

SKU: 2976423

## Tecnoeka

**Forno a gas combinato convezione vapore con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF711GTS Capacità teglie o griglie n.7 1/1 GN Potenza 0,4 (kW) Potenza termica 13 (kW)**



### Descrizione

#### **Forno a gas combinato convezione vapore con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF711GTS**

Il forno a gas combinato **MKF711GTS** Tecnoeka è progettato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, macellerie, salumerie e hotel che cercano un forno compatto ma performante, in grado di gestire cotture a convezione e vapore su 7 teglie GN 1/1 con comandi touch screen e funzioni evolute per la cucina professionale.

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

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 7 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che assicura un flusso d'aria uniforme tra i livelli e cotture regolari anche a pieno carico, ideale per piatti pronti, secondi, contorni e prodotti da forno.

Le dimensioni esterne di 730 x 850 x 950 mm (L x P x H) e il peso di 108,5 kg rendono il forno

MKF711GTS adatto all'installazione su banchi o supporti in cucine professionali, mantenendo un ottimo rapporto tra ingombro e capacità produttiva.

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

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare sia con calore secco sia con circolazione forzata dell'aria, garantendo dorature omogenee, sviluppo corretto e tempi di cottura ridotti per una vasta gamma di preparazioni gastronomiche.

Il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera, migliorando succosità interna, resa del prodotto e qualità delle rigenerazioni e delle cotture miste.

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

Il pannello comandi touch screen gestisce fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, consentendo di creare un ricettario digitale personalizzato, standardizzare le ricette e ridurre gli errori di impostazione attraverso cicli preconfigurati facilmente richiamabili.

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 delle cotture e garantire stabilità 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 assorbe 0,4 kW a 220/230 V AC con frequenza 50/60 Hz, sufficienti per alimentare elettronica di controllo e dispositivi ausiliari.

Due motori bidirezionali garantiscono una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura, mentre la protezione acqua IPX3 assicura sicurezza e resistenza anche in ambienti umidi; la porta ad apertura laterale destra ventilata con vetro ispezionabile e i piedini regolabili completano l'allestimento professionale.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno a gas combinato convezione vapore con comandi TOUCH CONTROL.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF711GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 730 x 850 x 950 mm.
- Peso: 108,5 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Portata termica: 13,5 kW.
- Potenza elettrica: 0,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio elettrico: AC 220/230 V.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 7 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 260 °C.

- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: touch screen.
- Numero programmi: 500.
- 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 (790 x 905 x 1020 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo monofase [3G 1,5] 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°.
- Ugello GPL.

## Utilizzo in ristorazione e laboratorio professionale

Il forno a gas combinato convezione vapore Tecnoeka MKF711GTS è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, macellerie, salumerie e hotel che desiderano una macchina compatta ma versatile, capace di gestire cotture ventilate, a vapore e miste con programmi memorizzabili e controllo digitale preciso.

Grazie alla combinazione di portata termica 13,5 kW, capacità 7 teglie GN 1/1, 500 programmi con 10 fasi, doppio motore bidirezionale, vapore diretto a 10 step, sonda al cuore multipunto 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)	73
Profondità (cm)	85

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Teglie	7 teglie
Temperatura °C	30 / 260