

SKU: 2976417

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore Modello MKF621BM Capacità n.6 GN 2/1 Potenza Kw 18,4 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore Modello MKF621BM

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore **MKF621BM** Tecnoeka è progettato per gastronomie, panetterie e pasticcerie che necessitano di una macchina compatta ma potente, capace di gestire cotture semistatiche e ventilate con vapore diretto regolabile e pannello elettronico Black Mask con 100 programmi.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 6 teglie o griglie GN 2/1, con passo guide da 80 mm che garantisce una corretta circolazione dell'aria tra i livelli e cotture uniformi anche a pieno carico, ideale per piatti gratinati, prodotti da forno e preparazioni di gastronomia.

Le dimensioni esterne di circa 850 x 1035 x 850 mm (L x P x H) e il peso di 108,2 kg rendono il forno MKF621BM adatto all'installazione su banchi o supporti in cucine professionali, mantenendo un buon equilibrio tra ingombro e capacità grazie alla configurazione 6 teglie GN 2/1.

Cottura ventilata e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare tanto con calore secco quanto con circolazione forzata dell'aria, adattandosi alle esigenze di panetteria, pasticceria e gastronomia, con risultati costanti su tutte le teglie inserite.

Il vapore diretto è gestito con regolazione automatica attraverso selettore touch a 10 step, che permette di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera, mantenendo le pietanze succose all'interno, ben colorate all'esterno e ottimizzando la resa del prodotto finito.

Comandi Black Mask e gestione cotture

Il pannello comandi Black Mask electronic control mette a disposizione 100 programmi di cottura, ciascuno con fino a 10 fasi programmabili, consentendo di standardizzare ricette complesse, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare il lavoro attraverso cicli preimpostati.

La temperatura di esercizio va da 30 a 270 °C ed è controllata da una sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno alle condizioni ideali prima dell'avvio dei cicli di cottura.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Due motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli, mentre il grado di protezione acqua IPX4 garantisce sicurezza e resistenza anche in ambienti umidi e con cicli di lavoro intensivi.

La potenza elettrica installata è di 18,4 kW con alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, caratteristiche che collocano il forno MKF621BM tra le soluzioni adatte a un utilizzo professionale continuativo in cucine e laboratori di media e grande dimensione.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF621BM.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 850 mm.
- Peso: 108,2 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 18,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 6 teglie/griglie GN 2/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: Black Mask electronic control.
- Numero programmi: 100.
- Fasi programmabili: 10 per ricetta.

- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Porta: apertura laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (910 x 1090 x 1015 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Presa USB.
- Predisposizione sonda al cuore.
- Predisposizione lavaggio automatico.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.

Utilizzo in gastronomia, panetteria e pasticceria

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore Tecnoeka MKF621BM è ideale per gastronomie, panetterie, pasticcerie, ristoranti e hotel che necessitano di una macchina versatile, in grado di gestire cotture ventilate e con vapore diretto su 6 teglie GN 2/1 con programmi memorizzabili e controllo elettronico avanzato.

Grazie alla combinazione di 18,4 kW di potenza, 100 programmi con 10 fasi, doppio motore bidirezionale, vapore diretto a 10 step e dotazione di serie professionale, rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, qualità di cottura e automazione dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	30 / 270