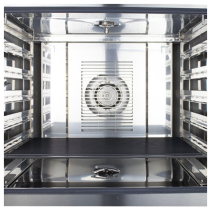
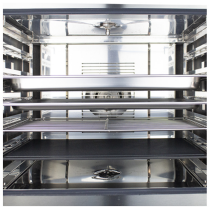
PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

FORNO GASTRONOMIA A GAS COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 10 TEGLIE EN 60X40 - COMANDI MECCANICI

COD: PMG1064PM





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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Meccanico 10 Teglie 600x400 mm PFBakery di ProjectFood

Il Forno **PFBakery** di Projectfood ha un design compatto e prestazioni di tutto rispetto.

Ottimo per cucinare pietanze che richiedono cotture particolarmente delicate: risultati garantiti e altissima versatilità anche grazie alla funzionalità a vapore diretto.

E' l'alleato ideale per ristoranti, gastronomie e pasticcerie di medie dimensioni che hanno la necessità di eseguire cotture diversificate in base alle proprie esigenze.

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PMG1064PM di Projectfood

-Funzionamento basilare grazie ai comandi meccanici che permettono di controllare la temperatura da **100°C a 270°C**

-**Timer** impostabile da **0 a 120 Minuti** o **Utilizzo Continuo**

-Motore a Doppia Velocità

-Pulsante per **umidità diretta o impostabile tramite manopola con selettore a 5 posizioni**

-**Alimentazione Monofase e Metano**

-**Illuminazione Interna a led** che permette di tener sotto controllo la cottura degli alimenti posti all'interno

-Camera e Struttura esterna in **Acciaio Inox Aisi 304**

-Maniglia con doppio scatto

-Micro Porta e Allarme fine ciclo

-Guarnizione Porta che garantisce una tenuta del calore all'interno della camera

-Camera con angoli arrotondati per facilitare la pulizia e risparmiare tempo

-Teglie Escluse consigliamo di guardare il **Kit teglie negli accessori**

-Akimentazione standard a Metano, a GPL su richiesta.

-Passa tra le guide di 80 mm

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

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

-10 Bacinelle/Teglie 600x400 mm con Altezza da 65 mm

DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzione

DATI TECNICI

Peso	158 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L850xP1041xH1231 mm
Numero e Tipologia Teglie	10 Teglie EN 60×40
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Alimentazione	Gas
Tipologia Comandi	Meccanico
Controllo Temperatura	Termostato
Temperatura	100°C a 270°C
Vapore	Diretto regolabile
Tipologia cottura	Convezione con Vapore
Tipo di Scambio Termico	Convezione
Indice di protezione Acqua	IPX3
Potenza Consumo	18 Kwatt
Cavo	Monofase
Voltaggio	Monofase 220V
Lavaggio Automatico	No