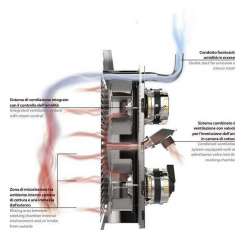
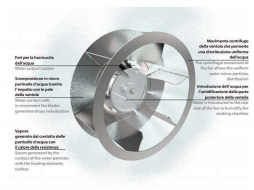
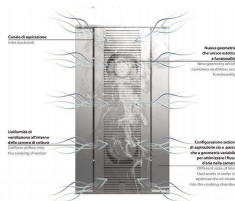


HORNO GASTRONÓMICO ELÉCTRICO CON WI-FI COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 10 BANDEJAS GN 2/1 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PME1021GT



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 10 Bandejas GN 2/1 PFGastro de ProjectFood

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

Ideal para cocinar asados, pollos, pero también lasaña, pasta al horno y 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 y gastronomías de grandes dimensiones que necesitan realizar **cocciones** diversificadas según sus necesidades.

La funcionalidad del horno:

- Posibilidad de elegir 3 modos de **pre calentamiento desde** Soft, Medium y hard
- Posibilidad de ajustar la temperatura de **30°C a 270°C**
- **Posibilidad de facilitar la compra en la industria 4.0 añadiendo el kit (ver Accesorios)**
- Posibilidad de configurar 6 fases de cocción (**MULTICOOK**)
- Posibilidad de configurar **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 del 10% al 100**
- Posibilidad de abrir el orificio de la chimenea de la cámara desde el panel de control
- Posibilidad de ajustar el tiempo de **cocción mediante:Tiempo con sonda o ΔT**
- **Posibilidad de utilizar las 3 sondas** (incluido en el precio Sonda multipunto)
- Posibilidad de guardar sus **recetas en el horno** y de utilizar las recetas ya establecidas
- **Posibilidad de activar el lavado del horno ya incluido en el precio del horno**
- **Posibilidad de colocar el horno en regeneración, mantenimiento, fermentación**
- **Posibilidad de descargar los datos del APPCC**
- **Posibilidad de planificar el encendido del horno**

- **Posibilidad de colocarlo sobre el abatidor 4.0 para 5 bandejas GN 1/1 sin soporte (Ver Accesorios)**

Características principales del horno profesional PME1021GT de Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- 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 Aisi 304**
- Mango con doble clic
- Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo
- Patentes **Airflowlogic™**, **Humilogic™** y **Drylogic™**
- Junta Puerta que garantiza una estanqueidad térmica dentro de la cámara
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Posibilidad de meter **Campana Condensación** (ver Accesorios)
- Suporte para hornos disponible como accesorio**
- **Lavado automático incluido en el precio**
- **Sonda multipunto incluida en el precio**
- Recomendamos comprar junto con el Horno PFgastro el Kit de primera instalación que incluye todas las tuberías
- Posibilidad de superponer dos hornos (ver accesorios)
- Bandejas Excluidas

CAPACIDAD BANDEJAS/ RECIPIENTES

- 10 RECIPIENTES GN 2/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Manual de instrucciones



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

-Conector USB para HACCP

-Preparación Sonda para el corazón

DATOS TECNICOS

Peso	140 kg
Dimensiones	85 × 104 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1035xH1130 mm
Número y tipología de bandejas	Nº10 bandejas
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Industria 4.0	Añadir Kit
Alimentación	Eléctrico
Tipología mandos	Full touch
Control temperatura	Digital
Temperatura	de 30°C a 270°C
Sonda al corazón	Incluido en el precio
Vapor	Directo ajustable
Temporizador de encendido	23 horas y 59 minutos
Temperatura preestablecida	100°C
Número programas	100
Número recetas salvadas	99 Recetas Guardadas , 500 Configurables
Fases programables	9
Tipología cocción	Convección con vapor



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

Tipo de intercambio térmico	Convención
Lavado automático	Sí
Toma usb	Sí
Índice de protección agua	IPX4
Potencia consumo	18,4 Kwatt
Cable	Trifásico + neutro [5G 2,5]
Voltaje	Trifásica AC 380/400