

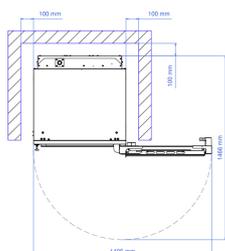
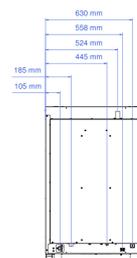
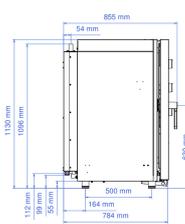
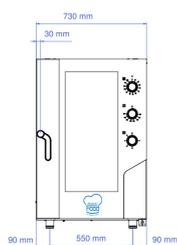


PROJECT Food®

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 ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 11 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI MECCANICI

COD: PME1111GM



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Meccanico 11 Teglie GN 1/1 PFGastro di ProjectFood

Ottimo per cucinare ogni tipo di pietanza, anche per i piatti che richiedono le preparazioni più delicate: risultati garantiti e altissima versatilità anche grazie alla funzionalità a vapore diretto.

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

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME1111GM di Projectfood

-Funzionamento basilare grazie ai comandi meccanici che permettono di controllare la temperatura da **100°C a 275°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 Trifase**

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

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

-Possibilità di affumicare prodotti tramite l'accessorio acquistabile separatamente

-**Passa tra le guide di 68 mm**

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

-11 Bacinelle o 11 Teglie GN 1/1 con Altezza da 65 mm



DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzione

DATI TECNICI

Peso	114 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP855xH1130 mm
Numero e Tipologia Teglie	11 Teglie GN 1/1
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Tipologia Comandi	Meccanico
Controllo Temperatura	Sonda digitale
Temperatura	100÷275°C
Sonda Al cuore	No
Vapore	Diretto regolabile
Timer di Accensione	/
Temperatura Preimpostata	100°C
Numero Programmi	/
Numero Ricette Salvate	/
Fasi Programmabili	/
Tipologia cottura	Ventilata
Alimentazione	Elettrico
Generatore di Vapore (boiler)	/
Tipo di Scambio Termico	Convezione
Lavaggio Automatico	No
Potenza Consumo	15400 Watt
Presa Usb	/



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

Cavo	Trifase + neutro [5G 2,5]
Voltaggio	AC 380/400 3N
Indice di protezione Acqua	IPX4
Dotazioni di Serie	Vaschetta raccogli condensa asportabile