

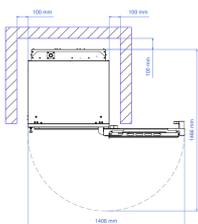
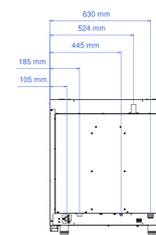
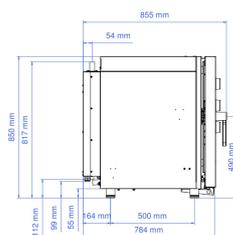
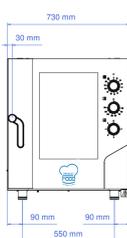
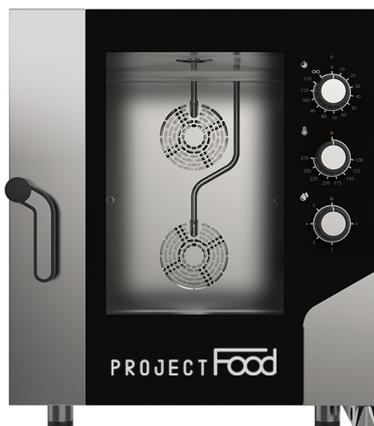


**PROJECT Food**®

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 7 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI MECCANICI

**COD:** PME711GM



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Forno Professionale Meccanico 7 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 diversificate in base alle proprie esigenze.

### Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME711GM 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 sottocontrollo 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



**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

-7 Bacinelle o 7 teglie GN 1/1 con Altezza da 65 mm

## DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzione

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	78,4 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L730xP855xH850 mm
<b>Numero e Tipologia Teglie</b>	7 Teglie GN 1/1
<b>Materiale Camera</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Tipologia Comandi</b>	Meccanico
<b>Controllo Temperatura</b>	Sonda digitale
<b>Temperatura</b>	100÷275°C
<b>Sonda Al cuore</b>	No
<b>Vapore</b>	Diretto regolabile
<b>Temperatura Preimpostata</b>	100°C
<b>Timer di Accensione</b>	/
<b>Potenza Consumo</b>	10400 Watt
<b>Numero Programmi</b>	/
<b>Numero Ricette Salvate</b>	/
<b>Fasi Programmabili</b>	/
<b>Tipologia cottura</b>	Ventilata
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Presenza Usb</b>	/
<b>Cavo</b>	Trifase + neutro [5G 2,5]



**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

<b>Voltaggio</b>	AC 380/400 3N
<b>Tipo di Scambio Termico</b>	Convezione
<b>Lavaggio Automatico</b>	No
<b>Generatore di Vapore (boiler)</b>	/
<b>Indice di protezione Acqua</b>	IPX4
<b>Dotazioni di Serie</b>	Vaschetta raccogli condensa asportabile