

SKU: 2979086

## Tecnoeka

**Forno a gas a convezione con vapore combinato TOUCH SCR Modello MKF1111GTS Capacità: N° 11 teglie GN1/1 Potenza elettrica Kw 0,60 Capacità termica nominale Kw 18**



## Descrizione

### **Forno a gas a convezione con vapore combinato TOUCH SCR Modello MKF1111GTS**

Il forno a gas a convezione con vapore combinato **MKF1111GTS** Tecnoeka è pensato per professionisti della ristorazione che devono cuocere grandi quantità di lasagne, verdure gratinate, arrosti di carne e pesce in tempi ridotti, offrendo alte prestazioni, alimentazione multigas e gestione digitale avanzata con comandi touch screen.

## **Struttura, camera di cottura e capacità**

La struttura compatta ospita una camera di cottura in acciaio AISI 304 progettata per alloggiare fino a 11 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che consente un corretto flusso di aria e vapore, garantendo cotture uniformi su tutti i livelli anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 730 x 850 x 1230 mm (L x P x H) con un peso di 141 kg, caratteristiche che rendono il modello MKF1111GTS adatto a cucine professionali che richiedono elevata capacità produttiva in uno sviluppo verticale contenuto.

## **Cottura a convezione e vapore diretto**

La cottura semistatica e ventilata permette di lavorare con calore secco e convezione forzata, ideale per piatti di gastronomia calda, secondi, contorni e rigenerazioni, garantendo risultati omogenei su più livelli contemporaneamente.

Il vapore diretto è gestito tramite regolazione automatica attraverso selettore touch screen a 10 step, permettendo di modulare con precisione l'umidità in camera e di ottenere preparazioni succose e ben strutturate, con una migliore resa di carne, pesce e verdure.

## **Alimentazione gas, potenza e controllo**

L'alimentazione multigas, collaudata a metano, assicura una portata termica di 17,5 kW, con consumo ottimizzato e tempi di cottura ridotti, mentre la potenza elettrica assorbita è di soli 0,60 kW per la gestione dell'elettronica e dei servizi ausiliari.

La temperatura di esercizio va da 30 a 260 °C, controllata tramite sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare rapidamente il forno alle condizioni di lavoro ideali e garantire risultati costanti fin dalle prime infornate.

## **Touch screen, programmi e ventilazione**

Il pannello comandi touch screen consente di memorizzare fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili, permettendo di standardizzare ricette, ridurre gli errori di impostazione e velocizzare i flussi di lavoro grazie a cicli preconfigurati richiamabili in pochi tocchi.

Tre motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda e del vapore in camera, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli, mentre il grado di protezione IPX3 garantisce sicurezza e resistenza anche in ambienti umidi tipici delle cucine professionali.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno a gas a convezione con vapore combinato.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1111GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 730 x 850 x 1230 mm.
- Peso: 141 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Portata termica: 17,5 kW.
- Potenza elettrica assorbita: 0,60 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 220/230 V.
- Numero motori: 3 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 11 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 – 260 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: touch screen.
- Numero programmi: 500.
- Fasi programmabili: 10.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

### Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (790 x 905 x 1300 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° e 180°.
- Ugello GPL in dotazione.

### Utilizzo in gastronomie e cucine professionali

Il forno a gas a convezione con vapore combinato Tecnoeka MKF1111GTS è ideale per gastronomie, ristoranti, mense, hotel e cucine professionali che necessitano di un forno ad alta capacità con alimentazione a gas, gestione digitale dei programmi e vapore diretto per cotture versatili.

Grazie alle 11 teglie GN 1/1, alla portata termica di 17,5 kW, ai 3 motori bidirezionali, al touch screen con 500 programmi e 10 fasi, alla sonda al cuore e al lavaggio automatico integrato, rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e ottimizzazione dei processi in cucina.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	123

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	73
Profondità (cm)	85
Teglie	11 teglie
Temperatura °C	30 / 260