

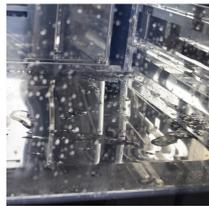
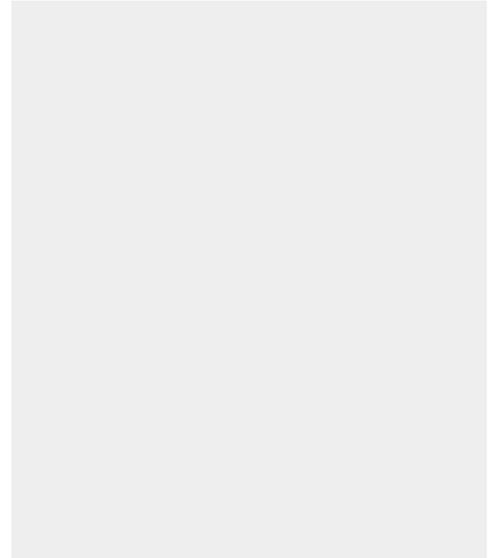
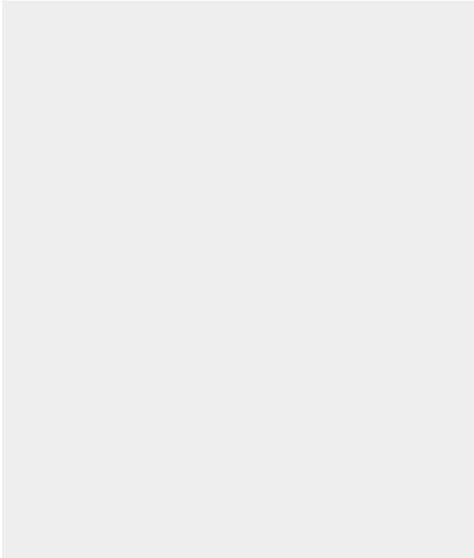


PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

HORNO DE GAS COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 11 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES TAUCH BASE

SKU: PMG1111GB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 11 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

El horno **PFGastro Touch** de Projectfood tiene un diseño compacto y un rendimiento respetable.

Ideal para cocinar asados, pollos, pero también lasaña, pasta al horno y platos que requieren cocciones particularmente delicadas: **resultados garantizados** y altísima versatilidad también gracias a la funcionalidad de **vapor directo**.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que necesitan diversificar el **tipo de cocción** según sus necesidades.

Características del horno:

- Posibilidad de establecer el **precalentamiento**
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 260°C**
- Posibilidad de establecer **3 modos de cocción** Vapor 100%, Mixto y Cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador en 4 ajustes**
- Posibilidad de establecer el tiempo de **cocción a través de : Tiempo, con Sonda**
- **Posibilidad de utilizar la sonda (ver accesorio)**
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno (ver accesorio)**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- Posibilidad de colocarlo encima de un fermentador controlado por horno (ver accesorio)
- **Fuente de alimentación estándar de GNC a petición versión de GLP**

Características principales del horno profesional PMG1111GB di Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- **Alimentación monofásica / Metano**
- **Iluminación interior led** que permite controlar la cocción de los alimentos colocados en el

interior

-Cámara y Estructura exterior en **Acero inoxidable 304**

-Mango con doble clic

-Puerta con apertura regulable a 60°, 90°,120° y 60°, 90°,120° y 180° con vidrio inspeccionable

-Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo

-Nuevas patentes **Airflowlogic®** y **Humilogic®**

-Junta Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara

-Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo

-Soporte para horno disponible como accesorio

-Bandejas excluidas Recomendamos mirar el **Kits de bandejas en accesorios**

CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

-11 Recipientes/bandejas GN 1/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

-Conector USB para HACCP

-Predisposición Sonda para el corazón

-Preparación Lavado Manual

DATOS TECNICOS

Peso 141 kg

Dimensiones 73 × 85 × 123 cm



Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP849xH1231 mm
Número y tipología de bandejas	11 Bandejas GN 1/1
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Gas
Tipología mandos	Touch base
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 260°C
Sonda al corazón	Optional
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	100
Número recetas salvadas	40 preestablecidos, 200 de configurar
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convención
Lavado automático	Opcional
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX3
Potencia consumo	13,5 Kwatt
Cable	Monofásico
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Voltaje	Monofásica 220 V