

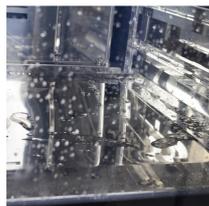


PROJECT Food®

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

COD: PMG1111GT



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 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 del forno già incluso nel prezzo del forno**
- **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 PMG1111GT 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 (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'istruzione

-Sonda al cuore

-Lavaggio Automatico

DATI TECNICI

Peso	141 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L730xP850xH1230 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
Tipologia Comandi	Full Touch
Controllo Temperatura	Sonda DIGITALE , Sonda al CUORE , Sonda MULTISTRATO , Sonda per COTTURA SOTTOVUOTO
Temperatura	30÷260°C
Sonda Al cuore	si inclusa nel prezzo
Vapore	Diretto e regolabile da 10% a 100%
Timer di Accensione	Si
Numero Ricette Salvate	99 Ricette possibilità di Aggiungere all'infinito
Fasi Programmabili	10 per ciclo
Tipologia cottura	Ventilata
Tipo di Scambio Termico	Convezione
Lavaggio Automatico	Si



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

Presa Usb	Si
Indice di protezione Acqua	IPX3
Potenza Consumo	18 kW
Alimentazione	Gas
Cavo	1F+N+T
Voltaggio	AC230V 50/60Hz Monofase
Attacco Gas	3/4 "
Dotazioni di Serie	Supporto Teglie