



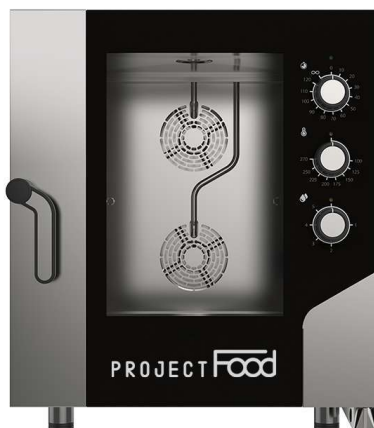
PROJECT Food®

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 7 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PMG711GM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Mecánico Profesional 7 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 PMG711GM de Projectfood

- Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten controlar la temperatura de **100°C a 270°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**
- 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

- 7 Recipientes GN 1/1 con Altura de 65 mm o 7 bandejas GN 1/1

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones



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

DATOS TECNICOS

Peso	108 kg
Dimensiones	73 × 85 × 95 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP855xH951 mm
Número y tipología de bandejas	Nº7 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
Vapor	Directo ajustable
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convección
Potencia consumo	13,5 Kwatt
Índice de protección agua	IPX3
Voltaje	Monofásica 220 V
Lavado automático	No