

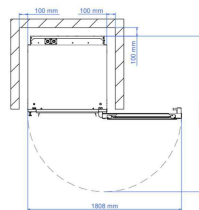
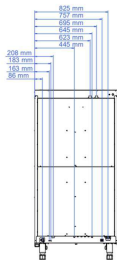
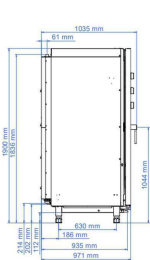
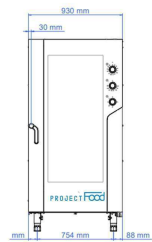
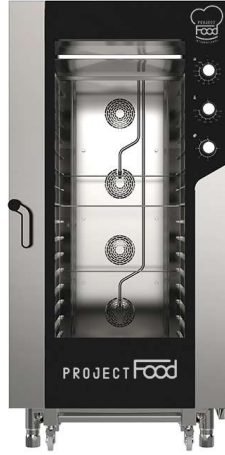


**PROJECT Food**®

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 ELÉCTRICO COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 16 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME1664PM



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Horno Mecánico Profesional 16 Bandejas 600x400 mm PFBakery de ProjectFood

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

Ideal para cocinar 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, gastronomías y pastelerías de tamaño medio que tienen la necesidad de realizar cocciones diversificadas según sus necesidades.

### Características principales del horno profesional PME1664PM de Projectfood

-Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten controlar la temperatura de **100°C a 270°C**

-**Temporizador ajustable de 0 a 120 minutos o Uso continuo**

-Motor de Doble Velocidad

-Botón para **humedad directa o regulable mediante perilla 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 Recomendamos consultar el [Kit de bandejas en los accesorios](#)

-Posibilidad de ahumar productos a través del accesorio

-**Pasa entre guías de 80 mm**

### CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES



-16 Bandejas/bandejas 600x400 mm con Altura de 65 mm

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	247 kg
<b>Dimensiones</b>	93 × 103 × 190 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L930xP1035xH1900 mm
<b>Número y tipología de bandejas</b>	Nº16 bandejas EN 60×40
<b>Material cámara</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Tipología mandos</b>	Mecánico
<b>Control temperatura</b>	Termostato
<b>Temperatura</b>	de 100°C a 270°C
<b>Vapor</b>	Directo ajustable
<b>Tipología cocción</b>	Convección con vapor
<b>Tipo de intercambio térmico</b>	Convección
<b>Índice de protección agua</b>	IPX4
<b>Potencia consumo</b>	31 Kwatt
<b>Cable</b>	Trifásico + neutro [5G 2,5]
<b>Voltaje</b>	Trifásica AC 380/400
<b>Lavado automático</b>	No



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