



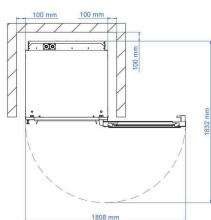
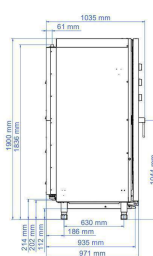
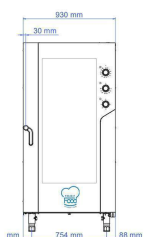
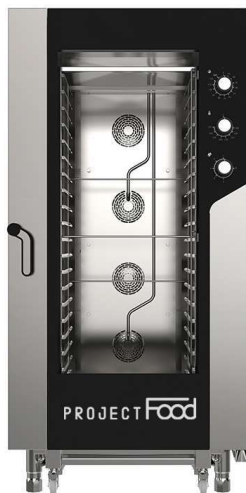
PROJECT Food®

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 20 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES MECÁNICOS

SKU: PME2011GM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Mecánico Profesional 20 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 PME2011GM 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 Tiempo Infinito**
- Calor uniforme gracias a los 4 ventiladores distribuidos en altura
- 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 de la puerta para asegurar un sellado del calor dentro de la cámara
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Carro extraíble con empuñadura y ruedas con freno incluidas en el precio
- Bandejas excluidas Recomendamos mirar el [Kits de bandejas en accesorios](#)
- Posibilidad de ahumar productos a través del accesorio que se compra por separado
- Pasa entre guías de 68 mm**



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

CAPACIDAD BANDEJAS / RECIPIENTES

-20 Recipientes o 20 Bandejas GN 1/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

DATOS TECNICOS

Peso	247 kg
Dimensiones	93 × 104 × 190 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L930xP1041xH1900 mm
Número y tipología de bandejas	Nº20 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	Optional
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	/
Temperatura preestablecida	/
Número programas	/
Número recetas salvadas	/
Fases programables	/
Tipología cocción	Ventilada



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

Alimentación	Eléctrico
Generador de vapor (caldera)	/
Tipo de intercambio térmico	Convección
Lavado automático	No
Potencia consumo	31000 Watt
Toma usb	/
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	AC 380/400 3 N
Índice de protección agua	IPX4
Equipamiento de serie	Cuba recogida condensa extraíble