



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 ELÉCTRICO COMPACTO COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 10 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES TAUCH BASE

SKU: PME1051GB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 10 Bandejas GN 1/1 PFCompact de ProjectFood

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

Ideal para cocinar asados, pollos, pero también lasaña, pasta al horno y platos que requieren cocciones particularmente delicadas: **resultados garantizados** y altísima versatilidad también gracias a la funcionalidad de **vapor directo**.

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 establecer el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador en 4 ajustes**
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción **mediante : Tiempo** o con **Sonda**
- **Posibilidad de utilizar la sonda (incluida en el precio)**
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno (incluida en el precio)**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- Posibilidad de **colocarlo encima de un fermentador controlado por horno** (ver accesorio)
- **Posibilidad de cocción con ahumador** (ver accesorio)

Características principales del horno profesional PME653GB de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- **Ancho del horno 50 mm**
- **Fuente de alimentación trifásica 400V - 50/60 Hz**

- **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
- Habitación con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Posibilidad de poner **Campana de Condensación o Campana de Aspiración Normal (Ver Accesorios)**
- **Soporte para horno disponible como Accesorio**
- Bandejas excluidas Recomendamos mirar el **Kits de bandejas en accesorios**

CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

- 10 Recipientes/Bandejas GN 1/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

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

DATOS TECNICOS



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

Peso	95 kg
Dimensiones	50 × 93 × 97 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L500xP930xH970 mm
Número y tipología de bandejas	Nº10 bandejas GN 1/1
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Eléctrico
Tipología mandos	Touch base
Control temperatura	Sonda digital
Temperatura	30°C÷260°C
Sonda al corazón	Incluido en el precio
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	Ventilada
Tipo de intercambio térmico	Convección
Lavado automático	Sí
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX4
Potencia consumo	15,5 kW
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Equipamiento de serie	Cuba recogida condensa extraíble



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

Voltaje

AC 380/400