

SKU: 2979081

Tecnoeka

Forno a gas combinato convezione vapore con TOUCH CONTROL Modello MKF511GTS Capacità: N° 5 teglie 1/1 G Potenza elettrica Kw 0,30 Capacità termica nominale Kw 9



Descrizione

Forno a gas combinato convezione vapore con TOUCH CONTROL Modello MKF511GTS

Il forno a gas combinato **MKF511GTS** Tecnoeka è studiato per ristoranti, gastronomie, panetterie, pasticcerie, macellerie e salumerie che cercano un forno compatto ma performante, in grado di offrire cottura a convezione e vapore diretto con gestione elettronica avanzata tramite pannello touch screen.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è predisposta per ospitare 5 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che favorisce una corretta circolazione dell'aria e garantisce uniformità di cottura su tutti i livelli, anche con il forno completamente carico.

Le dimensioni esterne di circa 73 cm di lunghezza, 85 cm di profondità e 80 cm di altezza consentono l'installazione del forno MKF511GTS su banchi o supporti in cucine professionali dove lo spazio è prezioso, mantenendo comunque una capacità adeguata a produzioni giornaliere di media

entità.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata assicura una distribuzione omogenea del calore, ideale per piatti pronti, secondi di carne e pesce, verdure e prodotti da forno, mentre il sistema di vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare con precisione l'umidità in camera.

La possibilità di lavorare con calore secco, vapore o combinazioni miste rende il forno adatto a una vasta gamma di preparazioni, contribuendo a mantenere i prodotti morbidi all'interno e ben dorati all'esterno, con una gestione efficace anche delle rigenerazioni.

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 creare un ricettario digitale personalizzato e di richiamare rapidamente i cicli più utilizzati, riducendo gli errori di impostazione e velocizzando il lavoro in cucina.

La temperatura di esercizio è compresa tra 30 e 260 °C, controllata da sonda digitale con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno alle condizioni ideali prima dell'avvio dei cicli di cottura.

Alimentazione, ventilazione e connettività

Il forno lavora con portata termica di 9,3 kW alimentata a gas multigas (collaudo a metano), mentre la parte elettrica assorbe 0,30 kW a 220/230 V AC, sufficiente per alimentare l'elettronica di controllo e i dispositivi di servizio; il grado di protezione IPX3 garantisce sicurezza in ambienti umidi.

Un motore bidirezionale assicura la circolazione dell'aria in camera, mentre la connettività Wi-Fi e la presa USB permettono l'aggiornamento del firmware, dei ricettari e della documentazione tecnica, rendendo il forno sempre allineato alle ultime configurazioni disponibili.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas combinato convezione vapore con touch control.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF511GTS.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 730 x 850 x 800 mm.
- Peso: 89 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Portata termica: 9,3 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio elettrico: AC 220/230 V.
- Numero motori: 1 bidirezionale.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 5 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 step).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 260 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.

- Pannello comandi: touch screen.
- Numero programmi: 500.
- Fasi programmabili: 10 per ricetta.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, ventilata con vetro ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (790 x 905 x 870 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo monofase [3G 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°.
- Ugello GPL in dotazione.

Applicazioni in ristorazione e laboratorio

Il forno a gas combinato convezione vapore Tecnoeka MKF511GTS è ideale per ristoranti, gastronomie, panetterie, pasticcerie, macellerie e salumerie che desiderano una macchina compatta capace di gestire con precisione cotture ventilate e con vapore diretto su 5 teglie GN 1/1.

Grazie alla combinazione di portata termica 9,3 kW, 500 programmi con 10 fasi, vapore diretto a 10 step, connettività Wi-Fi, lavaggio automatico e dotazione di serie professionale, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e controllo digitale dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	80
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	85
Teglie	5 teglie

Attributo	Valore
Temperatura °C	30 / 260