

SKU: 2976432

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF2011TS Vapore diretto Capacità n.20 teglie/griglie GN 1/1 Potenza Kw 31



Descrizione

Forno elettrico a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF2011TS vapore diretto

Il forno elettrico a convezione combinato **MKF2011TS** Tecnoeka è il forno più potente della linea MILLENNIAL, dotato di 4 ventole distribuite in altezza per assicurare una cottura uniforme su tutte le teglie, ideale per grandi cucine professionali, mense e centri cottura che necessitano di cucinare contemporaneamente primi, secondi e contorni su 20 teglie GN 1/1.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 304 ed è dimensionata per ospitare fino a 20 teglie o griglie GN 1/1 con passo guide da 66 mm, garantendo una perfetta circolazione dell'aria calda su tutti i livelli e 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, offrendo un'elevatissima capacità produttiva in uno sviluppo verticale adatto a grandi cucine professionali e laboratori strutturati.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare sia con calore secco sia con convezione forzata, ideale per piatti di gastronomia calda, teglie di pasta, secondi, contorni e rigenerazioni, con risultati costanti su ogni livello del carrello estraibile.

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 succosità interna, struttura e resa delle preparazioni, senza compromettere la croccantezza esterna.

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 velocizzare i flussi di lavoro grazie a cicli di cottura preconfigurati e rapidamente richiamabili.

La temperatura di esercizio varia da 30 a 270 °C, controllata da 2 sonde digitali, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare rapidamente il forno alle condizioni ideali e garantire performance costanti 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 qualità e regolarità dei risultati anche con il forno completamente 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 MKF2011TS è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, garantendo sicurezza, resistenza e affidabilità nel tempo.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione combinato con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF2011TS.
- Dimensioni (L x P x H): 930 x 1035 x 1900 mm.
- Peso: 247,2 kg.
- Passo guide: 66 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: 20 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: 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 20 TC.

Utilizzo in grandi cucine professionali

Il forno elettrico a convezione combinato con vapore Tecnoeka MKF2011TS è ideale per mense, centri cottura, ristoranti, hotel e grandi cucine professionali che richiedono un forno ad alta capacità, gestione digitale dei programmi e controllo preciso di aria e umidità in camera.

Grazie alle 20 teglie GN 1/1, 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	20 teglie
Temperatura °C	30 / 270