

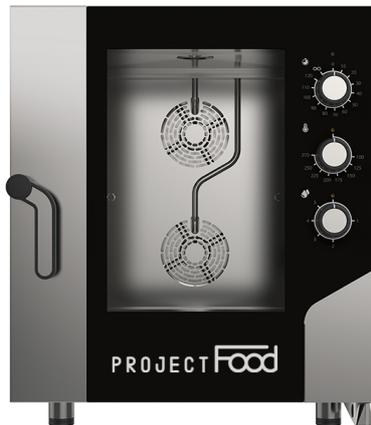


**PROJECT Food**®

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 A GAS COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 7 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI MECCANICI**

**COD:** PMG711GM



### **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.

**PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068**

**TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT**

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 PMG711GM 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 a **tempo infinito**

-Motore a Doppia Velocità

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

-**Alimentazione Monofase / 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**

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

-Possibilità di affumicare prodotti tramite l'accessorio acquistabile separatamente

-**Alimentazione standard a Metano su richiesta versione a GPL**

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

### **CAPACITA TEGLIE / BACINELLE**

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

### **DOTAZIONE DI SERIE**

-Manuale d'istruzione



**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

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	120 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L730xP855xH951 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>Alimentazione</b>	Gas
<b>Tipologia Comandi</b>	Meccanico
<b>Controllo Temperatura</b>	Digitale
<b>Temperatura</b>	100°C a 260 °C
<b>Vapore</b>	Diretto regolabile
<b>Tipologia cottura</b>	Convezione con Vapore
<b>Tipo di Scambio Termico</b>	Convezione
<b>Potenza Consumo</b>	13,5 Kwatt
<b>Indice di protezione Acqua</b>	IPX3
<b>Voltaggio</b>	Monofase 220V
<b>Lavaggio Automatico</b>	No