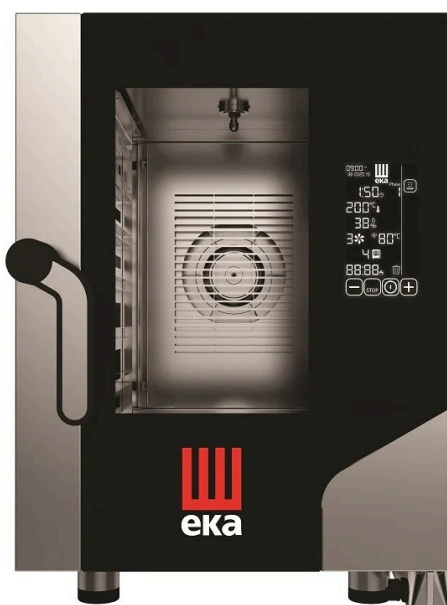


SKU: MKF623CBM

Tecnoeka

Forno elettrico combinato convezione vapore Modello MKF623CBM Capacità n.6 teglie GN 2/3 Potenza Kw 5,2



Descrizione

Forno elettrico combinato convezione vapore MKF623CBM 6 teglie GN 2/3

Il forno elettrico combinato convezione vapore modello **MKF623CBM** è un forno compatto, veloce e intuitivo, progettato per bar, gastronomie e cucine professionali che cercano elevate prestazioni in uno spazio ridotto. Le dimensioni contenute, con soli 50 cm di larghezza e una profondità adatta anche a piani da 700 mm, permettono l'installazione in cucine a vista e banchi di preparazione senza rinunciare alla produttività.

La camera di cottura in acciaio AISI 304 ospita fino a 6 teglie o griglie GN 2/3 con passo guide da 68 mm, garantendo una circolazione uniforme dell'aria grazie al motore bidirezionale. Il sistema di cottura semistatica più ventilata e il vapore diretto con regolazione automatica a 10 step, gestito da selettore touch, consentono di lavorare con precisione su una vasta gamma di preparazioni, dalla gastronomia calda alla rigenerazione dei piatti pronti.

Il pannello comandi Black Mask electronic control mette a disposizione 100 programmi con fino a 10

fasi programmabili, temperatura impostabile da 30 a 270 °C, funzione di preriscaldamento e temperatura preimpostata a 180 °C per avviamenti rapidi. La dotazione professionale comprende sonda al cuore, lavaggio automatico integrato e vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, elementi che semplificano il controllo di cottura e le operazioni di pulizia quotidiane.

Caratteristiche principali

- Forno elettrico combinato convezione + vapore diretto compatto per uso professionale.
- Capacità 6 teglie/griglie GN 2/3 con passo guide 68 mm.
- Cottura semistatica e ventilata con motore bidirezionale per distribuzione uniforme del calore.
- Vapore diretto con regolazione automatica su 10 step tramite selettore touch.
- Pannello comandi Black Mask electronic control con 100 programmi e fino a 10 fasi programmabili.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con porta ventilata e vetro ispezionabile.

Vantaggi per la tua attività

- Installazione facilitata grazie alla larghezza di soli 50 cm e alla struttura sovrapponibile con piedini regolabili.
- Maggiore qualità e ripetibilità dei risultati grazie alla sonda digitale di temperatura e ai programmi memorizzabili.
- Riduzione dei tempi di servizio con preriscaldamento disponibile e temperatura preimpostata a 180 °C.
- Semplificazione delle operazioni quotidiane grazie al lavaggio automatico integrato e alla vaschetta raccogli condensa.

Specifiche tecniche

- **Modello:** MKF623CBM.
- **Alimentazione:** elettrica AC 380/400 V 3N, 50/60 Hz.
- **Potenza elettrica:** 7,8 kW.
- **Peso:** 70,8 kg.
- **Capacità:** 6 teglie/griglie GN 2/3.
- **Passo guide:** 68 mm.
- **Tipologia di cottura:** semistatica e ventilata.
- **Vapore:** diretto con regolazione automatica (10 step) tramite selettore touch.
- **Camera di cottura:** acciaio inox AISI 304.
- **Temperatura di esercizio:** da 30 a 270 °C.
- **Controllo temperatura:** sonda digitale.
- **Pannello comandi:** Black Mask electronic control.
- **Programmi:** 100 programmi con 10 fasi programmabili.
- **Preriscaldamento:** disponibile con temperatura preimpostata a 180 °C.
- **Protezione acqua:** grado di protezione IPX4.
- **Porta:** apertura laterale destra, ventilata, con vetro ispezionabile e bloccoporta a 60°, 90°, 120°, 180°.
- **Installazione:** forno sovrapponibile con piedini regolabili.

Dotazione di serie

- Imballo in cartone su pallet.
- Supporti laterali 1 destro + 1 sinistro.
- Cavo trifase + neutro 5G 2,5, lunghezza 1600 mm.
- Presa USB per gestione dati e aggiornamenti.
- Sonda al cuore con supporto.
- Sistema di lavaggio automatico integrato.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	50
Profondità (cm)	75
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	30 / 260