

SKU: 2976425

Tecnoeka

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF1064S Capacità n.11 teglie/griglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 15.4



Descrizione

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF1064S

Il forno elettrico combinato a convezione e vapore **MKF1064S** Tecnoeka è progettato per panetterie e pasticcerie di medie dimensioni che necessitano di un forno ventilato professionale capace di garantire cotture uniformi e risultati costanti su un elevato numero di teglie GN 1/1.

Struttura, camera e capacità

La struttura robusta e la camera di cottura in acciaio inox AISI 304 sono dimensionate per ospitare fino a 11 teglie o griglie GN 1/1 da 53 x 32,5 cm, con passo guide da 68 mm che permette una corretta circolazione dell'aria tra i livelli anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di lunghezza, 104,1 cm di profondità e 113 cm di altezza facilitano l'inserimento del forno in laboratori e cucine professionali, mentre la predisposizione per l'abbinamento al lievitatore MKL 1064 S consente di creare una colonna di cottura completa per la

gestione dei lievitati.

Cottura ventilata e vapore diretto

La cottura ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore in camera, ideale per pane, focacce, brioche e prodotti da forno in genere, permettendo di ottenere una doratura omogenea e uno sviluppo regolare dei lievitati su tutte le teglie.

Il sistema di vapore diretto con regolazione tramite selettore a manopola a 5 step consente di modulare l'apporto di umidità in base al tipo di prodotto, migliorando volume, crosta e struttura interna degli impasti e rendendo il forno adatto anche a preparazioni di pasticceria e gastronomia.

Pannello elettromeccanico e gestione della temperatura

Il pannello comandi elettromeccanico laterale destro offre una gestione intuitiva dei parametri di cottura, con controllo della temperatura tramite termostato nel range da 100 a 270 °C, coprendo così la maggior parte delle esigenze di panificazione e cottura di prodotti dolci e salati.

Questa configurazione semplifica l'utilizzo quotidiano e riduce i tempi di apprendimento per lo staff, garantendo al tempo stesso precisione nel mantenimento delle temperature impostate e affidabilità anche nei cicli di lavoro più intensi.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Il forno è dotato di 2 motori bidirezionali che migliorano la distribuzione dell'aria in camera, riducendo le differenze di cottura tra i vari livelli e favorendo risultati più omogenei, mentre il grado di protezione acqua IPX4 garantisce sicurezza e resistenza in ambienti di lavoro umidi.

Con una potenza elettrica di 15,4 kW e alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50 Hz (60 Hz su richiesta), il modello MKF1064S si posiziona come soluzione ideale per laboratori che richiedono produttività elevata e continuità di servizio.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1064S.
- Dimensioni esterne (LxPxH): 730 x 855 x 1130 mm (circa 85 x 104,1 x 113 cm).
- Peso: 113,8 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Potenza elettrica: 15,4 kW.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz su richiesta).
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrico.
- Capacità: 11 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione tramite selettore a manopola (5 step).
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 100 - 270 °C.
- Controllo temperatura: termostato.
- Pannello comandi: elettromeccanico laterale destro.
- Apertura porta: laterale destra.

- Porta: ventilata con vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (circa 788 x 905 x 1276 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 4] L=1600 mm.
- Predisposizione lavaggio manuale.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°.

Utilizzo in panetteria e pasticceria

Il forno elettrico combinato convezione vapore MKF1064S è ideale per panetterie, pasticcerie e laboratori che desiderano una macchina affidabile per la cottura di pane, dolci lievitati e prodotti da forno, con gestione del vapore mirata e cottura ventilata.

Grazie alla capacità di 11 teglie GN 1/1, alla potenza di 15,4 kW, al doppio motore bidirezionale e al vapore diretto regolabile su 5 step, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, qualità di cottura e solidità costruttiva in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	104.1
Teglie	11 teglie
Temperatura °C	100 / 270