

SKU: 2979089

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione MKF464S Capacità: N° 4 teglie / griglie (600x400 mm) Potenza elettrica Kw 7.8 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico a convezione MKF464S 4 teglie 60x40

Il forno elettrico a convezione **MKF464S** è la soluzione ideale per cucine professionali che cercano un forno compatto ma performante, in grado di garantire cotture omogenee e tempi di lavoro ottimizzati. Grazie ai suoi 4 slot per teglie da 600x400 mm e al pannello comandi elettromeccanico, unisce semplicità d'uso e affidabilità quotidiana, risultando perfetto per ristoranti, gastronomie, bar, pasticcerie e punti caldi.

La cottura ventilata permette di distribuire in modo uniforme il calore su tutti i livelli, assicurando pietanze sempre ben dorate e cotte in maniera regolare, anche a forno pieno. Il design solido e curato, unito a una temperatura di esercizio che va da 100 a 270 °C, consente di affrontare senza difficoltà sia preparazioni semplici sia ricette più elaborate.

Vantaggi del forno MKF464S

- Cottura ventilata uniforme, ideale per gastronomia, pasticceria, panetteria e ristorazione.
- Capacità di 4 teglie/griglie 600x400 mm, perfetta per produzioni medio-piccole e cicli di lavoro continui.
- Pannello comandi elettromeccanico laterale destro, con manopole chiare e resistenti per regolazioni rapide.

- Struttura robusta con camera in acciaio inox AISI 304, igienica e semplice da pulire.
- Vapore diretto con regolazione a manopola su 5 livelli, per gestire al meglio l'umidità durante la cottura.
- Apertura laterale pratica, che facilita il carico e lo scarico delle teglie in linea con il flusso di lavoro.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

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

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di larghezza, 104,4 cm di profondità e 70 cm di altezza permettono di collocare il forno su basi o banchi in acciaio senza occupare eccessivo spazio in cucina. Il passo guide di 80 mm tra una teglia e l'altra è studiato per favorire una corretta circolazione dell'aria calda, così da ottenere cotture regolari su tutti i livelli.

- Dimensioni (LxPxH): 850 x 1044 x 700 mm.
- Peso: 92,4 kg, indice di una struttura solida e stabile.
- Passo guide: 80 mm, per sfruttare al meglio i 4 livelli di cottura.
- Potenza elettrica: 7,8 kW per uso professionale continuativo.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz disponibile su richiesta).
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 1 ventilatore bidirezionale per una distribuzione uniforme del calore.
- Protezione acqua: IPX4, resistente agli schizzi e adatta ad ambienti di lavoro umidi.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 4 teglie/griglie 600x400 mm.
- Tipo di cottura: ventilata.
- Vapore: diretto, regolabile tramite selettore a manopola con 5 step.
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 304.
- Temperatura di lavoro: da 100 a 270 °C.
- Controllo temperatura: termostato elettromeccanico.
- Pannello comandi: elettromeccanico, posizionato lateralmente a destra.

Dotazioni di serie pensate per il lavoro quotidiano

Il forno viene fornito con una dotazione completa che ne facilita l'installazione e l'utilizzo fin da subito, riducendo i tempi di avviamento in cucina. L'imballo in cartone con pallet protegge la macchina durante il trasporto e ne agevola la movimentazione fino al punto di installazione.

- Imballo cartone + pallet con dimensioni 910 x 1090 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 della camera di cottura.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, per mantenere più pulita la zona frontale del forno.
- Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°, in base alle esigenze di carico e scarico.

Utilizzo consigliato

Il forno MKF464S è ideale per chi prepara quotidianamente piatti pronti, contorni, carne, pesce, prodotti da forno salati, snack e pasticceria da laboratorio. La combinazione di cottura ventilata e vapore diretto regolabile permette di ottenere pietanze croccanti all'esterno e ben idratate all'interno, migliorando la qualità percepita dal cliente finale.

Compatto, robusto e semplice da utilizzare, questo forno a convezione rappresenta una scelta affidabile per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e punti vendita che desiderano ottimizzare tempi e risultati di cottura senza rinunciare alla praticità dei comandi elettromeccanici.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	104.4
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	100 / 270