

SKU: 2976426

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione con vapore per panetteria e pasticceria Modello MKF1064BM Comandi Elettronici Capacità n.10 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 15.4



Descrizione

Forno elettrico a convezione con vapore per panetteria e pasticceria Modello MKF1064BM

Il forno elettrico a convezione con vapore **MKF1064BM** Tecnoeka è pensato per panetterie e pasticcerie di grandi dimensioni che devono gestire quantità elevate mantenendo la qualità ai massimi livelli, grazie a un pratico pannello comandi elettronico con 99/100 programmi e cottura in 4 fasi con vapore diretto.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 10 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che garantisce un flusso d'aria uniforme tra i livelli e cotture regolari anche a pieno carico, ideale per pane, pizza, pasta sfoglia, pan di Spagna, bignè, biscotti, panettoni, pandori, prodotti lievitati e fine pasticceria.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di lunghezza, 103,5 cm di profondità e 113 cm di altezza consentono l'installazione del forno MKF1064BM in laboratori e cucine professionali strutturate, con

possibilità di abbinamento a lievitori dedicati per creare una colonna di cottura completa.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata permette di lavorare con calore secco per ottenere dorature uniformi e sviluppo ottimale dei prodotti da forno, mentre la funzionalità a vapore diretto, regolabile tramite selettore touch a 10 step, consente di personalizzare il grado di umidità in camera in base alla ricetta.

L'accensione programmabile ritardata permette di decidere in anticipo il momento di avvio della cottura, trovando il forno già in temperatura per iniziare a lavorare con la funzionalità a vapore diretto impostata, ottimizzando tempi e organizzazione della produzione quotidiana.

Comandi elettronici e gestione ricette

Il pannello comandi elettronico consente di memorizzare fino a 99/100 programmi di cottura, ognuno strutturabile in 4 fasi, permettendo di creare cicli complessi per i diversi prodotti da panetteria e pasticceria, standardizzando le ricette e semplificando il lavoro degli operatori.

La gestione digitale dei parametri di temperatura, tempo e vapore aiuta a mantenere costante la qualità del prodotto finito, riducendo gli errori di impostazione e garantendo una maggiore ripetibilità dei risultati su più infornate.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Il forno è dotato di 3 motori bidirezionali che assicurano una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura, mentre la protezione acqua IPX4 garantisce sicurezza e resistenza in ambienti di lavoro umidi e intensivi.

La potenza elettrica installata è di 15,4 kW con alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, valori che collocano il modello MKF1064BM tra le soluzioni pensate per un utilizzo professionale intensivo in panetteria e pasticceria.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione con vapore diretto per panetteria e pasticceria.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1064BM.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 850 x 1035 x 1130 mm.
- Peso: 140,4 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 15,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 3 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 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 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: Black mask electronic control.

- Numero programmi: 99/100.
- Fasi programmabili: 4-10 in base alla configurazione.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura: porta laterale destra ventilata con vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (910 x 1090 x 1295 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 4] 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°, 180°.

Optional e accessori consigliati

- Lievitatore e mantenitore elettrico Modello MKLM1064, capacità 10 vassoi 60x40, potenza 1,8 kW.
- Sistema di lavaggio automatico Mod. MKWT.
- Sonde al cuore e kit doccia completi (modelli EKSC, EKSCS, EKKD).
- Teglie e griglie dedicate (KT9P/A, KTF8P/A, KTF9P, KG9P, KG5CPX).

Utilizzo in panetteria e pasticceria professionale

Il forno elettrico a convezione con vapore Tecnoeka MKF1064BM è ideale per panetterie e pasticcerie che lavorano grandi volumi di pane, pizza, croissant, prodotti lievitati e fine pasticceria, con l'esigenza di personalizzare le ricette tramite comandi elettronici e programmi multipli.

Grazie alla combinazione di 10 teglie 60x40, potenza 15,4 kW, 3 motori bidirezionali, vapore diretto regolabile, programmi elettronici multiciclo e predisposizione a sonda e lavaggio automatico, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e affidabilità nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	30 / 270