

SKU: MKF1011CTS

Tecnoeka

Forno combinato convezione vapore TOUCH CONTROL MKF1011CTS Capacità n.10 teglie GN 1/1 Potenza Kw 15,4



Descrizione

Forno combinato convezione vapore TOUCH CONTROL MKF1011CTS

Il forno combinato convezione vapore **MKF1011CTS** Tecnoeka è un must-have per cucine e gastronomie con spazi ridotti che puntano a una ristorazione veloce e dinamica, offrendo design, tecnologia e alte prestazioni su 10 teglie GN 1/1 con controllo elettronico touch.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare fino a 10 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 68 mm che assicura un corretto flusso d'aria tra i livelli e cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 50 cm di lunghezza, 93 cm di profondità e 97 cm di altezza rendono il forno MKF1011CTS particolarmente compatto rispetto alla capacità offerta, ideale per essere inserito

in linee di cottura dove lo spazio è un fattore critico.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare con calore secco per piatti pronti, secondi di carne e pesce, contorni e prodotti da forno, mentre il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step permette di modulare l'umidità in camera secondo le esigenze delle diverse ricette.

Questa combinazione convezione-vapore rende il forno adatto a una vasta gamma di preparazioni, dalla gastronomia alla rigenerazione, mantenendo le pietanze morbide all'interno e ben dorate all'esterno con una resa costante nel tempo.

Touch control, programmi e gestione temperatura

Il pannello comandi touch screen consente di gestire fino a 500 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, offrendo la possibilità di standardizzare i processi di cottura, creare un ricettario digitale personalizzato e richiamare rapidamente i cicli più utilizzati.

La temperatura di esercizio va da 30 a 270 °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 garantire stabilità di risultato fin dalle prime infornate.

Alimentazione, ventilazione e protezione

Il forno è alimentato elettricamente con potenza di 15,4 kW, frequenza 50/60 Hz e voltaggio AC 380/400 V 3N, valori che lo rendono adatto a un utilizzo professionale intensivo in cucine e laboratori ad alta produttività.

Due motori bidirezionali garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria nella camera di cottura, mentre il grado di protezione acqua IPX assicura sicurezza e resistenza anche in ambienti umidi e con cicli di lavoro frequenti.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno combinato convezione vapore con TOUCH CONTROL.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1011CTS.
- Dimensioni (L x P x H): 500 x 930 x 970 mm.
- Peso: 95,2 kg.
- Passo guide: 68 mm.
- Potenza elettrica: 15,4 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 teglie/griglie GN 1/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °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 con vetro ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet 570 x 980 x 1140 mm.
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Cavo trifase + neutro [5G 6] 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° e 180°.

Utilizzo in cucine e gastronomie professionali

Il forno combinato convezione vapore Tecnoeka MKF1011CTS è ideale per cucine di ristoranti, gastronomie, hotel e laboratori che puntano a una ristorazione veloce e dinamica, con la necessità di standardizzare ricette e ridurre i tempi di preparazione.

Grazie alla combinazione di 10 teglie GN 1/1, potenza 15,4 kW, 500 programmi con 10 fasi, vapore diretto regolabile, doppio motore bidirezionale, sonda al cuore, lavaggio automatico e presa USB, rappresenta una soluzione completa per chi cerca qualità di cottura, produttività e automazione dei processi in spazi ridotti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	97
Lunghezza (cm)	50
Profondità (cm)	93
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	30 / 270