

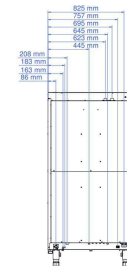
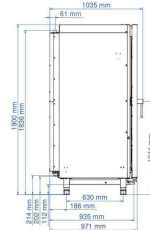
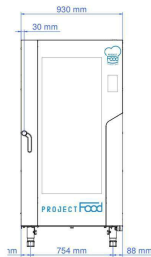


# PROJECT Food®

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 TAUCH BASE

SKU: PME1664PB



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

es el aliado ideal para restaurantes, Gastronomías y pastelerías medianas que necesitan diversificar el **c** según sus necesidades.

#### Características del horno:

- Posibilidad de establecer el **precalentamiento**
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 260°C**
- Posibilidad de establecer **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 a 4 ajustes**
- Posibilidad de ajustar la **Porcentaje de humedad del 0% al 100%**
- Posibilidad de establecer el tiempo de **cocción a través de : Tiempo con Sonda**
- **Posibilidad de utilizar la sonda (ver accesorio)**
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno (ver accesorio)**
- **Posibilidad de descargar los datos del HACCP**
- Posibilidad de colocarlo encima de un fermentador controlado por horno (ver accesorio)
- **Posibilidad de cocción con ahumador** (ver accesorio)

#### Características principales del horno profesional PME1664PB de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- Fuente de alimentación trifásica** 400V - 50/60 Hz
- 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

-Puerta con apertura regulable a 60°, 90°,120° y 60°, 90°,120° y 180° con vidrio inspeccionable

-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

-Posibilidad de poner **Campana de Condensación o Campana de Aspiración Normal** (Ver Accesorios)

-**Soporte para horno disponible como Accesorio**

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

### CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

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

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

-Conector USB para HACCP

-Predisposición Sonda para el corazón

-Predisposición Lavado automático

### DATOS TECNICOS

**Peso** 247 kg

**Dimensiones** 93 × 103 × 190 cm



**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>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L930xP1035xH2090 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>	Touch base
<b>Control temperatura</b>	Digital
<b>Temperatura</b>	de 30°C a 270°C
<b>Sonda al corazón</b>	Ver kit
<b>Vapor</b>	Directo ajustable
<b>Temporizador de encendido</b>	23 horas y 59 minutos
<b>Temperatura preestablecida</b>	100°C
<b>Número programas</b>	40
<b>Número recetas salvadas</b>	40 preestablecidos, 200 de configurar
<b>Fases programables</b>	9
<b>Tipología cocción</b>	Convección con vapor
<b>Tipo de intercambio térmico</b>	Convención
<b>Toma usb</b>	Sí
<b>Índice de protección agua</b>	IPX4
<b>Cable</b>	Trifásico + neutro [5G 2,5]
<b>Voltaje</b>	Trifásica AC 380/400
<b>Equipamiento de serie</b>	Carrito para bandejas