



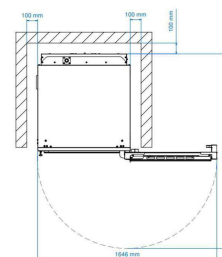
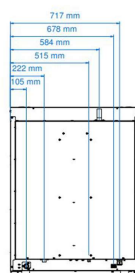
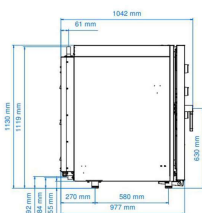
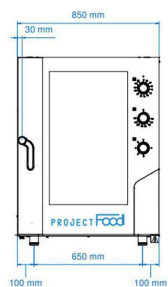
PROJECT Food®

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

Página: 1

HORNO GASTRONÓMICO ELÉCTRICO COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 10 BANDEJAS GN 2/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME1021GM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Mecánico Profesional 10 Bandejas GN 2/1 PFGastro de ProjectFood

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

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

Características principales del horno profesional PME1021GM di Projectfood

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

-**Temporizador** configurable **0 a 120 Minutos** o **Uso continuo**

-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 Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara

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

-Bandejas Excluidas

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

-**Cambiar entre guías de 68 mm**

CAPACIDAD BANDEJAS/ RECIPIENTES

-10 RECIPIENTES GN 2/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE



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

-Manual de instrucciones

DATOS TECNICOS

Peso	140 kg
Dimensiones	85 × 104 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1041xH1130 mm
Número y tipología de bandejas	Nº10 bandejas
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Eléctrico
Tipología mandos	Mecánico
Control temperatura	Electrónico
Temperatura	de 100°C a 270°C
Tipología cocción	Convección con vapor
Índice de protección agua	IPX4
Potencia consumo	27,5 Kwatt
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	Trifásica AC 380/400
Lavado automático	No