

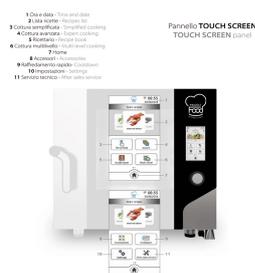
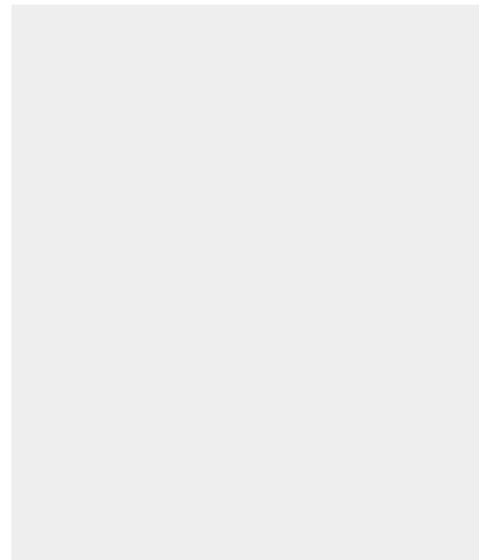
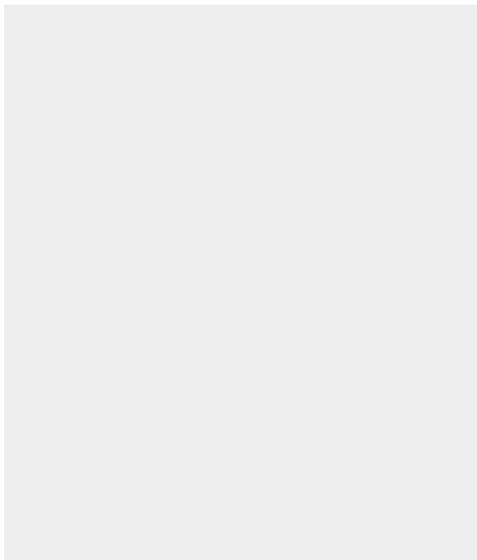


# PROJECT Food®

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 CON WI-FI COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PME511GT



**5** Regulación de la velocidad de convección  
Control de la velocidad de convección

**10** 30-270°C  
Temperatura de convección

**10** Fier per ogni ciclo di cottura  
Pannello touch screen

**10** Apparecchio da rete  
Apparecchio da rete

**10** Modalità di cottura multi-fuoco  
via gestione di cinque cicli di cottura  
independente di temperatura e di  
tempo. (5 cicli di cottura di 30-270°C  
da 1 a 5 minuti) (5 cicli di cottura di 30-270°C  
da 1 a 5 minuti) (5 cicli di cottura di 30-270°C  
da 1 a 5 minuti)

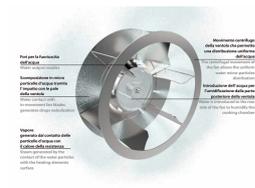
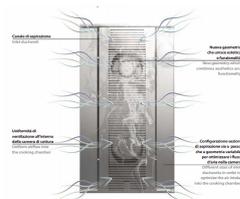
**Gestione a 360° delle funzioni,  
forno collegabile in rete attraverso connessione Wi-Fi**  
360° management of functions,  
oven connectable via Wi-Fi connection

**10** Fier per ogni ciclo di cottura  
Pannello touch screen

**10** Apparecchio da rete  
Apparecchio da rete

**10** Modalità di cottura multi-fuoco  
via gestione di cinque cicli di cottura  
independente di temperatura e di  
tempo. (5 cicli di cottura di 30-270°C  
da 1 a 5 minuti) (5 cicli di cottura di 30-270°C  
da 1 a 5 minuti) (5 cicli di cottura di 30-270°C  
da 1 a 5 minuti)

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



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Profesional Touch 5 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

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

Ideal para cocinar cualquier tipo de comida, incluso las más delicadas.

**Resultados garantizados** y altísima versatilidad gracias a la funcionalidad a **vapor directo**.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que necesitan diversificar el **tipo de cocina** según sus necesidades.

#### Características del horno:

- Modo de **precalentamiento**.
- Temperatura ajustable 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 pasos de cocción ( **MULTICOOK**)
- Posibilidad de establecer **3 modos de cocción** Vapor 100%, Mezclado y Cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador de 1 a 5**
- Posibilidad de **ajustar el porcentaje de humedad del 10% al 100%**
- Posibilidad de abrir el orificio de la chimenea de la cámara
- Posibilidad de establecer **Tiempo de cocción** o bien utilizar **Sonda para el corazón o ΔT**
- **Posibilidad de utilizar las 3 sondas**, (incluido en el precio Sonda multipunto)
- Posibilidad de guardar las propias **recetas en el horno** y de utilizar las recetas ya configuradas
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno ya incluido en el precio del horno**
- **Posibilidad de configurar el horno en Regeneración , Mantenimiento , Fermentación**

- **Posibilidad de descargar datos HACCP**
- **Posibilidad de programar el encendido del horno**
- **Posibilidad de colocarlo encima del abatidor 4.0 para 5 Bandejas GN 1/1 sin soporte ( Ver Accesorios )**

### **Características principales del horno profesional PME511GT di 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 (recomendamos mirar el **Kit de bandejas en accesorios** )

## CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

-5 Recipientes GN 1/1 con Altura de 65 mm

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

-Sonda al corazón

-Lavado automático

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	78 kg
<b>Dimensiones</b>	73 × 85 × 70 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L730xP849xH700 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	5 Bandejas GN 1/1
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Industria 4.0</b>	Añadir Kit
<b>Tipología mandos</b>	Full touch
<b>Control temperatura</b>	Sonda DIGITAL, sonda al CORAZÓN, sonda MULTICAPAS, sonda para COCCIÓN AL VACÍO
<b>Vapor</b>	Directo y ajustable de 10% a 100%
<b>Temperatura</b>	30°C÷270°C
<b>Sonda al corazón</b>	Sí
<b>Temporizador de encendido</b>	Si
<b>Temperatura preestablecida</b>	100°C



**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>Número recetas salvadas</b>	99 Recetas Guardadas , 500 Configurables
<b>Fases programables</b>	10 por ciclo
<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>	IPX5
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Potencia consumo</b>	7800 Watt
<b>Voltaje</b>	Trifásica AC 400 V 50/60 Hz
<b>Cable</b>	3F+N+T
<b>Equipamiento de serie</b>	Soporte bandejas, sonda multipunto, lavado
<b>PRONTACONSEGNA</b>	SI