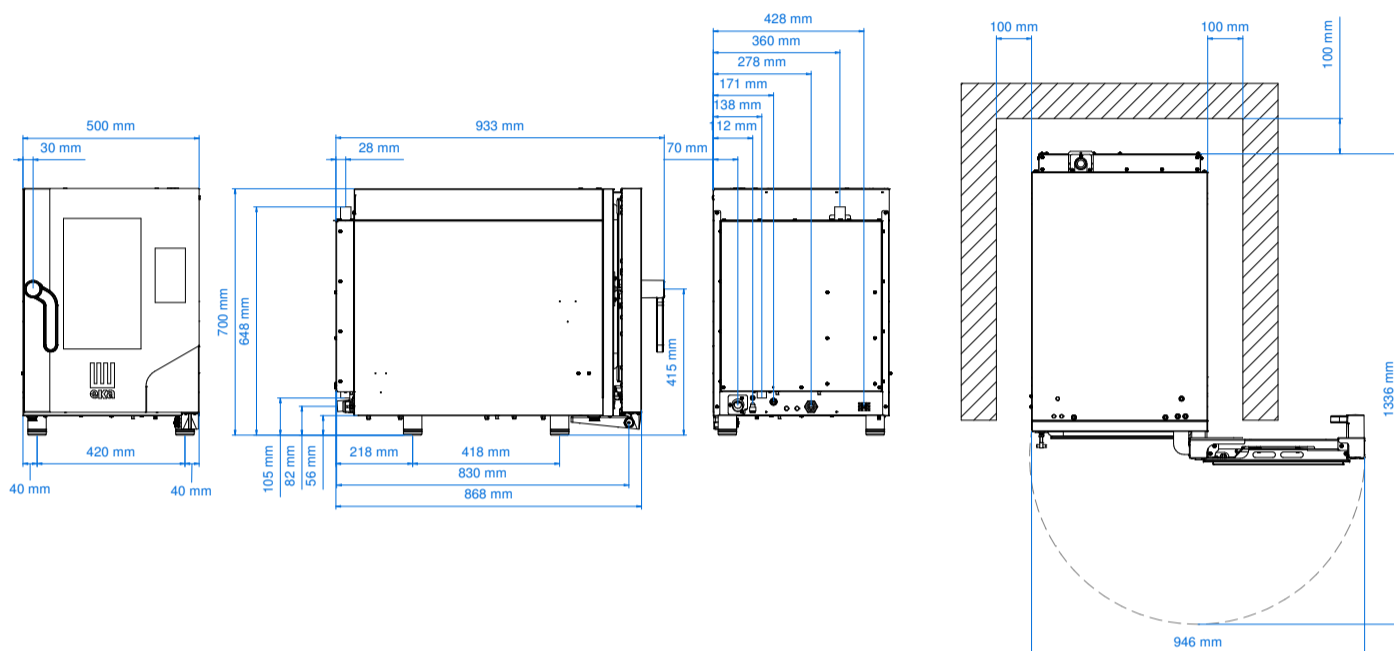


MKF 611 C BM



Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	500 x 930 x 700
Peso (kg)	70,8
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	7,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 C MKS 611 C MKSST 611 C
Tavoli	MKTS 11 C MKT 11 D C
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	570 x 980 x 870 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presca USB	
Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V): AC 220/230 3 PH Porta apertura laterale sx
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	