

SKU: 2979083

## Tecnoeka

# Forno elettrico combinato convezione vapore con boiler e TOUCH SCR Modello MKF711VTS

Capacità: N° 7 teglie / griglie 1/1 G Potenza elettrica Kw 15



## Descrizione

### Forno elettrico combinato convezione vapore con boiler e TOUCH SCR Modello MKF711VTS

Il forno elettrico combinato **MKF711VTS** Tecnoeka è un forno professionale di fascia alta, pensato per ristoranti, gastronomie, hotel e punti caldo che vogliono un unico strumento per cotture a convezione, vapore e miste, con boiler integrato e gestione avanzata tramite pannello touch screen.

### Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 7 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che garantisce una corretta circolazione dell'aria tra i livelli e cotture uniformi anche a pieno carico, ideale per piatti pronti, secondi, contorni e prodotti da forno.

Le dimensioni esterne di circa 730 x 849 x 850 mm (L x P x H) e il peso di 102 kg rendono il forno MKF711VTS compatto rispetto alla capacità offerta, adatto a cucine professionali che richiedono alta produttività in spazi ridotti, con porta ad apertura laterale destra ventilata e vetro ispezionabile.

## **Cottura a convezione, vapore e boiler integrato**

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare con calore secco per dorature uniformi e consistenze croccanti, mentre il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare con precisione l'umidità in camera in base alla ricetta.

Il boiler integrato con regolazione automatica durante le cotture al vapore garantisce un apporto costante e controllato di vapore, migliorando la qualità di cotture delicate, rigenerazioni e piatti che richiedono una particolare attenzione alla succosità interna e alla resa finale.

## **Touch screen, programmi e gestione temperatura**

Il pannello comandi touch screen gestisce fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, permettendo di standardizzare ricette complesse, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare il lavoro grazie a un ricettario digitale facilmente richiamabile.

La temperatura di esercizio è compresa tra 30 e 270 °C, controllata da sonda digitale con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno alle condizioni ottimali prima dell'avvio del ciclo e garantire stabilità di risultato fin dalle prime infornate.

## **Ventilazione, alimentazione, protezione e lavaggio**

Due motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura, mentre il grado di protezione acqua IPX5 rende il forno idoneo a lavorare in ambienti umidi con elevata intensità di utilizzo; il generatore di vapore da 3,5 kW supporta le cotture a vapore più impegnative.

La potenza elettrica installata è di 15 kW con alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, caratteristiche che collocano il modello MKF711VTS tra le soluzioni adatte a un uso professionale intensivo; il lavaggio automatico integrato e la vaschetta raccogli condensa con scarico su porta semplificano le operazioni di pulizia quotidiana.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico combinato convezione vapore con boiler e touch screen.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF711VTS.
- Dimensioni (L x P x H): 730 x 849 x 850 mm.
- Peso: 102 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Potenza elettrica: 15 kW.
- Generatore di vapore: 3,5 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX5.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 7 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °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, vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

## Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (790 x 905 x 1016 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 4] 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° e 180°.

## Utilizzo in ristorazione e laboratorio professionale

Il forno elettrico combinato convezione vapore con boiler Tecnoeka MKF711VTS è ideale per ristoranti, gastronomie, hotel, pasticcerie e punti snack che desiderano un forno compatto ma altamente performante, in grado di gestire cotture ventilate, a vapore e miste con programmi memorizzabili.

Grazie alla combinazione di 7 teglie GN 1/1, potenza 15 kW, boiler integrato, vapore diretto regolabile a 10 step, 500 programmi con 10 fasi, doppio motore bidirezionale, sonda al cuore e lavaggio automatico, rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, qualità di cottura e automazione dei processi in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	84.9

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Teglie	7 teglie
Temperatura °C	30 / 270