

SKU: 2976430

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione combinato Modello MKF1111TS Comandi TOUCH SCREEN Capacità n.11 teglie GN 1/1 Potenza Kw 15,4



Descrizione

Forno elettrico a convezione combinato Modello MKF1111TS comandi TOUCH SCREEN

Il forno elettrico a convezione combinato **MKF1111TS** Tecnoeka è un forno professionale con boiler, pensato per ristoranti, gastronomie, mense e cucine professionali che richiedono massima versatilità di cottura, affidabilità nel tempo e gestione digitale avanzata, grazie ai comandi touch screen e al vapore diretto con regolazione automatica.

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 e del vapore su tutti i livelli, garantendo cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne pari a 730 x 849 x 1130 mm (L x P x H) e il peso di 113,8 kg rendono questo

forno adatto a cucine professionali che necessitano di elevata capacità produttiva con un ingombro compatto in larghezza, facilitando l'inserimento in linee di cottura già strutturate.

Cottura a convezione, boiler e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata permette di gestire sia preparazioni con calore secco sia cotture combinate con vapore, sfruttando le tecnologie Airflowlogic, Humilogic e Drylogic per una distribuzione ottimale del calore, una gestione intelligente dell'umidità e un controllo efficace dell'asciugatura in camera.

Il sistema a vapore diretto con boiler e regolazione automatica a 10 step consente di impostare con precisione l'apporto di umidità, risultando ideale per carne, pesce, verdure, lievitati e rigenerazioni, con piatti cotti a puntino, maggiore resa e migliore consistenza interna delle preparazioni.

Touch screen, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen permette di memorizzare fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili, offrendo la possibilità di standardizzare ricette complesse, replicare facilmente i risultati nel tempo e rendere più rapidi e sicuri i flussi di lavoro in cucina.

La temperatura di esercizio va da 30 a 270 °C, con controllo tramite sonda digitale, temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento, così da portare il forno alle condizioni ideali prima dell'infornata e garantire performance ottimali fin dalle prime cotture.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Due motori bidirezionali assicurano una distribuzione omogenea dell'aria calda e del vapore all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra le diverse altezze e migliorando uniformità e qualità dei risultati, anche in caso di carichi multipiano.

Con una potenza elettrica di 15,4 kW, alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz e grado di protezione acqua IPX5, il forno MKF1111TS è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, garantendo sicurezza, resistenza e affidabilità anche in condizioni di lavoro gravose.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione combinato con boiler e vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1111TS.
- 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: IPX5.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 11 teglie/griglie GN 1/1.
- 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.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (788 x 903 x 1276 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 cucine professionali

Il forno elettrico a convezione combinato Tecnoeka MKF1111TS è indicato per ristoranti, mense, gastronomie, hotel e laboratori che necessitano di un forno ad alta capacità per cotture combinate con vapore, con gestione automatizzata dei parametri di cottura e ampia programmabilità delle ricette.

Grazie alle 11 teglie GN 1/1, alla potenza di 15,4 kW, alle tecnologie Airflowlogic, Humilogic e Drylogic, al touch screen con 500 programmi, alla sonda al cuore e al lavaggio automatico, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e ottimizzazione dei processi in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	84.9

Attributo	Valore
Teglie	11 teglie
Temperatura °C	30 / 270