

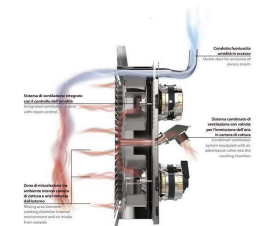
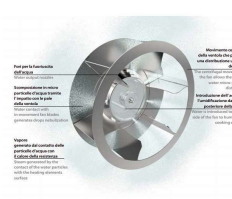
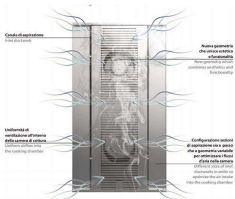
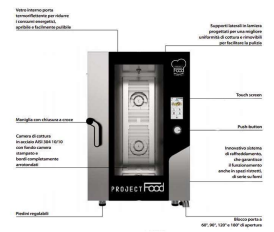
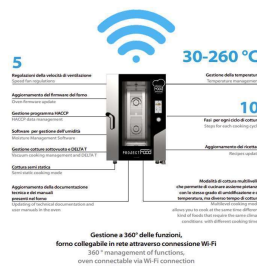


# PROJECT Food®

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

## HORNO GASTRONÓMICO DE GAS CON WI-FI COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 4 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PMG464PT



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Profesional Touch 4 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**
- **Posibilidad de colocarlo sobre el abatidor 4.0 para 5 Bandejas GN 1/1 sin soporte ([Ver Accesorios](#))**

## Características principales del Horno Profesional PMG464PT 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)
- Soporte para horno disponible como accesorio**
- **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
- Posibilidad de Superponer dos hornos ( ver accesorios )
- Bandejas Excluidas

## CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

- 4 Recipientes 600x400 con Altura de 80 mm

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones

-Sonda en el corazón

-Lavado automático

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	108 kg
<b>Dimensiones</b>	85 × 103 × 80 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L850xP1035xH800 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	Nº4 bandejas EN 60×40
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Industria 4.0</b>	Añadir Kit
<b>Alimentación</b>	Gas
<b>Tipología mandos</b>	Full touch
<b>Control temperatura</b>	Digital
<b>Temperatura</b>	de 30°C a 260°C
<b>Sonda al corazón</b>	Incluido en el precio
<b>Vapor</b>	Directo ajustable
<b>Temporizador de encendido</b>	23 horas y 59 minutos
<b>Temperatura preestablecida</b>	180°C
<b>Número programas</b>	99 Recetas Salvadas , 500 Configurables
<b>Fases programables</b>	9
<b>Tipología cocción</b>	Convección con vapor
<b>Lavado automático</b>	Sí



**PROJECT Food**®

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

<b>Toma usb</b>	Sí
<b>Índice de protección agua</b>	IPX3
<b>Potencia consumo</b>	9,3 Kwatt
<b>Cable</b>	Monofásico
<b>Voltaje</b>	Monofásica 220 V