

SKU: 2976421

## Tecnoeka

### **Forno a gas combinato convezione vapore con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF664GTS Capacità n.6 teglie cm 60x 40 0,4 (kW) Potenza termica 13 (kW)**



## Descrizione

### **Forno a gas combinato convezione vapore con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF664GTS**

Il forno a gas combinato **MKF664GTS** Tecnoeka è un forno professionale con pannello comandi TFT 7" touch capacitivo a colori, pensato per coprire le esigenze di panetterie, pasticcerie, gastronomie e ristoranti che necessitano di una macchina a gas versatile per cotture a convezione, vapore e miste su 6 teglie 600x400 mm.

### **Struttura, camera di cottura e capacità**

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 304 ed è dimensionata per ospitare 6 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che favorisce un flusso d'aria uniforme tra i livelli e garantisce cotture regolari anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 850 x 1035 x 951 mm (L x P x H) per un peso di 123 kg, valori che rendono il forno adatto all'installazione su banchi o supporti in cucine professionali, con ingombro compatto rispetto alla capacità produttiva offerta.

## **Cottura a convezione e vapore diretto**

La modalità di cottura semistatica e ventilata consente di lavorare sia con calore secco sia con circolazione forzata dell'aria, ideale per lievitati, prodotti da forno dolci e salati, piatti gratinati e rigenerazione di gastronomia.

Il vapore diretto è gestito tramite regolazione automatica con selettore touch a 10 step, che permette di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera, migliorando sviluppo, volume, morbidezza interna e colore esterno dei prodotti durante le diverse fasi di cottura.

## **Touch control, programmi e gestione temperatura**

Il pannello comandi Black Mask electronic control integra un display TFT 7" touch capacitivo a colori 800x480 e mette a disposizione 100 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, consentendo di standardizzare ricette complesse, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare i flussi di lavoro quotidiani.

La temperatura di esercizio va da 30 a 260 °C ed è controllata da sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno alle condizioni ottimali prima dell'avvio del ciclo e garantire uniformità di risultato fin dalle prime infornate.

## **Alimentazione, ventilazione e protezione**

Il forno lavora con portata termica di 13,5 kW alimentata a gas multigas (collaudo a metano), mentre la parte elettrica è alimentata a 220/230 V AC con frequenza 50/60 Hz per la gestione dell'elettronica di controllo e dei servizi ausiliari.

Due motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura, mentre la protezione acqua IPX3 garantisce sicurezza e resistenza anche in ambienti umidi; i piedini regolabili facilitano il corretto posizionamento del forno nella postazione di lavoro.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno a gas combinato convezione vapore con comandi TOUCH CONTROL.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF664GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 951 mm.
- Peso: 123 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Portata termica: 13,5 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio elettrico: AC 220/230 V.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 6 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 260 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: Black Mask electronic control, TFT 7" touch capacitivo a colori 800x480.
- Numero programmi: 100.

- Fasi programmabili: 10 per ricetta.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

## Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (908 x 1088 x 1016 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo monofase [3G 1,5] L = 1600 mm.
- 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 panetteria, pasticceria e gastronomia

Il forno a gas combinato convezione vapore Tecnoeka MKF664GTS è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie, ristoranti e hotel che desiderano una macchina compatta ma performante, capace di gestire cotture a convezione e vapore diretto su 6 teglie 60x40 con controllo digitale avanzato.

Grazie alla combinazione di portata termica 13,5 kW, 100 programmi con 10 fasi, doppio motore bidirezionale, vapore diretto a 10 step, pannello TFT touch e predisposizione per sonda e lavaggio automatico, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, efficienza energetica e automazione dei processi in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	95
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	30 / 260