



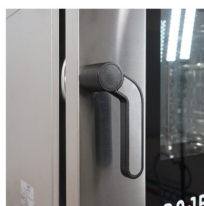
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

FORNO GASTRONOMIA ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 5 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI TOUCH BASE

COD: PME511GB



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Touch 5 Teglie GN 1/1 PFgastro di ProjectFood

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

Ottimo per cucinare ogni tipo di pietanza, anche quelle più delicate.

I risultati sono garantiti e grazie alla funzionalità a vapore diretto vi è un'alta versatilità del prodotto

Il Forno **PFgastro Touch** è 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 **tramite : Tempo** o con **Sonda**
- Possibilità di impostare la **velocità della ventola su 4 settaggi**
- **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 PME511GB 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



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

- 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

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

DOTAZIONE DI SERIE

- Manuale d'istruzioni
- Presa USB per HACCP
- Predisposizione Sonda al cuore
- Predisposizione Lavaggio automatico

DATI TECNICI

Peso	84 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP855xH700 mm
Numero e Tipologia Teglie	5 Teglie GN 1/1



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

Pagina: 4

Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Tipologia Comandi	Touch Base
Controllo Temperatura	Sonda digitale
Temperatura	30-260 °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	Ventilata
Alimentazione	Elettrico
Lavaggio Automatico	Optional
Tipo di Scambio Termico	Convezione
Potenza Consumo	7,8 kW
Cavo	Trifase + neutro [5G 2,5]
Voltaggio	AC 380/400
Presa Usb	SI
Indice di protezione Acqua	IPX4
Dotazioni di Serie	Vaschetta raccogli condensa asportabile