

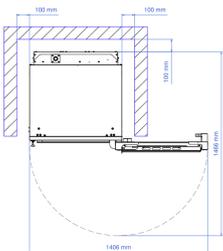
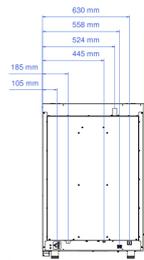
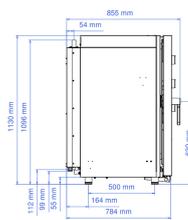
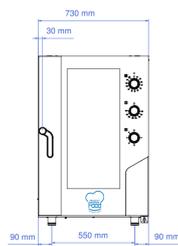


**PROJECT Food**®

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 GASTRONÓMICO ELÉCTRICO COMBINADO CONVECCIÓN VAPOR PARA 11 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME1111GM



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Mecánico Profesional 11 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

El horno **PF gastro** de Projectfood tiene un diseño compacto y un rendimiento respetable.

Ideal para cocinar todo tipo de platos, incluso para platos que requieren las preparaciones más 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 tienen la necesidad de realizar cocciones diversificadas según sus necesidades.

### Características principales del horno profesional PME111GM de Projectfood

-Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten controlar la temperatura de **100°C a 275°C**

-**Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos o Tiempo Infinito**

-Motor de Doble Velocidad

-Botón para **humedad directa o regulable mediante perilla con selector de 5 posiciones**

-**Alimentación trifásica**

-**Iluminación interior led** que permite controlar la cocción de los alimentos colocados en el interior

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

-Mango con doble clic

-Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo

-Junta de la puerta para asegurar un sellado del calor dentro de la cámara

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

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

-Posibilidad de ahumar productos a través del accesorio que se compra por separado

-**Cambiar entre guías de 68 mm**

### CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES



**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

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

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	113 kg
<b>Dimensiones</b>	73 × 85 × 113 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L730xP855xH1130 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	11 Bandejas GN 1/1
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Tipología mandos</b>	Mecánico
<b>Control temperatura</b>	Sonda digital
<b>Temperatura</b>	100°C÷275°C
<b>Sonda al corazón</b>	No
<b>Vapor</b>	Directo ajustable
<b>Temporizador de encendido</b>	/
<b>Temperatura preestablecida</b>	100°C
<b>Número programas</b>	/
<b>Número recetas salvadas</b>	/
<b>Fases programables</b>	/
<b>Tipología cocción</b>	Ventilada
<b>Alimentación</b>	Eléctrico



**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

<b>Generador de vapor (caldera)</b>	/
<b>Tipo de intercambio térmico</b>	Convención
<b>Lavado automático</b>	No
<b>Potencia consumo</b>	15400 Watt
<b>Toma usb</b>	/
<b>Cable</b>	Trifásico + neutro [5G 2,5]
<b>Voltaje</b>	AC 380/400 3 N
<b>Índice de protección agua</b>	IPX4
<b>Equipamiento de serie</b>	Cuba recogida condensa extraíble