

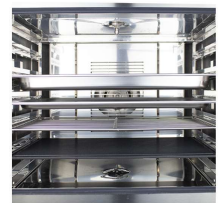


PROJECT Food®

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

HORNO DE GAS COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 11 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PMG1111GM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Mecánico Profesional 11 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

El horno **PF gastro** de Projectfood tiene un diseño compacto y un rendimiento respetable.

Ideal para cocinar todo tipo de platos, incluso para platos que requieren las preparaciones más delicadas: resultados garantizados y altísima versatilidad también gracias a la

funcionalidad de vapor directo.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que tienen la necesidad de realizar cocciones diversificadas según sus necesidades.

Características principales del horno profesional PMG1111GM de Projectfood

-Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten controlar la temperatura de **100°C a 275°C**

-**Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos o Tiempo Infinito**

-Motor de Doble Velocidad

-Botón para **humedad directa o regulable mediante perilla con selector de 5 posiciones**

-**Alimentación Monofásica/Metano**

-**Iluminación interior led** que permite controlar la cocción de los alimentos colocados en el interior

-Cámara y Estructura exterior en **Acero inoxidable Aisi 304**

-Mango con doble clic

-Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo

-Junta de la puerta para asegurar un sellado del calor dentro de la cámara

-Cámara con esquinas redondeadas para **facilitar la limpieza** y ahorrar tiempo

-Bandejas excluidas Recomendamos mirar el **Kits de bandejas en accesorios**

-Posibilidad de ahumar productos a través del accesorio que se compra por separado

-**Fuente de alimentación estándar de GNC bajo pedido versión de GLP**

-**Paso entre guías de 68 mm**

CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

-11 Recipientes GN 1/1 con Altura de 65 mm o 11 bandejas GN 1/1

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones



DATOS TECNICOS

Peso	141 kg
Dimensiones	73 × 85 × 123 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP855xH1231 mm
Número y tipología de bandejas	Nº11 bandejas GN 1/1
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Gas
Tipología mandos	Mecánico
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 100°C a 260°C
Tipología cocción	Convección con vapor
Vapor	Directo ajustable
Tipo de intercambio térmico	Convección
Índice de protección agua	IPX3
Potencia consumo	17,5 Kwatt
Voltaje	Monofásica 220 V
Lavado automático	No