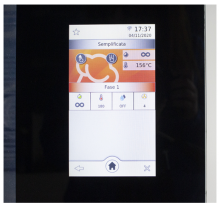
PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

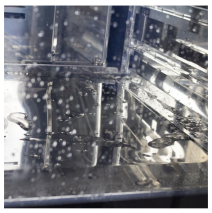
FORNO GASTRONOMIA ELETTRICO CON WI-FI COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 7 TEGLIE GN 1/1 - COMANDI FULL TOUCH

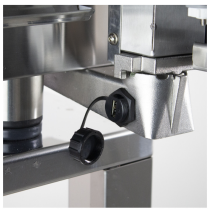
COD: PME711GT







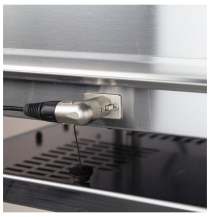












PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Forno Professionale Touch 7 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 il foro del camino della camera dal pannello comandi

- 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 automatico del forno già incluso nel prezzo**

- Possibilità di impostare il forno in Rigenerazione , Mantenimento , Lievitazione

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

- Possibilità di scaricare i dati 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 PME711GT 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)

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

-Teglie Escluse (consigliamo di guardare il **Kit teglie negli accessori)**

CAPACITA TEGLIE / BACINELLE

-7 Bacinelle/Teglie GN 1/1 con Altezza da 65 mm

DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzioni

-Sonda al cuore

-Lavaggio Automatico

DATI TECNICI

Peso	96 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP849xH850 mm
Numero e Tipologia Teglie	7 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
Temperatura	30÷270°C
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

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

Tipologia cottura	Ventilata
Presa Usb	Si
Alimentazione	Elettrico
Potenza Consumo	11400 Watt
Cavo	3F+N+T
Voltaggio	AC400V 50/60Hz Trifase
Indice di protezione Acqua	IPX5
Dotazioni di Serie	Supporto Teglie , Sonda multipunto , Lavaggio