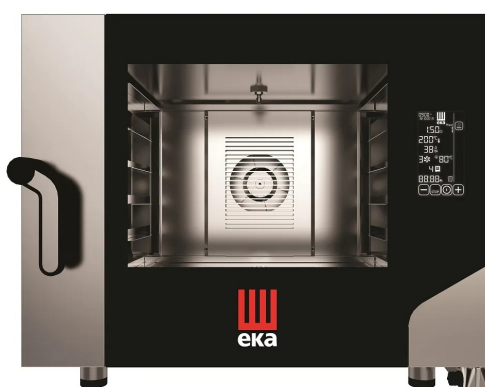


SKU: 2979090

Tecnoeka

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF464BM Capacità: N° 4 teglie (600x400 mm) Potenza elettrica Kw 7,8



Descrizione

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF464BM

Il forno elettrico combinato **MKF464BM** è la soluzione ideale per panetterie, pasticcerie, ristoranti e gastronomie che cercano un forno compatto ma evoluto, capace di unire cottura semistatica, ventilata e vapore diretto in un'unica macchina. Il pannello elettronico Black Mask consente di gestire in modo preciso programmi, temperature e livelli di umidità, migliorando la costanza dei risultati e ottimizzando tempi e consumi.

Con una capacità di **4 teglie 600x400 mm**, questo forno è perfetto per laboratori che lavorano su cicli continui di pane, pizza in teglia, prodotti da pasticceria e piatti pronti, mantenendo uno standard elevato di qualità in ogni infornata. La combinazione delle tecnologie Airflowlogic e Humilologic assicura una distribuzione uniforme del calore e una gestione intelligente del vapore, valorizzando sapori e consistenze.

Vantaggi del forno MKF464BM

- Cottura semistatica + ventilata con vapore diretto, ideale per pizza, pane, bignè, sfoglia, biscotti e gastronomia calda.
- Pannello comandi Black Mask electronic control con 100 programmi e fino a 10 fasi di cottura per ricetta.

- Sistemi Airflowlogic e Humilogic per una migliore circolazione dell'aria e gestione dell'umidità in camera.
- Struttura professionale in acciaio inox AISI 304 con grado di protezione IPX4 contro spruzzi d'acqua.
- Forno sovrapponibile con piedini regolabili, per sfruttare al massimo lo spazio verticale in laboratorio.

Specifiche tecniche

Il MKF464BM sviluppa una potenza elettrica di 7,8 kW, sufficiente per 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 continuità e affidabilità di esercizio.

La temperatura di lavoro può essere impostata da 30 a 270 °C, permettendo di gestire fasi delicate come la lievitazione controllata e cotture più spinte per prodotti croccanti e ben dorati. Il controllo della temperatura avviene tramite sonda digitale, mentre il vapore diretto è regolabile in modo automatico attraverso un selettore touch a 10 step, così da dosare con precisione l'umidità in camera.

- Potenza elettrica: 7,8 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 1 ventilatore bidirezionale.
- Tipo di cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch (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: 10.
- Temperatura preimpostata: 180 °C con funzione di preriscaldamento disponibile.

Dimensioni, capacità e struttura

Il forno è progettato per ospitare **4 teglie/griglie 600x400 mm**, con un passo guide di 80 mm studiato per favorire la corretta circolazione dell'aria calda e del vapore su tutti i livelli. Questa configurazione lo rende ideale per cicli di produzione medio-piccoli con frequenti infornate durante il servizio.

Le dimensioni esterne sono di circa 85 cm di lunghezza, 103,5 cm di profondità e 70 cm di altezza, misure che permettono l'installazione su basi inox, piani attrezzati o supporti dedicati. La porta con apertura laterale destra è ventilata e dotata di vetro ispezionabile, facilitando sia il controllo visivo delle cotture sia le operazioni di pulizia.

- Capacità: 4 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Passo guide: 80 mm.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 700 mm.
- Peso: 92,4 kg.
- Porta: apertura laterale dx, ventilata, vetro ispezionabile.

- Protezione acqua: IPX4.
- Sovrapponibile: sì, con piedini regolabili.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Tecnoeka.

Dotazioni di serie e predisposizioni

Il forno MKF464BM viene fornito con imballo in cartone + pallet per una movimentazione sicura, supporti laterali interni destro e sinistro e cavo trifase + neutro [5G 2,5] da 1600 mm già predisposto per il collegamento elettrico. Sono presenti inoltre una presa USB per aggiornamenti o gestione dati, 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): 910 x 1090 x 865 mm.
- Supporti laterali: 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] L = 1600 mm.
- Presa USB.
- 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 elettrico combinato MKF464BM è ideale per la cottura di pizza, pane, bignè, sfoglia, biscotti, torte, focacce e piatti di gastronomia come carni, pesci, verdure gratinate e piatti pronti da rigenerare. La combinazione tra cottura semistatica, ventilata, vapore diretto regolabile e gestione elettronica avanzata permette di ottenere preparazioni cotte in modo uniforme, con una resa costante e professionale.

Perfetto per laboratori artigianali, ristoranti, catering e gastronomie che vogliono migliorare la qualità e la ripetibilità delle cotture, il modello MKF464BM rappresenta una scelta strategica per standardizzare le ricette, ridurre gli sprechi e ottimizzare i flussi di lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-----------------|-----------|
| Alimentazione | Elettrica |
| Altezza (cm) | 70 |
| Lunghezza (cm) | 85 |
| Profondità (cm) | 103.5 |
| Teglie | 4 teglie |

| Attributo | Valore |
|------------------|---------------|
| Temperatura °C | 30 / 270 |