

SKU: 2976431

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF1664TS Vapore diretto Capacità n.16 teglie cm 60x40 Potenza Kw 31



Descrizione

Forno elettrico a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF1664TS vapore diretto

Il forno elettrico a convezione combinato **MKF1664TS** Tecnoeka è il modello di punta della linea MILLENNIAL per panetteria e pasticceria, progettato per infornare contemporaneamente 16 teglie 60x40 riscaldate in modo uniforme da 4 ventole distribuite in altezza, con gestione digitale avanzata tramite comandi TOUCH CONTROL e vapore diretto a regolazione automatica.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 304 ed è dimensionata per ospitare fino a 16 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che assicura un flusso d'aria ottimale tra i livelli, garantendo cotture omogenee anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 930 x 1035 x 1900 mm (L x P x H) per un peso di 247,2 kg, soluzione ideale per laboratori e grandi cucine professionali che richiedono elevata capacità produttiva in uno sviluppo verticale.

Cottura a convezione e vapore diretto

La modalità di cottura semistatica e ventilata consente di lavorare sia con calore secco sia con convezione forzata, ideale per pane, prodotti da forno dolci e salati, gastronomia calda e rigenerazioni, con risultati costanti su ogni livello del carrello.

Il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera, migliorando volume, struttura interna e finitura dei prodotti, senza compromettere crosta e doratura.

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, ridurre gli errori di impostazione e rendere più veloci i flussi di lavoro grazie a cicli di cottura preconfigurati e facilmente richiamabili.

La temperatura di esercizio varia da 30 a 270 °C, controllata da due sonde digitali, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare rapidamente il forno alle condizioni ideali e garantire risultati omogenei fin dalle prime infornate.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Quattro motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda e del vapore all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli e migliorando la qualità complessiva delle cotture anche a pieno carico.

Con una potenza elettrica di 31 kW, alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz e grado di protezione acqua IPX5, il forno MKF1664TS è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, garantendo efficienza, sicurezza e affidabilità nel tempo.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione combinato con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1664TS.
- Dimensioni (L x P x H): 930 x 1035 x 1900 mm.
- Peso: 247,2 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 31 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 4 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX5.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 16 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: 2 sonde digitali.
- Pannello comandi: touch screen.
- Numero programmi: 500.
- Fasi programmabili: 10.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra.
- Ventilazione porta: ventilata.
- Vetro porta: ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (1146 x 1260 x 2090 mm).
- Presa USB.
- Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A.
- Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A.
- Lavaggio automatico integrato.
- Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.
- Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC.

Utilizzo in panetteria, pasticceria e grandi cucine

Il forno elettrico a convezione combinato con vapore Tecnoeka MKF1664TS è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie, ristoranti, hotel e grandi cucine professionali che necessitano di un forno ad alta capacità, gestione digitale dei programmi e controllo preciso di aria e umidità in camera.

Grazie alle 16 teglie 60x40, alla potenza di 31 kW, ai 4 motori bidirezionali, al vapore diretto a 10 step, al touch screen con 500 programmi, alla sonda al cuore e al lavaggio automatico, rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, qualità di cottura e ottimizzazione dei processi di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	190
Lunghezza (cm)	93

Attributo	Valore
Profondità (cm)	103.5
Teglie	16 teglie
Temperatura °C	30 / 270