

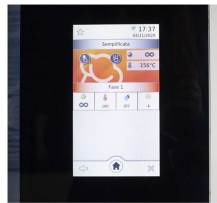


**PROJECT Food**®

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 7 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PMG711GT



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Profesional Touch 7 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

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

Ideal para cocinar cualquier tipo de comida, incluso los más delicados.

**Risultados garantizado** y altísima versatilidad también gracias a la funcionalidad a **vapor directo**.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que necesitan diversificar el **tipo de cocina** según sus necesidades.

#### Características del horno:

- Modo de **precalentamiento**.
- Temperatura ajustable 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 establecer **3 modos de cocción** Vapor 100%, Mixto y Cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador de 1 a 5**
- Posibilidad de **ajustar el porcentaje de humedad del 10% al 100%**
- Posibilidad de abrir el orificio de la chimenea de la cámara desde el panel de controles
- Posibilidad de establecer **Tiempo de cocción** o bien utilizar **Sonda para el corazón 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 automático del horno ya incluido en el precio del horno**
- **Posibilidad de configurar el horno en Regeneración , Mantenimiento , Fermentación**

- **Posibilidad de descargar datos HACCP**
- **Posibilidad de programar el encendido del horno**
- **Posibilidad de colocarlo encima del abatidor 4.0 para 5 Bandejas GN 1/1 sin soporte ( Ver Accesorios )**

### **Características principales del horno profesional PMG711GT di Projectfood**

- Motor de Doble Velocidad
- Patentes **Airflowlogic®**, **Humilogic®** y **Drylogic®**
- Gas natural** - Disponible en GLP
- 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 (recomendamos mirar el **Kit de bandejas en accesorios** )



**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

## CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

-7 Rciipientes/bandejas GN 1/1 con Altura de 65 mm

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

-Sonda al corazón

-Lavado automático

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	108 kg
<b>Dimensiones</b>	73 × 85 × 95 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L730xP849xH850 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	Nº7 bandejas GN 1/1
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Industria 4.0</b>	Añadir Kit
<b>Tipología mandos</b>	Full touch
<b>Control temperatura</b>	Sonda DIGITAL, sonda al CORAZÓN, sonda MULTICAPAS, sonda para COCCIÓN AL VACÍO
<b>Lavado automático</b>	Sí
<b>Temperatura</b>	30°C÷260°C
<b>Sonda al corazón</b>	Sí, incluida en el precio
<b>Vapor</b>	Directo y ajustable de 10% a 100%
<b>Temporizador de encendido</b>	Si



**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>Número recetas salvadas</b>	99 Recetas Posibilidad de Añadir al Infinito
<b>Fases programables</b>	10 por ciclo
<b>Tipología cocción</b>	Ventilada
<b>Tipo de intercambio térmico</b>	Convención
<b>Toma usb</b>	Sí
<b>Índice de protección agua</b>	IPX3
<b>Alimentación</b>	Gas
<b>Potencia consumo</b>	15 kW
<b>Cable</b>	1F+N+T
<b>Voltaje</b>	Monofásica AC 230 V 50/60 Hz
<b>Conexión gas</b>	3/4 "
<b>Equipamiento de serie</b>	Soporte bandejas