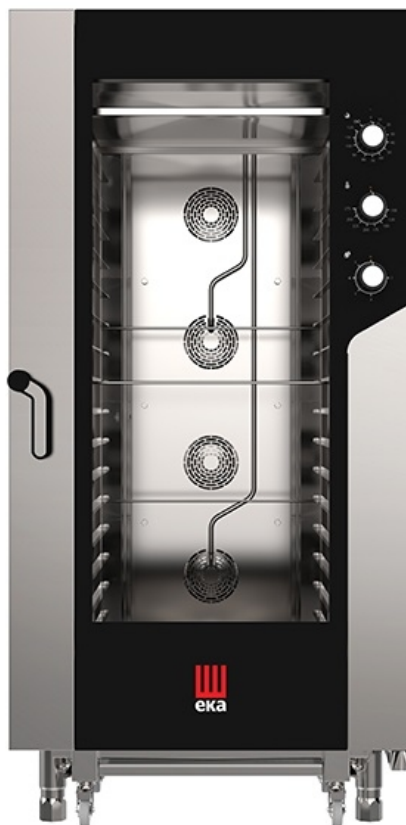


SKU: MKF1664S

## Tecnoeka

### Forno elettrico a convezione combinato con vapore Modello MKF1664S Capacità n.16 teglie cm 60x40 Potenza Kw 31



## Descrizione

### Forno elettrico a convezione combinato con vapore Modello MKF1664S

Il forno elettrico a convezione combinato con vapore **MKF1664S** Tecnoeka è studiato per grandi infornate in panetterie, pasticcerie, gastronomie e cucine professionali che richiedono capacità produttiva elevata, cotture uniformi su più livelli e gestione semplice tramite pannello elettromeccanico con tre selettori per tempo, temperatura e vapore.

### Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è dimensionata per ospitare fino a 16 teglie o griglie 600 x

400 mm, con passo guide da 80 mm che assicura un ottimale flusso d'aria tra i livelli, garantendo cotture omogenee anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 930 x 1035 x 1900 mm (L x P x H) per un peso di 247,2 kg, soluzione che offre grande capacità produttiva in uno sviluppo verticale adatto a laboratori e cucine professionali di medie e grandi dimensioni.

### **Cottura ventilata e vapore diretto**

La cottura ventilata consente di infornare contemporaneamente tutte le preparazioni sulle 16 teglie del carrello dedicato, sfruttando la ventilazione ottimale delle 4 ventole disposte in verticale e il range di temperatura da 100 a 270 °C per ottenere risultati costanti su ogni livello.

Il vapore diretto è gestito tramite selettore a manopola con 5 step, che permette di modulare l'apporto di umidità in camera in base al tipo di cottura, migliorando la struttura interna e la succosità dei prodotti senza compromettere crosta e doratura.

### **Pannello comandi e gestione temperatura**

Il pannello comandi elettromeccanico laterale destro, semplice e robusto, è dotato di tre selettori separati per tempo, temperatura e vapore, rendendo l'utilizzo immediato e riducendo al minimo il rischio di errori di impostazione, anche in brigate numerose.

La temperatura di esercizio da 100 a 270 °C è controllata da termostato, permettendo di impostare rapidamente la potenza termica necessaria per cotture di pane, prodotti da forno dolci e salati, gastronomia calda e rigenerazioni.

### **Ventilazione, alimentazione e protezione**

Quattro motori bidirezionali garantiscono una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli e assicurando cotture regolari anche con il forno completamente carico.

Con una potenza elettrica di 31 kW, alimentazione AC 380/400 V 3N a 50 Hz (60 Hz su richiesta) e grado di protezione acqua IPX4, il forno MKF1664S è progettato per un utilizzo intensivo in ambienti professionalmente esigenti, offrendo affidabilità e sicurezza nel tempo.

### **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico a convezione combinato con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF1664S.
- Dimensioni (L x P x H): 930 x 1035 x 1900 mm.
- Peso: 247,2 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 31 kW.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz su richiesta).
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 4 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 16 teglie/griglie 600 x 400 mm.
- 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.
- Ventilazione porta: ventilata.
- Vetro porta: ispezionabile.
- Piedini: regolabili.

### Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (1146 x 1260 x 2090 mm).
- Predisposizione lavaggio manuale.
- Cerniera con bloccoporta 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 elettrico a convezione combinato con vapore Tecnoeka MKF1664S è ideale per panetterie, pasticcerie, gastronomie, ristoranti, hotel e grandi cucine professionali che necessitano di un forno ad alta capacità per cotture ventilate con supporto di vapore diretto, mantenendo comandi semplici e immediati.

Grazie alle 16 teglie 60x40, alla potenza di 31 kW, ai 4 motori bidirezionali, al vapore diretto a 5 step e al carrello estraibile in dotazione, rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e robustezza operativa nel tempo.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	190
Lunghezza (cm)	93
Profondità (cm)	104.1
Teglie	16 teglie
Temperatura °C	100 / 270