



**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 16 TEGLIE EN 60X40 - COMANDI TOUCH BASE**

**COD: PMG1664PB**



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Forno Professionale Touch 16 Teglie 600x400 mm PFBakery di ProjectFood

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

E' l'alleato ideale per ristoranti, gastronomie e pasticcerie di grandi 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 da 10% al 100%**
- 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 Standard a Metano su richiesta a Gpl**

#### Caratteristiche Principali del Forno Professionale PMG1664PB 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
- Carrello Portateglie incluso nel prezzo**
- Teglie Escluse consigliamo di guardare il **Kit teglie negli accessori**

### CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

- 16 Bacinelle 600x400 mm con Altezza da 65 mm

### DOTAZIONE DI SERIE

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

### DATI TECNICI

<b>Peso</b>	250 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L930xP1035xH2060 mm
<b>Numero e Tipologia Teglie</b>	16 Teglie EN 60x40
<b>Materiale Camera</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Alimentazione</b>	Gas
<b>Tipologia Comandi</b>	Touch Base



**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>Controllo Temperatura</b>	Digitale
<b>Temperatura</b>	30°C a 260 °C
<b>Sonda Al cuore</b>	Vedere Kit
<b>Vapore</b>	Diretto regolabile
<b>Timer di Accensione</b>	23 ore e 59 minuti
<b>Temperatura Preimpostata</b>	100°C
<b>Numero Programmi</b>	40
<b>Numero Ricette Salvate</b>	40 preimpostate, 200 da impostare
<b>Fasi Programmabili</b>	9
<b>Tipologia cottura</b>	Convezione con Vapore
<b>Tipo di Scambio Termico</b>	Convezione
<b>Presa Usb</b>	SI
<b>Indice di protezione Acqua</b>	IPX3
<b>Potenza Consumo</b>	18 Kwatt
<b>Cavo</b>	Monofase
<b>Voltaggio</b>	Monofase 220V
<b>Dotazioni di Serie</b>	Carrello porta teglie