

TECNODOM[®] spa

100% made in Italy

NERONE

soluzioni per la cottura

TECNODOM[®] spa



soluzioni per la cottura
cooking solutions

100% MADE IN ITALY

Indice / Index

PERFORMING EXCELLENCE

Prodotti studiati per garantire le migliori funzioni e performance per la moderna ristorazione. TECNODOM S.p.a. presenta la selezione forni **NERONE**: eccellenza dedicata ai sistemi di cottura.

Le competenze tecnologiche, di progettazione e di studio del design utilizzate da TECNODOM S.p.a. sono sintetizzate nella gamma di forni **NERONE**. L'azienda offre, dunque, prodotti al passo con le esigenze di mercato in grado di combinare essenzialità e semplicità nella pulizia e nella manutenzione.

Rigorosamente prodotto in Italia, orgogliosamente esportato nel mondo.

Products studied to grant the best operations and performances for the modern catering. Tecnodom SpA introduces the selection of the **NERONE** range of ovens: excellence dedicated to the cooking systems.

The technological, planning and design skills used by Tecnodom S.p.a. are synthesized in the **NERONE** range of ovens. The company, thus, offers products that are in step with the needs of the market and that can combine essentiality and simplicity in cleaning and maintenance.

Strictly produced in Italy, proudly exported in the world.

SISTEMI DI COTTURA

Cooking systems

Nerone **CL****P. 6**Cappa Sabina
Sabina hood**P. 12**Nerone **CL** sovrapposti
Nerone **CL** overlapping**P. 14**Nerone **MID**
digital**P. 16**Nerone **MID**
mechanical**P. 26**Nerone **EKO**
digital**P. 38**Nerone **EKO**
mechanical**P. 48**

Nerino

P. 64Accessori
Accessories**P. 66**

I FORNI NERONE GARRANTISCONO L'ECCELLENZA ITALIANA IN CUCINA

Nerone ovens guarantee the
Italian excellence in the kitchen

NERONE È UN PRODOTTO AFFIDABILE E ITALIANO

Nerone is a reliable and Italian product



gastronomia
gastronomy



pesce
fish



carne
meat



pane
bread



pasticceria
bakery



pizza - snack

AVANZATA TECNOLOGIA, ALTE PERFORMANCE E DESIGN ACCURATO: I NUOVI FORNI NERONE CL

Advanced technology, high performances,
and precise design: new NERONE ovens CL

2019 le novità

CON CAPPA SABINA

2019 the news.
With SABINA hood



10

10 teglie, senza cappa
10 trays, without hood



5

5 teglie senza cappa
5 trays without hood



10

10 teglie, con cappa
10 trays, with hood



5

5 teglie, con cappa
5 trays, with hood

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



DELTA T°



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



H₂O



• CARATTERISTICHE
features

- Supporti teglie in acciaio cromato; Trays supports in chromed steel;
- Interruttore magnetico di apertura porta; Magnetic door opening switch;
- Limitatore di temperatura di sicurezza; Safety temperature limiter;
- Vetro interno apribile, facilmente pulibile; Internal glass that can be opened and easily cleaned;
- Display laterale di facile utilizzo posto sul lato destro del forno; Easy to use side display on the right side of the oven;
- Interruttore 0/1 per lo spegnimento totale e interruzione alimentazione principale. 0/1 switch for total shutdown and main power supply interruption.

• MODALITÀ E FUNZIONI
modes and functions

- Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 280 °C; Convection cooking with variable temperature from 30 °C to 280 °C;
- Cottura a Convezione + Umidità; Convection cooking + Humidity;
- Cottura a vapore 100 °C-100% Umidità; Steam 100 °C-100% Moisture;
- Temperatura massima di preriscaldamento 280 °C; Maximum preheating temperature 280 °C;
- Cottura a spillo di serie; Stove cooking as standard;
- Cottura ΔT di serie; ΔT cooking as standard;
- PROGRAMMI 10; PROGRAMS 10;
- Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato; Display of the time required to end the set cooking program;
- Funzionamento continuo "INF"; "INF" continuous operation;
- Visualizzazione del valore nominale e reale del Tempo, Temperatura camera, Umidità; Display of the nominal and real time value, room temperature, humidity;
- Unità di misura temperatura in °C o °F; Temperature measurement unit in °C or °F.



series
NERONE
CL
digital

TECNO
DOM



05 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **5** teglie o griglie **600x400** mm 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**

 PORTA A BANDIERA SX
 LH HINGED DOOR

FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



DELTA T°



RICETTE
 RECIPES



SONDA AL CUORE
 CORE PROBE



LUCE
 LIGHT



H₂O



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



DELTA T°



RICETTE
 RECIPES



SONDA AL CUORE
 CORE PROBE



LUCE
 LIGHT



H₂O

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	75 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 660 x P 450 x H 440 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 920 x P 840 x H 770 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3 +N 50/60 Hz
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 966 x P 830 x H 900 mm
Peso netto - Net weight	89 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	112 kg

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

10 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **10** teglie o griglie **600x400** mm 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**

 PORTA A BANDIERA SX
 LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



DELTA T°



RICETTE
 RECIPES



SONDA AL CUORE
 CORE PROBE



LUCE
 LIGHT



H₂O

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	75 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 660 x P 455 x H 840 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 920 x P 840 x H 1170 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	12,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3 +N 50/60 Hz
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 960 x P 880 x H 1300 mm
Peso netto - Net weight	130 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	153 kg

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

Cappa Sabina Sabina Hood



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Electrico - Electric
Dimensioni esterne - External dimensions	L 920 x P 1005 x H 300 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	250 W
Voltaggio - Voltage	220-240 V 50/60 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	1,2 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 970 x P 1055 x H 450 mm
Peso netto - Net weight	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	49 kg



cappa **SABINA** hood

TECNODOM

• CARATTERISTICHE features

- Ingresso acqua 3/4 maschio; Water male Inlet 3/4;
- Predisposizione per uso forni sovrapposti;
Pre-arranged in case of superimposed oven;
- Diametro uscita fumi 120 mm; Fumes outlet diameter 120 mm;
- Diametro uscita scarico 30 mm; Outlet diameter 30 mm;
- Filtri rimovibili; Removable filters;
- Gocciolatoio rimovibile; Removable drainer;
- Ventilatore di facile pulizia; Easy to clean ventilator;
- Compatibile con modelli: FECLDL10NEVH20, FECLDL10NEV, FECLDL05NEVH20.

Pulsante per attivare la cappa Sabina.
Button to activate the Sabina hood.

• MODALITÀ E FUNZIONI modes and functions

- Con condensatore di vapore; With STEAM CONDENSER;
- Velocità di aspirazione variabile, max porta aperta; Adjustable extraction speed, maximum speed with open door;
- Funzionamento integrato con il forno; Functioning integrated with the oven;
- Visualizzazione allarmi su display forno. Visual alarm on the oven display.

PAROLA D'ORDINE FLESSIBILITÀ

Password: flexibility



Due forni utilizzabili contemporaneamente

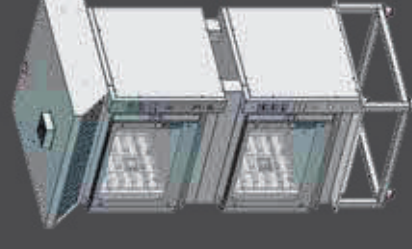
IDEALI PER CUOCERE ALIMENTI CON TEMPI E TEMPERATURE DIFFERENTI

Two ovens can be use at the same time. Ideal for cooking food with different times and temperatures.



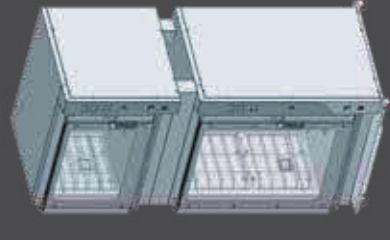
5+5

5 teglie + 5 teglie senza cappa
5 trays + 5 trays without hood



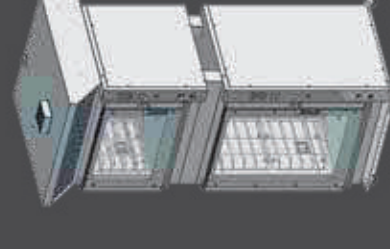
5+5+CAPPA SABINA

5 teglie + 5 teglie + cappa Sabina
5 trays + 5 trays + hood Sabina



10+5

10 teglie + 5 teglie senza cappa
10 trays + 5 trays without hood



10+5+CAPPA SABINA

10 teglie + 5 teglie + cappa Sabina
10 trays + 5 trays + hood Sabina

series
NERONE
MID
digital

IT

CARATTERISTICHE:

- Doppio display
- Memoria per 9 programmi di cottura completamente personalizzabili
- Innesco 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 $\Delta^{\circ}T$
- Percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura
- Accensione e spegnimento delle luci interne

EN

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
- $\Delta^{\circ}T$ cooking
- Percentage of injected steam inside the cooking room
- Switch on/off of internal lights

LINEA PENSATA PER GARANTIRE RAPIDITÀ ED EFFICIENZA

Line designed to guarantee speed and efficiency

series
NERONE
MID
digital

TECNODOM
spa



04

4 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
4 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

05

5 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
5 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

06

6 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
6 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

07

7 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
7 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

10

10 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
10 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

04 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **4** teglie o griglie **600x400** mm 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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



DELTA T°



H₂O



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

05 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **5** teglie o griglie **600x400** mm 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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



DELTA T°



H₂O



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 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 V / 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
MID
digital

TECNODOM^{spa}

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 mm / 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 V / 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

06 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **6** teglie o griglie **600x400** mm 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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



H₂O



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT



DELTA T°

07 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **7** teglie o griglie **600x400** mm 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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



H₂O



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT



DELTA T°

series
NERONE
MID
digital

TECNODOM
spa

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

10 teglie/griglie

Forno digitale a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **10 teglie o griglie 600x400 mm 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**



PORTA A BANDIERA SX (standard)
LH HINGED DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LUCE
LIGHT



DELTA T°

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Electrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 mm / 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 V / 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
MID
digital

TECNODOM
spa

PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE CON SONDA AL CUORE

digital control panel whit core probe



series
NERONE
MID
mechanical

IT_

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

EN_

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

COTTURA OMOGENEA, MASSIMA AFFIDABILITÀ, SEMPLICITÀ D'USO.

Homogeneous cooking,
maximum reliability, easy to use

series
NERONE
MID
mechanical

TECNODOM
spa



4

Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

5

Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

6

Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

7

Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

10

Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

04 teglie/griglie

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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
 LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
 functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
 LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 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 V / 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 HZ SU ORDINAZIONE - 60 HZ VERSION AVAILABLE UPON ORDER

05 teglie/griglie

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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
 LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
 functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
 LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 mm / 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 V / 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 HZ SU ORDINAZIONE - 60 HZ VERSION AVAILABLE UPON ORDER

series
NERONE
MID
 mechanical

TECNO**DOM**^{spa}

06 teglie/griglie

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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
 LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
 functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
 LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 HZ SU ORDINAZIONE - 60 HZ VERSION AVAILABLE UPON ORDER

07 teglie/griglie

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**

 PORTA A BANDIERA SX (standard)
 LH HINGED DOOR (standard)

 PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
 functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
 LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 HZ SU ORDINAZIONE - 60 HZ VERSION AVAILABLE UPON ORDER

series
NERONE
MID
 mechanical

TECNO**DOM**^{spa}

10 teglie/griglie

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**



PORTA A BANDIERA SX (standard)
 LH HINGED DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
 RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
 LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	10 - 600x400 mm / 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 V / 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

TEGHE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 HZ SU ORDINAZIONE - 60 HZ VERSION AVAILABLE UPON ORDER

series
NERONE
MID
 mechanical

TECNODOM
 spa

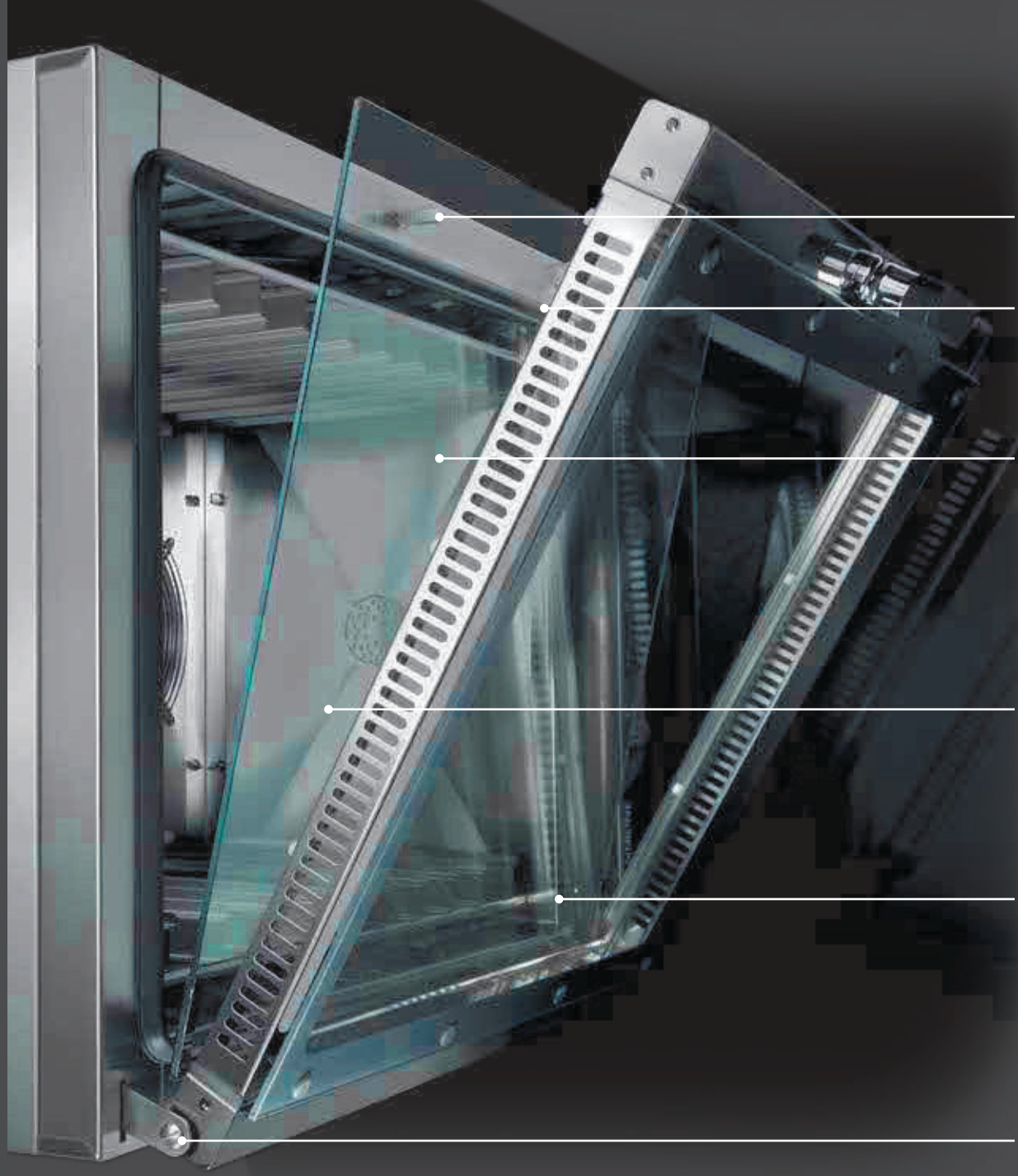
PANNELLO DI CONTROLLO MECCANICO

Mechanical control panel



CARATTERISTICHE TECNICHE MID

Features technical MID



01 - Porta rimovibile per facile manutenzione. / Easy door replacement system.

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

03 - 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.

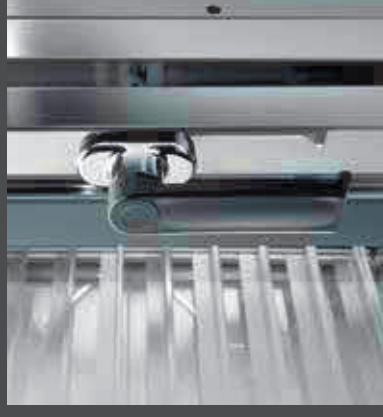
04 - Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati. / Stainless steel cooking chamber with rounded corners.

05 - Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro. / Interlocking gasket fixing system.

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

series
**NERONE
MID**

TECNODOM^{spa}



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

Vetri temperati basso emissivi.
Tempered glass with low emissivity.

Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
Handle with safety opening system.

Piedini antiscivolo.
Antislip feet.



Strumentazione completa ed affidabile.
Reliable and complete instruments.

Sonda al cuore.
Core probe.

Sonda camera.
Room probe.

Motori con inversione di marcia.
Powerful fans with reversing systems.

Illuminazione interna con lampade alogene.
Internal lighting with halogen lamps.



Pannello di controllo digitale.
Digital control panel.

Doppio display.
Double display.

Facilità di utilizzo.
Easy to use.

Memoria per ricette.
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.

series
NERONE
EKO
digital

IT_

CARATTERISTICHE:

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

POSSIBILITÀ DI SETTARE:

- Temperatura della camera di cottura
- Tempi di cottura

EN_

FEATURES:

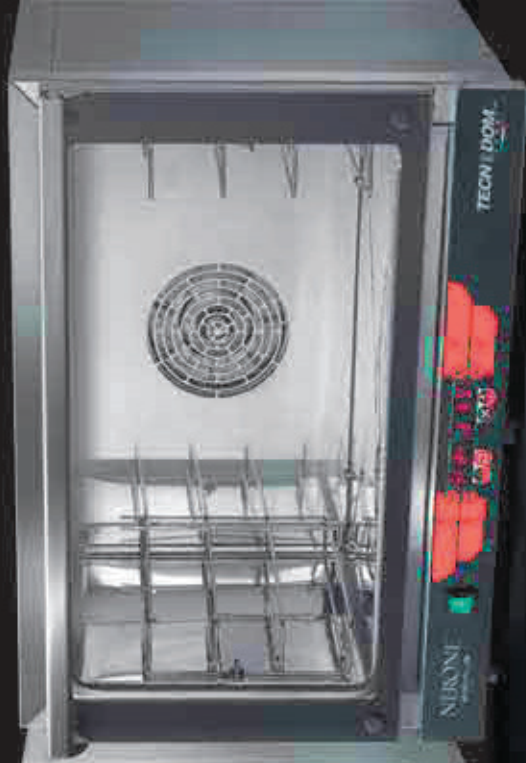
- Quick and precise
- Strong and easy to use and maintain
- According to IPX3 standard norms

OPTIONS/SETTING:

- Cooking room temperature
- Cooking time

TECNOLOGIA E DESIGN PER IMPAREGGIABILI PRESTAZIONI

Technology and design for incomparable
performance



595 EKO digital

4 Teglie o griglie 435 x 350 mm / 450 x 325 mm
4 Pans or grids 435 x 350 mm / 450 x 325 mm

4

Teglie o griglie GN 1/1
Pans or grids GN 1/1

600 EKO digital

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm
3 Pans or grids 600 x 400 mm

600 PLUS 3 T digital

3 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
3 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

600 PLUS 4 T digital

4 Teglie o griglie 600 x 400 mm GN 1/1
4 Pans or grids 600 x 400 mm GN 1/1

595EKOdigital

Forno digitale a convezione,
capienza **4 teglie o griglie 435 x 350 mm o 450 x 325 mm.**
Digital convection oven,
suitable for **4 pans or grids 435 x 350 mm or 450 x 325 mm.**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



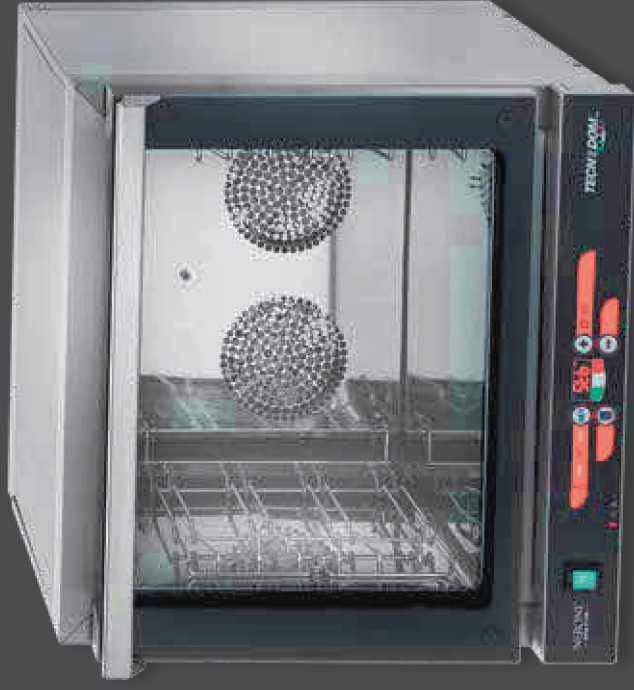
DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 450x325 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
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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

04 teglie/griglie

Forno digitale a convezione,
capienza **4 teglie o griglie GN 1/1**
Digital convection oven,
suitable for **4 pans or grids GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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
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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
EKO
digital

TECNODOM
spa

600EKOdigital

Forno digitale a convezione, capienza **3 teglie o griglie 600 x 400 mm**. Digital convection oven, suitable for **3 pans or grids 600 x 400 mm**.



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

600PLUS3Tdigital

Forno digitale a convezione potenziato, capienza **3 teglie o griglie 600x400 mm o GN 1/1**. Digital convection oven with grill, suitable for **3 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

series
NERONE
EKO
digital

TECNODOM
spa



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT



H₂O

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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 725x P 750 x H 710 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	44 kg

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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 478 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+N 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600PLUS4T digital

Forno digitale a convezione potenziato,
capienza **4 teglie** o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
Digital convection oven whit grill,
suitable for **4 pans** or grids **600x400** mm or **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



RICETTE
RECIPES



LUCE
LIGHT

OPTIONAL



H₂O

PRESTAZIONI SEMPRE PIÙ POTENZIATE

Increasingly enhanced performance



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Electrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 650 x P 468 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 775 x P 790 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,4 Kw
Voltaggio - Voltage	380 - 415 V 3+N 50/60 Hz
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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
EKO
digital

TECNODOM
spa

series
NERONE
EKO
mechanical

IT

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

EN

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

ELEVATA POTENZA, DESIGN LINEARE ED ESSENZIALE

High power, linear and essential design



595 EKO mechanical
4 Teglie o griglie 435 x 350 mm / 450 x 325 mm
4 Pans or grids 435 x 350 mm / 450 x 325 mm

4
4 Teglie o griglie GN 1/1
4 Pans or grids GN 1/1

600 EKO mechanical
3 Teglie o griglie 600 x 400 mm
3 Pans or grids 600 x 400 mm

600 PLUS 3 T mechanical
3 Teglie o griglie GN 1/1
3 Pans or grids GN 1/1

600 PLUS 4 T mechanical
4 Teglie o griglie GN 1/1
4 Pans or grids GN 1/1

595EKOmechanical

Forno meccanico a convezione,
capienza **4 teglie o griglie 435 x 350 mm o 450 x 325 mm.**
Mechanical convection oven,
suitable for **4 pans or grids 435 x 350 mm or 450 x 325 mm.**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 450x325 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

595EKOgrillmechanical

Forno meccanico a convezione e grill,
capienza **4 teglie o griglie 435 x 350 mm o 450 x 325 mm**
Mechanical convection oven with grill,
suitable for **4 pans or grids 435 x 350 mm or 450 x 325 mm**



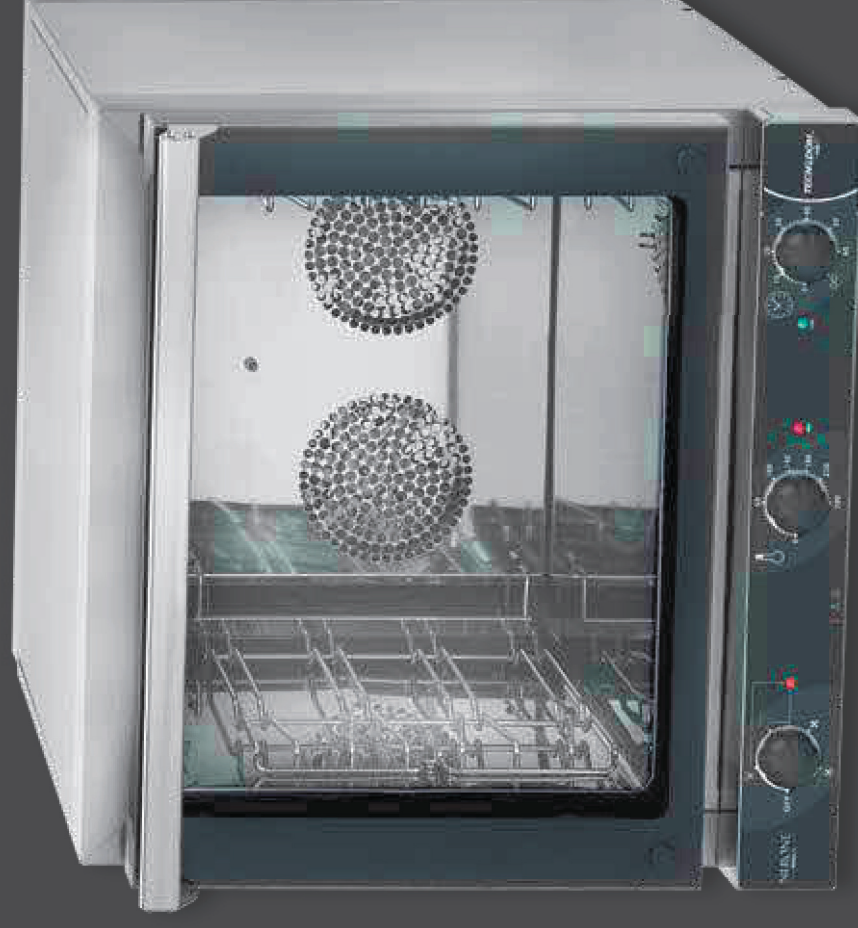
PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



GRILL+CONVEZIONE
GRILL+CONVECTION



GRILL



LUCE
LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 435x350 mm / 450x325 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
EKO
mechanical

TECNODOM^{spa}

04 teglie/griglie

Forno meccanico a convezione,
capienza **4** teglie o griglie **GN 1/1**
Mechanical convection oven,
suitable for **4** pans or grids **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



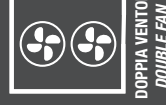
PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
functions



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

04 teglie/griglie grill

Forno meccanico a convezione e grill,
capienza **4** teglie o griglie **GN 1/1**
Mechanical convection oven with grill,
suitable for **4** pans or grids **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI
functions



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
EKO
mechanical

TECNO DOM
spa

600EKOmechanical

Forno meccanico a convezione,
capienza **3** teglie o griglie **GN 1/1**
Mechanical convection oven,
suitable for **3** pans or grids **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



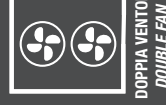
PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)

PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



LUCE
LIGHT



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600 x 400 mm
Distanza fra teglie - Distance between trays	105 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 650x P 460 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 775x 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 725 x P 750 x H 710 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	44 kg

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

600EKOgrillmechanical

Forno meccanico a convezione e grill,
capienza **3** teglie o griglie **600 x 400 mm**
Mechanical convection oven with grill,
suitable for **3** pans or grids **600 x 400 mm**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



DOPPIA VENTOLA
DOUBLE FAN



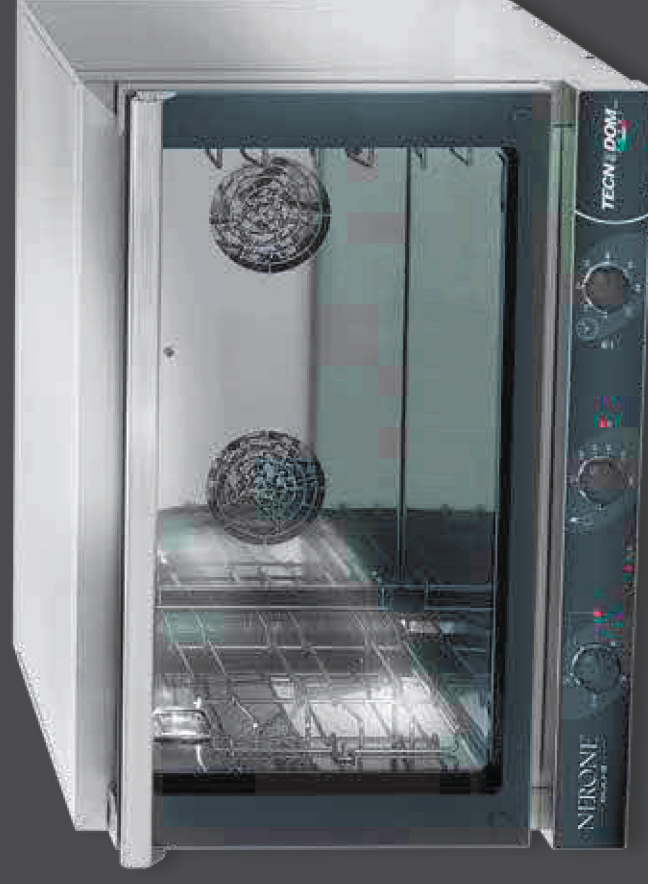
GRILL



LUCE
LIGHT



GRILL+CONVEZIONE
GRILL+CONVECTION



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Grill - Electric - Mechanical - Grill
Capacità teglie - Loading capacity	3 - 600 x 400 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 725 x P 750 x H 710 mm
Peso netto - Net weight	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	43 kg

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
EKO
mechanical

TECNO DOM
spa

600PLUS3Tmechanical

Forno digitale a convezione potenziato, capienza **3** teglie o griglie **GN 1/1**
Digital convection oven whit grill, suitable for **3** pans or grids **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

FUNZIONI
functions



CONVEZIONE
CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

600PLUS4Tmechanical

Forno digitale a convezione potenziato, capienza **4** teglie o griglie **GN 1/1**
Digital convection oven whit grill, suitable for **4** pans or grids **GN 1/1**



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Electrico - Digitale - 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 478 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+N 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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

series
NERONE
EKO
mechanical

TECNODOM
spa

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Electrico - Digitale - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size	L 650 x P 468 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions	L 775 x P 790 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,4 Kw
Voltaggio - Voltage	380 - 415 V 3+N 50/60 Hz
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

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

CARATTERISTICHE TECNICHE EKO

The large family with steel doors



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.

Componenti di qualità Italiani

- Vetri temperati basso emissivi all'interno.
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza.
- Piedini antiscivolo.

Italian high quality components

- Tempered glass with low emissivity inside.
- Handle with safety opening system.
- Feet with antislip.



Pannello di controllo digitale

- Doppio display.
- Facilità di utilizzo.
- Memoria per ricette.
- Affidabile e ben protetto

Digital control panel

- Double display.
- Easy to use.
- Memory for recipes.
- Reliable and well protected.

01 - Sistema di fissaggio delle guarnizioni a incaastro.
Interlocking gasket fixing system.

02 - 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.

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

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

05 - Cerniere ad alta resistenza.
High resistance hinges.

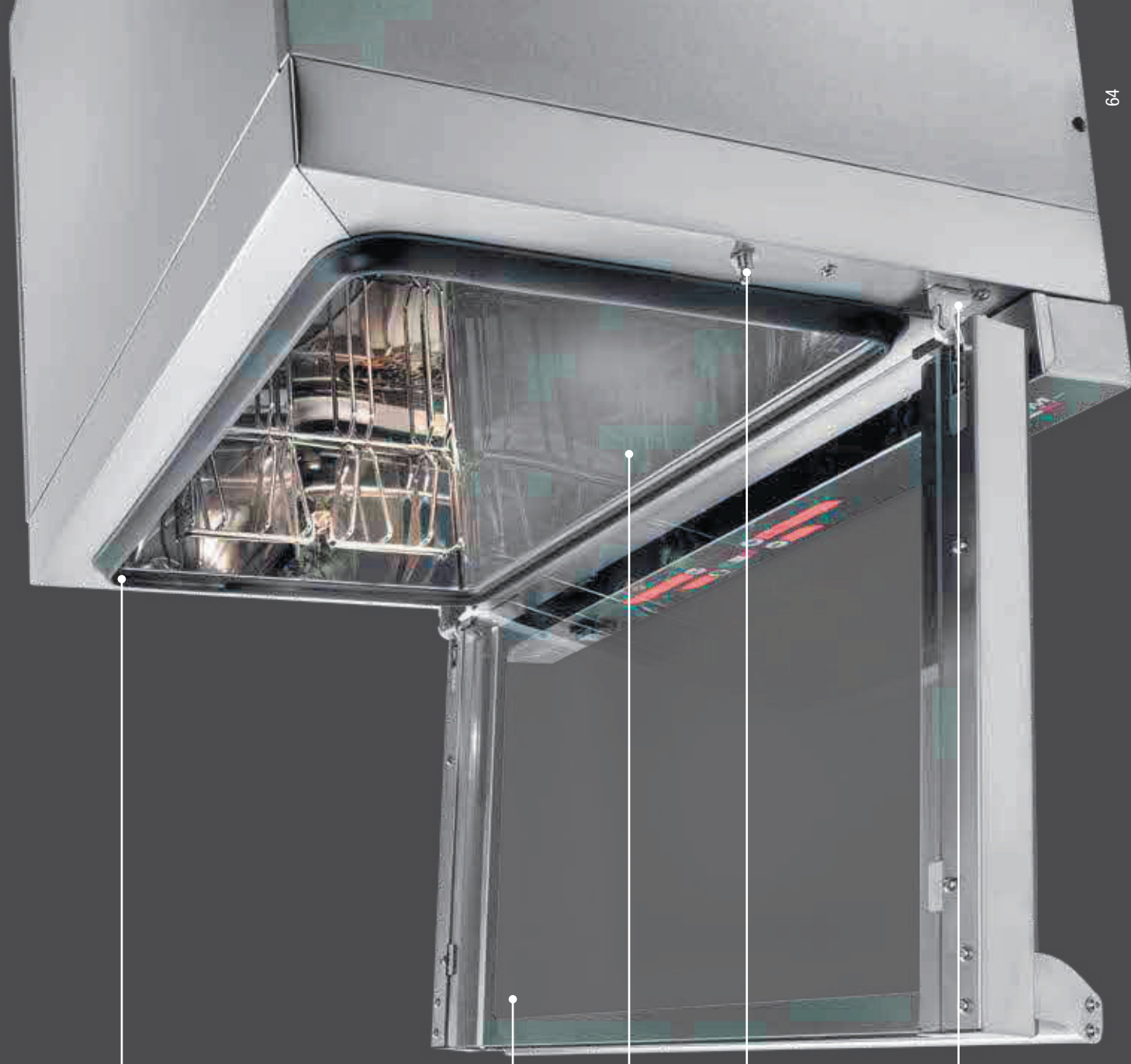
01

02

03

04

05



series
NERONE
EKO

TECNO**DOM**
spa

Nerone 600 con tre teglie o griglie 600 x 400 mm

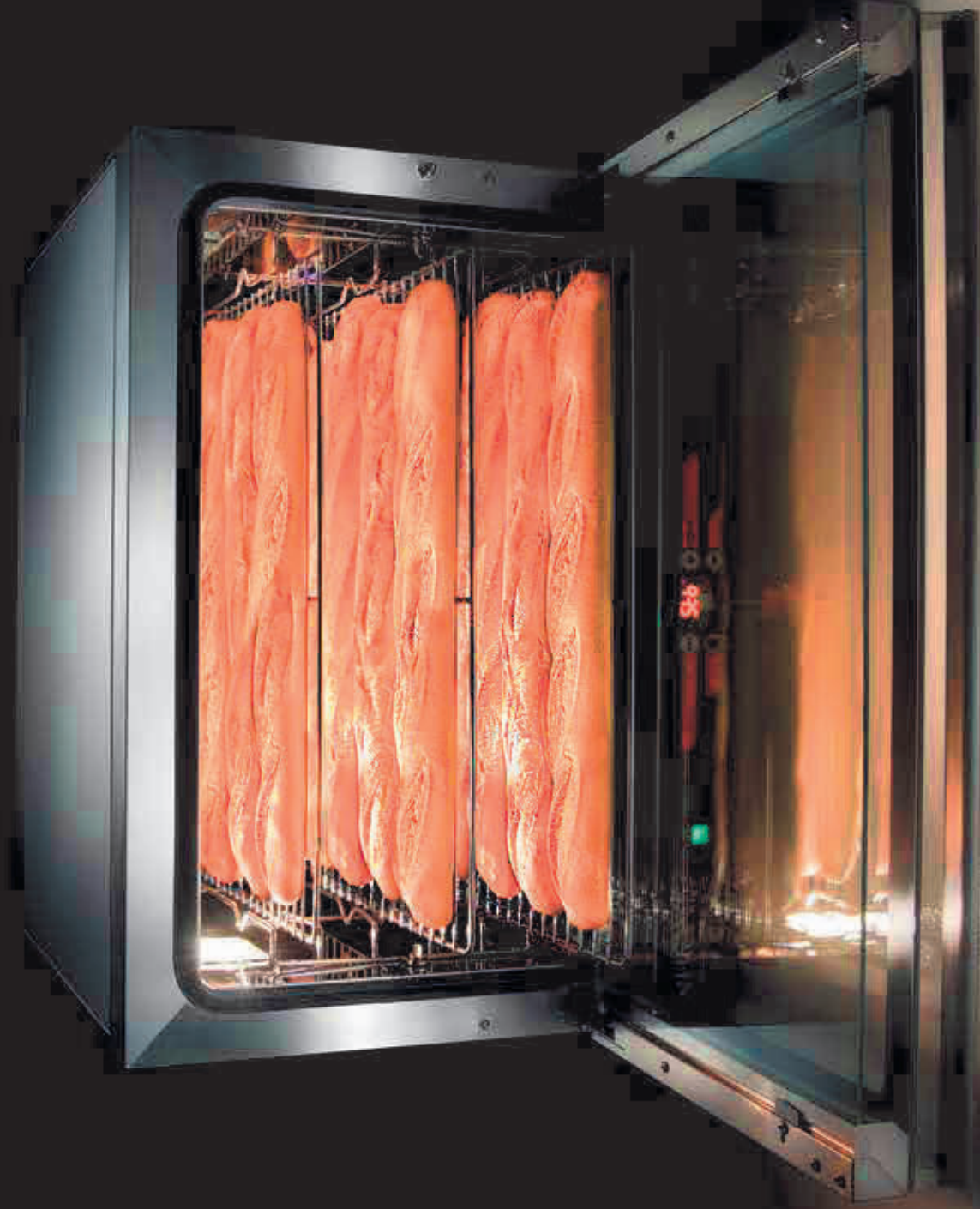
LA MIGLIORE PRESTAZIONE CUOCE SINO A 15 BAGUETTES

The best performance, it cooks until 15 baguettes

SFORNA SINO A 36 CROISSANTS

Nero 600 with three pans or grids
600 x 400 mm.

It takes out of the oven until 36 croissant.



Nerinomechanical

Forno a convezione meccanico,
capienza **3** teglie o griglie **GN 2/3** mm (354 x 325 mm).
Mechanical convection oven,
suitable for **3** pans or grids **GN 2/3** mm (354 x 325 mm).



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



LUCE
LIGHT

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	3 - GN 2/3 (354 x 325 mm)
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

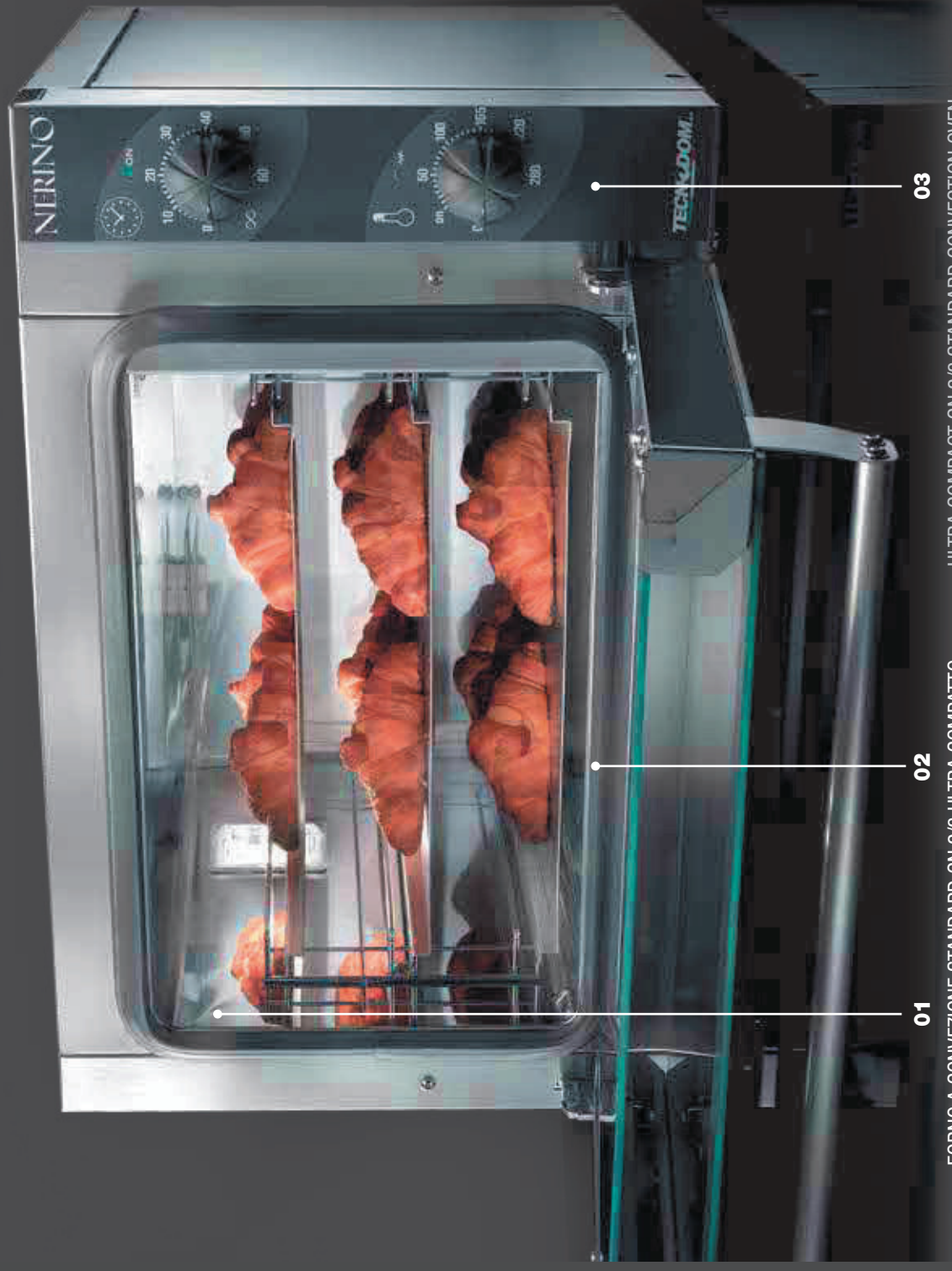
TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

01 - Camera di cottura con ventola a destra.
Fan on the right side of the cooking chamber.

Forno profondo solo 370 mm.
The oven depth is only 370 mm.

02 - 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.

03 - Pannello di controllo meccanico verticale.
Mechanical, vertical control panel.



01
FORNO A CONVEZIONE STANDARD GN 2/3 ULTRA COMPATTO

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

Completamente in Acciaio Inox è 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. La porta a ribalta contribuisce infatti a contenere gli ingombri. E' dotato di controllo meccanico affidabile e preciso. Può contenere 3 griglie o teglie standard GN 2/3.

03
ULTRA COMPACT GN 2/3 STANDARD CONVECTION OVEN

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.

NERINO

TECNO
DOM
spa

GLI ACCESSORI

The accessories

DESCRIZIONE - DESCRIPTION



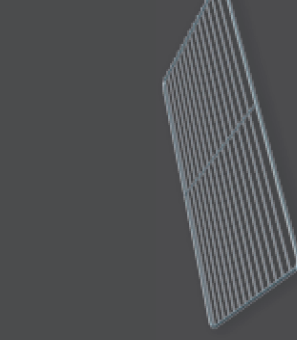
CODICE / CODE VXF0000108
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
433 x 322 mm

Teglia in alluminio 433 x 322 mm per NERONE 595
Aluminium pan 433 x 322 mm for NERONE 595



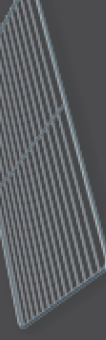
CODICE / CODE VXF0000008
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
GN2/3 354 x 325 x 12h mm

Teglia in alluminio GN2/3 354 x 325 x 12h mm per NERINO
Aluminium pan GN2/3 354 x 325 x 12h mm for NERINO



CODICE / CODE VXF0000109
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
435 x 350 mm

Griglia cromata 435 x 350 mm per NERONE 595
Chromed grid 435 x 350 mm for NERONE 595



CODICE / CODE VXF0000110
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
GN 1/1 (530 x 325 mm)

Griglia cromata GN 1/1 per NERONE GN
GN 1/1 chromed grid for NERONE GN



CODICE / CODE VXF0000111
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
600 x 400 mm

Griglia cromata GN per NERONE 600 x 400 mm
GN chromed grid for NERONE GN 600 x 400 mm



CODICE / CODE BIGN1/165
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
GN 1/1 (530 x 325 x 65h mm)

Bacinella inox GN 1/1 per NERONE GN
Stainless Steel Bowl for NERONE GN



CODICE / CODE VXF0000112
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
GN 1/1 (530 x 325 x 11h mm)

Teglia in acciaio alluminato per NERONE GN (530 x 325 x 11 mm) per NERONE GN
GN 1/1 (530 x 325 x 11h mm) aluminized steel pan for NERONE GN

CODICE / CODE VXF0000114
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
600 x 400 x 20h mm

Teglia in acciaio alluminato per pasticceria per NERONE 600 x 400 x 20h mm
Pastry aluminized steel pan for NERONE GN 600 x 400 x 20h mm

Sistema brevettato unico ed innovativo

GRIGLIE • TEGLIE • PIASTRE IN PIETRA REFRATTARIA

Unique and innovative patented system.
Grids • pans • refractory stones plate.

DESCRIZIONE - DESCRIPTION



CODICE / CODE VXF0000113
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
GN 1/1 (530 x 325 x 11h mm)

Teglia alluminio GN 1/1 (530 x 325 x 11h mm) per NERONE GN
GN aluminized pan for NERONE GN 1/1 (530 x 325 x 11h mm)



CODICE / CODE VXF0000115
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
600 x 400 x 20h mm

Teglia alluminio per pasticceria per NERONE 600 x 400 x 20h mm
Pastry aluminized pan for NERONE 600 x 400 x 20h mm



CODICE / CODE KITPIETRANE595
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
435 x 350 x 15h mm

Teglia alluminio microforata per pasticceria per NERONE 600 x 400 x 20h mm
Pastry aluminized pan for NERONE GN 600 x 400 x 20h mm

CODICE / CODE KITPIETRANEGN
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
GN 1/1 (530 x 325 x 15h mm)

Piastra in pietra refrattaria per NERONE MID e GN
Refractory stone plate for NERONE MID and GN

CODICE / CODE KITPIETRANEPS
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
600 x 400 x 15h mm

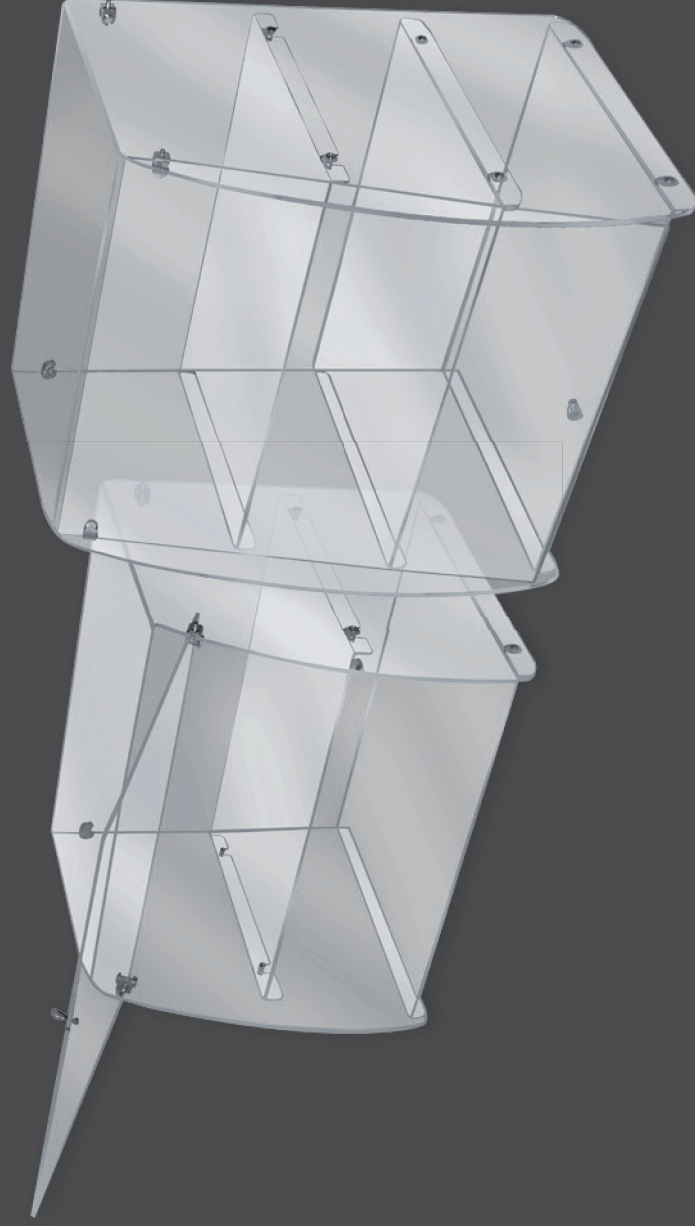
Piastra in pietra refrattaria per NERONE MID e 600 /PLUS
Refractory stone plate for NERONE MID e 600/PLUS

CODICE / CODE VXF0000117
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
600 x 400 x 40h mm

Teglia ondulata
Corrugated baking sheet

VETRINA ESPOSITORE, PORTA BRIOCHE DA BANCO

croissant showcases for counters

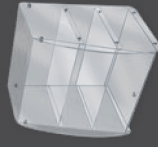


DESCRIZIONE - DESCRIPTION



CODICE / CODE VBR2R
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
510 W x 356 D x 392 H mm

Vetrina espositore porta brioches da banco 2 ripiani
Croissants showcase for counters 2 shelves



CODICE / CODE VBR3R
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
510 W x 360 D x 452 H mm

Vetrina espositore porta brioches da banco 3 ripiani
Croissants showcase for counters 3 shelves

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



SUPPORTI FORNI

Ovens supports

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

CODICE / CODE **NEFO5**

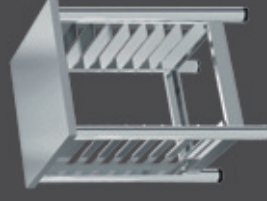
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
L 590 x P 610 x H 845 mm

Supporto per forno per **NERONE 595**

8 coppie di guide per griglie 435 x 350 mm e teglie 450 x 325 mm

Oven support for **NERONE 595**

8 pairs of runners for 435 x 350 mm grids and 450x325mm pans



CODICE / CODE **NEFON**

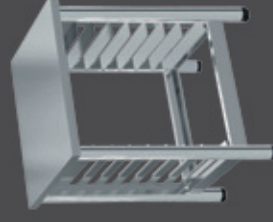
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
L 610 x P 680 x H 850 mm

Supporto per forno per **NERONE GN**

8 coppie di guide per griglie e teglie GN 1/1

Oven support for **NERONE GN**

8 pairs of runners for GN 1/1 grids and pans



CODICE / CODE **NEFOP**

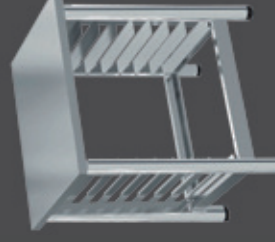
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
L 770 x P 660 x H 850 mm

Supporto per forno per **NERONE 600/P**

8 coppie di guide per griglie e teglie 600 x 400 mm

Oven support for **NERONE 600/P**

8 pairs of runners for 600 x 400 mm grids and pans



CODICE / CODE **NEFOM**

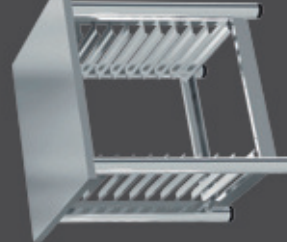
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
L 840 x P 770 x H 850 mm

Supporto per forno per **NERONE MID**

10 coppie di guide per griglie e teglie GN1/1 - 600 x 400 mm

Oven support for **NERONE MID**

10 pairs of runners for GN1/1 - 600 x 400 mm grids and pans



CODICE / CODE **NEFOB**

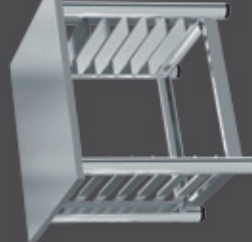
DIMENSIONI / DIMENSIONS:
L 840 x P 770 x H 605 mm

Supporto per forno per **NERONE MID**

6 coppie di guide per griglie e teglie GN1/1 - 600 x 400 mm

Oven support for **NERONE MID**

6 pairs of runners for GN1/1 - 600 x 400 mm grids and pans

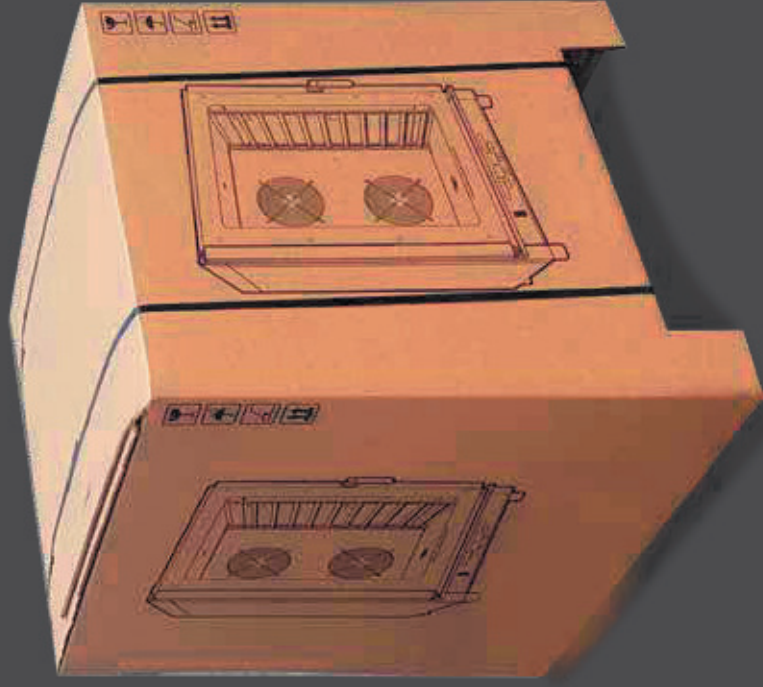


Guide e piano in acciaio inox
Stainless steel runners and top

Piedini antiscivolo
Anti-sliding feet

LA LINEA FORNI NERONE VIAGGIA SICURA.

The ovens'line NERONE travels safely



TRASPORTO E STOCCAGGIO OTTIMIZZATI

L'imballo è stato studiato per ridurre i volumi d'ingombro. Ottimizzazione del magazzino e riduzione dei costi di trasporto, grazie ai pallet sovrapponibili, sono un suo punto di forza.

OPTIMIZED TRANSPORT AND STORING

The packaging has been designed to reduce footprint volumes. Warehouse optimization and reduction of transport costs thanks to the stackable pallets, are one of its strength points.



100% MADE IN ITALY

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.

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 restoration 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 maintain 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.

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.



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

INTRODUZIONE

Le presenti condizioni generali di vendita (CGV) valgono per il rapporto contrattuale tra TECNODOM SPA e i suoi clienti e sono vincolanti. Altre condizioni divergenti, contrastanti o complementari sono valide solo se confermate per iscritto tra le parti; anche le modifiche, integrazioni devono essere confermate per iscritto.

CONTRATTO DI VENDITA

Il contratto tra TECNODOM SPA e il cliente (acquirente) si intende perfezionato quando TECNODOM SPA trasmette la conferma d'ordine in via telematica allo stesso cliente. Offerte o altri documenti che non contengono termine d'accettazione non sono vincolanti.

L'acquirente è responsabile della precisione ed accuratezza dei termini di ogni ordine da lui inoltrato. Seguirà conferma d'ordine TECNODOM SPA, a mezzo telematico, che si intende tacitamente accettata entro 3 giorni dalla data di invio.

MATERIALE PUBBLICITARIO, DOCUMENTAZIONE INFORMATIVA, OPUSCOLI E DOCUMENTI TECNICI

Tutto il materiale pubblicitario e documentazione informativa, opuscoli e documenti tecnici, in qualsiasi forma, elettronica o cartacea, anche pubblicati nel portale istituzionale di TECNODOM SPA, non sono vincolanti. Parimenti, ogni altra indicazione, prodotta, in testi e foto, hanno valore solamente indicativo e non ufficiale; assumono valore impegnativo e ufficiale solo se espressamente assicurate e dichiarate per iscritto dal legale rappresentante della TECNODOM SPA. Tutti i diritti sono di TECNODOM SPA, il cliente si impegna a non utilizzare, pubblicare nei social e nel web, materiale pubblicitario e documentazione informativa, opuscoli e documenti tecnici, nonché marchi e immagini di prodotti TECNODOM SPA, in qualsiasi forma, elettronica e cartacea, senza il consenso scritto del legale rappresentante di TECNODOM SPA. Ogni abuso o violazione sarà perseguito nei termini di legge dalla TECNODOM SPA.

PREZZI E ADEGUAMENTI

Tutti i prezzi di vendita non comprendono: IVA, trasporto, imballi speciali, oneri doganali, oneri enti di certificazione ed ispezione anche in loco, installazione, montaggio e collaudo. Richieste particolari verranno prese in considerazione dopo aver concordato i costi aggiuntivi a carico del cliente. TECNODOM SPA è autorizzata ad adeguare i prezzi e le condizioni di vendita nel caso di accertate oscillazioni monetarie o di nuove imposte locali e amministrative, tasse o ulteriori imposte entranti in vigore nel periodo compreso tra l'offerta e il termine di consegna concordato.

RESA E IMBALLO

Franco ns stabilimento. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente anche nei casi in cui la merce, per accordi diversi, sia resa franco destino. L'imballo standard è compreso nel prezzo. Tutti i costi sostenuti per eventuali imballi speciali si intendono costi aggiuntivi a carico del cliente.

RISERVA DI PROPRIETÀ

I prodotti consegnati rimangono di proprietà di TECNODOM SPA fino al pagamento completo dell'intero importo convenuto. In caso di pagamento ritardato da parte del cliente, TECNODOM SPA è autorizzata a far iscrivere una riserva di proprietà nei registri di riferimento locali o altri strumenti di tutela, a spese dello stesso acquirente. L'acquirente, a sue spese, s'impegna a mantenere in ottimo stato i prodotti consegnati per tutta la durata della riserva di proprietà e li assicura a favore di TECNODOM SPA, contro furto, rottura, incendio, danni provocati da eventi quali terremoti, alluvioni e altri rischi.

disponibile nel sito web www.tecnodomspa.com.

La garanzia decade dopo 12 mesi a partire dalla data di consegna anche nel caso in cui i prodotti non siano ancora stati venduti dal cliente.

La garanzia decade immediatamente se il prodotto viene modificato senza autorizzazione da parte della TECNODOM SPA, oppure se una o più parti vengono sostituite con parti non autorizzate dalla TECNODOM SPA, o non rispondenti alle opportune misure di sicurezza e qualità.

La garanzia NON SI APPLICA ai danni provocati da incuria, uso ed installazione errati e non conformi alle avvertenze riportate sul manuale d'istruzione, da cattivo uso, da maltrattamento, da deterioramento, da fulmini, fenomeni atmosferici, sovratensioni e sovracorrenti, insufficiente o irregolare alimentazione elettrica, danni intervenuti durante il trasporto da e per il cliente, né ai danni dovuti all'installazione, all'adattamento o alla modifica, né ai danni provocati da un uso scorretto o in contraddizione con le misure tecniche e/o di sicurezza richieste nel paese in cui viene utilizzato il prodotto.

Inoltre la TECNODOM SPA, declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare da persone, cose od animali in conseguenza della mandata osservazione delle prescrizioni indicate nel manuale, in particolare riguardo all'installazione, l'uso e la manutenzione del prodotto.

La garanzia non copre le strutture in vetro, le parti elettriche, i piani in marmo, così come le unità refrigeranti.

Ogni reclamo dovrà essere comunicato entro 8 giorni dalla data di ricevimento della merce. Inoltre dovrà essere comunicato per iscritto compilando il modulo allegato, altrimenti non potrà essere preso in considerazione.

La garanzia si estingue se l'acquirente o terzi effettuano modifiche e riparazioni senza precedente accorso scritto da parte della TECNODOM SPA o se in caso di difetto lo stesso acquirente non adotti immediatamente le misure atte a ridurre il danno, non abbia esaurito campagne di richiamo o modifiche comunicate, e non conceda a TECNODOM SPA la possibilità di rimedio.

La garanzia si estingue in presenza di installazioni e montaggi non adeguati, condizioni d'uso e di esercizio non consentite, assenza di manutenzione giornaliera o di manutenzione preventiva non soddisfacenti. TECNODOM SPA non risponde dei danni diretti e/o indiretti provocati da utilizzi impropri, con fonti di energia fuori dai valori consentiti e le tolleranze ammesse e/o eventi sinistrosi (alluvioni, terremoti, fulminazioni...).

Eventuali parti difettose saranno sostituite, previo parere del controllo qualità della TECNODOM SPA, a mezzo corriere o posta in porto assegnato, a carico del cliente acquirente. Tutte le parti sostituite devono essere rese a franco ns stabilimento per ulteriore verifica da parte del Controllo Qualità TECNODOM SPA.

La garanzia non copre i costi relativi alla manodopera e alle attività dirette e indirette per la sostituzione delle parti, consulenza o ricerca guasto; la garanzia si intende valida solo nei confronti dell'acquirente diretto e nell'aria di appartenenza dell'acquirente.

La garanzia è valida per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di consegna o dal ritiro della merce. Durante questo periodo la TECNODOM SPA sostituirà le parti che riconoscerà difettose nei materiali o nella costruzione. Le parti difettose dovranno essere restituite alla TECNODOM SPA in porto franco, altrimenti le parti inviate in sostituzione saranno fatturate. I costi di trasporto per l'invio delle parti in sostituzione saranno a carico del cliente.

I costi sostenuti per la sostituzione delle parti difettose sono a carico del cliente.

COPYRIGHT E TUTELA MARCHI E BREVETTI.

Tutto il materiale pubblicitario e documentazione informativa, opuscoli e documenti tecnici, in qualsiasi forma, elettronica e cartacea, anche pubblicati sul portale istituzionale sono protetti da copyright TECNODOM SPA; tutti i documenti cartacei ed elettronici, nonché prodotti, accessori e parti, sono tutelati dalle leggi internazionali a tutela delle proprietà intellettuali, delle proprietà industriali e dei diritti d'autore.



E' severamente vietato l'utilizzo, la divulgazione, sotto qualsiasi forma, di materiale documentale, marchi, immagini e quanto altro, anche link su portali web, se non autorizzati espressamente per iscritto dal Legale Rappresentante della TECNODOM SPA. Talune parti sono protette da brevetti industriali. Ogni abuso o violazione sarà perseguito nei termini di legge dalla TECNODOM SPA.

GESTIONE CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia derivante tra le parti, non risolta amichevolmente, le parti sottoporranno la controversia - ivi comprese quelle relative alla interpretazione, validità, efficacia, esecuzione e risoluzione contrattuale - al tentativo di mediazione civile e commerciale della Camera di Mediazione di Padova

3° piano stanza 302 Piazza Insurrezione XXVII aprile 45 1A
mediatione@cpd.legalmail.camcom.it Tel. 049 82 08 140.

I clienti internazionali, possono inviare, in alternativa, secondo le disposizioni del Regolamento di Mediazione Civile e Commerciale della Camera Arbitrale di Milano. La domanda di mediazione al servizio di conciliazione-Camera Arbitrale di Milano CAM, con sede in VIA MERVIGLI 7 - MILANO Tel 02 8615.4501
conciliazione.cam@legalmail.it.

Le parti si impongono a ricorrere alla mediazione prima di iniziare qualsiasi procedimento giudiziale, competente il foro di PADOVA.

TECNODOM S.p.A. si riserva la facoltà, qualora si rendesse opportuno, di variare e/o di modificare i prodotti e i prezzi indicati sul presente listino in qualsiasi momento senza bisogno di alcun preavviso. Si raccomanda di prendere visione delle condizioni pubblicate aggiornate nel sito istituzionale di Tecnodom SPA



GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALE

INTRODUCTION

These general terms and conditions of sale (GTCS) apply to contractual relations between TECNODOM SPA and its customers, and are binding. Other different, conflicting or complementary conditions are valid only if confirmed in writing between the parties. Modifications and additions must also be confirmed in writing.

CONTRACT OF SALE

The contract between TECNODOM SPA and the customer (buyer) shall be understood as complete when TECNODOM SPA sends an order confirmation by email to the customer. Offers or other documents not containing an acceptance deadline are not binding.

The buyer is responsible for the accuracy and precision of the terms of each order it submits. TECNODOM SPA will send confirmation of the order by email, that is understood to be tacitly accepted within three days from the date of sending.

ADVERTISING MATERIAL, INFORMATION DOCUMENTATION, BROCHURES AND TECHNICAL DOCUMENTS

All advertising materials and information documentation, brochures and technical documents, in any form, whether electronic or on paper, including those published on TECNODOM SPA's institutional portal, are not binding. Likewise, any other information provided in texts and photos are for information purposes only and are unofficial. They have binding and official value only when expressly guaranteed and declared in writing by the legal representative of TECNODOM SPA. All rights are reserved by TECNODOM SPA. The customer undertakes not to use or publish on social media or on the web any advertising material, information documentation, brochure or technical document, or any brand or product image owned by TECNODOM SPA, in any form, whether electronic or on paper, without the written consent of the legal representative of TECNODOM SPA. Any abuse or violation will be prosecuted under the law by TECNODOM SPA.

PRICES AND ADJUSTMENTS

Sales prices do not include: VAT, transport, special packaging, customs duties, certification and inspection charges (including on-site inspections), installation, assembly or testing. Special requests will be taken into consideration after having agreed the additional costs to be borne by the customer. TECNODOM SPA is authorised to modify the prices and conditions of sale in the case of verified currency fluctuations or new local taxes and administrative fees or additional taxes entering in force during the period between the offer and the agreed time of delivery.

DELIVERY TERMS AND PACKAGING

Delivery ex works. The merchandise travels at the buyer's risk, including in cases where the merchandise, under different agreements, is delivered free to destination. Only standard packaging is included in the price. All costs incurred for any special packaging shall be charged to the customer.

RETENTION OF TITLE

The delivered products remain the property of TECNODOM SPA until full payment of the entire amount agreed. In the event of late payment by the customer, TECNODOM SPA is authorised to register a retention of title in the local registers or other means of protection at the buyer's expense. The buyer, at its own expense, undertakes to maintain the delivered products in good condition for the duration of the retention of title and to insure them in favour of TECNODOM SPA against theft, breakage, fire, or damage caused by events such as earthquakes, floods and other risks.

CONDITIONS OF PAYMENT AND INTEREST ON ARREARS
To be agreed. All costs relating to the payment of bank charges, stamp duties, etc. will be charged to the buyer. In the event of late payments, the company reserves the right to suspend the delivery of the orders in progress, with no further communication.

Without prejudice to the retention of title, the parties expressly agree that the buyer will acquire ownership of the material upon full payment of the entire agreed amount, in addition to additional costs, but will assume the risks from the moment of delivery as stipulated in ex art. 1523 of the Italian Civil Code. Following expiry of the terms agreed by the parties for the payment of the products, no complaint concerning the quality of the goods will be accepted, even by way of exception, if the goods to which the complaint relates have not yet been paid.

Late payment automatically triggers the application of interests on arrears calculated in accordance with directive 2011/07/EU on combating late payment in commercial transactions, in addition to additional costs and costs incurred for reminders and recovery of amounts due.

Invoices not contested within eight days from their receipt are considered definitively accepted.

CONDITIONS OF DELIVERY

The terms of delivery are not mandatory and are counted as working days starting from the completion of the sale with generally accepted tolerances and may be extended due to events not attributable to TECNODOM SPA, such as strikes, lockouts, epidemic diseases of workers, fires, floods, delayed deliveries by suppliers, lack of motive power or other causes of force majeure. In no case may delays, interruptions, total or partial suspensions of the deliveries entitle the purchaser to request termination of the contract, nor compensation for any damage. TECNODOM SPA reserves the right to cancel delivery without notice if the agreed payment terms are not met by the buyer. TECNODOM SPA cannot be held liable for late delivery for any reason. Claims for damages by the buyer will not be accepted.

VERIFICATION, ACCEPTANCE AND WARRANTY

The buyer must check the products received not later than eight days from the date of receipt. Any defects must be reported in writing to TECNODOM SPA, no later than seven days after receipt, with date and time and all necessary data for proper resolution of the problem, concrete indication of defects, e.g. by sending photographs. If a complaint is not reported under the terms described above, the products will be considered accepted. Any hidden defects found subsequently will be carefully examined by TECNODOM SPA's quality control department to determine the merits of the claim.

Unless otherwise agreed, the warranty term for each product is 12 months. The warranty period starts from the date the goods are loaded at the TECNODOM SPA establishment for shipment to the buyer.

If you intend to sell our products to an end customer outside your area, the costs of any necessary intervention will not be borne by us or reimbursed. We provide only possible replacement, but all the other costs related to the intervention will not be borne by our company.

The customer will also be liable for costs incurred for routine maintenance and cleaning, as recommended in the manual available at the web site www.tecnodomspa.com.

The warranty expires 12 months after the date of delivery, including in the case where products have not yet been sold by the customer.

The guarantee expires immediately if the product is modified without TECNODOM SPA's authorisation, or if one or more parts have been replaced with parts not authorised by TECNODOM SPA, or that do not comply with appropriate safety and quality measures.

The warranty DOES NOT APPLY to damage caused by carelessness, incorrect use and installation that do not comply with the warnings in the instruction manual, by misuse, maltreatment, deterioration, lightning, atmospheric phenomena, power surges, insufficient or irregular electrical supply, damage incurred during transport to and from the customer, nor for damage due to installation, adaptation or modification, nor for damage caused by improper use or incompatible with technical and/or safety measures required in the country in which the product is used.

Moreover, TECNODOM SPA cannot be held liable for any damage deriving directly or indirectly from people, animals or property resulting from failure to respect the requirements indicated in the manual, in particular with regard to installation, use and maintenance of the product.

The warranty does not cover glass structures, electrical parts, marble tops or refrigeration units.

Complaints must be communicated within eight days from the date of receipt of the merchandise. Complaints must be sent in writing by completing the attached form, otherwise they will not be taken into consideration.

The warranty expires if the buyer or third parties make modifications without the previous written approval of TECNODOM SPA or if, in the event of a defect, the buyer does not take immediate measures to reduce the damage, did not respond to recall campaigns or modifications communicated, and did not grant TECNODOM SPA the possibility to remedy.

The warranty expires in the presence of inappropriate installations and fittings, conditions of use and operation that are not permitted, lack of daily or unsatisfactory preventive maintenance. TECNODOM SPA cannot be held liable for direct damages and/or indirect damages caused by improper use, energy sources outside allowed values and allowed tolerances and/or acts of god (floods, earthquakes, lightning, etc.).

Any defective parts will be replaced, following the opinion of TECNODOM SPA's quality control department, and sent by courier or freight collect, at the buyer's expense. All replaced parts must be returned ex-works for further verification by TECNODOM SPA quality control.

The warranty does not cover labour costs or direct and indirect activities for parts replacement, advice or troubleshooting. The warranty will be valid only in respect of the direct buyer and in the buyer's area.

The warranty is valid for a period of twelve months from the date of delivery or withdrawal of the merchandise. During this period, TECNODOM SPA will replace any defective parts in materials or workmanship. The defective parts must be returned to TECNODOM SPA freight prepaid; otherwise any replacement parts will be invoiced. Transport costs for sending the replacement parts will be borne by the customer.

Costs for the replacement of defective parts are charged to the customer.

COPYRIGHT AND THE PROTECTION OF TRADEMARKS AND PATENTS

All advertising materials and information documentation, brochures and technical documents, in any form, whether electronic or on paper, including published on the institutional portal, are protected by TECNODOM SPA copyright. All paper and electronic documents, as well as products, accessories and parts, are protected by international laws on the protection of intellectual property, industrial property and copyright. It is strictly forbidden to use, divulge in any form any documents, trademarks, images or other, including links on web portals, unless expressly authorised in writing by the legal representative of TECNODOM SPA. Certain parts are protected by industrial patents. Any abuse or violation will be prosecuted under the law by TECNODOM SPA.

DISPUTES

For any dispute arising between the parties not resolved amicably, the parties will submit the dispute—including those relating to the interpretation, validity, effectiveness, execution and termination of the contract—for civil and commercial mediation of the Mediation Chamber of Padua 3rd floor, room 302.

Piazza Insurrezione XXVIII aprile '45 1A

mediazionepd@pd.legalmail.camcom.it Tel. +39 049 82 08 140.

International customers may, according to the provisions of the Mediation in Civil and Commercial Matters of the Arbitration Chamber of Milan, send the mediation request to:

Servizio di Conciliazione-Camera Arbitrale di Milano CAM,

Via Meravigli 7, Milano, tel +39 028 515 4501

conciliazione.cam@legalmail.it.

The Parties undertake to use mediation before initiating any legal proceedings under the jurisdiction of the Court of PADUA.

TECNODOM S.p.A. reserves the right, should this prove appropriate, to vary and/or modify the products and prices indicated on this list at any time without prior notice. The customer is advised to read the updated conditions on the Tecnodom SPA institutional site.

