

SKU: 2976415

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore Modello MKF664S Capacità n.6 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 10,4 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore Modello MKF664S

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore **MKF664S** è pensato per panetterie, pasticcerie, gastronomie e ristoranti che cercano una soluzione affidabile per gestire cotture uniformi su più livelli con supporto di vapore. La combinazione tra aria calda ventilata, iniezione di umidità e struttura professionale in acciaio inox garantisce risultati costanti, sia per prodotti da forno dolci e salati sia per piatti di gastronomia calda.

Questo modello è dotato di pannello comandi elettromeccanico laterale destro con manopole intuitive, ideale per brigate di cucina con più operatori che desiderano regolare rapidamente temperatura, tempo e vapore senza menu complessi. L'apertura laterale facilita il carico e lo scarico delle teglie 60x40 cm, integrando il forno in modo pratico nelle linee di lavoro di laboratorio o cucina.

Vantaggi del forno MKF664S

- Cottura ventilata uniforme con supporto vapore, ideale per pane, lievitati, pasticceria e gastronomia pronta.
- Capacità di 6 teglie/griglie 600 x 400 mm, perfetta per produzioni medio-alte in spazi contenuti.

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430, robusta, igienica e facile da pulire.
- Comandi elettromeccanici laterali, semplici e resistenti, adatti a un uso quotidiano intensivo.
- Grado di protezione IPX4, che protegge il forno da spruzzi d'acqua e umidità in ambiente professionale.
- Cerniera porta con blocchi a 60°, 90°, 120° e 180° per adattare l'apertura alle diverse fasi di carico e scarico.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno sviluppa una potenza elettrica di 10,4 kW, sufficiente a garantire un preriscaldamento rapido e una temperatura stabile durante tutte le fasi di cottura, anche quando la camera è completamente carica. L'alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50 Hz (con possibilità di 60 Hz su richiesta) lo rende compatibile con i principali impianti professionali, assicurando efficienza e continuità di servizio.

All'interno, il passo guide di 80 mm tra una teglia e l'altra è studiato per favorire una corretta circolazione dell'aria calda e del vapore su tutti i livelli, evitando zone fredde e differenze marcate di colore tra una teglia e l'altra. Il controllo della temperatura tramite termostato meccanico consente regolazioni immediate nell'intervallo compreso tra 100 e 270 °C, coprendo le principali esigenze di panificazione, pasticceria e gastronomia.

- Potenza elettrica installata: 10,4 kW.
- Alimentazione: AC 380/400 V 3N, 50 Hz (60 Hz su richiesta).
- Numero motori: 2 ventilatori bidirezionali per una distribuzione omogenea del calore.
- Passo guide: 80 mm tra i livelli di cottura.
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 430.
- Tipo di cottura: ventilata con supporto vapore.
- Range di temperatura: da 100 a 270 °C.
- Controllo temperatura: termostato elettromeccanico.
- Pannello comandi: elettromeccanico laterale destro.
- Protezione acqua: IPX4.

Dimensioni, struttura e dotazioni

Il forno MKF664S ha dimensioni esterne di circa 85 cm di larghezza, 104,1 cm di profondità e 85 cm di altezza, misure che permettono di installarlo su basi, supporti o banchi dedicati, ottimizzando lo spazio in laboratorio o cucina. Il peso di circa 108,2 kg testimonia una struttura robusta, pensata per l'uso quotidiano in ambito professionale.

Nella dotazione di serie sono inclusi supporti laterali interni destro e sinistro per l'alloggiamento delle teglie, un cavo trifase + neutro da 1600 mm per il collegamento elettrico, una vaschetta raccogli condensa con scarico su porta e la cerniera con blocco porta a varie aperture. L'imballo in cartone con pallet facilita il trasporto e la movimentazione fino al luogo di installazione.

- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1041 x 850 mm.
- Peso: 108,2 kg.
- Capacità: 6 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Imballo cartone + pallet: 910 x 1090 x 1015 mm.
- Supporti laterali: 1 destro + 1 sinistro.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] da 1600 mm.

- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180°.

Utilizzo consigliato

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore MKF664S è ideale per la cottura di pane, focacce, prodotti lievitati dolci, biscotti, torte, piatti pronti da rigenerare, carni, verdure gratinate e snack salati. La combinazione di ventilazione forzata, doppio motore bidirezionale e supporto vapore permette di ottenere interni ben sviluppati e morbidi, con superfici dorate e croccanti, migliorando la qualità percepita del prodotto finito.

Grazie alla semplicità dei comandi, alla robustezza della struttura e alla capacità di 6 teglie 60x40, il modello MKF664S rappresenta una scelta strategica per laboratori artigianali, gastronomie e ristoranti che vogliono aumentare la produttività e la costanza dei risultati senza rinunciare a una gestione pratica e intuitiva del forno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	104.1
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	100 / 270