

SKU: 2976427

## Tecnoeka

### Forno elettrico a convezione a convezione vapore Modello MKF1111S Comandi Elettronici Capacità n.11 teglie GN 1/1 cm 53 x 32,5 Potenza Kw 15.4



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione vapore Modello MKF1111S con comandi elettronici

Il forno elettrico a convezione con vapore **MKF1111S** Tecnoeka è pensato per gastronomie, ristoranti, hotel e punti di ristoro di grandi dimensioni che devono gestire quantità elevate mantenendo standard qualitativi elevati su una vasta gamma di preparazioni, dalle lasagne agli arrostiti di carne e pesce, fino a verdure gratinate e cotture delicate.

### Struttura, camera e capacità

La struttura professionale in acciaio inox e la camera di cottura in acciaio 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 ottimizza la circolazione dell'aria tra i livelli e garantisce cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 73 cm di lunghezza, 85,5 cm di profondità e 113 cm di altezza permettono l'inserimento del forno MKF1111S in cucine professionali strutturate, integrandolo facilmente in linee di cottura ad alta produttività.

### **Cottura ventilata e vapore diretto**

La cottura ventilata assicura una distribuzione efficace del calore in camera, ideale per piatti pronti, secondi di carne e pesce, contorni e preparazioni che richiedono una doratura omogenea e una struttura interna asciutta e ben cotta.

Il sistema di vapore diretto con regolazione tramite selettore a manopola a 5 step consente di modulare l'apporto di umidità in funzione delle diverse ricette, rendendo il forno adatto anche a cotture che richiedono morbidezza interna e controllo della perdita di peso.

### **Comandi elettronici e gestione della temperatura**

I comandi elettronici permettono una regolazione precisa dei parametri di cottura, con controllo della temperatura nel range da 100 a 270 °C tramite termostato, coprendo le principali esigenze di gastronomia calda e preparazioni da forno in ambito professionale.

L'interfaccia elettronica facilita l'impostazione e la ripetibilità delle condizioni di lavoro, contribuendo a standardizzare le ricette e a mantenere costante la qualità del prodotto servito anche con rotazioni di personale in cucina.

### **Ventilazione, alimentazione e protezione**

Il forno è equipaggiato con 2 motori bidirezionali che migliorano la circolazione dell'aria nella camera di cottura, riducendo le differenze di cottura tra i livelli e garantendo risultati più omogenei su tutte le teglie inserite.

La potenza elettrica di 15,4 kW, l'alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50 Hz (60 Hz su richiesta) e la protezione acqua IPX4 rendono il modello MKF1111S una soluzione robusta e affidabile per un utilizzo intensivo in ambienti professionali esigenti.

### **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1111S.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 730 x 855 x 1130 mm.
- 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: elettrica.
- Capacità: 11 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione tramite selettore a manopola (5 step).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.

- Temperatura di esercizio: 100 - 270 °C.
- Controllo temperatura: termostato.
- Pannello comandi: elettronico.
- Apertura porta: laterale destra.
- Porta: ventilata con vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

### Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (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° e 180°.

### Utilizzo in gastronomie e ristoranti

Il forno elettrico a convezione vapore MKF1111S è ideale per gastronomie, ristoranti e punti di ristoro che richiedono un forno ad alta capacità in grado di gestire grandi volumi con risultati ripetibili e costanti, dalla linea calda ai piatti pronti.

Grazie alla combinazione di 11 teglie GN 1/1, potenza da 15,4 kW, doppio motore bidirezionale, vapore diretto regolabile e comandi elettronici, rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e affidabilità nella ristorazione professionale.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	85.5
Teglie	11 teglie
Temperatura °C	100 / 270