

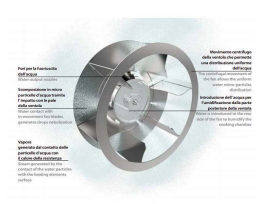
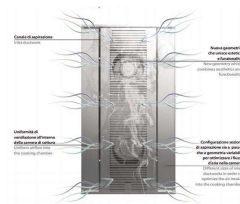
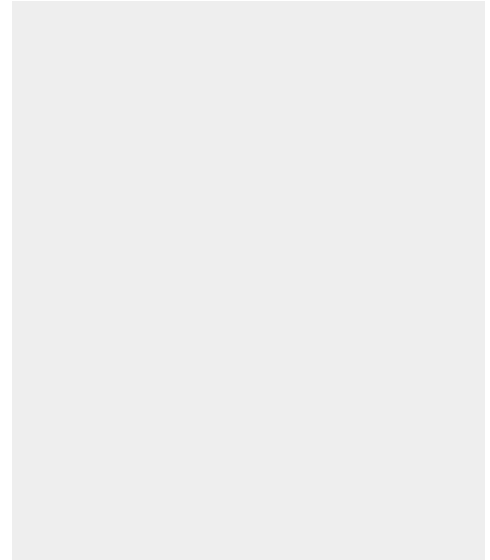
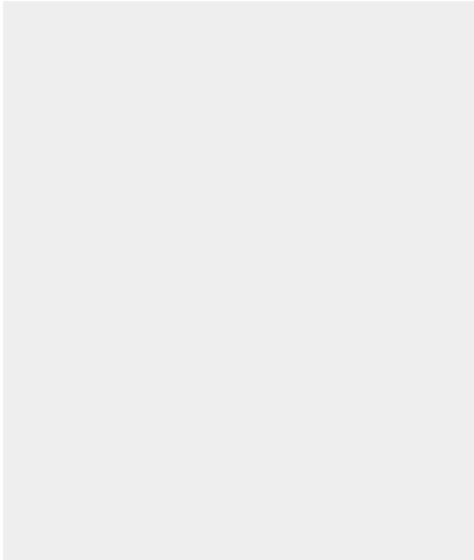


PROJECT Food®

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 DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 10 BANDEJAS GN 2/1 - CONTROLES TOUCH BASE

SKU: PME1021GB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 10 Bandejas GN 2/1 PFgastro de ProjectFood

El horno **PFgastro Touch** 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.

La funcionalidad del horno:

- Posibilidad de ajustar el **pre calentamiento**
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 260°C**
- 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 ajustar el tiempo de **cocción mediante:Tiempo con sonda**
- **Posibilidad de utilizar la sonda (véase accesorio)**
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno (véase accesorio)**
- **Posibilidad de descargar los datos del APPCC**
- Posibilidad de colocarlo sobre un aparato de fermentación para horno (véase el accesorio)

Características principales del horno profesional PME1021GB de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- 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

- Nuevas patentes **Airflowlogic™** y **Humilogic™**
- Junta Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Soporte para hornos disponible como accesorio**
- Bandejas Excluidas

CAPACIDAD BANDEJAS/ RECIPIENTES

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones
- Conector USB para HACCP
- Preparación Sonda para el corazón
- Preparación Lavado manual

DATOS TECNICOS

Peso	140 kg
Dimensiones	85 × 104 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1035xH1130 mm
Número y tipología de bandejas	Nº10 bandejas
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
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

Tipología mandos	Touch base
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 270°C
Sonda al corazón	Optional
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	100
Número recetas salvadas	40 preestablecidos, 200 de configurar
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convención
Lavado automático	Opcional
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX4
Potencia consumo	27,5 Kwatt
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	Trifásica AC 380/400