

SKU: MKF1021BM

Tecnoeka

Forno elettrico combinato a convezione con vapore Modello MKF1021BM Capacità n.10 teglie GN 2/1 Potenza Kw 27,5



Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione con vapore Modello MKF1021BM

Il forno elettrico combinato a convezione con vapore **MKF1021BM** Tecnoeka è un forno professionale ventilato progettato per cucine ad alta produttività che necessitano di cotture uniformi su più livelli, con il supporto del vapore diretto e di una gestione elettronica avanzata dei programmi di cottura, ideale per ristoranti, mense e gastronomie.

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 2/1, con passo guide da 80 mm che consente un flusso d'aria ottimale tra i livelli, assicurando cotture omogenee anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 850 x 1035 x 1130 mm (L x P x H) per un peso di 140,4 kg, configurazione che offre una grande capacità produttiva in uno sviluppo verticale compatto, adatto a cucine professionali strutturate.

Cottura a convezione e vapore diretto

Il sistema di cottura semistatica e ventilata consente di lavorare sia con calore secco sia con circolazione forzata dell'aria, permettendo cotture uniformi di secondi piatti, contorni, prodotti da forno e gastronomia, con risultati costanti su tutte le teglie.

Il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch a 10 step permette di modulare in maniera precisa l'umidità in camera, migliorando la succosità interna, la resa delle preparazioni e la qualità di arrostiti, pesce, verdure e piatti rigenerati.

Controllo elettronico e gestione temperatura

Il pannello comandi Black Mask Electronic Control consente di gestire i parametri di cottura in modo semplice e intuitivo, con la possibilità di memorizzare fino a 100 programmi con 10 fasi programmabili ciascuno, così da standardizzare le ricette e velocizzare i flussi di lavoro.

La temperatura di esercizio va da 30 a 270 °C ed è controllata tramite sonda digitale, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare il forno rapidamente alle condizioni ideali prima dell'infornata e garantire cotture ottimali fin dall'inizio.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Tre motori bidirezionali garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera, riducendo le differenze di temperatura tra i diversi livelli e assicurando risultati regolari anche con carichi multipiano.

Con una potenza elettrica di 27,5 kW, alimentazione AC 380/400 V 3N a 50/60 Hz e grado di protezione IPX4, il forno MKF1021BM è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, assicurando efficienza energetica, sicurezza e affidabilità nel tempo.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico combinato a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1021BM.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 1130 mm.
- Peso: 140,4 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 27,5 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 3 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 teglie/griglie GN 2/1.
- Cottura: semistatica + ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione automatica tramite selettore touch (10 steps).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 30 - 270 °C.
- Controllo temperatura: sonda digitale.
- Pannello comandi: Black Mask Electronic Control.
- Numero programmi: 100.
- Fasi programmabili: 10.

- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra, ventilata, vetro ispezionabile.
- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (910 x 1090 x 1295 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Presa USB.
- Predisposizione sonda al cuore.
- Predisposizione lavaggio automatico.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.

Utilizzo in cucine professionali

Il forno elettrico combinato a convezione con vapore Tecnoeka MKF1021BM è ideale per ristoranti, gastronomie, mense, hotel e laboratori che necessitano di un forno ad alta capacità per cotture ventilate con supporto di vapore diretto, con gestione elettronica dei programmi di cottura.

Grazie alla combinazione di 10 teglie GN 2/1, potenza 27,5 kW, 3 motori bidirezionali, vapore diretto automatico a 10 step, 100 programmi con 10 fasi e predisposizione per sonda al cuore e lavaggio automatico, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e ottimizzazione dei processi in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	30 / 270