

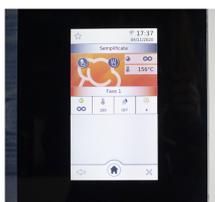


PROJECT Food®

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 CON WI-FI COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 11 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI FULL TOUCH

COD: PME1111GT



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Touch 11 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 qualsiasi tipo di pietanza, anche le più 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:

- Modalità di **preriscaldamento**.
- Temperatura impostabile da **30°C a 270°C**
- **Possibilità di agevolare l'acquisto in industria 4.0 aggiungendo il kit (Vedi Accessori)**
- Possibilità di Impostare 6 fasi di Cottura (**MULTICOOK**)
- 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 1 a 5**
- Possibilità di **regolare la percentuale di umidità dal 10% al 100%**
- Possibilità di Aprire l'apertura del camino della camera
- Possibilità di impostare il **Tempo di cottura** oppure usare **Sonda al cuore o ΔT**
- **Possibilità di usare le 3 sonde**, (inclusa nel prezzo Sonda Multipunto)
- Possibilità di salvare le proprie **ricette sul forno** e di utilizzare le ricette già impostate
- **Possibilità di attivare il lavaggio del forno già incluso nel prezzo**
- **Possibilità di impostare il forno in Rigenerazione , Mantenimento , Lievitazione**
- **Possibilità di scaricare i dati del HACCP**

- **Possibilità di pianificare l'accensione del forno**
- **Possibilità di Posizionarlo sopra all'abbattitore 4.0 per 5 Teglie GN 1/1 senza supporto (Vedi Accessori)**

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME111GT di Projectfood

- Motore a Doppia Velocità
- Brevetti **Airflowlogic™, Humilogic™ e Drylogic™**
- 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
- Apertura porta regolabile a 60°, 90°,120° e 180° con vetro ispezionabile
- Micro Porta e Allarme fine ciclo
- 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** (vedi Accessori)
- Supporto Forno disponibile come Accessorio**
- **Lavaggio automatico incluso nel prezzo**
- **Sonda multipunto inclusa nel prezzo**
- Consigliamo di acquistare insieme al Forno PFgastro il Kit di prima installazione che comprensivo di tutte le tubazioni
- Possibilità di Sovrapporre due forni (vedere accessori)
- 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'istruzioni

-Sonda al cuore

-Lavaggio Automatico

DATI TECNICI

Peso	113 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP849xH1130 mm
Numero e Tipologia Teglie	11 Teglie GN 1/1
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Industria 4.0	Aggiungendo Kit
Lavaggio Automatico	Si
Tipologia Comandi	Full Touch
Controllo Temperatura	Sonda DIGITALE , Sonda al CUORE , Sonda MULTISTRATO , Sonda per COTTURA SOTTOVUOTO
Sonda Al cuore	Si
Vapore	Diretto e regolabile da 10% a 100%
Timer di Accensione	Si
Numero Programmi	99 Ricette Salvate , 500 Configurabili
Fasi Programmabili	10 per ciclo
Tipologia cottura	Ventilata
Presenza Usb	Si
Alimentazione	Elettrico



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

Temperatura	30÷270°C
Potenza Consumo	15400 Watt
Cavo	3F+N+T
Voltaggio	AC400V 50/60Hz Trifase
Indice di protezione Acqua	IPX5
Dotazioni di Serie	Supporto Teglie , Sonda multipunto , Lavaggio