

SKU: MKF2011GTS

Tecnoeka

Forno a gas combinato a convezione Modello MKF2011GTS Vapore con comandi TOUCH CONTROL con vapore diretto Capacità n.20 teglie/griglie GN 1/1 Potenza termica Kw 30 Potenza elettrica 1,2



Descrizione

Forno a gas combinato a convezione Modello MKF2011GTS vapore con comandi TOUCH CONTROL

Il forno a gas combinato a convezione **MKF2011GTS** Tecnoeka è il più potente e capiente tra i forni a gas della linea Millennial, pensato per gastronomie e ristoranti che fanno del rapporto

quantità/qualità il proprio punto di forza, grazie a 20 teglie GN 1/1, alimentazione multigas e gestione digitale avanzata con comandi touch screen e vapore diretto.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura in acciaio AISI 304 è progettata per ospitare fino a 20 teglie o griglie GN 1/1, con passo guide da 66 mm che permette una corretta circolazione dell'aria calda e del vapore su tutti i livelli, garantendo cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 930 x 1162 x 1954 mm (L x P x H) per un peso di 277 kg, offrendo un'elevatissima capacità produttiva in uno sviluppo verticale adatto a grandi cucine professionali, mense e centri cottura.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare sia con calore secco sia con convezione forzata, ideale per piatti di gastronomia, primi, secondi e contorni, con risultati costanti su tutti i livelli grazie alla qualità dei materiali e alle 4 ventole distribuite lungo l'altezza del forno.

Il vapore diretto è gestito tramite regolazione automatica attraverso selettore touch screen a 10 step, permettendo di modulare con precisione l'apporto di umidità in camera e ottenere preparazioni succose, ben strutturate e con una migliore resa di carne, pesce e verdure.

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, necessaria per la gestione dell'elettronica e dei servizi ausiliari.

La temperatura di esercizio varia da 30 a 260 °C ed è controllata tramite 2 sonde digitali, con temperatura preimpostata a 180 °C e funzione di preriscaldamento disponibile, così da portare rapidamente il forno alle condizioni di lavoro 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 combinato a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF2011GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 930 x 1162 x 1954 mm.
- Peso: 277 kg.
- Passo guide: 66 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: 20 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 - 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).
- 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.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.
- Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 20 TC.
- Ugello GPL in dotazione.

Utilizzo in gastronomie, ristoranti e centri cottura

Il forno a gas combinato a convezione Tecnoeka MKF2011GTS è ideale per gastronomie, ristoranti, mense, hotel e centri cottura 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 20 teglie GN 1/1, 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 | 20 teglie |
| Temperatura °C | 30 / 260 |