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

Porta reversibile con cerniera a scomparsa
Reversible door with concealed hinge

Vetro interno porta termoriflettente per ridurre i consumi energetici, apribile e facilmente pulibile
Heat-reflecting internal glass to reduce energy consumption, easy to clean thanks to the unlock system

Supporti laterali in lamiera progettati per una migliore uniformità di cottura e rimovibili per facilitare la pulizia
Sheet metal made trays supports designed for a better uniformity of cooking and removable for a better cleaning

Protezione contro l'acqua IPX 4, IPX5 (forni elettrici) e IPX3, IPX4 (forni a gas)
IPX4, IPX5 (electric ovens) and IPX3, IPX4 (gas ovens) waterproof

Touch screen di serie su forni
standard on

Maniglia con chiusura a croce
Handle with cross closing

Push-button di serie su forni
standard on

Camera di cottura in acciaio AISI 304 10/10 con fondo camera stampato e bordi completamente arrotondati
Cooking Chamber in Stainless Steel AISI304 10/10mm, with moulded bottom and fully rounded edges

Innovativo sistema di raffreddamento, che garantisce il funzionamento anche in spazi ristretti, di serie su forni elettrici
Innovative cooling system, that works perfectly even in narrow spaces, standard on electric ovens

Piedini regolabili
Adjustable feets

Blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura
The opening door system can be locked at 60, 90, 120 and 180 degrees

DESIGN APPLICATION

MODELLO DEPOSITATO
DESIGN APPLICATION

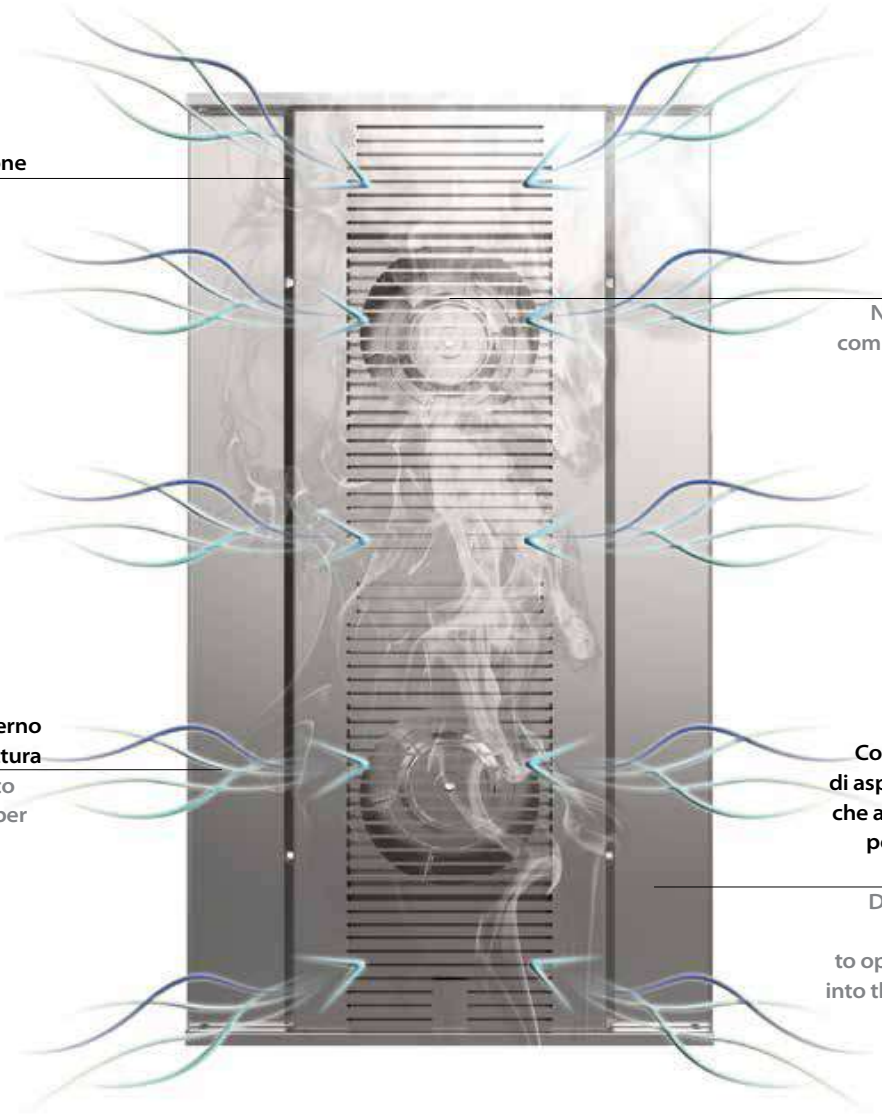
Design minimal ed elegante per un forno professionale che aggrega funzionalità ed innovazioni tecnologiche che vanno sempre nella direzione della miglior qualità del lavoro nelle cucine.

Minimal and elegant design for a professional oven that combines functionality and technological innovations, aspects that always go towards the best quality of kitchen works.

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

Airflowlogic™

Airflowlogic™ è l'innovazione tecnologica brevettata che, grazie ad un carter completamente ridisegnato e ad un profondo studio del ricircolo dell'aria all'interno del forno, permette il raggiungimento di risultati ottimali nell'uniformità di cottura in tutte le aree del forno. L'uniformità grazie a Airflowlogic™ oggi diventa una garanzia per tutti coloro che scelgono l'eccellenza.



Canale di aspirazione
Inlet ductwork

Nuova geometria che unisce estetica e funzionalità
New geometry which combines aesthetics and functionality

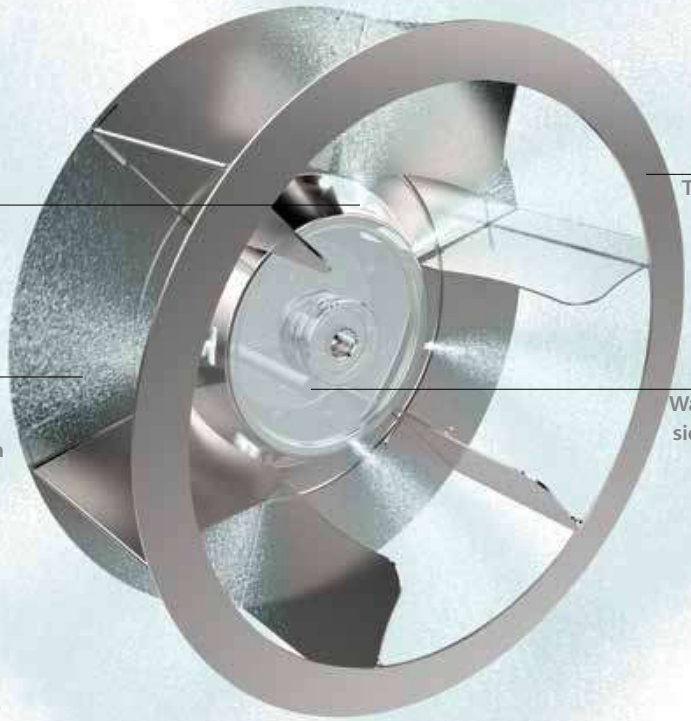
Uniformità di ventilazione all'interno della camera di cottura
Uniform airflow into the cooking chamber

Configurazione sezioni di aspirazione sia a passo che a geometria variabile per ottimizzare i flussi d'aria nella camera
Different sizes of inlet ductworks in order to optimize the air intake into the cooking chamber

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

Humilogic™

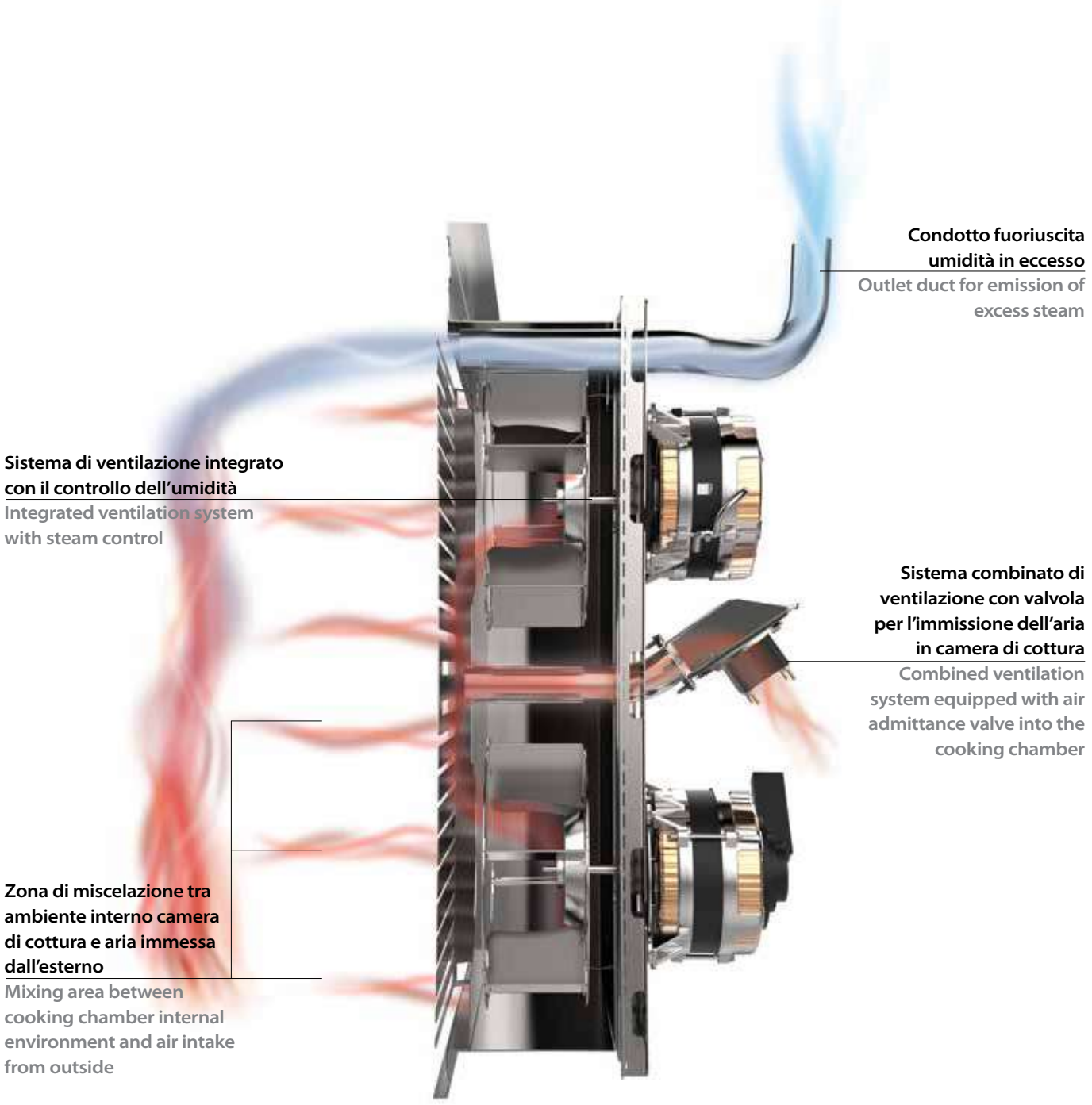
Humilogic™, un nuovo sistema brevettato con l'inserimento di acqua direttamente nella parte posteriore della ventola che garantisce il raggiungimento di alti livelli di umidità in camera di cottura per delle cotture a vapore di qualità e una consistente riduzione dei consumi. Humilogic™, dove il vapore incontra il sapore, mascherandosi nelle forme del cibo, esaltandone la fragranza degli aromi. Humilogic™, l'eccellenza in cucina.



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

Drylogic™

Con il brevettato sistema di essicazione rapida della camera di cottura Drylogic™ si ottengono cotture eccelse. La tecnologia Drylogic™ opera tramite l'introduzione nel forno di aria prelevata dall'ambiente esterno al fine di ridurre l'umidità presente all'interno della camera di cottura. Attraverso il controllo di specifici parametri predefiniti si ha il pieno controllo nella gestione dell'umidità.



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

PANNELLO TOUCH SCREEN

- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
- Manopola con funzione scroll e push
- Tre brevetti: **Airflowlogic™, Humilogic™, Drylogic™**
- Lavaggio automatico integrato
- Sonda al cuore multipunto di serie
- Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C
forni gas da 30 a 260 °C
- 10 fasi di cottura programmabili
- Vapore diretto con regolazione automatica
attraverso selettore touch screen (10 steps)
- Preriscaldamento
- Mantenimento
- Raffreddamento rapido
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX3, IPX4, IPX5
- Presa USB
- Sistema per HACCP
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture
regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Partenza ritardata programmabile fino a 24 h
- Possibilità di comandare cappa, lievitatore e mantenitore
- Gestione rapida delle ricette di utilizzo più frequenti
- Ricette programmabili: 500
- 42 lingue
- Piedini regolabili

- TFT 7 " capacitive 800x480 color touch screen panel
- Knob with scroll and push function
- Three patents: **Airflowlogic ™, Humilogic ™, Drylogic ™**
- Automatic washing system integrated
- Multipoint core probe
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 ° C
gas ovens from 30 to 260 ° C
- 10 programmable cooking phases
- Direct steam controlled
by touch screen (10 steps)
- Preheating
- Holding
- Cooldown
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectionable door glass
- Protection against water: IPX3, IPX4, IPX5
- USB socket
- HACCP system
- Condensate collection bowl, with drain on door
- Hinge with door locking for openings
adjusted at 60 °, 90 °, 120 °, 180 °
- Delayed start programmable up to 24 h
- Possibility to drive condensation hood and holding cabinet
- Favorite recipes quick settings
- Programmable recipes: 500
- 42 languages
- Adjustable feet

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

Pannello **TOUCH SCREEN**

1 Ora e data - Time and date
2 Lista ricette - Recipes list
3 Cottura semplificata - Simplified cooking
4 Cottura avanzata - Expert cooking
5 Ricettario - Recipe book
6 Cottura multilivello - Multi-level cooking
7 Home
8 Accessori - Accessories
9 Raffreddamento rapido - Cooldown
10 Impostazioni - Settings
11 Servizio tecnico - After sales service

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

30-270 °C

Forni elettrici - Electric ovens

30-260 °C

Forni a gas - Gas ovens

Gestione della temperatura
Temperature management

5

Regolazioni della velocità di ventilazione
Speed fan regulations

Aggiornamento del firmware del forno
Oven firmware update

Gestione programma HACCP
HACCP data management

Software per gestione dell'umidità
Moisture Management Software

Gestione cotture sottovuoto e DELTA T
Vacuum cooking management and DELTA T

Cottura semistatica
Semi-static cooking mode

10

Fasi per ogni ciclo di cottura
Steps for each cooking cycle

Aggiornamento dei ricettari
Recipes update

Modalità di cottura multilivello che permette di cucinare assieme pietanze con lo stesso grado di umidificazione e di temperatura, ma diverso tempo di cottura
Multilevel cooking mode allows you to cook at the same time different kind of foods that require the same climax conditions with different cooking times

Aggiornamento della documentazione tecnica e dei manuali presenti nel forno
Updating of technical documentation and user manuals in the oven

Gestione a 360° delle funzioni, forno collegabile in rete attraverso connessione Wi-Fi

360 ° management of functions, oven connectable via Wi-Fi connection

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

SISTEMA DI LAVAGGIO

Nuovo sistema di lavaggio di serie, minor ingombro, minor consumi e più efficienza

4

Sistemi di lavaggio
L1 ECO, L2 NORMALE,
L3 INTENSIVO, R RISCIACQUO
Washing systems
L1 ECO, L2 NORMAL,
L3 INTENSIVE, R RINSE

- 30%

Consumi di acqua
Water consumption

Detergente e brillantante uniti
in un unico prodotto
Detergent and rinse aid combined
in a single product