

SKU: 2976416

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto Modello MKF711S Capacità n.7 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 10,4 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto Modello MKF711S

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto **MKF711S** è pensato per ristoranti, gastronomie, panetterie e pasticcerie che hanno bisogno di una macchina capiente e affidabile, capace di garantire cotture uniformi su più livelli. Con i suoi 7 slot per teglie e griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, offre una grande capacità produttiva in uno spazio compatto, ideale per servizi intensi e continui.

La combinazione tra aria calda ventilata e vapore diretto regolabile consente di lavorare con precisione sia prodotti da forno dolci e salati sia piatti di gastronomia, mantenendo il giusto equilibrio tra croccantezza esterna e morbidezza interna. Il pannello comandi elettromeccanico laterale destro con manopole intuitive rende l'utilizzo semplice per tutto il personale, senza necessità di programmazioni complesse.

Vantaggi del forno MKF711S

- Cottura ventilata con vapore diretto, ideale per gastronomia, panetteria, pasticceria e ristorazione.
- Capacità di 7 teglie/griglie GN 1/1, perfetta per gestire alti volumi di produzione in cucine professionali.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304, resistente, igienica e facile da pulire.
- Vapore diretto regolato tramite selettore a manopola a 5 step, per dosare l'umidità in base alla ricetta.
- Struttura compatta con apertura laterale, pensata per integrarsi facilmente nelle linee di lavoro.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno sviluppa una potenza elettrica di 10,4 kW, sufficiente per raggiungere rapidamente la temperatura impostata e mantenerla stabile anche con il forno completamente carico.

L'alimentazione è trifase AC 380/400 V 3N a 50 Hz (con possibilità di 60 Hz su richiesta), in linea con gli standard degli impianti professionali.

La temperatura di lavoro va da 100 a 270 °C, coprendo un ampio ventaglio di preparazioni, dalla cottura di carne, pesce e verdure alla panificazione e alla pasticceria. La presenza di due motori bidirezionali permette alla ventilazione di distribuire il calore in modo uniforme, invertendo periodicamente il flusso d'aria per ridurre le differenze tra i livelli di cottura.

- Potenza elettrica: 10,4 kW.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz su richiesta).
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 ventilatori bidirezionali.
- Tipo di cottura: ventilata con vapore diretto.
- Vapore: diretto, con regolazione tramite selettore a manopola (5 step).
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 304.
- Range di temperatura: 100 - 270 °C.
- Controllo temperatura: termostato elettromeccanico.
- Pannello comandi: elettromeccanico, laterale destro.
- Protezione acqua: IPX4, contro spruzzi e umidità.

Dimensioni, capacità e struttura

Il MKF711S è progettato per ospitare **7 teglie/griglie GN 1/1**, una capacità ideale per attività che devono gestire più preparazioni contemporaneamente senza aumentare eccessivamente l'ingombro in cucina. Il passo guide di 68 mm tra i livelli è studiato per favorire una corretta circolazione dell'aria calda e del vapore intorno ai prodotti.

Le dimensioni esterne sono di circa 73 cm di lunghezza, 85,5 cm di profondità e 85 cm di altezza, misure che consentono l'installazione su basi inox, supporti o banchi attrezzati. Il peso di 96 kg testimonia una struttura solida e stabile, adatta all'uso quotidiano in ambienti professionali ad alto ritmo.

- Capacità: 7 teglie/griglie GN 1/1 (53 x 32,5 cm).
- Passo guide: 68 mm.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 730 x 855 x 850 mm.
- Peso: 96 kg.

- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Tecnoeka.

Dotazioni di serie e utilizzo consigliato

Il forno viene fornito con imballo in cartone e pallet per una movimentazione sicura, supporti laterali interni destro e sinistro e cavo trifase + neutro da 1600 mm già predisposto per il collegamento elettrico. Sono inoltre presenti la predisposizione al lavaggio manuale, la vaschetta raccogli condensa con scarico su porta e la cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.

- Imballo cartone + pallet: 790 x 905 x 1016 mm.
- Supporti laterali: 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] L = 1600 mm.
- Predisposizione lavaggio manuale.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture a 60°, 90°, 120°, 180°.

Il forno elettrico ventilato MKF711S è ideale per la cottura di carne, pesce, verdure gratinate, piatti pronti, pane, focacce, brioche, torte e biscotti, oltre che per la rigenerazione e la finitura di preparazioni gastronomiche. La combinazione tra ventilazione forzata, vapore diretto regolabile e struttura in acciaio inox permette di ottenere risultati professionali, migliorando la qualità delle cotture e ottimizzando i tempi di lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	85.5
Teglie	7 teglie
Temperatura °C	100 / 275 °C