



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 GASTRONÓMICO DE GAS COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 4 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PMG464PM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Mecánico Profesional 4 Bandejas 600x400 mm PFBakery de ProjectFood

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

Ideal para cocinar platos que requieren cocciones particularmente delicadas: resultados garantizados y altísima versatilidad también gracias a la funcionalidad de vapor directo.

Es el aliado ideal para restaurantes, gastronomías y pastelerías de tamaño medio que tienen la necesidad de realizar cocciones diversificadas según sus necesidades.

Características principales del horno profesional PMG464PM de Projectfood

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

-**Temporizador** configurable de **0 a 120 Minutos** o **Uso continuo**

-Motor de Doble Velocidad

-Botón para **humedad directa o regulable mediante perilla con selector de 5 posiciones**

-**Alimentación Monofásica y 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

-Cámara estándar de Metano, GLP a petición

-Junta Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara

-Habitación con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo

-Bandejas excluidas Recomendamos mirar el [Kits de bandejas en accesorios](#)

-**Pasa entre guías de 80 mm**

CAPACIDAD BANDEJAS/ RECIPIENTES



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

-4 Recipientes/Bandejas 600x400 mm con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

DATOS TECNICOS

Peso	102 kg
Dimensiones	85 × 104 × 80 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1041xH801 mm
Número y tipología de bandejas	Nº4 bandejas EN 60×40
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Gas
Tipología mandos	Mecánico
Control temperatura	Termostato
Temperatura	de 100°C a 270°C
Vapor	Directo ajustable
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convección
Índice de protección agua	IPX3
Potencia consumo	9,3 Kwatt
Cable	Monofásico
Voltaje	Monofásica 220 V
Lavado automático	No



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