

# LINEA PENSATA PER GARANTIRE RAPIDITÀ ED EFFICIENZA

Line designed to guarantee speed and efficiency

## NERONE MID digitale



### MID 4

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

### MID 5

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

### MID 6

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

### MID 7



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

### MID 10

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

# MID 4

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 solo per versione H<sub>2</sub>O)  
RH HINGED DOOR (optional only for H<sub>2</sub>O version)



## FUNZIONI functions

-  CONVEZIONE  
CONVECTION
-  H<sub>2</sub>O
-  INVERSIONE MARCIA  
REVERSE GEAR
-  RICETTE  
RECIPES
-  SONDA AL CUORE  
CORE PROBE
-  LUCE  
LIGHT
-  DELTA T°

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES



Versione - Version	Elektriko - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 360 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 675 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 820 mm
Peso netto - Net weight	80 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	100 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZZO / PRICE
FEDL04NEMIDV	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 3.185,00
FEDL04NEMIDVH2O	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 3.210,00
FEDL04NEMIDVH2ODX	4 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 4 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR	€ 3.210,00

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

# MID 5

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 solo per versione H<sub>2</sub>O)  
RH HINGED DOOR (optional only for H<sub>2</sub>O version)



## FUNZIONI functions

-  CONVEZIONE  
CONVECTION
-  H<sub>2</sub>O
-  INVERSIONE MARCIA  
REVERSE GEAR
-  RICETTE  
RECIPES
-  SONDA AL CUORE  
CORE PROBE
-  LUCE  
LIGHT
-  DELTA T°

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektriko - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 440 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 755 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 (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 900 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	105 kg



CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZZO / PRICE
FEDL05NEMIDV	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 3.355,00
FEDL05NEMIDVH2O	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 3.380,00
FEDL05NEMIDVH2ODX	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR	€ 3.380,00

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

# MID 6

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 solo per versione H<sub>2</sub>O)  
RH HINGED DOOR (optional only for H<sub>2</sub>O version)

## FUNZIONI functions

 CONVEZIONE CONVECTION	 H <sub>2</sub> O
 INVERSIONE MARCIA REVERSE GEAR	 RICETTE RECIPES
 SONDA AL CUORE CORE PROBE	 LUCI LIGHT
 DELTA T°	

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 520 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 835 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 980 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	110 kg



CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZZO / PRICE
FEDL06NEMIDV	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 3.445,00
FEDL06NEMIDVH2O	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 3.470,00
FEDL06NEMIDVH2ODX	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR	€ 3.470,00

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

# MID 7

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 solo per versione H<sub>2</sub>O)  
RH HINGED DOOR (optional only for H<sub>2</sub>O version)

## FUNZIONI functions

 CONVEZIONE CONVECTION	 H <sub>2</sub> O
 INVERSIONE MARCIA REVERSE GEAR	 RICETTE RECIPES
 SONDA AL CUORE CORE PROBE	 LUCI LIGHT
 DELTA T°	
 DOPPIA VENTOLA DOUBLE FAN	

• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elektrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 520 x 620 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 935 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	10,7 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 1080 mm
Peso netto - Net weight	105 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	130 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZZO / PRICE
FEDL07NEMIDV	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 4.035,00
FEDL07NEMIDVH2O	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	€ 4.060,00
FEDL07NEMIDVH2ODX	7 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 7 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR	€ 4.060,00

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESI - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

# MID 10

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**



• ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



- PORTA A BANDIERA SX (standard)  
LH HINGED DOOR (standard)
- PORTA A BANDIERA DX (opzionale solo per versione H<sub>2</sub>O)  
RH HINGED DOOR (optional only for H<sub>2</sub>O version)

## FUNZIONI functions

CONVEZIONE CONVECTION	H <sub>2</sub> O
INVERSIONE MARCIA REVERSE GEAR	RICETTE RECIPES
SONDA AL CUORE CORE PROBE	LUCE LIGHT
DELTA T°	DOPPIA VENTOLA DOUBLE FAN

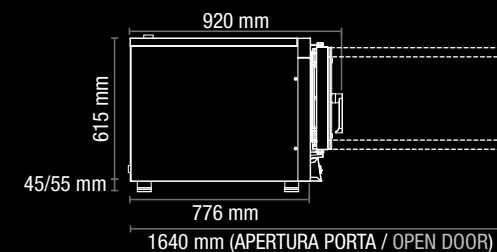
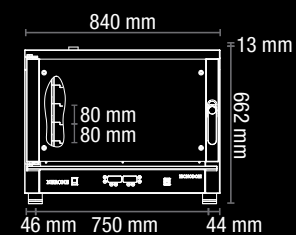
## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	<b>Elettrico - Digitale - Electric - Digital</b>
Capacità teglie - Loading capacity	<b>10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1</b>
Distanza fra teglie - Distance between trays	<b>80 mm</b>
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	<b>680 x 480 x 840 mm</b>
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	<b>840 x 920 x 1155 mm</b>
Potenza elettrica totale - Total electrical power	<b>12,7 kW</b>
Voltaggio - Voltage	<b>220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz</b>
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	<b>880 x 955 x 1300 mm</b>
Peso netto - Net weight	<b>125 kg</b>
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	<b>150 kg</b>

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	PREZZO / PRICE
<b>FEDL10NEMIDV</b>	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H <sub>2</sub> O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	<b>€ 4.370,00</b>
<b>FEDL10NEMIDVH2O</b>	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT FOLDING DOOR	<b>€ 4.395,00</b>
<b>FEDL10NEMIDVH2ODX</b>	10 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H <sub>2</sub> O E SCARICO - PORTA A BANDIERA DX 10 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H <sub>2</sub> O INJECTION AND WATER DRAIN - RIGHT FOLDING DOOR	<b>€ 4.395,00</b>

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED

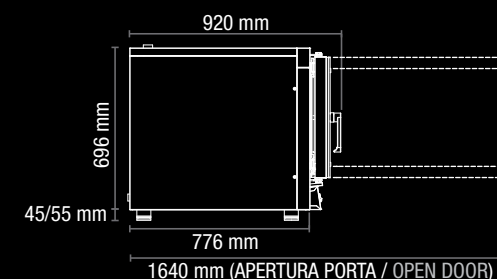
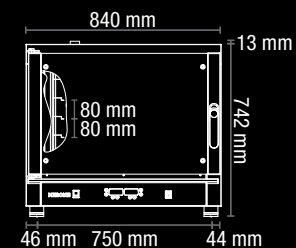
## DISEGNI TECNICI / TECHNICAL DRAWINGS



DIMENSIONI CAMERA  
OVEN CHAMBER SIZE

Altezza / Height 360 mm  
Profondità / Depth 520 mm  
Lunghezza / Length 680 mm

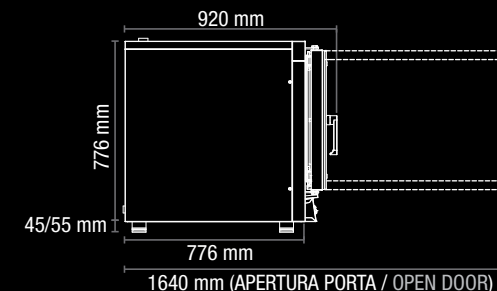
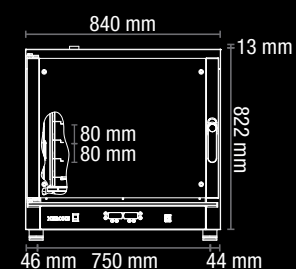
MODELLI : MID 4 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 4 (MECHANICAL AND DIGITAL)



DIMENSIONI CAMERA  
OVEN CHAMBER SIZE

Altezza / Height 440 mm  
Profondità / Depth 480 mm  
Lunghezza / Length 680 mm

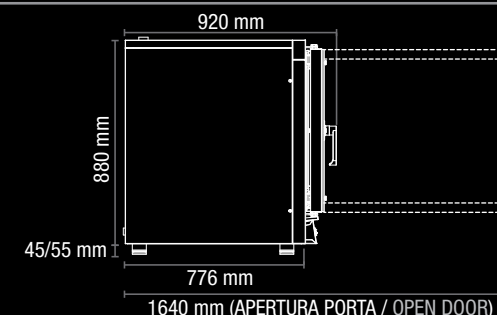
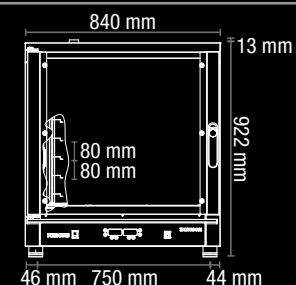
MODELLI : MID 5 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 5 (MECHANICAL AND DIGITAL)



DIMENSIONI CAMERA  
OVEN CHAMBER SIZE

Altezza / Height 520 mm  
Profondità / Depth 480 mm  
Lunghezza / Length 680 mm

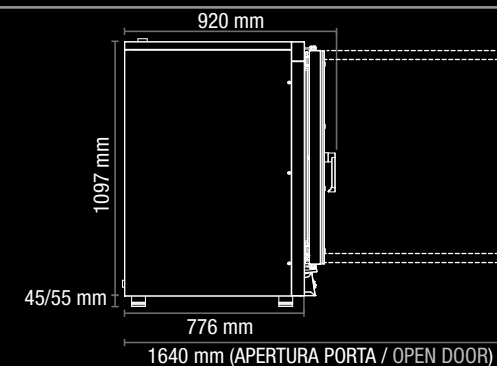
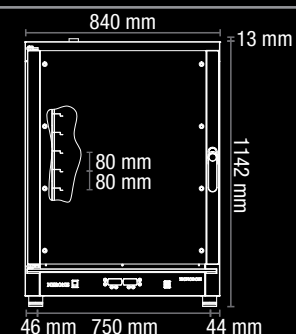
MODELLI : MID 6 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 6 (MECHANICAL AND DIGITAL)



DIMENSIONI CAMERA  
OVEN CHAMBER SIZE

Altezza / Height 620 mm  
Profondità / Depth 520 mm  
Lunghezza / Length 680 mm

MODELLI : MID 7 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 7 (MECHANICAL AND DIGITAL)



DIMENSIONI CAMERA  
OVEN CHAMBER SIZE

Altezza / Height 840 mm  
Profondità / Depth 480 mm  
Lunghezza / Length 680 mm

MODELLI : MID 10 (MECCANICO E DIGITALE) / MODELS: MID 10 (MECHANICAL AND DIGITAL)

# CARATTERISTICHE TECNICHE NERONE MID

Features technical NERONE MID

# NERONE MID



**Componenti di alta qualità.**  
High quality components.

- Vetri temperati, quello interno a basso emissivo.  
Tempered glass with low emissivity inside.
- 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 9 ricette.  
Memory for 9 recipes.



**Realizzato in acciaio inox.**  
Stainless steel made.

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

**CARATTERISTICHE GENERALI PER FORNI NERONE MID (MECCANICI E DIGITALI):**

- Rapido e preciso.
- Spie a LED.
- Robusto e di facile manutenzione.
- Doppio display.
- Memoria per 9 programmi di cottura completamente personalizzabili.
- Innesco per sonda al cuore.
- Affidabile secondo normativa di protezione IPX3.

**POSSIBILITÀ DI SETTARE:**

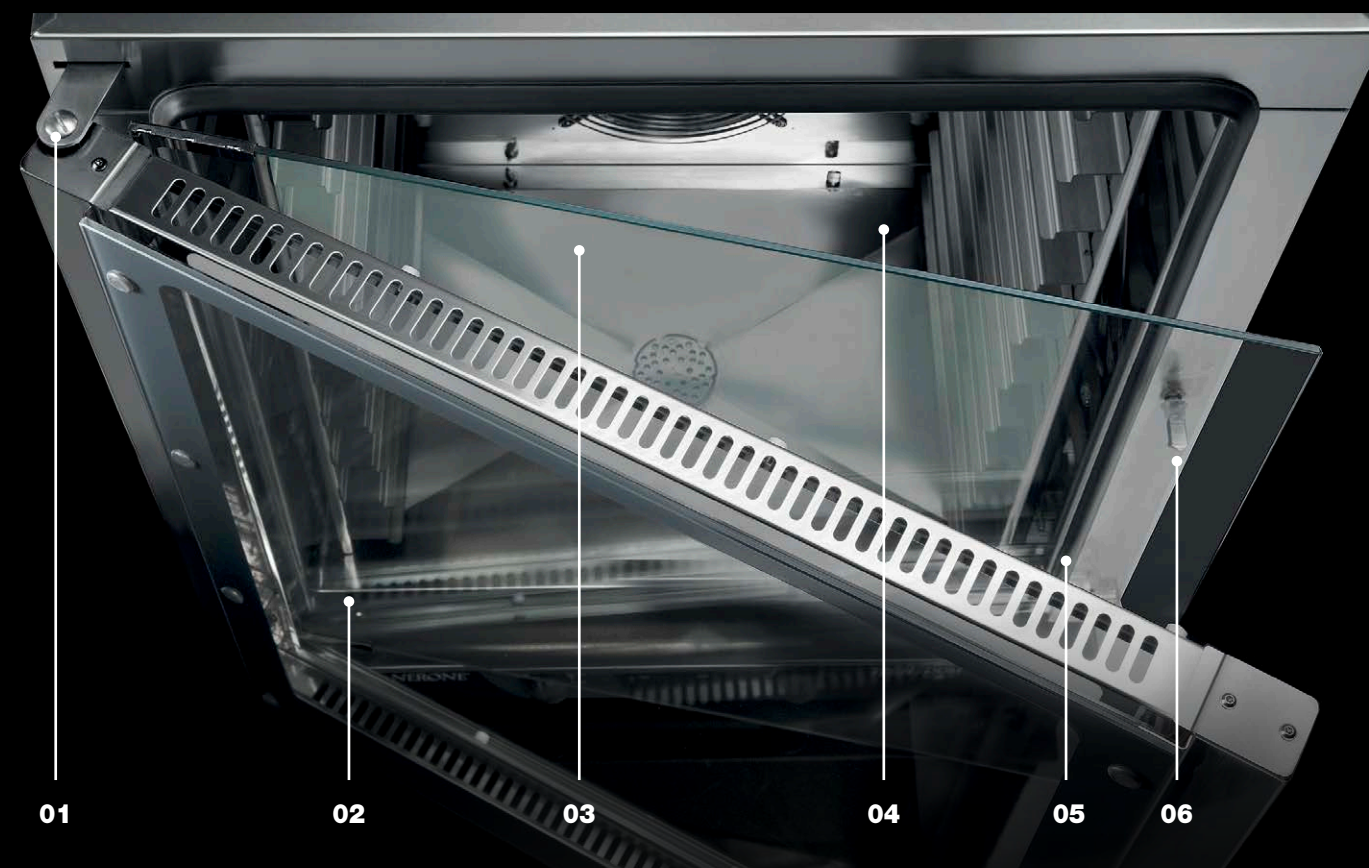
- Preriscaldamento (solo per versione digitale).
- Temperatura della camera di cottura.
- Tempi di cottura.
- Temperatura al cuore (solo per versione digitale).
- Cottura con  $\Delta^{\circ}T$  (solo su versione digitale).
- Percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura (solo su versione digitale).
- Accensione e spegnimento delle luci interne (solo su versione digitale).
- Iniezione di acqua nella camera di cottura (solo su versione digitale).

**GENERAL FEATURES FOR NERONE MID OVENS (MECHANICAL AND DIGITAL):**

- Quick and precise.
- LED alarms.
- Strong and easy to use and maintain.
- Double display.
- Possibility of memorizing up to 9 cooking programs.
- Core probe input.
- According to IPX3 standard norms.

**OPTIONS/SETTING:**

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



- 01** - Cerniere della porta montate su boccole in bronzo per garantire una maggiore durata nel tempo del meccanismo di apertura.  
Door hinges mounted on bronze bushings for longer life of the opening mechanism.
- 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** - Interruttore magnetico per il controllo dello stato di apertura porta.  
Magnetic switch for controlling the door opening status.