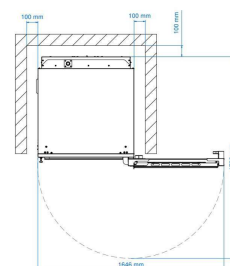
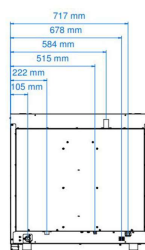
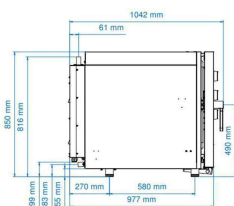
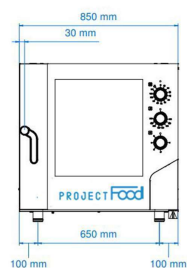


VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

HORNO GASTRONOMÍA ELÉCTRICO COMBINADO CONVECCIÓN VAPOR PARA 6 BANDEJAS GN 2/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME621GM

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO PROFESIONAL MECÁNICO 5 BANDEJAS GN 2/1 PF GASTRO DE PROJECTFOOD

El horno PFgastro de Projectfood tiene un diseño compacto y un rendimiento destacado.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de gran tamaño que necesitan realizar cocciones diversificadas según sus necesidades.

Características principales del horno profesional PME621GM de Projectfood

- Funcionamiento básico gracias a los mandos mecánicos que permiten controlar la temperatura **de 100°C a 275°C;**
- **Temporizador** ajustable **de 0 a 120 minutos** o **uso continuo;**
- Motor de doble velocidad;
- Botón para **humedad directa o ajustable mediante perilla con selector de 5 posiciones;**
- **Alimentación trifásica.**
- **Iluminación interna LED** que permite controlar la cocción de los alimentos dentro del horno;
- Cámara y estructura exterior de **acero inoxidable Aisi 304;**
- Asa con doble seguridad;
- Micro puerta y alarma fin de ciclo;
- Junta de puerta que garantiza un buen sellado del calor dentro de la cámara;
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo;
- Bandejas no incluidas;
- Posibilidad de ahumar productos mediante accesorio comprado por separado;
- **Espacio entre guías de 68 mm.**

CAPACIDAD BANDEJAS/RECIPIENTES

- N.6 recipientes GN 2/1 con altura de 65 mm o n.6 bandejas GN 2/1.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones.

DATOS TECNICOS

Peso 108 kg



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

Dimensiones	85 × 104 × 85 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1041xH850
Número y tipología de bandejas	Nº6 bandejas
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Eléctrico
Tipología mandos	Mecánico
Control temperatura	Electrónico
Temperatura	de 100°C a 270°C
Tipología cocción	Convección con vapor
Índice de protección agua	IPX4
Potencia consumo	18,4 Kwatt
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	Trifásica AC 380/400
Lavado automático	No