

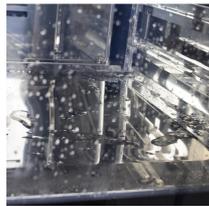


PROJECT Food®

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 A GAS COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 11 TEGLE GN 1/1 -
COMANDI TOUCH BASE**

COD: PMG1111GB



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Touch 11 Teglie GN 1/1 PFgastro di ProjectFood

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

Ottimo per cucinare arrostiti, polli, ma anche lasagne, pasta al forno e pietanze che richiedono cotture particolarmente 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 diversificare il **tipo di cottura** in base alle proprie esigenze.

Le Funzionalità del Forno:

- Possibilità di impostare il **preriscaldamento**
- Possibilità di impostare la temperatura da **30°C a 260°C**
- Possibilità di impostare **3 modi di cottura** : Vapore 100%, Misto e Cottura senza vapore
- Possibilità di impostare il tempo di cottura
- Possibilità di impostare la **velocità della ventola su 4 settaggi**
- Possibilità di impostare tempo di **cottura tramite : Tempo, con Sonda**
- **Possibilità di usare la sonda (vedere accessorio)**
- **Possibilità di attivare il lavaggio automatico del forno (vedere accessorio)**
- **Possibilità di scaricare i dati del HACCP**
- Possibilità di posizionarlo sopra a lievitatore comandabile da forno (vedere accessorio)
- **Alimentazione di serie a Metano su richiesta versione a GPL**

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PMG1111GB di Projectfood

- Motore a Doppia Velocità
- 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 304**
- Maniglia con doppio scatto
- Porta con apertura regolabile a 60°, 90°,120° e a 60°, 90°,120° e 180° con vetro ispezionabile
- Micro Porta e Allarme fine ciclo
- Nuovi brevetti **Airflowlogic™** e **Humilogic™**
- Guarnizione Porta che garantisce una tenuta del calore all'interno della camera
- Camera con angoli arrotondati per facilitare la pulizia e risparmiare tempo
- Supporto Forno disponibile come Accessorio**
- Teglie Escluse consigliamo di guardare il **Kit teglie negli accessori**

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

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

DOTAZIONE DI SERIE

- Manuale d'istruzione
- Presca USB per HACCP
- Predisposizione Sonda al cuore
- Predisposizione Lavaggio Manuale

DATI TECNICI

Peso	142 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP849xH1231 mm
Numero e Tipologia Teglie	11 Teglie GN 1/1
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Alimentazione	Gas



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

Tipologia Comandi	Touch Base
Controllo Temperatura	Digitale
Temperatura	30°C a 260 °C
Sonda Al cuore	OPTIONAL
Vapore	Diretto regolabile
Timer di Accensione	23 ore e 59 minuti
Temperatura Preimpostata	100°C
Numero Programmi	100
Numero Ricette Salvate	40 preimpostate, 200 da impostare
Fasi Programmabili	9
Tipologia cottura	Convezione con Vapore
Tipo di Scambio Termico	Convezione
Lavaggio Automatico	Optional
Presa Usb	SI
Indice di protezione Acqua	IPX3
Potenza Consumo	13,5 Kwatt
Cavo	Monofase
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Voltaggio	Monofase 220V