

SKU: 2979092

## Tecnoeka

# Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF664TS Capacità: N° 6 teglie (600x400 mm) Potenza Kw 11.4



## Descrizione

### Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF664TS

Il forno elettrico combinato **MKF664TS** Tecnoeka è un forno professionale di medie dimensioni pensato per panetterie, pasticcerie, gastronomie e cucine di ristoranti che cercano grande versatilità su 6 teglie 600x400 mm, con cottura a convezione e vapore diretto gestita da un pannello touch screen di ultima generazione.

### Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 6 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che garantisce un flusso d'aria uniforme tra i livelli e cotture regolari anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di lunghezza, 103,5 cm di profondità e 85 cm di altezza consentono di inserire il forno MKF664TS in laboratori e cucine professionali con spazi organizzati, offrendo una capacità importante in uno sviluppo compatto.

### Cottura ventilata e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata permette di lavorare con un'ampia gamma di prodotti, dai lievitati

di panetteria alla fine pasticceria, mentre il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step consente di modulare in modo preciso l'umidità in camera.

Questa combinazione rende il forno adatto a valorizzare tanto impasti dolci quanto salati, migliorando sviluppo, volume, crosta e morbidezza interna dei prodotti, con risultati costanti ciclo dopo ciclo.

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

Il pannello comandi touch screen TFT da 7" capacitivo a colori 800x480 consente di gestire fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, permettendo di creare, salvare e richiamare profili di cottura complessi in modo rapido e intuitivo.

La temperatura è regolabile da 30 a 270 °C tramite sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno alle condizioni ottimali prima dell'inizio del ciclo per ridurre i tempi di attesa e stabilizzare i risultati.

### **Ventilazione, alimentazione e lavaggio automatico**

Il forno è equipaggiato con 2 motori bidirezionali che assicurano una distribuzione uniforme dell'aria, mentre il grado di protezione IPX5 ne garantisce l'affidabilità anche in ambienti di lavoro umidi e intensivi.

Con una potenza elettrica di 11,4 kW e alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz, il modello MKF664TS è adatto a un utilizzo continuativo; il lavaggio automatico integrato, insieme alla vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, semplifica la pulizia quotidiana e mantiene elevati standard igienici.

### **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico combinato convezione vapore.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF664TS.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 850 x 1035 x 850 mm.
- Peso: 108,2 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 11,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX5.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 6 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 step).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: touch screen TFT 7" capacitivo a colori 800x480.
- Programmi memorizzabili: 500.
- Fasi programmabili: 10 per ricetta.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.

- Preriscaldamento: disponibile.
- Porta: apertura laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

## Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (910 x 1090 x 1015 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 2,5] 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°.

## Utilizzo in panetteria, pasticceria e gastronomia

Il forno elettrico combinato convezione vapore Tecnoeka MKF664TS è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie, ristoranti e hotel che desiderano un forno di medie dimensioni in grado di gestire con precisione cotture ventilate e con vapore diretto su 6 teglie 60x40.

Grazie alla combinazione di 11,4 kW di potenza, 500 programmi con 10 fasi, doppio motore bidirezionale, vapore diretto a 10 step, lavaggio automatico e camera in acciaio AISI 304, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e automazione dei processi in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	30 / 270