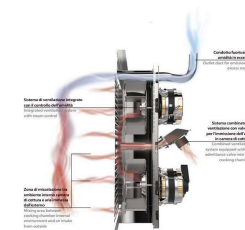
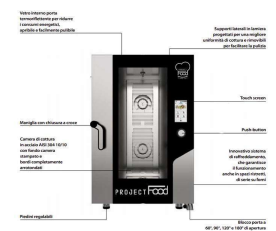
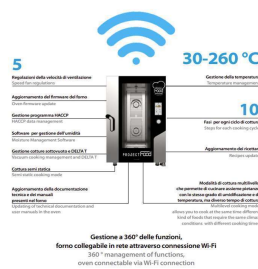
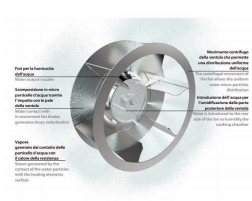
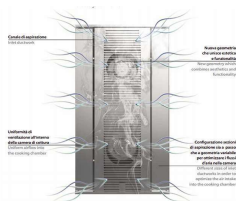


HORNO GASTRONÓMICO DE GAS CON WI-FI COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 16 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PMG1664PT



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 16 Bandejas 600x400 mm PFBakery de ProjectFood

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

Es el aliado ideal para restaurantes, gastronomías y pastelería que tienen la necesidad de diversificar el **tipo de cocción** según sus necesidades.

Características del horno:

- Posibilidad de elegir **3 modos de precalentamiento** de Soft, Medium y Hard
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 270°C**
- **Posibilidad de facilitar la compra en la industria 4.0 añadiendo el kit ([Ver Accesorios](#))**
- Posibilidad de configurar 6 fases de cocción (**MULTICOOK**)
- Posibilidad de ajustar **3 modos de cocción** : 100% vapor, mezcla y cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de ajustar la **velocidad del ventilador del 10% al 100%**
- Posibilidad de abrir el orificio de la chimenea de la cámara desde el panel de controles
- Posibilidad de ajustar el tiempo de **cocción a través de : Tiempo con Sonda o ΔT**
- **Posibilidad de utilizar las 3 sondas**, (incluido en el precio Sonda Multipunto)
- **Posibilidad de guardar las propias recetas en el horno** y de utilizar las recetas ya configuradas
- **Posibilidad de activar el lavado del horno ya incluido en el precio**
- **Posibilidad de configurar el horno en Regeneración, Mantenimiento, Fermentación**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- Posibilidad de planificar el encendido del horno

Características principales del Horno Profesional PMG1664PT de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad

-Patentes **Airflowlogic®**, **Humilogic®** y **Drylogic®**

-**Alimentación Gas Metano**- Disponible versión GPL

-**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

-Apertura de la puerta ajustable a 60°, 90°, 120° y 180° con vidrio inspeccionable

-Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo

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

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

-Posibilidad de poner **Campana de condensación** (ver Accesorios)

- **Lavado automático incluido en el precio**

- **Sonda multipunto incluida en el precio**

-Recomendamos comprar junto con el Horno PFgastro el Kit de primera instalación que incluye todas las tuberías

-Bandejas Excluidas

CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

-16 Recipientes 600x400 con Altura de 80 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

-Sonda en el corazón

-Lavado automático

-Carrito para bandejas



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	277 kg
Dimensiones	93 × 116 × 206 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L930xP1160xH2060 mm
Número y tipología de bandejas	Nº16 bandejas EN 60×40
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Gas
Tipología mandos	Full touch
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 260°C
Sonda al corazón	Incluido en el precio
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	180°C
Número programas	99 Recetas Salvadas , 500 Configurables
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Industria 4.0	Añadir Kit
Lavado automático	Sí
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX3
Potencia consumo	18 Kwatt
Cable	Monofásico



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

Monofásica 220 V