

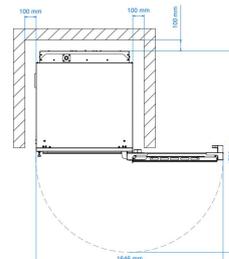
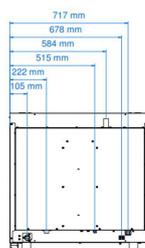
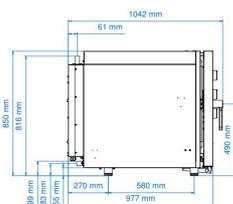
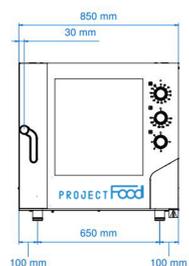


**PROJECT Food**®

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

## FORNO GASTRONOMIA ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 6 TEGLIE GN 2/1 - COMANDI MECCANICI

**COD:** PME621GM



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Forno Professionale Meccanico 5 Teglie GN 2/1 PFGastro di ProjectFood

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

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

### Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME621GM 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 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

-Possibilità di affumicare prodotti tramite l'accessorio acquistabile separatamente

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

### CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

-6 Bacinelle GN 2/1 con Altezza da 65 mm o 6 Teglie Gn 1/1



# PROJECT Food®

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

## DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzione

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	108 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L850xP1041xH850
<b>Numero e Tipologia Teglie</b>	6 Teglie
<b>Materiale Camera</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia Comandi</b>	Meccanico
<b>Controllo Temperatura</b>	Elettronico
<b>Temperatura</b>	100°C a 270°C
<b>Tipologia cottura</b>	Convezione con Vapore
<b>Indice di protezione Acqua</b>	IPX4
<b>Potenza Consumo</b>	18,4 Kwatt
<b>Cavo</b>	Trifase + neutro [5G 2,5]
<b>Voltaggio</b>	TRIFASE – AC 380/400
<b>Lavaggio Automatico</b>	No