

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 6 Bandejas GN 2/1 PFGastro de ProjectFood

El horno **PFgastro 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**.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de grandes dimensiones que necesitan realizar **cocciones** diversificadas según sus necesidades.

La funcionalidad del horno:

- Posibilidad de elegir 3 modos de **pre calentamiento desde** 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 configurar **3 modos de cocción**: Vapor 100%, Mixto 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 control
- Posibilidad de ajustar el tiempo de **cocción mediante:Tiempo con sonda o ΔT**
- **Posibilidad de utilizar las 3 sondas** (incluido en el precio Sonda multipunto)
- Posibilidad de guardar sus **recetas en el horno** y de utilizar las recetas ya establecidas
- **Posibilidad de activar el lavado del horno ya incluido en el precio del horno**
- **Posibilidad de colocar el horno en Regeneración, Mantenimiento, fermentación**
- **Posibilidad de descargar los datos del APPCC**
- **Posibilidad de planificar el encendido del horno**



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

- **Posibilidad de colocarlo sobre el abatidor 4.0 para 5 bandejas GN 1/1 sin soporte (Ver Accesorios)**

Características principales del horno profesional PMG621GT de Projectfood

-Motor de Doble Velocidad

-**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 Aisi 304**

-Mango con doble clic

-Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo

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

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

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

-Posibilidad de meter **Campana Condensación** (ver Accesorios)

-**Suporte para hornos 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

-6 RECIPIENTES GN 2/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones



-Conector USB para HACCP

-Preparación Sonda para el corazón

DATOS TECNICOS

Peso	120 kg
Dimensiones	85 × 103 × 95 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1035xH950 mm
Número y tipología de bandejas	N°6 bandejas
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Industria 4.0	Añadir Kit
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	100°C
Número programas	100
Número recetas salvadas	99 Recetas Guardadas , 500 Configurables
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convección



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

Lavado automático	Sí
Toma usb	Sí
Alimentación	Gas
Índice de protección agua	IPX3
Potencia consumo	13,5 Kwatt
Cable	Monofásico
Voltaje	Monofásica 220 V