



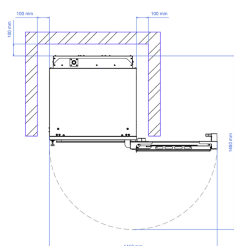
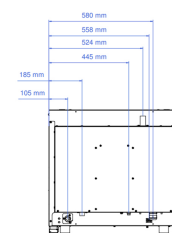
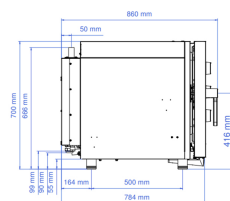
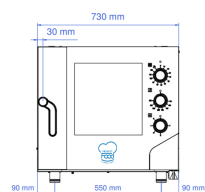
PROJECT Food®

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

Pagina: 1

FORNO GASTRONOMIA ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 5 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI MECCANICI

COD: PME511GM



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Meccanico 5 Teglie GN 1/1 PFGastro di ProjectFood

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

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 diversificare in base alle proprie esigenze.

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME511GM 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 oppure a Tempo Infinito**

-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 sottocontrollo 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 per garantire 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



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

-5 Bacinelle oppure 5 teglie GN 1/1 con Altezza da 65 mm

DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzione

DATI TECNICI

Peso	78,4 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP855xH700 mm
Numero e Tipologia Teglie	5 Teglie GN 1/1
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Struttura Esterna	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



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

Pagina: 4

Potenza Consumo	7800 Watt
Presa Usb	/
Voltaggio	AC 380/400 3N
Cavo	Trifase + neutro [5G 2,5]
Indice di protezione Acqua	IPX4
Dotazioni di Serie	Vaschetta raccogli condensa asportabile