

SKU: 2979095

Tecnoeka

Forno a gas combinato convezione vapore con TOUCH SCR Modello MKF1064GTS Capacità: N° 10 teglie (600x400 mm) Potenza elettrica Kw 0,6 Capacità termica nominale Kw 18



Descrizione

Forno a gas combinato convezione vapore con TOUCH SCR Modello MKF1064GTS

Il forno a gas combinato a convezione e vapore **MKF1064GTS** Tecnoeka è un condensato di tecnologia, design e semplicità di utilizzo, ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie e cucine professionali che necessitano di alte prestazioni, massima versatilità di cottura e controllo preciso di aria e umidità in camera.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 304 ed è dimensionata per ospitare fino a 10 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che garantisce un flusso d'aria regolare tra i livelli

e cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 850 x 1035 x 1230 mm (L x P x H) per un peso di 158 kg, offrendo un'elevata capacità produttiva in uno sviluppo verticale compatto, facilmente integrabile in linee di cottura professionali.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare con calore secco e convezione forzata, ideale per pane, prodotti da forno dolci e salati, gastronomia calda e rigenerazioni, con risultati omogenei su tutti i livelli.

Il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare con precisione l'apporto di umidità, sfruttando le tecnologie brevettate Airflowlogic, Humilogic e Drylogic per una distribuzione ottimale dell'aria, una gestione intelligente dell'umidità e un controllo efficace dell'asciugatura in camera.

Alimentazione gas, potenza e controllo digitale

L'alimentazione multigas, collaudata a metano, offre una portata termica di 18 kW, con consumi ottimizzati e tempi di cottura ridotti, mentre la potenza elettrica assorbita è di soli 0,6 kW per la gestione dei comandi elettronici 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 assicurare 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 di cottura preconfigurati e facilmente richiamabili.

Tre motori bidirezionali garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria calda e del vapore all'interno della camera, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli, mentre il grado di protezione IPX3 assicura resistenza e sicurezza anche in ambienti di lavoro umidi.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas combinato a convezione e vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1064GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 1230 mm.
- Peso: 158 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Portata termica: 18 kW.
- Potenza elettrica assorbita: 0,6 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 220/230 V.
- Numero motori: 3 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 10 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.
- 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 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.
- Ugello GPL in dotazione.

Utilizzo in panetteria, pasticceria e gastronomie

Il forno a gas combinato convezione vapore Tecnoeka MKF1064GTS è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie, ristoranti e cucine professionali che richiedono un forno ad alta capacità con alimentazione a gas, gestione digitale dei programmi e controllo avanzato di aria e umidità.

Grazie alle 10 teglie 600 x 400 mm, alla portata termica di 18 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 punta su produttività, qualità di cottura e ottimizzazione dei processi di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	123
Lunghezza (cm)	85

Attributo	Valore
Profondità (cm)	103.5
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	30 / 260