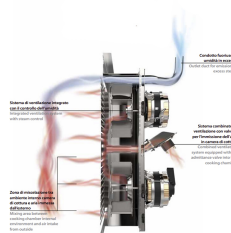
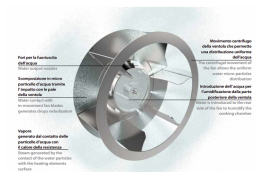
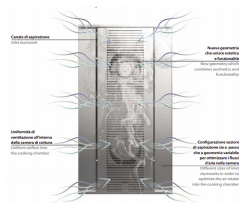
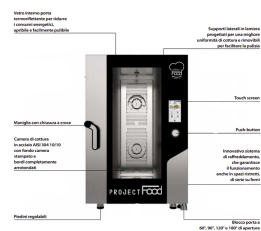


**FORNO GASTRONOMIA A GAS CON WI-FI COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 6
TEGLIE EN 60X40 - COMANDI FULL TOUCH**

COD: PMG664PT



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Touch 6 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**
- **Possibilità di Posizionarlo sopra all'abbattitore 4.0 per 5 Teglie GN 1/1 senza supporto ([Vedi Accessori](#))**

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PMG664PT di Projectfood

- Motore a Doppia Velocità
- Brevetti **Airflowlogic™, Humilogic™ e Drylogic™**
- Alimentazione Gas Metano** - Disponibile versione a GPL
- 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

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

- 6 Bacinelle 600x400 con Altezza da 80 mm

DOTAZIONE DI SERIE

- Manuale d'istruzioni
- Sonda al cuore



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

-Lavaggio Automatico

DATI TECNICI

Peso	125 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L850xP1035xH950 mm
Numero e Tipologia Teglie	6 Teglie EN 60×40
Materiale Camera	Acciaio inox AISI 304
Struttura Esterna	Acciaio inox AISI 304
Alimentazione	Gas
Tipologia Comandi	Full Touch
Controllo Temperatura	Digitale
Temperatura	30°C a 260 °C
Sonda Al cuore	Incluso nel prezzo
Vapore	Diretto regolabile
Timer di Accensione	23 ore e 59 minuti
Temperatura Preimpostata	180°C
Numero Programmi	99 Ricette Salvate , 500 Configurabili
Fasi Programmabili	9
Tipologia cottura	Convezione con Vapore
Industria 4.0	Aggiungendo Kit
Lavaggio Automatico	Si
Presa Usb	SI
Indice di protezione Acqua	IPX3
Potenza Consumo	13,5 Kwatt
Cavo	Monofase



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

Voltaggio

Monofase 220V