

SKU: MKF621GTS

Tecnoeka

Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCR Modello MKF621GTS Potenza elettrica Kw 0,3 Potenza termica Kw13



Descrizione

Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCR Modello MKF621GTS

Il forno a gas combinato a convezione e vapore **MKF621GTS** Tecnoeka è progettato per cucine professionali che necessitano di prestazioni elevate in spazi contenuti, offrendo 6 teglie GN 2/1, alimentazione multigas e gestione digitale avanzata tramite comandi touch screen.

Struttura, camera di cottura e capacità

La camera di cottura, realizzata in acciaio AISI 304, è dimensionata per ospitare 6 teglie o griglie GN 2/1 con passo guide da 80 mm, garantendo un flusso d'aria regolare tra i livelli e cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne sono pari a 850 x 1035 x 950 mm (L x P x H) per un peso di 120 kg, soluzione che offre una buona capacità produttiva in un ingombro ridotto, ideale per cucine professionali

compatte, gastronomie e laboratori.

Cottura a convezione e vapore diretto

La cottura semistatica e ventilata consente di lavorare con calore secco e convezione forzata, ideale per secondi piatti, contorni, piatti pronti e rigenerazioni, con risultati omogenei su tutti i livelli.

Il vapore diretto è gestito con regolazione automatica attraverso selettore touch screen a 10 step, permettendo di modulare con precisione l'umidità in camera e migliorare la succosità, la struttura interna e la resa di carne, pesce e verdure.

Alimentazione gas, potenza e gestione temperatura

L'alimentazione multigas, collaudata a metano, offre una portata termica di 13,5 kW, assicurando consumi ottimizzati e tempi di cottura ridotti, mentre la potenza elettrica assorbita è di soli 0,3 kW per l'elettronica e i servizi ausiliari.

La temperatura di esercizio varia da 30 a 260 °C ed è controllata tramite sonda digitale, 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.

Due motori bidirezionali assicurano una distribuzione uniforme dell'aria calda e del vapore all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli, mentre il grado di protezione IPX3 garantisce resistenza e sicurezza anche in ambienti umidi.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a gas combinato a convezione e vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF621GTS.
- Dimensioni (L x P x H): 850 x 1035 x 950 mm.
- Peso: 120 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Portata termica: 13,5 kW.
- Potenza elettrica assorbita: 0,3 kW.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Voltaggio: AC 220/230 V.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX3.
- Alimentazione: multigas (collaudo a metano).
- Capacità: 6 teglie/griglie GN 2/1.
- 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: sonda digitale.
- 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 (910 x 1090 x 1020 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°.
- Ugello GPL in dotazione.

Utilizzo in cucine professionali compatte

Il forno a gas combinato convezione vapore Tecnoeka MKF621GTS è ideale per ristoranti, gastronomie, hotel e laboratori con spazi ridotti che necessitano di un forno ad alta efficienza, alimentato a gas, con gestione digitale dei programmi e vapore diretto per cotture versatili.

Grazie alle 6 teglie GN 2/1, alla portata termica di 13,5 kW, ai motori bidirezionali, al touch screen con 500 programmi e 10 fasi, alla sonda al cuore e al lavaggio automatico integrato, rappresenta una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e ottimizzazione dei processi di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	95
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	103.5

Attributo	Valore
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	30 / 260