

SKU: 2976419

Tecnoeka

Forno elettrico combinato a convezione con vapore diretto Modello MKF711BM Comandi Elettronici Capacità n.7 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 10,4



Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione con vapore diretto Modello MKF711BM

Il forno elettrico combinato a convezione con vapore diretto **MKF711BM** Tecnoeka è studiato per le cucine professionali che cercano una macchina compatta ma performante, dotata di comandi elettronici e in grado di gestire cotture a convezione, con apporto di vapore diretto e miste su 7 teglie GN 1/1 formato 53 x 32,5 cm.

Struttura e capacità di carico

La camera di cottura è predisposta per alloggiare fino a 7 teglie o griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, rendendo il forno MKF711BM adatto a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che devono gestire produzioni di medio livello con un ingombro compatto.

La configurazione interna è pensata per favorire la circolazione dell'aria calda su tutti i livelli, permettendo di sfruttare in modo uniforme la capacità del forno in cottura a convezione e nelle lavorazioni che richiedono il supporto del vapore diretto.

Cottura a convezione e vapore diretto

La tecnologia di cottura a convezione garantisce una distribuzione efficace del calore in camera, ideale per piatti di gastronomia, prodotti da forno, carne, pesce e contorni, mentre il vapore diretto consente di mantenere i cibi più morbidi e succosi all'interno.

La possibilità di combinare convezione e vapore diretto rende il forno MKF711BM particolarmente versatile, permettendo di gestire preparazioni delicate e rigenerazioni con un controllo migliore della perdita di peso e della resa finale del prodotto.

Comandi elettronici e gestione della cottura

I comandi elettronici consentono una regolazione precisa dei parametri di cottura, facilitando l'impostazione di temperatura, tempo e funzioni, con una gestione intuitiva anche per più operatori durante i momenti di maggiore carico di lavoro.

L'interfaccia elettronica agevola la ripetibilità delle impostazioni più utilizzate, contribuendo a standardizzare le ricette e a ridurre gli errori di settaggio, con un impatto positivo sull'organizzazione della cucina e sulla qualità costante dei piatti serviti.

Prestazioni e dati elettrici

La potenza installata di 10,4 kW colloca il forno MKF711BM tra le soluzioni pensate per un utilizzo professionale intensivo, adatto a cicli di lavoro frequenti in ristorazione e gastronomia.

L'alimentazione elettrica, abbinata ai comandi elettronici e al sistema di convezione con vapore diretto, consente al forno di offrire prestazioni costanti nel tempo, integrandosi facilmente nelle cucine professionali moderne.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico combinato a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka Modello MKF711BM.
- Capacità: 7 teglie/griglie GN 1/1 formato 53 x 32,5 cm.
- Funzioni di cottura: convezione, vapore diretto e cottura combinata.
- Comandi: elettronici per gestione precisa di temperatura, tempo e funzioni.
- Potenza elettrica installata: 10,4 kW.

Utilizzo in cucine professionali

Il forno elettrico combinato a convezione con vapore diretto Tecnoeka MKF711BM è indicato per ristoranti, gastronomie, punti caldo e cucine collettive che richiedono una macchina versatile e compatta per gestire un'ampia varietà di preparazioni.

Grazie alla capacità di 7 teglie GN 1/1, ai comandi elettronici e alla combinazione di convezione e vapore diretto, questo forno rappresenta una soluzione efficace per chi punta su qualità di cottura, produttività e semplicità di utilizzo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	84.9
Teglie	7 teglie
Temperatura °C	30 / 270