

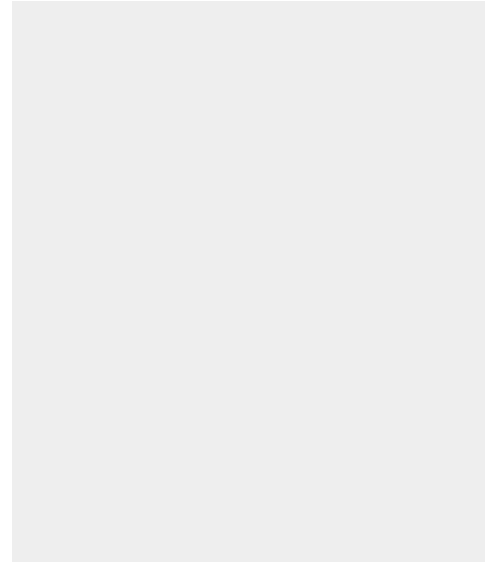
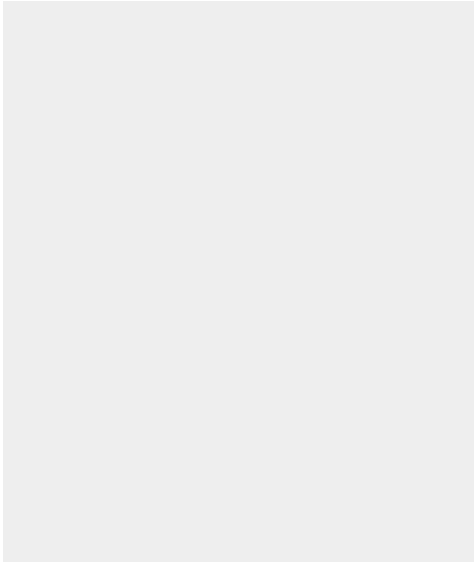


PROJECT Food®

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

HORNO GASTRONÓMICO ELÉCTRICO CON WI-FI COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 4 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PME464PT



5 Popolazioni delle velocità di ventilazione
Regolazione dell'umidità di cottura
Software per gestione del vapore
Cottura a ultrasuoni e DRYCUT
Cottura con vapore
Aggiornamento della documentazione
Autorecette e ricette

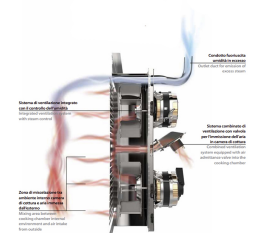
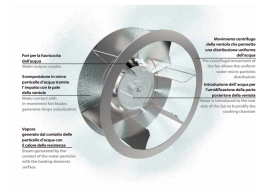
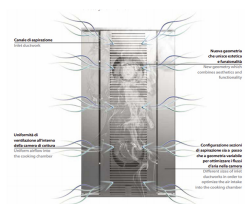
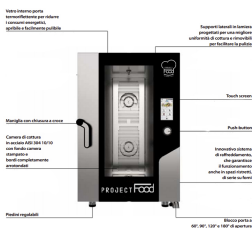
30-270 °C
Controllo della temperatura
Controllo della cottura
Fai per ogni tipo di cottura
Regolazione del vapore
Regolazione del vapore

10
Mantieni la cottura in modo
che il prodotto si cuoca in modo
omogeneo e con la giusta
temperatura, per questo tempo di cottura
che si adatta a ogni tipo di
cibo e a ogni tipo di
cottura.

Gestione a 360° delle funzioni,
forno collegabile in rete attraverso connessione WI-FI
360° management of functions,
oven connectable via Wi-Fi connection

1 Cibo da cuocere
2 Temperatura di cottura
3 Cottura con vapore / Cottura con vapore
4 Cottura con vapore / Cottura con vapore
5 Accensione / Accensione
6 Accensione / Accensione
7 Tempo
8 Accensione / Accensione
9 Accensione / Accensione
10 Impostazioni / Settings
11 Accensione / Accensione

Pannello TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN panel



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 pastelería que tienen la necesidad de diversificar el **tipo de cocción** según sus necesidades.

Características del horno:

- Posibilidad de elegir **3 modos de precalentamiento** de Soft, Medium y Hard
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 270°C**
- **Posibilidad de facilitar la compra en la industria 4.0 añadiendo el kit ([Ver Accesorios](#))**
- Posibilidad de configurar 6 fases de cocción (**MULTICOOK**)
- 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 del 10% al 100%**
- Posibilidad de abrir el orificio de la chimenea de la cámara desde el panel de controles
- Posibilidad de ajustar el tiempo de **cocción a través de : Tiempo** con **Sonda o ΔT**
- **Posibilidad de utilizar las 3 sondas**, (incluido en el precio Sonda Multipunto)
- **Posibilidad de guardar las propias recetas en el horno** de utilizar las recetas ya configuradas
- **Posibilidad de activar el lavado del horno ya incluido en el precio**
- **Posibilidad de configurar el horno en Regeneración, Mantenimiento, Fermentación**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- **Posibilidad de planificar el encendido del horno**
- **Posibilidad de colocarlo sobre el abatidor 4.0 para 5 Bandejas GN 1/1 sin soporte ([Ver Accesorios](#))**

Características principales del horno profesional PME464PT de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- Patentes **Airflowlogic®**, **Humilogic®** y **Drylogic®**
- 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
- Apertura de la puerta ajustable a 60°, 90°,120° y 180° con vidrio inspeccionable
- Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo
- Junta Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Posibilidad de poner **Campana de condensación (ver Accesorios)**
- Soporte para horno disponible como accesorio**
- **Lavado automático incluido en el precio**
- **Sonda multipunto incluida en el precio**
- Recomendamos comprar junto con el Horno PFGastro el Kit de primera instalación que incluye todas las tuberías
- Posibilidad de Superponer dos hornos (ver accesorios)
- Bandejas Excluidas

CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

- 4 Recipientes 600x400 con Altura de 80 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones



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

-Sonda en el corazón

-Lavado automático

DATOS TECNICOS

Peso	92 kg
Dimensiones	85 × 1103 × 70 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1035xH700 mm
Número y tipología de bandejas	4 Bandejas EN 60×40
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Industria 4.0	Añadir Kit
Lavado automático	Sí
Tipología mandos	Full touch
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 270°C
Sonda al corazón	Incluido en el precio
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	Si
Número programas	99 Recetas Salvadas , 500 Configurables
Fases programables	10 por ciclo
Tipología cocción	Convección con vapor
Toma usb	Sí
Alimentación	Eléctrico



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

Potencia consumo	8,2 Kwatt
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	Trifásica AC 380/400
Índice de protección agua	IPX5
Equipamiento de serie	Soporte bandejas, sonda multipunto, lavado