

SKU: 2979079

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione combinato con vapore Modello MKF511S Capacità: N° 5 teglie / griglie 1/1 Potenza elettrica Kw 7,8



Descrizione

Forno elettrico a convezione combinato con vapore Modello MKF511S

Il forno elettrico a convezione combinato con vapore **MKF511S** è progettato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e laboratori che cercano una macchina compatta ma completa, capace di gestire cotture ventilate e con apporto di vapore in modo semplice e affidabile. Questa linea è pensata per lo chef che desidera un forno essenziale, SMART e facile da utilizzare ogni giorno, senza rinunciare alla qualità di cottura e alla robustezza dei materiali.

Grazie alla combinazione di aria calda ventilata e vapore diretto regolabile, il MKF511S permette di cuocere, rigenerare e gratinare un'ampia gamma di piatti: carne, pesce, verdure, pane, prodotti da forno salati e dolci, mantenendo una buona resa sia in termini di consistenza che di aspetto. La gestione elettromeccanica con manopole rende le impostazioni rapide e intuitive, ideale anche in cucine con turnover di personale.

Vantaggi principali del forno MKF511S

- Cottura ventilata uniforme, ideale per gastronomia, ristorazione, bar e pasticceria che necessitano di risultati costanti su più livelli.
- Funzione vapore diretto con selettore a manopola a 5 step, utile per controllare il grado di

umidità in camera in base alla preparazione.

- Capacità di 5 teglie o griglie GN 1/1, perfetta per gestire lotti di produzione medio-piccoli in spazi contenuti.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304, resistente, igienica e facile da pulire.
- Comandi elettromeccanici laterali a destra, robusti e immediati, pensati per l'uso quotidiano intenso.
- Protezione acqua IPX4, che garantisce sicurezza e maggiore durata anche in ambienti di lavoro umidi.

Specifiche tecniche in chiave pratica

Il forno sviluppa una potenza elettrica di 7,8 kW, sufficiente a garantire un rapido preriscaldamento e una temperatura stabile durante tutto il ciclo di cottura, anche con il forno carico. L'alimentazione è trifase AC 380/400 V 3N a 50 Hz (con possibilità di 60 Hz su richiesta), in linea con gli standard degli impianti professionali.

La camera interna è dimensionata per ospitare **5 teglie/griglie GN 1/1**, con un passo guide di 68 mm tra un livello e l'altro, così da permettere una corretta circolazione dell'aria calda e del vapore intorno ai prodotti. Il forno utilizza un motore bidirezionale che inverte il senso di rotazione della ventola, contribuendo a uniformare ulteriormente la distribuzione del calore in ogni angolo della camera.

- Dimensioni esterne (LxPxH): 730 x 855 x 700 mm, compatte e facili da inserire su basi o banchi in acciaio.
- Peso: 78,4 kg, indice di una struttura solida ma agevole da installare.
- Passo guide: 68 mm, studiato per sfruttare al meglio i 5 livelli di cottura.
- Potenza elettrica: 7,8 kW, adatta a un uso professionale continuativo.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz su richiesta), per adattarsi a diverse esigenze impiantistiche.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 1 bidirezionale, per una distribuzione omogenea del calore.
- Protezione acqua: IPX4, resistente agli schizzi d'acqua.
- Alimentazione: elettrica.
- Tipo di cottura: ventilata.
- Vapore: diretto, regolabile tramite selettore a manopola su 5 livelli.
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 304.
- Range di temperatura: da 100 a 270 °C, adatto alle principali preparazioni gastronomiche.
- Controllo temperatura: termostato elettromeccanico.
- Pannello comandi: elettromeccanico, laterale destro.

Dotazioni di serie pensate per il lavoro quotidiano

Il forno MKF511S viene fornito con una dotazione standard che facilita installazione e utilizzo fin dal primo giorno, riducendo i tempi di setup in cucina. L'imballo in cartone con pallet protegge la macchina durante il trasporto e ne rende più agevole la movimentazione fino al locale.

- Imballo cartone + pallet con dimensioni 790 x 905 x 865 mm.
- Supporti laterali interni: 1 destro + 1 sinistro per l'alloggiamento delle teglie.
- Cavo bifase + neutro (5G 2,5) lungo 1600 mm, già predisposto per il collegamento elettrico.
- Predisposizione per lavaggio manuale, che facilita le operazioni di pulizia della camera.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, per mantenere l'area frontale più pulita.

- Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°, in funzione delle esigenze di carico e scarico.

Applicazioni e utilizzo consigliato

Questo forno a convezione combinato con vapore è ideale per chi prepara quotidianamente secondi piatti, contorni, piatti pronti da rigenerare, oltre a lievitati salati, sfoglie, snack e prodotti da forno che traggono vantaggio dall'umidità controllata. La gestione del vapore in 5 step consente di personalizzare la cottura, ottenendo piatti più succosi all'interno e croccanti all'esterno.

Grazie alla sua struttura compatta, alla camera in acciaio inox e ai comandi elettromeccanici, il modello MKF511S rappresenta una soluzione affidabile per chi desidera migliorare la qualità delle cotture, ottimizzare i tempi e lavorare con uno strumento semplice ma professionale all'interno della propria cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	85.5
Teglie	5 teglie
Temperatura °C	100 / 270