



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 DE GAS COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES TAUCH BASE

SKU: PMG511GB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 5 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 PMG511GB 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

Peso	90 kg
Dimensiones	73 × 85 × 80 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP849xH801 mm



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

Número y tipología de bandejas	Nº5 bandejas GN 1/1
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Gas
Tipología mandos	Touch base
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 260°C
Sonda al corazón	Optional
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	100
Número recetas salvadas	40 preestablecidos, 200 de configurar
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convención
Lavado automático	Opcional
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX3
Potencia consumo	9,3 Kwatt
Cable	Monofásico
Voltaje	Monofásica 220 V