

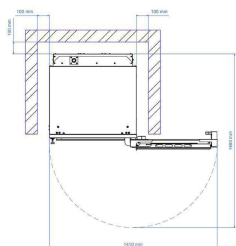
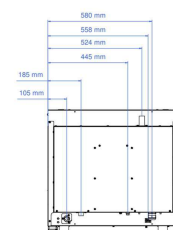
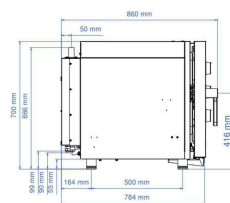
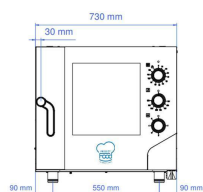


PROJECT Food®

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

HORNO GASTRONÓMICO ELÉCTRICO COMBINADO CONVECCIÓN VAPOR PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME511GM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Mecánico Profesional 5 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

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

Ideal para cocinar todo tipo de platos, incluso para platos que requieren las preparaciones más delicadas: resultados garantizados y altísima versatilidad también gracias a la funcionalidad de vapor directo.

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

Características principales del horno profesional PME511GM de Projectfood

-Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten controlar la temperatura de **100°C a 275°C**

-**Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos o Tiempo Infinito**

-Motor de Doble Velocidad

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

-**Alimentación trifásica**

-**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

-Junta de la puerta para asegurar un sellado del calor dentro de la cámara

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

-Bandejas excluidas Recomendamos mirar el **Kits de bandejas en accesorios**

-Posibilidad de ahumar productos a través del accesorio que se compra por separado

-**Cambiar entre guías de 68 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

-5 Recipientes o 5 bandejas GN 1/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

DATOS TECNICOS

Peso	78 kg
Dimensiones	73 × 85 × 70 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP855xH700 mm
Número y tipología de bandejas	Nº5 bandejas GN 1/1
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Tipología mandos	Mecánico
Control temperatura	Sonda digital
Temperatura	100°C÷275°C
Sonda al corazón	No
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	/
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	/
Número recetas salvadas	/
Fases programables	/
Tipología cocción	Ventilada
Alimentación	Eléctrico



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

Generador de vapor (caldera) /

Tipo de intercambio térmico Convención

Lavado automático No

Potencia consumo 7800 Watt

Toma usb /

Voltaje AC 380/400 3 N

Cable Trifásico + neutro [5G 2,5]

Índice de protección agua IPX4

Equipamiento de serie Cuba recogida condensa extraíble