



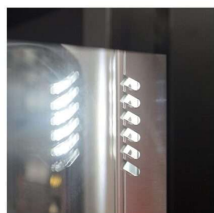
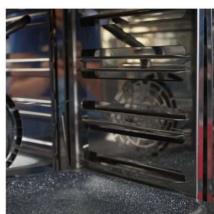
PROJECT Food®

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

Página: 1

HORNO COMPACTO COMBINADO DE CONVECCIÓN VAPOR CON WI-FI PARA 5 BANDEJAS GN 2/3 - CONTROLES TÁCTILES

SKU: PME523PT



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO COMPACTO COMBINADO DE CONVECCIÓN CONTROLES TÁCTILES 5 BANDEJAS GN 2/3, WI-FI

El horno **PFgastro Touch** de Projectfood tiene un diseño compacto y un rendimiento destacado.

Es ideal para cocinar todo tipo de platos, incluso los más delicados.

Los resultados están garantizados y, gracias a la funcionalidad de vapor directo, el producto ofrece una alta versatilidad.

El horno **PFgastro Touch** es el aliado perfecto para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que necesitan diversificar el tipo de cocción según sus necesidades.

Características principales del horno profesional PME523PT de Projectfood

- Posibilidad de ajustar el **precalentamiento**;
- Posibilidad de ajustar la temperatura **de 30°C a 270°C**;
- Posibilidad de configurar **3 modos de cocción**: vapor 100%, mixto y cocción sin vapor;
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción mediante: **tiempo** o con **sonda**;
- **Posibilidad de usar la sonda** (ver accesorio);
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**;
- **Alimentación monofásica**;
- **Iluminación interna LED** que permite controlar la cocción de los alimentos dentro del horno;
- Cámara y estructura externa de **acero inoxidable 304**;
- Micropuerta y alarma de fin de ciclo;
- Junta de puerta que garantiza un buen sellado del calor dentro de la cámara;
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo;
- **Soporte para horno y campana de condensación disponibles como accesorio**;
- Bandejas no incluidas, se recomienda ver el **Kit de bandejas en los accesorios**.

CAPACIDAD BANDEJAS/RECIPIENTES

- N. 5 recipientes/bandejas GN 2/3 con altura de 65 mm.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones;
- Conector USB para HACCP;
- Predisposición para sonda al corazón.



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

DATOS TECNICOS

Peso	41 kg
Dimensiones	55 × 75 × 66 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L550xP754xH662 mm
Número y tipología de bandejas	Nº5 bandejas GN2/3
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Eléctrico
Tipología mandos	Full touch
Control temperatura	Sonda digital
Temperatura	De 30°C a 270°C
Sonda al corazón	Optional
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	/
Temperatura preestablecida	/
Número programas	99
Fases programables	5
Tipología cocción	Ventilada
Generador de vapor (caldera)	/
Tipo de intercambio térmico	Convención
Lavado automático	No
Potencia consumo	3,2 kW
Voltaje	AC 220/230
Toma usb	Sí



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

Cable Monofásico [3G 1,5]

Índice de protección agua IPX4