

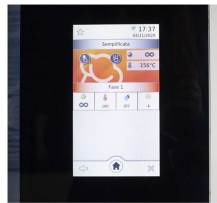


PROJECT Food®

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 CON WI-FI COMBINADO DE CONVECCIÓN DE VAPOR PARA 11 BANDEJAS GN 1/1 - CONTROLES FULL TOUCH

SKU: PME1111GT



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Profesional Touch 11 Bandejas GN 1/1 PFGastro de ProjectFood

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

Ideal para cocinar cualquier tipo de comida, incluso las más delicadas.

Resultados garantizados y altísima versatilidad gracias a la funcionalidad a **vapor directo**.

Es el aliado ideal para restaurantes y gastronomías de tamaño medio que necesitan diversificar el **tipo de cocina** según sus necesidades.

Características del horno:

- Modo de **precalentamiento**.
- Temperatura ajustable 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 pasos de cocción (**MULTICOOK**)
- Posibilidad de establecer **3 modos de cocción** Vapor 100%, Mezclado y Cocción sin vapor
- Posibilidad de ajustar el tiempo de cocción
- Posibilidad de establecer la **velocidad del ventilador de 1 a 5**
- Posibilidad de **ajustar el porcentaje de humedad del 10% al 100%**
- Posibilidad de abrir el orificio de la chimenea de la cámara
- Posibilidad de establecer **Tiempo de cocción** o bien utilizar **Sonda para el corazón o ΔT**
- **Posibilidad de utilizar las 3 sondas**, (incluido en el precio Sonda multipunto)
- Posibilidad de guardar las propias **recetas en el horno** y de utilizar las recetas ya configuradas
- **Posibilidad de activar el lavado automático del horno ya incluido en el precio del horno**
- **Posibilidad de configurar el horno en Regeneración , Mantenimiento , Fermentación**

- **Posibilidad de descargar datos HACCP**
- **Posibilidad de programar el encendido del horno**
- **Posibilidad de colocarlo encima del abatidor 4.0 para 5 Bandejas GN 1/1 sin soporte (Ver Accesorios)**

Características principales del horno profesional PME1111GT di Projectfood

- Motor de Doble Velocidad
- Patentes **Airflowlogic®**, **Humilogic®** y **Drylogic®**
- 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
- Apertura de la puerta ajustable a 60°, 90°,120° y 180° con vidrio inspeccionable
- Micro Puerta y Alarma de fin de ciclo
- 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** (ver Accesorios)
- Soporte para horno 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 (recomendamos mirar el **Kit de bandejas en accesorios**)



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

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

-11 Recipientes GN 1/1 con Altura de 65 mm

EQUIPAMIENTO DE SERIE

-Manual de instrucciones

-Sonda al corazón

-Lavado automático

DATOS TECNICOS

Peso	114 kg
Dimensiones	73 × 85 × 113 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP849xH1130 mm
Número y tipología de bandejas	Nº11 bandejas GN 1/1
Material cámara	Acero inoxidable AISI 304
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Industria 4.0	Añadir Kit
Lavado automático	Sí
Tipología mandos	Full touch
Control temperatura	Sonda DIGITAL, sonda al CORAZÓN, sonda MULTICAPAS, sonda para COCCIÓN AL VACÍO
Sonda al corazón	Sí
Vapor	Directo y ajustable de 10% a 100%
Temporizador de encendido	Si
Número programas	99 Recetas Salvadas , 500 Configurables



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

Fases programables	10 por ciclo
Tipología cocción	Ventilada
Toma usb	Sí
Alimentación	Eléctrico
Temperatura	30°C÷270°C
Potencia consumo	15400 Watt
Cable	3F+N+T
Voltaje	Trifásica AC 400 V 50/60 Hz
Índice de protección agua	IPX5
Equipamiento de serie	Soporte bandejas, sonda multipunto, lavado