 mm**



**STANDARD
GN 1/1**



**STANDARD
600x400 mm**

**SISTEMA BREVETTATO UNICO ED INNOVATIVO
PATENTED SYSTEM UNIQUE AND INNOVATIVE**

SUPPORTI FORNI - OVENS SUPPORTS

Supporto per forno - *Oven support*



per/for
NERONE 595

8 coppie di guide
per griglie 435x350mm
e teglie 433x322mm
*8 pairs of runners
for 435x350mm grids
and 433x322mm pans*

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

NEFO5
590 L x 610 P x 850 H mm

Supporto per forno - *Oven support*



per/for
NERONE GN

8 coppie di guide
per griglie e teglie
GN 1/1
*8 pairs of runners
for GN 1/1
grids and pans*

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

NEFON
610 L x 680 P x 850 H mm

Supporto per forno - *Oven support*



per/for
NERONE 600/P

8 coppie di guide
per griglie e teglie
600x400mm
*8 pairs of runners
for 600x400mm
grids and pans*

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

NEFOP
770 L x 660 P x 850 H mm

Supporto per forno - *Oven support*

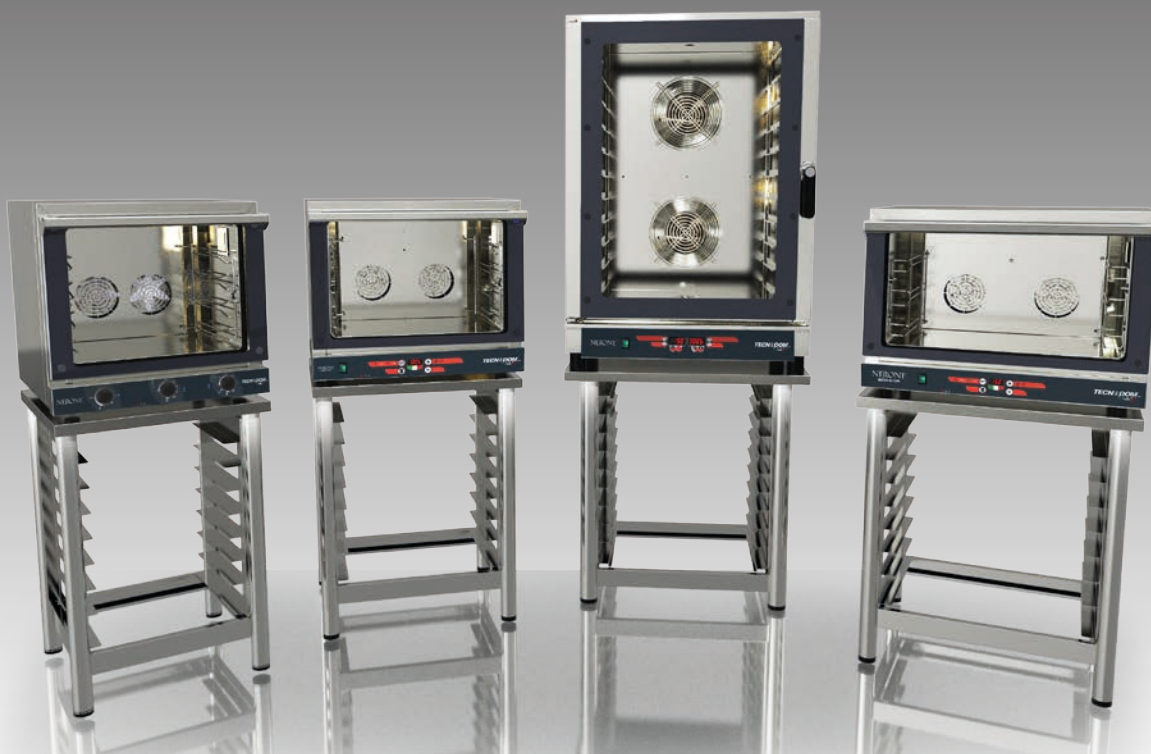


per/for
NERONE MID

10 coppie di guide
per griglie e teglie
GN1/1 / 600x400mm
*10 pairs of runners
for GN1/1 /
600x400mm
grids and pans*

CODICE - CODE
DIMENSIONI - DIMENSIONS

NEFOM
840 L x 770 P x 850 H mm





Guide e piano
in acciaio inox
*Stainless steel
runners and top*

Piedini con
antiscivolo
*Anti-sliding
feet*

Tecnodom S.p.A.

Via Isonzo, n. 3-5 - 35010

Vigodarzere (Padova) - Italy

Tel.: +39 049 8874215

Fax: +39 049 8870507

E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I.: IT03589500283

Rea: PD 321310

Capitale Sociale i.v.: 120.000,00 €

TECNODOM[®] *spa*
F O R N I



www.tecnodomspa.com



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. **TECNODOM S.p.A.** si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine - *The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. TECNODOM S.p.A. holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof.* - *Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. TECNODOM S.p.A. se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques, et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement.* - *Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. TECNODOM S.p.A. behält sich das Recht vor - jeder Zeit und ohne Voranmeldung - Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.*

Cod. CTGNERONE - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt: 02-2018 - Rev.: 2/2018