

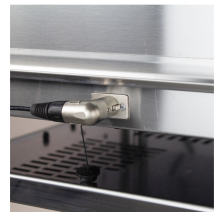
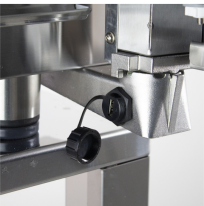
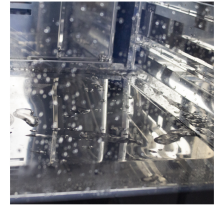
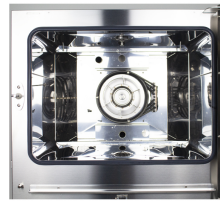
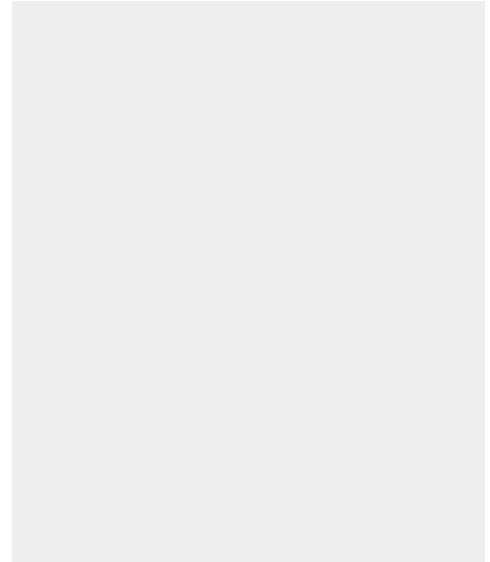
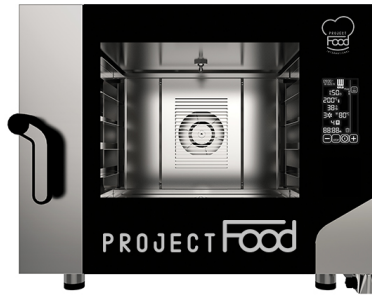
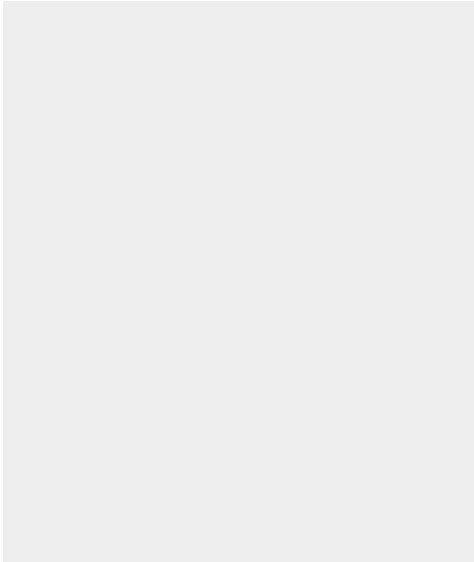


PROJECT Food®

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 4 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES TAUCH BASE

SKU: PMG464PB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 4 Bandejas 600x400 mm PFBakery de ProjectFood

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

es el aliado ideal para restaurantes, Gastronomías y pastelerías de tamaño medio que necesitan diversificar el **tipo de cocción** según sus necesidades.

Características del horno:

- Posibilidad de ajustar el **precalentamiento**
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 260°C**
- Posibilidad de ajustar **3 modos de cocción** : 100% vapor, mixto y cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de ajustar la **velocidad del ventilador a 4 ajustes**
- Posibilidad de ajustar el tiempo de **cocción por : 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 sobre un aparato de fermentación para horno (véase el accesorio)
- **Fuente de alimentación estándar de Metano a petición en GIp**

Características principales del horno profesional PMG464PB de 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

- 4 Recipientes 600x400 mm con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones
- Conector USB para HACCP
- Preparación Sonda para el corazón
- Preparación Lavado Automático

DATOS TECNICOS

Peso	102 kg
Dimensiones	85 × 103 × 80 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1035xH801 mm
Número y tipología de bandejas	4 Bandejas EN 60×40
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304



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	Ver kit
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	40
Número recetas salvadas	40 preestablecidos, 200 de configurar
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convención
Potencia consumo	9,3 Kwatt
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX3
Cable	Monofásico
Voltaje	Monofásica 220 V