



**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 20 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI TOUCH BASE

**COD:** PME2011GB



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Forno Professionale Touch 20 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 ogni tipo di pietanza, anche quelle più delicate.

E' l'alleato ideale per ristoranti e gastronomie 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 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)
- **Possibilità di cottura tramite affumicatore** (vedere accessorio)

### Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME2011GB di Projectfood

- Motore a Doppia Velocità
- Alimentazione Trifase** 400V - 50/60 Hz
- 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
- Possibilità di mettere **Cappa a Condensazione**
- Carrello Estraibile con ruote incluso nel prezzo**
- Teglie Escluse consigliamo di guardare il **Kit teglie negli accessori**

#### **CAPACITA TEGLIE / BACINELLE**

- 20 Bacinelle/Teglie GN 1/1 con Altezza da 65 mm

#### **DOTAZIONE DI SERIE**

- Manuale d'istruzione
- Presca USB per HACCP
- Carrello Estraibile porta teglie
- Predisposizione Sonda al cuore
- Predisposizione Lavaggio manuale

#### **DATI TECNICI**

<b>Peso</b>	248 kg
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L930xP1035xH1900 mm
<b>Numero e Tipologia Teglie</b>	20 Teglie GN 1/1



<b>Materiale Camera</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Tipologia Comandi</b>	Touch Base
<b>Controllo Temperatura</b>	Sonda digitale
<b>Temperatura</b>	30÷260°C
<b>Sonda Al cuore</b>	OPTIONAL
<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>	100
<b>Numero Ricette Salvate</b>	40 preimpostate, 200 da impostare
<b>Fasi Programmabili</b>	9
<b>Tipologia cottura</b>	Ventilata
<b>Tipo di Scambio Termico</b>	Convezione
<b>Lavaggio Automatico</b>	Optional
<b>Presenza Usb</b>	SI
<b>Indice di protezione Acqua</b>	IPX4
<b>Potenza Consumo</b>	31 kW
<b>Cavo</b>	Trifase + neutro [5G 2,5]
<b>Dotazioni di Serie</b>	Vaschetta raccogli condensa asportabile, Carrello estraibile
<b>Voltaggio</b>	AC 380/400