



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 5 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES TAUCH BASE

SKU: PME511GB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 5 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

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

Ideal para cocinar todo tipo de platos, incluso los más delicados.

Los resultados están garantizados y gracias a la funcionalidad de vapor directo hay una alta versatilidad del producto

El horno **PFGastro Touch** es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que necesitan diversificar el tipo de cocción 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 **mediante : Tiempo** o con **Sonda**
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador en 4 ajustes**
- **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 PME511GB 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

-Habitación 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

-5 Recipientes/Bandejas GN 1/1 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 78 kg

Dimensiones 73 × 85 × 70 cm



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

Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP855xH700 mm
Dimensiones embalaje LxPxH (mm)	L730xP855xH700 mm
Número y tipología de bandejas	N°5 bandejas GN 1/1
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Tipología mandos	Touch base
Control temperatura	Sonda digital
Temperatura	30°C-260 °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	Ventilada
Alimentación	Eléctrico
Lavado automático	Opcional
Tipo de intercambio térmico	Convención
Potencia consumo	7,8 kW
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	AC 380/400
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX4
Equipamiento de serie	Cuba recogida condensa extraíble



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