

SKU: MKF1021S

## Tecnoeka

### Forno elettrico combinato a convezione con vapore Modello MKF1021S Capacità n.10 teglie GN 2/1 Potenza Kw 27,5



## Descrizione

### Forno elettrico combinato a convezione con vapore Modello MKF1021S

Il forno elettrico combinato a convezione con vapore **MKF1021S** Tecnoeka è un forno professionale ventilato pensato per ristoranti, gastronomie, grandi cucine e laboratori che necessitano di alte prestazioni, elevata uniformità di cottura e tempi ridotti, con conseguente risparmio energetico grazie alla tecnologia a convezione.

### Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura, realizzata in acciaio AISI 304, è dimensionata per ospitare fino a 10 teglie o griglie GN 2/1, con passo guide da 80 mm che permette una corretta circolazione dell'aria calda tra i livelli, garantendo cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 850 x 1041 x 1130 mm (L x P x H) per un peso di 140,4 kg, valori

che collocano il forno MKF1021S tra le soluzioni ideali per cucine professionali strutturate che richiedono grande capacità produttiva in uno sviluppo verticale compatto.

## **Cottura ventilata e vapore diretto**

La cottura ventilata assicura un'eccellente uniformità di temperatura all'interno della camera, ideale per piatti gratinati, arrostiti, contorni e prodotti da forno, con risultati costanti e tempi di cottura contenuti anche su più livelli contemporaneamente.

Il sistema di vapore diretto è gestito tramite selettore a manopola con 5 step, che consente di regolare l'apporto di umidità in camera in base al tipo di preparazione, migliorando la succosità interna dei cibi e la qualità di pane, lievitati e piatti rigenerati.

## **Pannello elettromeccanico e gestione temperatura**

Il pannello comandi elettromeccanico laterale destro, a tre manopole, consente una gestione semplice e intuitiva dei parametri di cottura, risultando particolarmente adatto a brigate di cucina che preferiscono comandi diretti e immediati rispetto a sistemi completamente digitali.

La temperatura di esercizio varia da 100 a 270 °C ed è controllata da termostato, permettendo di impostare in modo rapido la potenza termica necessaria per le diverse preparazioni, dalla cottura di grandi pezzature alle produzioni in teglia di gastronomia calda.

## **Ventilazione, alimentazione e protezione**

Il forno è dotato di 3 motori bidirezionali che ottimizzano la circolazione dell'aria all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i vari livelli e migliorando la qualità e la regolarità dei risultati.

Con una potenza elettrica di 27,5 kW, alimentazione AC 380/400 V 3N a 50 Hz (60 Hz su richiesta) e grado di protezione acqua IPX4, il modello MKF1021S è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, garantendo affidabilità e sicurezza anche in condizioni di lavoro gravose.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico combinato a convezione con vapore.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1021S.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1041 x 1130 mm.
- Peso: 140,4 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 27,5 kW.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz su richiesta).
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 3 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 10 teglie/griglie GN 2/1.
- Cottura: ventilata.
- Vapore: diretto con regolazione tramite selettore a manopola (5 step).
- Camera di cottura: acciaio AISI 304.
- Temperatura di esercizio: 100 - 270 °C.
- Controllo temperatura: termostato.
- Pannello comandi: elettromeccanico laterale destro.

- 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.
- Predisposizione lavaggio manuale.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.

### Utilizzo in ristorazione e grandi cucine professionali

Il forno elettrico combinato a convezione con vapore Tecnoeka MKF1021S è ideale per ristoranti, mense, gastronomie, hotel e laboratori che richiedono un forno ad alta capacità per cotture ventilate con supporto di vapore diretto, senza rinunciare alla semplicità d'uso dei comandi elettromeccanici.

Grazie alla combinazione di 10 teglie GN 2/1, potenza 27,5 kW, 3 motori bidirezionali, vapore diretto a 5 step, temperatura fino a 270 °C e dotazione professionale di serie, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, qualità di cottura e affidabilità nel tempo.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	113
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	104.1
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	100 / 270