



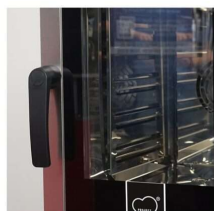
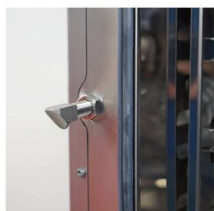
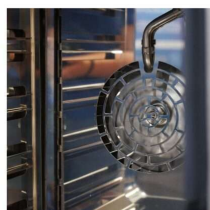
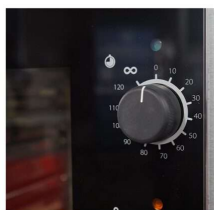
PROJECT Food®

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 PARA 5 BANDEJAS GN 2/3 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME523PM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO PROFESIONAL MECÁNICO 5 BANDEJAS GN 2/3 PF GASTRO DE PROJECTFOOD

El horno PF Gastro de Projectfood tiene un diseño compacto y un rendimiento destacado.

Es ideal no solo para cocinar asados, pollos, sino también lasañas, pasta al horno y platos que requieren cocciones especialmente delicadas: resultados garantizados y una versatilidad altísima gracias también a la funcionalidad de vapor directo.

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 PME523PM de Projectfood

- Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten ajustar la temperatura **de 100°C a 270°C;**
- **Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos o uso continuo;**
- Motor de doble velocidad;
- Botón para **humedad directa o ajustable mediante pomo con selector de 5 posiciones;**
- **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;**
- **Pasa entre las guías de 80 mm.**

CAPACIDAD BANDEJAS/RECIPIENTES

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones.

DATOS TECNICOS



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

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	Mecánico
Control temperatura	Sonda digital
Temperatura	de 100°C a 270°C
Sonda al corazón	No
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	/
Temperatura preestablecida	/
Número programas	/
Número recetas salvadas	/
Fases programables	/
Tipología cocción	Ventilada
Generador de vapor (caldera)	/
Tipo de intercambio térmico	Convección
Lavado automático	No
Toma usb	/
Índice de protección agua	IPX4
Potencia consumo	3,2 kW
Cable	Monofásico [3G 1,5]