

SKU: 2979080

Tecnoeka

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF511BM Capacità: N° 5 teglie GN 1/1 G Potenza elettrica Kw 7,8



Descrizione

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF511BM

Il forno elettrico combinato **MKF511BM** è pensato per ristoranti, gastronomie, laboratori e punti caldi che cercano una macchina compatta ma avanzata, capace di unire cottura a convezione e vapore in modo intuitivo. Il nuovo pannello elettronico Black Mask offre alte prestazioni con gestione precisa dei parametri di cottura, garantendo uniformità sui vari livelli e riducendo tempi e consumi energetici.

Grazie alla capacità di **5 teglie GN 1/1**, questo forno combinato si adatta perfettamente a cucine di medie dimensioni che vogliono standardizzare le preparazioni e aumentare la produttività senza rinunciare alla qualità del risultato finale. È la soluzione ideale per chi prepara giornalmente carne, pesce, verdure, piatti pronti, pane e prodotti da forno salati con cicli ripetuti e programmabili.

Vantaggi del forno MKF511BM

- Forno combinato con cottura semistatica + ventilata e supporto vapore diretto, ideale per molteplici ricette in ambito gastronomico e di panificazione.
- Pannello comandi Black Mask elettronico, pensato per una gestione precisa e moderna di programmi, temperature e vapore.
- 100 programmi memorizzabili con fino a 10 fasi di cottura per ricetta, per standardizzare i

piatti e ridurre gli errori operativi.

- Sistemi brevettati di gestione dell'aria e dell'umidità che migliorano l'uniformità di cottura e ottimizzano i consumi.
- Predisposizione per lavaggio automatico e sonda al cuore, per un utilizzo ancora più evoluto e professionale.

Specifiche tecniche

Il forno sviluppa una potenza elettrica di 7,8 kW, sufficiente a garantire un preriscaldamento rapido e una temperatura stabile anche durante i servizi più intensi. L'alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz lo rende compatibile con i principali impianti professionali, assicurando efficienza e continuità di esercizio.

All'interno lavora un motore ventilatore bidirezionale che distribuisce il calore in modo uniforme, invertendo periodicamente il flusso d'aria per ridurre differenze tra le teglie. La temperatura di lavoro può essere impostata da 30 a 270 °C, coprendo dalla semplice lievitazione controllata alla cottura intensa di carne, contorni e prodotti da forno.

- Potenza elettrica: 7,8 kW.
- Alimentazione: AC 380/400 V 3N, 50/60 Hz.
- Numero motori: 1 ventilatore bidirezionale.
- Tipo di cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch a 10 step.
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 304.
- Range di temperatura: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: Black Mask electronic control.
- Programmi memorizzabili: 100.
- Fasi programmabili per ricetta: fino a 10.
- Temperatura preimpostata: 180 °C con funzione di preriscaldamento disponibile.

Dimensioni, capacità e struttura

Il MKF511BM è progettato per ospitare **5 teglie/griglie GN 1/1**, una capacità ideale per cucine che devono gestire più preparazioni in contemporanea ma dispongono di spazi limitati. Il passo guide di 68 mm tra un livello e l'altro è studiato per favorire la corretta circolazione dell'aria calda e del vapore attorno ai prodotti.

Le dimensioni esterne sono di circa 73 cm di lunghezza, 84,9 cm di profondità e 70 cm di altezza, misure che consentono l'installazione su basi inox, piani attrezzati o supporti dedicati. La porta a apertura laterale destra è ventilata e dotata di vetro ispezionabile, agevolando sia il controllo visivo delle cotture sia le operazioni di manutenzione ordinaria.

- Capacità: 5 teglie/griglie GN 1/1.
- Passo guide: 68 mm.
- Dimensioni (L x P x H): 730 x 849 x 700 mm.
- Peso: 78,4 kg.
- Porta: apertura laterale destra, ventilata, con vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì, con piedini regolabili.
- Grado di protezione acqua: IPX4.

Dotazioni di serie e predisposizioni

Il forno viene fornito con imballo in cartone e pallet per una movimentazione sicura, supporti laterali interni destro e sinistro per l'alloggiamento delle teglie e cavo trifase + neutro da 1600 mm già predisposto per il collegamento elettrico. Sono inoltre presenti una presa USB, la predisposizione per sonda al cuore, la predisposizione al lavaggio automatico e una vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.

- Imballo cartone + pallet (L x P x H): 790 x 905 x 865 mm.
- Supporti laterali: 1 destro + 1 sinistro.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] L = 1600 mm.
- Presa USB per aggiornamenti o gestione dati.
- Predisposizione sonda al cuore.
- Predisposizione lavaggio automatico.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture a 60°, 90°, 120° e 180°.

Utilizzo consigliato

Il forno combinato MKF511BM è ideale per la preparazione di piatti di gastronomia, secondi di carne e pesce, verdure, piatti pronti da rigenerare, pane, focacce, prodotti da forno salati e dolci da laboratorio. La combinazione tra cottura ventilata, vapore diretto regolabile, pannello elettronico programmabile e predisposizione al lavaggio automatico rende questo modello una scelta strategica per chi vuole migliorare qualità, costanza dei risultati e organizzazione del lavoro in cucina.

Perfetto per ristoranti, gastronomie, catering e laboratori che puntano a standardizzare le ricette, ridurre gli sprechi e aumentare la produttività, mantenendo allo stesso tempo un'interfaccia semplice e moderna, facilmente utilizzabile da tutto il personale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	98.9
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	84.9
Teglie	5 teglie
Temperatura °C	30 / 270