



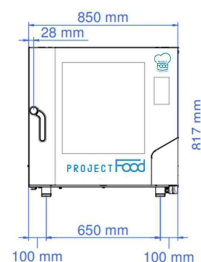
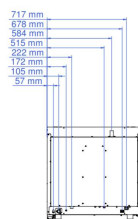
PROJECT Food®

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 6 BANDEJAS EN 60X40 - CONTROLES TAUCH BASE

SKU: PME664PB



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 6 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 PME664PB 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

- 6 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	108 kg
Dimensiones	85 × 103 × 85 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)	L850xP1035xH850 mm
Número y tipología de bandejas	Nº6 bandejas EN 60×40
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Alimentación	Eléctrico
Tipología mandos	Touch base
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 270°C
Sonda al corazón	Ver kit
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	40
Número recetas salvadas	40 preestablecidos, 200 de configurar
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor
Tipo de intercambio térmico	Convención
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX4
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Equipamiento de serie	Soporte bandejas
Voltaje	Trifásica AC 380/400