

SKU: MKF1664GTS

Tecnoeka

Forno a gas a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL con vapore diretto Modello MKF1664GTS Capacità n.16 teglie cm 60x40 Potenza Termica Kw 30 Potenza Elettrica Kw 1,2



Descrizione

Forno a gas a convezione combinato con comandi TOUCH CONTROL con vapore diretto Modello MKF1664GTS

Il forno a gas a convezione combinato **MKF1664GTS** Tecnoeka è il forno a gas per pasticcerie e panetterie più potente della linea Millennial, progettato per inserire fino a 16 teglie 600x400 mm su carrello estraibile, con comandi TOUCH CONTROL e vapore diretto per garantire alte prestazioni e massima uniformità di cottura in produzioni intensive.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare 16 teglie o griglie 600 x 400 mm, con passo guide da 80 mm che assicura un corretto flusso di aria calda e vapore su tutti i livelli, garantendo cotture omogenee anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 930 x 1160 x 2060 mm (L x P x H) per un peso di 277,2 kg, soluzione che offre un'elevata capacità produttiva in uno sviluppo verticale adatto a panifici, pasticcerie e grandi cucine professionali.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata permette di lavorare sia con calore secco sia con convezione forzata, ideale per pane, prodotti da forno dolci e salati, gastronomia calda e rigenerazioni, con risultati costanti su tutte le teglie del carrello.

Il vapore diretto con regolazione automatica tramite selettore touch screen a 10 step consente di modulare con precisione l'umidità in camera, migliorando volume, struttura interna e crosta dei prodotti, rendendo il forno ideale per lievitati e pasticceria.

Alimentazione gas, potenza e gestione temperatura

L'alimentazione multigas, collaudata a metano, offre una portata termica di 30 kW, assicurando consumi ottimizzati e tempi di cottura ridotti, mentre la potenza elettrica assorbita è di 1,2 kW per la gestione dell'elettronica e dei servizi ausiliari.

La temperatura di esercizio varia da 30 a 260 °C, controllata tramite 2 sonde digitali, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare rapidamente il forno alle condizioni ideali e garantire 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.

Quattro 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 IPX4 assicura resistenza e sicurezza anche in ambienti di lavoro umidi.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas a convezione combinato con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1664GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 930 x 1160 x 2060 mm.
- Peso: 277,2 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Portata termica: 30 kW.
- Potenza elettrica assorbita: 1,2 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 220/230 V.
- Numero motori: 4 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 16 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: 2 sonde digitali.
- Pannello comandi: touch screen.
- Numero programmi: 500.
- Fasi programmabili: 10.
- Temperatura preimpostata: 180 °C.
- Preriscaldamento: disponibile.
- Apertura porta: laterale destra.
- Ventilazione porta: ventilata.
- Vetro porta: ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (1146 x 1385 x 2140 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°.
- Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC.

Utilizzo in panetteria, pasticceria e grandi cucine

Il forno a gas a convezione combinato Tecnoeka MKF1664GTS è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie, ristoranti, hotel e grandi cucine professionali che necessitano di un forno ad alta capacità con alimentazione a gas, gestione digitale dei programmi e vapore diretto per cotture versatili e ripetibili.

Grazie alle 16 teglie 60x40, alla portata termica di 30 kW, ai 4 motori bidirezionali, al touch screen con 500 programmi e 10 fasi, alla sonda al cuore, al lavaggio automatico e al carrello estraibile in dotazione, 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)	206
Lunghezza (cm)	93
Profondità (cm)	116
Teglie	16 teglie
Temperatura °C	30 / 260