

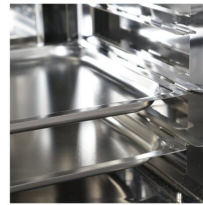
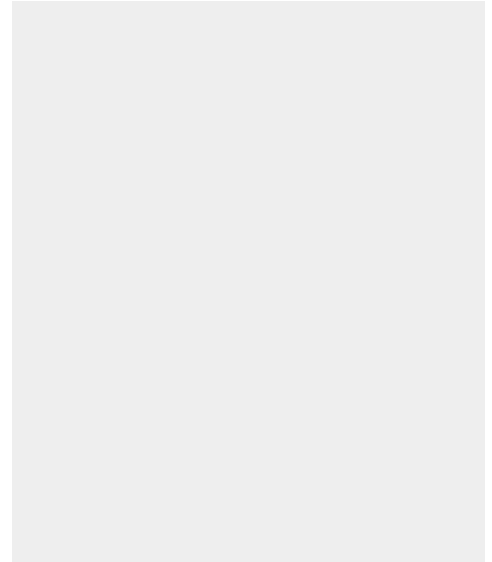
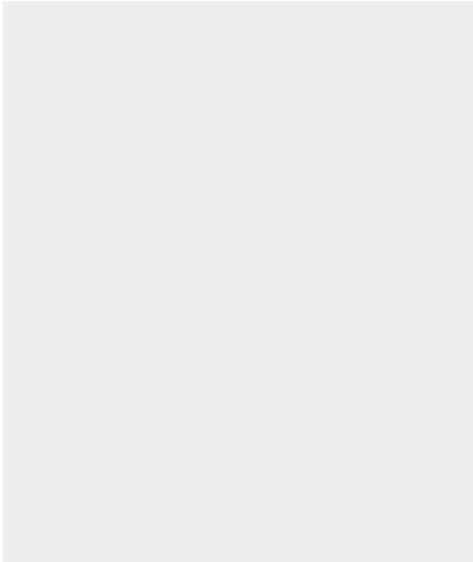


**PROJECT Food**®

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

## HORNO ELÉCTRICO COMPACTO COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 10 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES TAUCH BASE

**SKU:** PME1051GB



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Profesional Touch 10 Bandejas GN 1/1 PFCompact de ProjectFood

El horno **PFCompact 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**.

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 establecer el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador en 4 ajustes**
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción **mediante : Tiempo** o con **Sonda**
- **Posibilidad de utilizar la sonda (incluida en el precio)**
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno (incluida en el precio)**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- Posibilidad de **colocarlo encima de un fermentador controlado por horno** (ver accesorio)
- **Posibilidad de cocción con ahumador** (ver accesorio)

#### Características principales del horno profesional PME653GB de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- **Ancho del horno 50 mm**
- **Fuente de alimentación trifásica 400V - 50/60 Hz**

-**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

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

-Posibilidad de poner **Campana de Condensación o Campana de Aspiración Normal (Ver Accesorios)**

-**Soporte para horno disponible como Accesorio**

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

### **CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES**

-10 Recipientes/Bandejas GN 1/1 con Altura de 65 mm

### **EQUIPAMIENTO DE SERIE**

-Manual de instrucciones

-Conector USB para HACCP

- Sonda para el corazón

- Lavado automático

### **DATOS TECNICOS**



<b>Peso</b>	95 kg
<b>Dimensiones</b>	50 × 93 × 97 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L500xP930xH970 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	10 Bandejas GN 1/1
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Tipología mandos</b>	Touch base
<b>Control temperatura</b>	Sonda digital
<b>Temperatura</b>	30°C ÷ 260°C
<b>Sonda al corazón</b>	Incluido en el precio
<b>Vapor</b>	Directo ajustable
<b>Temporizador de encendido</b>	23 horas y 59 minutos
<b>Temperatura preestablecida</b>	100°C
<b>Número programas</b>	100
<b>Número recetas salvadas</b>	40 preestablecidos, 200 de configurar
<b>Fases programables</b>	9
<b>Tipología cocción</b>	Ventilada
<b>Tipo de intercambio térmico</b>	Convención
<b>Lavado automático</b>	Sí
<b>Toma usb</b>	Sí
<b>Índice de protección agua</b>	IPX4
<b>Potencia consumo</b>	15,5 kW
<b>Cable</b>	Trifásico + neutro [5G 2,5]
<b>Equipamiento de serie</b>	Cuba recogida condensa extraíble



PROJECT **Food**®

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

**Voltaje**

AC 380/400