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 BASIC ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE PER 10 TEGLIE GN 1/1 O EN60X40 - COMANDI DIGITALI

COD: PME1064BD

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 gastronomia basic elettrico combinato convezione vapore per 10 teglie GN 1/1 o EN60x40 - comandi digitali

Il Forno digitale è ideale per la ristorazione e pasticceria

Riscalda piatti pronti ma prepara anche ricette di gastronomia: è l'alleato perfetto per punti di ristoro.

Risultati professionali e ottimizzazione del tempo: compatto e facile da utilizzare, permette di personalizzare ogni ricetta.

Studiato per un maggior risparmio energetico con un nuovo tipo di isolamento termico di ultima generazione altamente performante

Caratteristiche Principali del Forno Professionale PME1064BD di Projectfood

- Predisposizione per n.10 Teglie/Griglie EN60x40 - GN 1/1 distanza 75 mm
- Funzionamento basilare grazie ai comandi digitale, che permettono di controllare **la temperatura da 50°C a 270°C**
- **Timer impostabile**
- Possibilità di programmare fino a **99 ricette con 3 fasi di cottura**
- Possibilità di preriscaldamento automatico
- **Alimentazione Trifase**
- **Illuminazione Interna** che permette di tener sotto controllo la cottura degli alimenti posti all'interno
- **Camera e Struttura esterna in Acciaio Inox**
- **Guarnizione Porta** che garantisce una tenuta del calore all'interno della camera
- Camera con angoli arrotondati per facilitare la pulizia e risparmiare tempo
- Motori di ventilazione bidirezionali per garantire un ottima cottura uniforme

DOTAZIONE DI SERIE

-Manuale d'istruzione

-Supporti teglie/griglie

DATI TECNICI

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

Peso	81 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L865xP775xH715 mm
Capacità Teglie	N°10 Teglie/griglie EN 60×40 – GN 1/1
Struttura Forno	Acciaio inox e vetro
Struttura Interna	Acciaio Inox
Tipologia cottura	Convenzione ventilata
Tipologia Comandi	Digitale
Dotazioni di Serie	Supporti teglie
Temperatura di Esercizio	50°C a 270°C
Alimentazione	Trifase – 400V/3N/50-60Hz
Potenza Assorbita (watt)	11800 Watt
Tempi Di Consegna	5-7 Giorni lavorativi