

SKU: MKF621S

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore per gastronomia, panetteria e pasticceria Modello MKF621S Capacità N° 6 teglie GN 2/1 Potenza Kw 18,4



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore Modello MKF621S

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore **MKF621S** Tecnoeka è progettato per gastronomie, panetterie e pasticcerie di medie dimensioni che necessitano di un forno dalle prestazioni professionali ma con ingombro contenuto, ideale per pasta al forno, arrosti di carne e pesce, polli e pietanze particolarmente delicate.

Struttura, camera e capacità

La camera di cottura è realizzata in acciaio AISI 304 ed è dimensionata per ospitare fino a 6 teglie o griglie GN 2/1, con passo guide da 80 mm che favorisce una corretta circolazione dell'aria calda tra i livelli e garantisce cotture uniformi anche a pieno carico.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di lunghezza, 104,1 cm di profondità e 85 cm di altezza permettono di inserire il forno MKF621S in cucine professionali organizzate, offrendo una capacità importante su una superficie complessiva ridotta rispetto alla produttività che consente.

Cottura ventilata e vapore diretto

La cottura ventilata assicura una distribuzione omogenea del calore, ideale per piatti gratinati, prodotti da forno e preparazioni gastronomiche, mentre il sistema di vapore diretto con regolazione tramite selettore a manopola a 5 step consente di personalizzare ogni tipologia di cottura secondo le esigenze dello chef.

Questa combinazione permette di lavorare con calore secco o con apporto di umidità controllata, mantenendo le pietanze succose all'interno e ben colorate all'esterno, con una gestione efficace anche delle cotture lente e dei dessert da ristorante.

Pannello elettromeccanico e gestione della temperatura

Il pannello comandi elettromeccanico laterale destro garantisce un utilizzo semplice e intuitivo, con regolazione della temperatura tramite termostato nel range da 100 a 270 °C, coprendo le principali esigenze di gastronomie, panetterie e pasticcerie.

Questa interfaccia essenziale riduce i tempi di apprendimento per lo staff e permette di impostare rapidamente i parametri di cottura, mantenendo al contempo una buona precisione nel mantenimento delle temperature desiderate durante il servizio.

Ventilazione, alimentazione e protezione

Il forno è dotato di 2 motori bidirezionali che ottimizzano la circolazione dell'aria in camera, riducendo le differenze di cottura tra i livelli e migliorando la qualità complessiva dei prodotti sfornati, mentre il grado di protezione acqua IPX4 garantisce sicurezza e resistenza in ambienti di lavoro umidi.

Con una potenza elettrica di 18,4 kW e alimentazione trifase AC 380/400 V 3N a 50 Hz (60 Hz su richiesta), il modello MKF621S si colloca tra le soluzioni adatte a un utilizzo intensivo, assicurando continuità di servizio nelle produzioni giornaliere di laboratorio.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto.
- Brand: Tecnoeka, modello MKF621S.
- Peso: 108,2 kg.
- Passo guide: 80 mm.
- Potenza elettrica: 18,4 kW.
- Frequenza: 50 Hz (60 Hz su richiesta).
- Voltaggio: AC 380/400 V 3N.
- Numero motori: 2 bidirezionali.
- Protezione acqua: IPX4.
- Alimentazione: elettrica.
- Capacità: 6 teglie/griglie GN 2/1.
- 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 ventilata con vetro ispezionabile.

- Sovrapponibile: sì.
- Piedini: regolabili.
- Dimensioni esterne (L x P x H): 85 x 104,1 x 85 cm.

Dotazione di serie

- Imballo cartone + pallet (circa 910 x 1090 x 1015 mm).
- Supporti laterali 1 dx + 1 sx.
- Predisposizione lavaggio manuale.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°.

Utilizzo in gastronomia, panetteria e pasticceria

Il forno elettrico ventilato a convezione con vapore MKF621S è ideale per gastronomia, panetteria e pasticceria che vogliono un forno ad alta capacità per cotture ventilate e con apporto di vapore diretto, senza rinunciare alla semplicità d'uso dei comandi elettromeccanici.

Grazie alla combinazione di 6 teglie GN 2/1, potenza 18,4 kW, doppio motore bidirezionale, vapore diretto regolabile a 5 step e dotazione professionale di serie, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi punta su produttività, qualità di cottura e affidabilità nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Lunghezza (cm)	85
Profondità (cm)	104.1
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	100 / 270