

SKU: 2976429

## Tecnoeka

# Forno elettrico a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF1111BM Capacità n.11 teglie FN 1/1 Potenza Kw 15.4



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF1111BM

Il forno elettrico a convezione combinato **MKF1111BM** Tecnoeka è pensato per cucine professionali, gastronomie e laboratori che necessitano di una macchina potente e compatta, capace di gestire cotture semistatiche e ventilate con vapore diretto regolabile e comandi elettronici avanzati Black Mask.

### Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è progettata per ospitare fino a 11 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che assicura una corretta circolazione dell'aria tra i livelli e cotture uniformi anche a pieno carico, ideale per piatti pronti, secondi, contorni e produzioni da forno.

Le dimensioni esterne di circa 730 x 849 x 1130 mm (L x P x H) e il peso di 113,8 kg rendono il forno MKF1111BM adatto a essere inserito in linee di cottura professionali anche dove lo spazio è limitato,

mantenendo una capacità elevata grazie allo sviluppo verticale e alla struttura sovrapponibile con piedini regolabili.

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

La tecnologia di cottura semistatica e ventilata permette di lavorare sia con calore secco, per dorature omogenee e croccanti, sia con supporto di ventilazione per cotture più rapide e uniformi, adattandosi a un'ampia gamma di preparazioni di gastronomia e ristorazione.

Il vapore diretto è gestito tramite regolazione automatica con selettore touch a 10 step, che consente di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera, mantenendo le pietanze morbide all'interno e ben colorate all'esterno e ottimizzando resa e peso del prodotto finito.

## **Comandi elettronici Black Mask e gestione temperatura**

Il pannello comandi Black Mask electronic control offre 100 programmi memorizzabili con fino a 10 fasi programmabili per ogni ciclo, permettendo di standardizzare le ricette, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare il lavoro in cucina attraverso profili di cottura preconfigurati.

La temperatura di esercizio va da 30 a 270 °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 del ciclo e garantire stabilità di risultato fin dalle prime infornate.

## **Ventilazione, alimentazione e protezione**

Il forno è equipaggiato con 2 motori bidirezionali che migliorano la distribuzione dell'aria all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli e assicurando cotture più omogenee su tutte le teglie inserite.

Con una potenza elettrica di 15,4 kW, alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz e grado di protezione acqua IPX4, il modello MKF1111BM è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, garantendo affidabilità e sicurezza anche in condizioni di lavoro umide e continuative.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico a convezione combinato con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1111BM.
- Dimensioni (L x P x H): 730 x 849 x 1130 mm.
- Peso: 113,8 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Potenza elettrica: 15,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrico.
- Capacità: 11 teglie/griglie GN 1/1.
- 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: 100.
- Fasi programmabili: 10 per ricetta.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, 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.
- 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° e 180°.

## Utilizzo in cucine e gastronomie professionali

Il forno elettrico a convezione combinato Tecnoeka MKF1111BM è ideale per cucine di ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che devono gestire un'elevata rotazione di piatti caldi e preparazioni da forno, mantenendo sempre alta la qualità del prodotto servito.

Grazie alla combinazione di 11 teglie GN 1/1, potenza 15,4 kW, doppio motore bidirezionale, vapore diretto regolabile a 10 step, 100 programmi con 10 fasi, preriscaldamento, predisposizione a sonda e lavaggio automatico, rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, precisione e automazione dei processi in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	84.9
Teglie	11 teglie
Temperatura °C	30 / 270