

SKU: 2976428

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione con comandi TOUCH CONTROL con vapore diretto Modello MKF1064TS Capacità n.10 teglie cm 60x40 Potenza Kw 17



Descrizione

Forno elettrico a convezione con comandi TOUCH CONTROL con vapore diretto Modello MKF1064TS

Il forno elettrico a convezione **MKF1064TS** Tecnoeka è progettato per panetterie e pasticcerie che lavorano grandi volumi di prodotto, offrendo 10 teglie 60x40, comandi TOUCH CONTROL e vapore diretto regolabile, ideale per pane, lievitati, sfoglie e fine pasticceria con qualità costante e tempi ridotti.

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 assicura un flusso d'aria uniforme tra i livelli e cotture regolari anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di 850 x 1035 x 1130 mm (L x P x H) e il peso di 140,4 kg rendono il forno MKF1064TS adatto a laboratori professionali strutturati, con sviluppo verticale che ottimizza lo spazio disponibile mantenendo una capacità produttiva elevata.

Cottura ventilata e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata permette di lavorare sia con calore secco sia con circolazione forzata dell'aria, ideale per prodotti da forno dolci e salati, favorendo uno sviluppo omogeneo, dorature uniformi e una gestione efficiente dei tempi di cottura.

Il vapore diretto è gestito con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step, che consente di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera, migliorando volume, struttura interna e lucentezza dei prodotti panificati e di pasticceria.

Touch screen, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen consente di memorizzare fino a 500 programmi, ciascuno con 10 fasi programmabili, permettendo di standardizzare ricette complesse, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare i flussi di lavoro attraverso cicli preconfigurati richiamabili in pochi tocchi.

La temperatura di esercizio va da 30 a 270 °C ed è controllata tramite sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno alle condizioni ideali prima dell'inizio delle cotture e garantire risultati costanti fin dalle prime infornate.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Tre motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli, mentre la protezione acqua IPX5 garantisce sicurezza e resistenza anche in ambienti umidi e ad alta intensità di utilizzo.

La potenza elettrica installata è di 17 kW con alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, caratteristiche che rendono il modello MKF1064TS idoneo a un uso professionale intensivo in panifici, pasticcerie e laboratori di produzione.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione con vapore diretto e TOUCH CONTROL.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1064TS.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 1130 mm.
- Peso: 140,4 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 17 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 3 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX5.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °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.
- 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.
- 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°.

Utilizzo in panetteria e pasticceria professionale

Il forno elettrico a convezione con vapore diretto Tecnoeka MKF1064TS è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie e laboratori che necessitano di un forno ad alta capacità per cotture ventilate con apporto controllato di vapore, unendo elevate prestazioni e gestione digitale avanzata. Grazie alla combinazione di 10 teglie 60x40, potenza 17 kW, 3 motori bidirezionali, touch screen con 500 programmi e 10 fasi, vapore diretto a 10 step, sonda al cuore e lavaggio automatico, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e automazione dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	30 / 270