

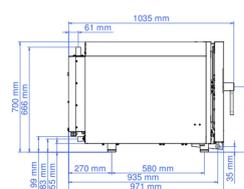
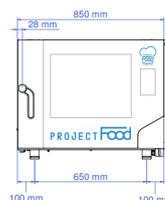


PROJECT FOOD®

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 ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 4 TEGLIE EN 60X40 - COMANDI TOUCH BASE

COD: PME464PB



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Touch 4 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 medie dimensioni che hanno la necessità di diversificare il c 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 la **Percentuale di umidità dal 0% 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)
- **Possibilità di cottura tramite affumicatore** (vedere accessorio)

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME464PB 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 o Cappa Aspirante Normale** (Vedere Accessori)
- Supporto Forno disponibile come Accessorio**
- Teglie Escluse consigliamo di guardare il **Kit teglie negli accessori**

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

- 4 Bacinelle/Teglie 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

Peso	93 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L850xP1035xH700 mm
Numero e Tipologia Teglie	4 Teglie EN 60x40
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304



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

Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Alimentazione	Elettrico
Tipologia Comandi	Touch Base
Controllo Temperatura	Digitale
Temperatura	30°C a 270 °C
Sonda Al cuore	Vedere Kit
Vapore	Diretto regolabile
Timer di Accensione	23 ore e 59 minuti
Temperatura Preimpostata	100°C
Numero Programmi	40
Numero Ricette Salvate	40 preimpostate, 200 da impostare
Fasi Programmabili	9
Tipologia cottura	Convezione con Vapore
Tipo di Scambio Termico	Convezione
Presa Usb	SI
Indice di protezione Acqua	IPX4
Cavo	Trifase + neutro [5G 2,5]
Voltaggio	TRIFASE – AC 380/400
Dotazioni di Serie	Supporto Teglie