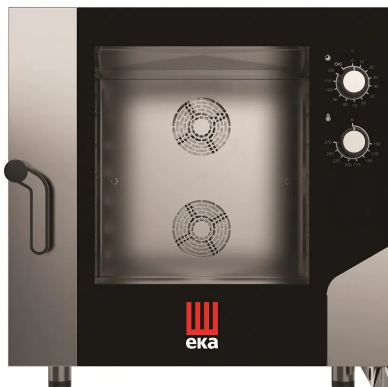


SKU: MKF664SP

Tecnoeka

Forno elettrico ventilato a convezione Modello MKF664SP per panetteria e pasticceria Capacità n.6 teglie cm 60x 40 Potenza Kw 10,4 Apertura laterale



Descrizione

Forno elettrico ventilato a convezione MKF664SP per panetteria e pasticceria

Il forno elettrico ventilato a convezione **MKF664SP** è pensato per panetterie, pasticcerie e laboratori che lavorano ogni giorno grandi volumi di prodotto e hanno bisogno di una cottura omogenea, precisa e ripetibile. La camera di cottura in acciaio inox e la ventilazione forzata permettono di ottenere croste dorate e interni ben sviluppati, riducendo al minimo le differenze tra una teglia e l'altra.

Grazie alla capacità di **6 teglie 60x40 cm**, questo forno ottimizza gli spazi in camera di cottura e consente di gestire contemporaneamente più preparazioni, dal pane ai lievitati dolci, fino ai biscotti e alla piccola pasticceria secca. L'apertura laterale rende ancora più agevole il carico e lo scarico delle teglie, soprattutto nei laboratori dove gli spazi di manovra sono ridotti.

Vantaggi per il tuo laboratorio

- Cottura ventilata uniforme, ideale per panetteria e pasticceria che cercano risultati costanti su ogni livello.

- Capacità di 6 teglie 600x400 mm per lavorare più impasti contemporaneamente e ottimizzare i tempi di produzione.
- Struttura robusta in acciaio AISI 430, progettata per resistere a cicli di lavoro intensivi quotidiani.
- Comandi elettromeccanici semplici e intuitivi, perfetti anche per personale non altamente specializzato.
- Grado di protezione IPX4, che protegge il forno dagli schizzi d'acqua e ne aumenta la durata nel tempo.
- Apertura laterale pratica, particolarmente comoda in ambienti stretti o con flussi di lavoro lineari.

Specifiche tecniche in chiave pratica

Questo forno a convezione è alimentato elettricamente e sviluppa una potenza di 10,4 kW, sufficiente per garantire cicli di cottura rapidi e stabili anche quando la camera è completamente carica. Il calore viene distribuito tramite due motori bidirezionali che fanno circolare l'aria in modo uniforme, evitando zone più fredde o più calde all'interno del forno.

Le dimensioni esterne di circa 85 cm di larghezza, 104 cm di profondità e 85 cm di altezza permettono di inserire il forno in molte configurazioni di laboratorio, anche su basi o supporti dedicati. Il passo tra le guide di 80 mm è studiato per sfruttare al meglio l'altezza interna, mantenendo una distanza adeguata tra le teglie per una corretta circolazione dell'aria calda.

- Potenza elettrica installata: 10,4 kW per una pronta risposta termica e tempi di recupero rapidi dopo ogni apertura porta.
- Alimentazione: trifase AC 380/400 V 3N, 50 Hz, con possibilità di 60 Hz su richiesta per diverse esigenze impiantistiche.
- N° motori: 2 ventilatori bidirezionali che garantiscono una distribuzione uniforme del calore in camera.
- Camera di cottura: realizzata in acciaio inox AISI 430, facile da pulire e resistente alla corrosione.
- Range di temperatura: da 100 a 270 °C, copre le principali lavorazioni di pane, focaccia, prodotti dolci e salati.
- Controllo temperatura: tramite termostato meccanico, intuitivo e affidabile, ideale per chi desidera regolazioni immediate.
- Pannello comandi: elettromeccanico, posizionato sulla destra, con manopole ben visibili e di facile utilizzo.

Dotazioni pensate per l'uso quotidiano

Il forno viene fornito con supporti laterali interni destro e sinistro, così da poter inserire e gestire rapidamente le teglie nei diversi livelli di cottura. Il cavo trifase con neutro da 1600 mm consente un'installazione agevole in prossimità del quadro elettrico del laboratorio.

- Imballo in cartone con pallet, per un trasporto più sicuro e una movimentazione semplice in fase di consegna.
- Supporti laterali interni 1 dx + 1 sx per il corretto alloggiamento delle teglie.
- Cavo trifase + neutro (5G 2,5) di 1,6 m già predisposto per il collegamento elettrico.
- Vaschetta raccogli condensa con scarico sulla porta, per mantenere l'area di lavoro più pulita e ordinata.
- Cerniera con blocco porta che permette aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°, in

funzione delle esigenze di carico.

Utilizzo ideale e destinazioni d'uso

Il forno MKF664SP è ideale per chi produce pane, baguette, focacce, brioche, croissant, torte e biscotti, garantendo una cottura ventilata che valorizza sia i prodotti dolci sia quelli salati. Si adatta perfettamente a panetterie artigianali, pasticcerie, gastronomie e laboratori inseriti in ristoranti e hotel che desiderano un forno professionale compatto ma performante.

Grazie alla combinazione di robustezza, semplicità di utilizzo e capacità produttiva, rappresenta una soluzione affidabile per chi vuole migliorare la qualità delle cotture e ottimizzare i tempi di lavoro in cucina.

Scheda Tecnica

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