

SKU: 2976418

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione vapore Modello MKF664BM anello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Capacità n.6 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 10,4



Descrizione

Forno elettrico a convezione vapore Modello MKF664BM con pannello digitale BLACK MASK

Il forno elettrico a convezione vapore **MKF664BM** Tecnoeka è progettato per le cucine professionali che cercano una macchina compatta ma altamente tecnologica, con 6 teglie 60x40 cm, pannello digitale touch BLACK MASK e funzioni avanzate per la gestione di cottura a convezione, semistatica e con vapore diretto.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare fino a 6 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che garantisce il corretto flusso d'aria tra i livelli e permette di sfruttare al meglio la capacità del forno in produzioni di gastronomia, pasticceria, panificazione e snack.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di lunghezza, 103,5 cm di profondità e 85 cm di altezza rendono l'MKF664BM adatto all'installazione su banchi o supporti dedicati in cucine professionali,

mentre la porta a apertura laterale destra con vetro ispezionabile facilita il controllo visivo della cottura senza dispersioni di calore.

Convezione, vapore diretto e gestione dell'aria

Il forno lavora in modalità semistatica e ventilata, con cottura a convezione abbinata a vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch a 10 step, permettendo di adattare l'umidità alle diverse preparazioni e di ottenere prodotti ben sviluppati, morbidi all'interno e correttamente colorati all'esterno.

I 2 motori bidirezionali con protezione acqua IPX4 assicurano una circolazione uniforme dell'aria e un'elevata affidabilità in ambienti professionali, mentre la possibilità di sovrapporre il forno grazie alla struttura predisposta e ai piedini regolabili offre flessibilità nella configurazione della linea di cottura.

Pannello digitale BLACK MASK e gestione ricette

Il pannello comandi BLACK MASK electronic control con interfaccia touch consente di impostare e memorizzare fino a 100 programmi personalizzabili, ognuno con la possibilità di gestire fino a 10 fasi programmabili, così da creare cicli di cottura complessi perfettamente adattati ai prodotti trattati.

La temperatura è regolata tramite sonda digitale nel range da 30 a 270 °C, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, caratteristiche che permettono di ridurre i tempi di attesa e di avere sempre il forno pronto alle condizioni ottimali di lavoro.

Prestazioni energetiche e dati elettrici

La potenza elettrica installata è pari a 10,4 kW, con alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, valore che colloca il forno MKF664BM tra le soluzioni adatte a un utilizzo intensivo in ristoranti, gastronomie e laboratori di pasticceria che richiedono cicli di lavoro prolungati.

La protezione acqua IPX4 e la dotazione di serie comprendente supporti laterali destro e sinistro, cavo trifase+neutro 5G 2,5 da 1600 mm, presa USB per gestione ricette e aggiornamenti, oltre alla vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, completano la configurazione professionale dell'apparecchiatura.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione vapore con pannello digitale touch BLACK MASK.
- Brand: Tecnoeka.
- Alimentazione: elettrica, AC 380/400 V 3N, 50/60 Hz.
- Potenza elettrica: 10,4 kW.
- Capacità: 6 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Passo guide: 80 mm.
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch (10 step).
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale con temperatura preimpostata 180 °C.
- Pannello comandi: Black mask electronic control.
- Numero programmi: 100 ricette memorizzabili.
- Fasi programmabili per ricetta: fino a 10.
- Preriscaldamento: funzione disponibile.

- Numero motori: 2 motori bidirezionali.
- Grado di protezione acqua: IPX4.
- Porta: apertura laterale destra, ventilata con vetro ispezionabile.
- Installazione: forno sovrapponibile, piedini regolabili.
- Dimensioni esterne: lunghezza 85 cm, profondità 103,5 cm, altezza 85 cm.
- Peso: 108,2 kg.

Dotazione di serie e predisposizioni

- Imballo cartone + pallet (circa 910 x 1090 x 1015 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx per teglie.
- Cavo trifase + neutro 5G 2,5, lunghezza 1600 mm.
- Presa USB per gestione dati e aggiornamenti.
- Predisposizione sonda al cuore.
- Predisposizione lavaggio automatico.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°.

Utilizzo in ristorazione e laboratorio

Il forno elettrico a convezione vapore Tecnoeka MKF664BM con tecnologia BLACK MASK è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panifici e laboratori che necessitano di una macchina compatta ma completa, capace di gestire fino a 6 teglie 60x40 con programmi multipli e controllo preciso di temperatura, vapore e fasi di cottura.

Grazie alla combinazione di potenza 10,4 kW, pannello digitale touch con 100 programmi e 10 fasi, vapore diretto regolabile, funzione di preriscaldamento e predisposizioni per sonda al cuore e lavaggio automatico, questo forno rappresenta una soluzione moderna e performante per chi punta su qualità, produttività e automatizzazione dei processi.

Scheda Tecnica

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