



# 1/2 GASTRONORM

## forni a microonde microwave oven

### NE 1643 / 1843 / 2143-2

- Semplici, compatti e potenti questi tre forni si distinguono per la loro facilità d'impiego.
- Apertura laterale della porta, possono essere sovrapposti.
- Adatti per tutte le applicazioni, dallo snack al piccolo ristorante, ideali per bar e paninoteche.

### NE 1653 / 2153-2

- Forni digitali, si distinguono dai 3 modelli visti in precedenza per la possibilità di utilizzare 20 memorie pre-programmate.
- È possibile programmare i tasti memoria con 2 differenti fasi di cottura cioè 2 tempi e 2 potenze diverse (es. scongelamento-cottura).
- Funzione di "blocco-sblocco programma" per funzionamento solo con memorie o anche manuale.
- Regolazione intensità segnale acustico e contatticli di cottura per forni a noleggio.
- Memorizzazione automatica dell'ultima cottura eseguita.
- Adatti soprattutto per fast-food, self-service, mense, piccoli e grandi snack.

### NE 1643 / 1843 / 2143-2

- *Straightforward, compact and powerful, these three ovens stand out for their easy use.*
- *The door opens sideways, suitable for stacking.*
- *Ideal for all applications, from the snack bar to the small restaurant, perfect for pubs and sandwich bars.*

### NE 1653 / 2153-2

- *Digital ovens, these differ from the three previous models in that they provide for 20 pre-programmed memories.*
- *You can program the memory buttons with two different cooking stages, i.e. 2 different times and 2 different power ratings (e.g. defrosting and cooking).*
- *The "program lock/release" function is for working with the memories alone or in combination with the manual mode.*
- *The intensity of the acoustic signal is adjustable and there is a cooking cycle counter for ovens that are for rental.*
- *The last cooking cycle performed is automatically memorized.*
- *Suitable especially for fast-food outlets and self-service restaurants, canteens, small and large snack bars.*



NE 2153-2



NE 2143-2



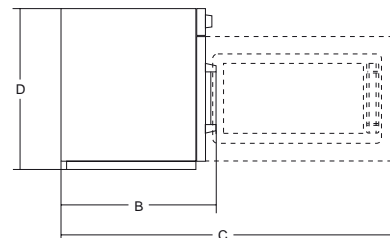
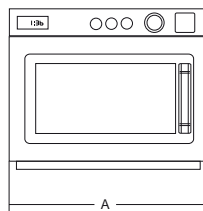
### NE 1643 / NE 1843 / NE 2143-2

Forni sovrapponibili  
Stackable ovens



Secondo piano estraibile per i modelli  
NE 2143-2 e NE 2153-2  
Removable intermediate shelf for  
models NE 2143-2 e NE 2153-2

- alta / high
- media / medium
- bassa / low
- scongelamento / defrost



|           |      |       |                         |       |          |                  |    |                      |     |     | A   | B   | C  | D  |    |  |
|-----------|------|-------|-------------------------|-------|----------|------------------|----|----------------------|-----|-----|-----|-----|----|----|----|--|
|           | watt | watt  | Mhz                     | n.    | min.     | lt               | mm | mm                   | mm  | mm  | mm  | mm  | mm | kg | kg |  |
| NE 1643   | 1ph  | 2.590 | 1.600 / 800 / - / 340   | 2.450 | 2x800W   | 25 / 30 / - / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 442 | 508 | 905 | 337 | 30 | 33 |    |  |
| NE 1843   | 1ph  | 2.830 | 1.800 / 900 / - / 340   | 2.450 | 2x900W   | 25 / 30 / - / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 422 | 508 | 905 | 337 | 30 | 33 |    |  |
| NE 2143-2 | 1ph  | 3.160 | 2.100 / 1.050 / - / 340 | 2.450 | 2x1.050W | 25 / 30 / - / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 422 | 508 | 905 | 337 | 30 | 33 |    |  |
| NE 1653   | 1ph  | 2.590 | 1.600 / 800 / - / 340   | 2.450 | 2x800W   | 15 / 15 / - / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 422 | 508 | 905 | 337 | 30 | 33 |    |  |
| NE 2153-2 | 1ph  | 3.160 | 2.100 / 1.050 / - / 340 | 2.450 | 2x1.050W | 15 / 15 / - / 30 | 18 | 330x310 h.175 1/2 GN | 422 | 508 | 905 | 337 | 30 | 33 |    |  |