SKU: FEM03NE02V

Tecnodom

Forno professionale a convezione standard ultra compatto 2/3 Nerino3



Descrizione

Forno a convezione standard ultracompatto 2/3 – Modello Nerino3

Il forno a convezione **Nerino3** è un forno professionale **ultracompatto standard GN 2/3**, studiato per piccole attività che vogliono proporre snack, pizza, croissant e piatti caldi sfruttando al massimo spazi di lavoro ridotti.

Completamente realizzato in **acciaio inox**, è progettato per essere inserito in ambienti stretti: le dimensioni compatte e la porta a ribalta permettono il posizionamento anche su piani con profondità minima.

Caratteristiche principali

Lo standard GN 2/3 rende Nerino3 uno strumento essenziale per bar, gastronomie e piccoli ristoranti che necessitano di un forno a convezione per **3 teglie GN 2/3 (35,3 x 32,5 cm)**, mantenendo ingombri ridotti.

La **porta fredda con doppio vetro smontabile** migliora l'isolamento termico e facilita le operazioni di pulizia, mentre il **pannello di controllo meccanico verticale** assicura semplicità e immediatezza di utilizzo.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Tecnodom
- **Modello:** Nerino3
- **SKU:** NERINO3
- **Tipologia:** forno a convezione standard ultracompatto GN 2/3

- **Camera di cottura:** con ventola a destra
- **Capacità teglie:** 3 teglie GN 2/3 (35,3 x 32,5 cm)
- **Distanza fra teglie:** 8 cm
- **Dimensioni camera:** 390 x 370 x 250 mm
- **Voltaggio:** 220–240 V 1~ 50/60 Hz
- **Versione:** elettromeccanico
- **Potenza elettrica totale:** 2,5 kW
- **Assorbimento totale:** 10,8 A
- **Dimensioni forno:** L 600 x P 520 x H 390 mm
- **Profondità forno:** solo 370 mm (camera)
- **Dimensioni imballo:** 700 x 570 x 560 mm
- **Peso netto:** 21 kg
- **Peso lordo:** 30 kg
- **Alimentazione (tabella):** elettrica
- **Teglie (tabella):** 3 teglie
- **Lunghezza (tabella):** 60 cm
- **Profondità (tabella):** 53 cm
- **Altezza (tabella):** 40 cm

Descrizione funzionale

Nerino3 è pensato per essere inserito su piani profondi solo 600 mm, grazie alla sua **profondità ridotta** e alla porta a ribalta, che contribuisce a contenere ulteriormente gli ingombri in apertura.

Il controllo meccanico affidabile e preciso, unito alla ventilazione interna, permette di gestire con semplicità la cottura di snack, prodotti da forno e piatti caldi, rendendolo ideale per il servizio rapido in spazi limitati.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione ultracompatto Nerino3 è indicato per **bar, gastronomie, pizzerie al taglio, piccoli ristoranti, pasticcerie e hotel** che vogliono proporre snack, pizza, croissant e piatti pronti con un apparecchio compatto e professionale.

La capacità di 3 teglie GN 2/3, l'alimentazione 220–240 V monofase e la struttura in acciaio inox lo rendono adatto all'utilizzo su banco o retrobanco, come forno principale per piccoli volumi o come supporto in cucine più grandi.

Perché acquistarlo su RistoSubito

- **Scheda tecnica completa** con indicazioni chiare su capacità, potenza, dimensioni, alimentazione e caratteristiche costruttive.
- **Prodotto Tecnodom** inserito nella categoria forni a convezione professionali, facilmente confrontabile con altri modelli di capacità e prezzo differenti.
- **Servizi dedicati** come richiesta di preventivo, assistenza pre-vendita e informazioni su spedizioni, garanzia e metodi di pagamento direttamente dalla pagina prodotto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	60
Profondità (cm)	53
Numero teglie	3 teglie