



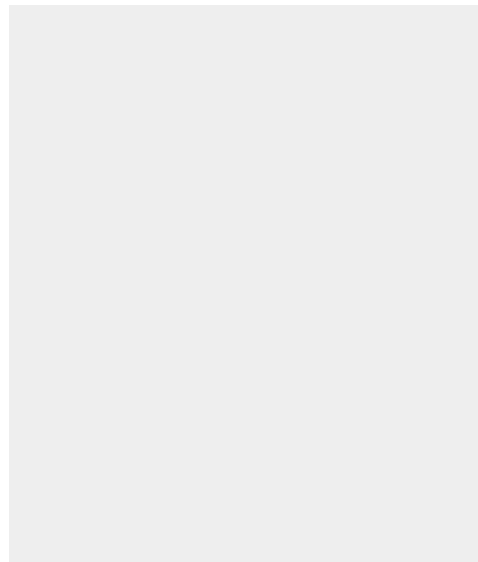
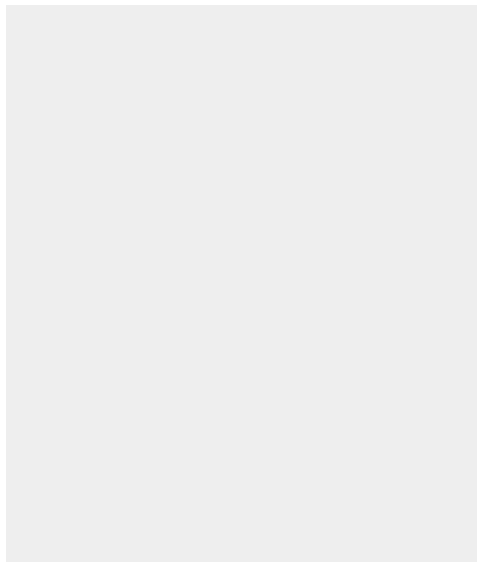
**PROJECT Food®**

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

Página: 1

## **HORNO DE GAS COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 20 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES TAUCH BASE**

**SKU:** PMG2011GB



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Profesional Touch 20 Bandejas GN 1/1 PFgastro de ProjectFood

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

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

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

#### Características del horno:

- Posibilidad de establecer el **precalentamiento**
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 260°C**
- Posibilidad de establecer **3 modos de cocción** Vapor 100%, Mixto y Cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador en 4 ajustes**
- Posibilidad de establecer el tiempo de **cocción a través de : 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 encima de un fermentador controlado por horno (ver accesorio)
- **Fuente de alimentación estándar de GNC a petición versión de GLP**

#### Características principales del horno profesional PMG2011GB di 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
- Soporte para horno disponible como accesorio**
- Bandejas excluidas Recomendamos mirar el **Kits de bandejas en accesorios**

#### **CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES**

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

#### **EQUIPAMIENTO DE SERIE**

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

#### **DATOS TECNICOS**

|                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| <b>Peso</b>                            | 277 kg              |
| <b>Dimensiones</b>                     | 93 × 116 × 206 cm   |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L930xP1160xH2060 mm |



**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 y tipología de bandejas</b> | N°20 bandejas GN 1/1                  |
| <b>Material cámara</b>                | Acero inoxidable AISI 304             |
| <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>               | Optional                              |
| <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>               | 100                                   |
| <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>    | Convección                            |
| <b>Lavado automático</b>              | Opcional                              |
| <b>Toma usb</b>                       | Sí                                    |
| <b>Índice de protección agua</b>      | IPX3                                  |
| <b>Potencia consumo</b>               | 30 Kwatt                              |
| <b>Cable</b>                          | Monofásico                            |
| <b>Voltaje</b>                        | Monofásica 220 V                      |