

SKU: 2979077

Tecnoeka

Forno a convezione con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF464TS Capacità n.4 Vassoi/Griglie cm 60x 40 Potenza Kw 7,8 Apertura a ribalta



Descrizione

Forno a convezione con comandi TOUCH CONTROL Modello MKF464TS

Il forno a convezione elettrico **MKF464TS** Tecnoeka è il compagno ideale per chi lavora in panetteria e pasticceria, ma anche in gastronomie e cucine professionali che cercano una macchina compatta, con 4 vassoi 600x400 mm e 500 ricette programmabili attivabili con un semplice tocco.

Struttura, camera e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 4 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che favorisce una circolazione uniforme dell'aria e garantisce cotture regolari su tutti i livelli, anche con il forno completamente carico.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di larghezza, 103,5 cm di profondità e 70 cm di altezza rendono il forno MKF464TS adatto a banchi e supporti in laboratori di pasticceria, panetterie, bar e ristoranti, offrendo una buona produttività in uno spazio contenuto.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare con diverse tipologie di prodotti, mentre il

vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di variare le tecniche di cottura, migliorando sviluppo, colore e struttura di impasti e preparazioni gastronomiche.

Il forno garantisce un grado di protezione all'acqua IPX5 e dispone delle tecnologie brevettate Airflowlogic, Humilogic e Drylogic by Tecnoeka, che ottimizzano la circolazione dell'aria, la gestione dell'umidità e la rimozione dell'eccesso di vapore in camera di cottura.

Touch control, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen consente di gestire fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, offrendo la possibilità di memorizzare e richiamare con facilità ricette complesse, standardizzando i risultati e riducendo i tempi di settaggio.

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 portare rapidamente il forno alle condizioni ideali di lavoro prima dell'avvio dei cicli di cottura.

Ergonomia, porta e lavaggio automatico

La porta a ribalta, ventilata e dotata di vetro ispezionabile, facilita le operazioni di carico e scarico delle teglie e consente un controllo visivo continuo dei prodotti in cottura, mentre il bloccoporta a 60°, 90°, 120° e 180° aumenta la sicurezza e il comfort d'uso.

Il lavaggio automatico integrato, la vaschetta raccogli condensa con scarico su porta e la struttura con piedini regolabili contribuiscono a semplificare le operazioni di pulizia, installazione e utilizzo quotidiano, rendendo il forno adatto a ritmi di lavoro intensi.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione con comandi TOUCH CONTROL.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF464TS.
- Alimentazione: elettrica.
- Potenza elettrica: 7,8 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Capacità: 4 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Passo guide: 80 mm.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 step).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: touch screen.
- Programmi memorizzabili: 500.
- Fasi programmabili per ricetta: 10.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Numero motori: 1 bidirezionale.
- Protezione acqua: IPX5.
- Porta: apertura a ribalta, ventilata, vetro ispezionabile.

- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.
- Dimensioni esterne: 850 x 1035 x 700 mm (L x P x H).
- Peso: 92,4 kg.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (910 x 1090 x 865 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] 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 laboratorio e ristorazione

Il forno a convezione Tecnoeka MKF464TS è ideale per pasticcerie, panetterie, gastronomie, bar e ristoranti che vogliono un forno compatto con 4 teglie 60x40, in grado di gestire ricette programmate, vapore diretto e cicli multipli di cottura con grande precisione.

Grazie alla combinazione di potenza 7,8 kW, 500 programmi, tecnologie Airflowlogic, Humilogic e Drylogic, lavaggio automatico e struttura professionale in acciaio AISI 304, rappresenta una soluzione moderna e affidabile per chi punta su qualità, produttività e facilità di gestione in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 270