



**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 DE GAS COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 16 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES TAUCH BASE

**SKU:** PMG1664PB



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Profesional Touch 16 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 pastelerías de tamaño medio que necesitan diversificar el **tipo de cocción** según sus necesidades.

#### Características del horno:

- Posibilidad de ajustar el **precalentamiento**
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 260°C**
- 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 a 4 ajustes**
- Posibilidad de ajustar el tiempo de **cocción por : Tiempo con Sonda**
- **Posibilidad de utilizar la sonda (ver accesorio)**
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno (ver accesorio)**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- Posibilidad de colocarlo sobre un aparato de fermentación para horno (véase el accesorio)
- **Fuente de alimentación estándar de Metano a petición en GIp**

#### Características principales del horno profesional PMG1664PB de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- 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 304**
- Mango con doble clic

- Puerta con apertura regulable a 60°, 90°,120° y 60°, 90°,120° y 180° con vidrio inspeccionable
- Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo
- Nuevas patentes **Airflowlogic®** y **Humilogic™**
- Junta Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Carrito para bandejas incluido en el precio**
- Bandejas excluidas Recomendamos mirar el [Kits de bandejas en accesorios](#)

### CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

- 16 Recipientes 600x400 mm con Altura de 65 mm

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones
- Conector USB para HACCP
- Preparación Sonda para el corazón
- Preparación Lavado Automático

### DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	277 kg
<b>Dimensiones</b>	93 × 116 × 206 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L930xP1035xH2060 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	Nº16 bandejas EN 60×40
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304



**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>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Alimentación</b>	Gas
<b>Tipología mandos</b>	Touch base
<b>Control temperatura</b>	Digital
<b>Temperatura</b>	de 30°C a 260°C
<b>Sonda al corazón</b>	Ver kit
<b>Vapor</b>	Directo ajustable
<b>Temporizador de encendido</b>	23 horas y 59 minutos
<b>Temperatura preestablecida</b>	100°C
<b>Número programas</b>	40
<b>Número recetas salvadas</b>	40 preestablecidos, 200 de configurar
<b>Fases programables</b>	9
<b>Tipología cocción</b>	Convección con vapor
<b>Tipo de intercambio térmico</b>	Convención
<b>Toma usb</b>	Sí
<b>Índice de protección agua</b>	IPX3
<b>Potencia consumo</b>	18 Kwatt
<b>Cable</b>	Monofásico
<b>Voltaje</b>	Monofásica 220 V
<b>Equipamiento de serie</b>	Carrito para bandejas