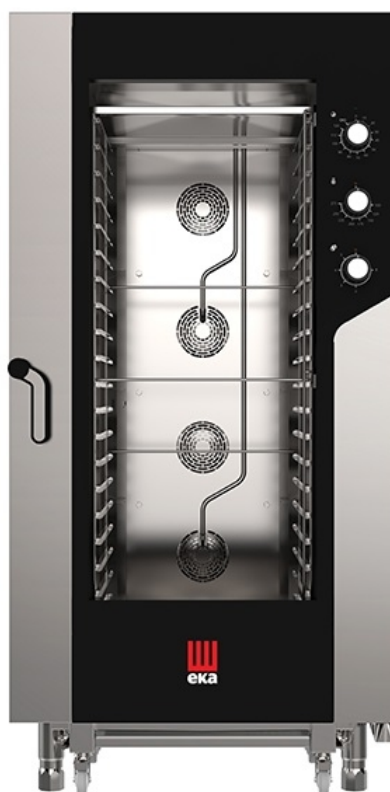


SKU: MKF2011S

Tecnoeka

Forno elettrico a convezione combinato con vapore Modello MKF2011S Cottura Ventilata Capacità n.20 teglie/griglie GN 1/1 Potenza Kw 31



Descrizione

Forno elettrico a convezione combinato con vapore Modello MKF2011S

Il forno elettrico a convezione combinato con vapore **MKF2011S** Tecnoeka è progettato per grandi cucine professionali, mense, gastronomie e centri cottura che necessitano di gestire grandi infornate con cottura ventilata uniforme su 20 teglie GN 1/1, supportata da vapore diretto regolabile per ampliare le possibilità di preparazione.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura, realizzata in acciaio AISI 304, è dimensionata per ospitare fino a 20 teglie o griglie GN 1/1 con passo guide da 66 mm, consentendo una perfetta circolazione dell'aria calda su

tutti i livelli e garantendo cotture omogenee anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 930 x 1041 x 1900 mm (L x P x H) per un peso di 247,2 kg, configurazione che offre un'elevatissima capacità produttiva in uno sviluppo verticale adatto a installazioni in cucine professionali di medio-grandi dimensioni.

Cottura ventilata e vapore diretto

La cottura ventilata permette di cuocere contemporaneamente tutte le preparazioni sulle 20 teglie GN 1/1, grazie alla distribuzione dell'aria calda generata da 4 ventole disposte in altezza, ideale per lasagne, verdure gratinate, arrostiti e piatti di gastronomia.

Il sistema di vapore diretto è regolato tramite selettore a manopola con 5 step, consentendo di modulare l'apporto di umidità in camera in base al tipo di cottura, migliorando la succosità interna e la resa dei cibi, senza rinunciare alla croccantezza esterna.

Pannello comandi e gestione temperatura

Il pannello comandi elettromeccanico laterale destro dispone di tre selettori dedicati a tempo, temperatura e vapore, offrendo una gestione semplice e intuitiva del forno, ideale per brigate di cucina che preferiscono comandi diretti e immediati rispetto ai sistemi completamente digitali.

La temperatura di esercizio varia da 100 a 270 °C ed è controllata tramite termostato, permettendo di impostare con rapidità la potenza termica necessaria per diverse preparazioni, dalle grandi teglie di gastronomia ai secondi piatti cotti a temperatura elevata.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Quattro motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda in tutta la camera di cottura, riducendo al minimo le differenze di temperatura tra i livelli e garantendo risultati costanti anche con il forno a pieno 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 MKF2011S è pensato per un utilizzo intensivo in ambienti professionali, garantendo affidabilità, sicurezza e durata nel tempo.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico a convezione combinato con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF2011S.
- Dimensioni (L x P x H): 930 x 1041 x 1900 mm.
- Peso: 247,2 kg.
- Passo guide: 66 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: 20 teglie/griglie GN 1/1.
- 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.
- 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 20 TC.

Utilizzo in grandi cucine professionali

Il forno elettrico a convezione combinato con vapore Tecnoeka MKF2011S è ideale per grandi cucine professionali, mense, centri cottura e gastronomie che hanno la necessità di cuocere grandi quantitativi di prodotto con la massima uniformità, sfruttando la cottura ventilata su 20 teglie GN 1/1.

Grazie alla potenza di 31 kW, ai 4 motori bidirezionali, al vapore diretto a 5 step, al pannello elettromeccanico semplice e robusto e alla dotazione professionale di serie, rappresenta una soluzione completa per chi cerca produttività, qualità di cottura e affidabilità in esercizio continuativo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	190
Lunghezza (cm)	93
Profondità (cm)	104.1
Teglie	20 teglie
Temperatura °C	100 / 270