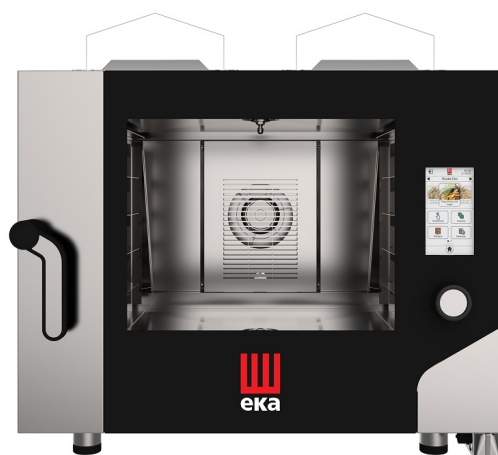


SKU: 2979091

Tecnoeka

Forno a gas combinato convezione vapore con TOUCH CONTROL Modello MKF464GTS Capacità: N° 4 teglie (600x400 mm) Potenza elettrica Kw 0,30 Capacità termica nominale Kw 9



Descrizione

Forno a gas combinato convezione vapore con TOUCH CONTROL Modello MKF464GTS

Il forno a gas combinato **MKF464GTS** Tecnoeka è pensato per pasticcerie, panetterie, gastronomie, ristoranti e punti caldo di medie-piccole dimensioni che vogliono cuocere in tempi brevi con un occhio ai consumi, sfruttando la rapidità del gas e il controllo elettronico touch per cotture ventilate e con vapore diretto su 4 vassoi 600x400 mm.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 4 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che garantisce un corretto flusso d'aria tra i livelli e cotture uniformi anche a pieno carico, ideale per pizza, pane, bignè, sfoglia e biscotti.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di lunghezza, 103,5 cm di profondità e 80 cm di altezza consentono l'inserimento del forno MKF464GTS su banchi o supporti in laboratori e cucine professionali, offrendo una buona produttività in uno spazio contenuto.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata permette di lavorare con calore secco per prodotti che richiedono doratura e croccantezza, mentre il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step consente di modulare l'umidità in camera, migliorando sviluppo, volume e struttura interna degli impasti.

L'utilizzo del gas permette di raggiungere rapidamente le temperature desiderate riducendo i consumi energetici, rendendo il forno particolarmente adatto a locali che vogliono coniugare prestazioni e risparmio, senza rinunciare alla qualità di cottura.

Touch control, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen consente di memorizzare fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili, offrendo la possibilità di creare un ricettario digitale personalizzato e di richiamare rapidamente i cicli più utilizzati, standardizzando le ricette e riducendo gli errori di impostazione.

La temperatura di esercizio va da 30 a 260 °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 dei cicli e ottenere una cottura omogenea fin dai primi minuti.

Alimentazione, ventilazione e protezione

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 per l'elettronica di controllo e i servizi ausiliari; il grado di protezione acqua IPX3 garantisce sicurezza e durata anche in ambienti umidi.

Un motore bidirezionale assicura la circolazione dell'aria in camera, contribuendo a ottenere cotture uniformi su tutte le teglie, mentre i piedini regolabili facilitano il corretto posizionamento del forno nella postazione di lavoro.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas combinato convezione vapore con touch control.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF464GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 800 mm.
- Peso: 102 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Portata termica: 9,3 kW.
- Potenza elettrica: 0,30 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio elettrico: AC 220/230 V.
- Numero motori: 1 bidirezionale.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 4 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- 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 per ricetta.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (910 x 1090 x 870 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [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.

Utilizzo in pasticceria, panetteria e gastronomia

Il forno a gas combinato convezione vapore Tecnoeka MKF464GTS è ideale per pasticcerie, panetterie, gastronomie, bar e ristoranti che desiderano un forno compatto capace di gestire cotture a convezione e vapore diretto con programmi memorizzabili e controllo digitale preciso.

Grazie alla combinazione di portata termica 9,3 kW, 4 teglie 600x400, 500 programmi con 10 fasi, vapore diretto a 10 step, lavaggio automatico e camera in acciaio AISI 304, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, efficienza energetica e automazione dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	80
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	30 / 260