

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 pasticceria che hanno la necessità di diversificare il **tipo di cottura** in base alle proprie esigenze.

Le Funzionalità del Forno:

- Possibilità di scegliere **3 modalità di preriscaldamento** da Soft, Medium e Hard
- Possibilità di impostare la temperatura 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 10% al 100%**
- Possibilità di aprire il foro del camino della camera dal pannello comandi
- Possibilità di impostare tempo di **cottura tramite : Tempo con Sonda 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**

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME1664PT 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)

- **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

-Teglie Escluse

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

-16 Bacinelle 600x400 con Altezza da 80 mm

DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzioni

-Sonda al cuore

-Lavaggio Automatico



DATI TECNICI

Peso	250 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L930xP1035xH1900 mm
Numero e Tipologia Teglie	16 Teglie EN 60×40
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Industria 4.0	Aggiungendo Kit
Alimentazione	Elettrico
Tipologia Comandi	Full Touch
Controllo Temperatura	Digitale
Temperatura	30°C a 270 °C
Sonda Al cuore	Incluso nel prezzo
Vapore	Diretto regolabile
Timer di Accensione	Si
Numero Programmi	99 Ricette Salvate , 500 Configurabili
Fasi Programmabili	10 per ciclo
Tipologia cottura	Convezione con Vapore
Lavaggio Automatico	Si
Presenza Usb	SI
Indice di protezione Acqua	IPX5
Potenza Consumo	31 Kwatt
Dotazioni di Serie	Supporto Teglie , Sonda multipunto , Lavaggio