

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