

SKU: 2976420

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione con vapore diretto Modello MKF711TS TOUCH SCREEN Capacità n.7 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 11,4



Descrizione

Forno elettrico a convezione con vapore diretto Modello MKF711TS TOUCH SCREEN

Il forno elettrico a convezione con vapore diretto **MKF711TS** Tecnoeka è pensato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, hotel e punti caldo che cercano un forno professionale compatto ma estremamente evoluto, capace di gestire cotture ventilate e con apporto controllato di vapore su 7 teglie GN 1/1 con comandi touch screen.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è predisposta per 7 teglie o griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, con passo guide di 68 mm che favorisce una corretta circolazione dell'aria calda e garantisce cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 73 cm di lunghezza, 84,9 cm di profondità e 85 cm di altezza rendono il forno MKF711TS adatto all'installazione su banchi e supporti in cucine professionali, offrendo un ottimo rapporto tra ingombro e capacità produttiva.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata assicura una distribuzione omogenea del calore in camera, ideale per piatti di gastronomia, prodotti da forno, carne, pesce e verdure gratinate, con risultati costanti su tutte le teglie.

Il sistema di vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare con precisione l'umidità, adattando il profilo di cottura alle diverse ricette e migliorando sviluppo, colore e morbidezza dei prodotti.

Touch screen, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen consente di memorizzare fino a 500 programmi, ciascuno con 10 fasi programmabili, offrendo la possibilità di standardizzare ricette complesse e richiamarle rapidamente, riducendo gli errori di impostazione e velocizzando il lavoro in cucina.

La temperatura è regolabile da 30 a 270 °C tramite sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare rapidamente il forno alle condizioni ottimali prima di ogni ciclo di cottura.

Ventilazione, alimentazione e lavaggio automatico

Il forno è dotato di 2 motori bidirezionali che ottimizzano la circolazione dell'aria nella camera di cottura, mentre la protezione acqua IPX5 garantisce un utilizzo sicuro anche in ambienti umidi e ad alta intensità di lavoro.

Con una potenza elettrica di 11,4 kW e alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, il modello MKF711TS è adatto a un utilizzo professionale intensivo; il lavaggio automatico integrato, abbinato alla vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, semplifica le operazioni di pulizia quotidiana.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF711TS.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 730 x 849 x 850 mm.
- Peso: 96 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Potenza elettrica: 11,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX5.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 7 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step.
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: touch screen.
- Numero programmi: 500.
- 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 (790 x 905 x 1016 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] L = 1600 mm.
- Presa USB.
- Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A.
- Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A.
- Lavaggio automatico integrato.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.

Applicazioni in ristorazione e laboratorio

Il forno elettrico a convezione con vapore diretto Tecnoeka MKF711TS è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panifici, macellerie e punti caldo che necessitano di una macchina compatta ma potente, adatta a gestire un'ampia varietà di preparazioni con programmi memorizzabili.

La combinazione di 7 teglie GN 1/1, potenza 11,4 kW, 500 programmi con 10 fasi, vapore diretto regolabile, doppio motore bidirezionale e lavaggio automatico lo rende una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e facilità di gestione in ambito professionale.

Scheda Tecnica

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