

SKU: 2979076

Tecnoeka

Forno a convezione elettrico con comandi TOUCH CONTROL MKF511TS Capacità N° 5 teglie 1/1 GN Potenza Kw 7,8 Apertura laterale Dx



Descrizione

Forno a convezione elettrico con comandi TOUCH CONTROL MKF511TS

Il forno a convezione elettrico **MKF511TS** Tecnoeka è pensato per cucine professionali che hanno poco spazio ma grandi esigenze produttive: grazie ai comandi touch control, alle 500 ricette memorizzabili e al vapore diretto regolabile, permette di gestire con precisione cotture di gastronomia, pasticceria, panetteria e snack.

Struttura, camera e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è progettata per ospitare fino a 5 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che favorisce una circolazione uniforme dell'aria e garantisce una resa costante su tutti i livelli, anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 73 cm di lunghezza, 84,9 cm di profondità e 70 cm di altezza rendono il forno MKF511TS adatto a banchi e supporti in cucine di ristoranti, bar, gastronomie e pasticcerie che necessitano di una macchina compatta ma performante.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata, combinata con il sistema di vapore diretto a regolazione

automatica tramite selettore touch screen a 10 step, consente di adattare l'umidità alle diverse preparazioni, migliorando sviluppo, colore e morbidezza di piatti salati e prodotti da forno.

Il motore bidirezionale e la protezione acqua IPX5 assicurano una distribuzione uniforme del calore e un'elevata affidabilità nel tempo, anche in condizioni di lavoro intenso e con cicli ripetuti durante il servizio.

Touch control, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen permette di gestire fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, offrendo al professionista la possibilità di standardizzare ricette complesse e richiamarle rapidamente, riducendo gli errori e velocizzando l'organizzazione della cucina.

La temperatura è regolabile nel range da 30 a 270 °C tramite sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da avere il forno sempre pronto al servizio con impostazioni costanti e controllate.

Ergonomia, porta e installazione

La porta a apertura laterale destra, ventilata e dotata di vetro ispezionabile, consente un controllo visivo continuo della cottura senza dispersione di calore, mentre la struttura sovrapponibile con piedini regolabili offre flessibilità nel posizionamento e nell'integrazione in linea.

La vaschetta raccogli condensa con scarico su porta e la cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180° migliorano la sicurezza operativa e il comfort di utilizzo, rendendo il forno adatto a ritmi di lavoro intensi.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a convezione elettrico con comandi touch control.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF511TS.
- Alimentazione: elettrica.
- Potenza elettrica: 7,8 kW.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N, 50/60 Hz.
- Capacità: 5 teglie/griglie GN 1/1.
- Passo guide: 68 mm.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 step).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di lavoro: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale con temperatura preimpostata 180 °C.
- Pannello comandi: touch screen.
- Programmi memorizzabili: 500 ricette.
- Fasi programmabili per ricetta: 10.
- Preriscaldamento: disponibile.
- N° motori: 1 motore bidirezionale.
- Protezione acqua: IPX5.
- Porta: apertura laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.
- Dimensioni esterne: 730 x 849 x 700 mm (L x P x H).

- Peso: 78,4 kg.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (790 x 905 x 865 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 1,5] 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°, 180°.

Utilizzo in ristorazione professionale

Il forno a convezione elettrico Tecnoeka MKF511TS è ideale per ristoranti, bar, gastronomie, pasticcerie e piccoli laboratori che cercano una macchina compatta con grandi potenzialità, grazie alle 5 teglie GN 1/1, ai 500 programmi e al vapore diretto regolabile.

La combinazione tra potenza 7,8 kW, camera in acciaio AISI 304, comandi touch screen, sonda digitale, lavaggio automatico e dotazione di serie completa rende questo forno una soluzione avanzata e affidabile per chi vuole ottimizzare tempi, qualità di cottura e gestione del lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	84.9
Teglie	5 teglie
Temperatura °C	30 / 270