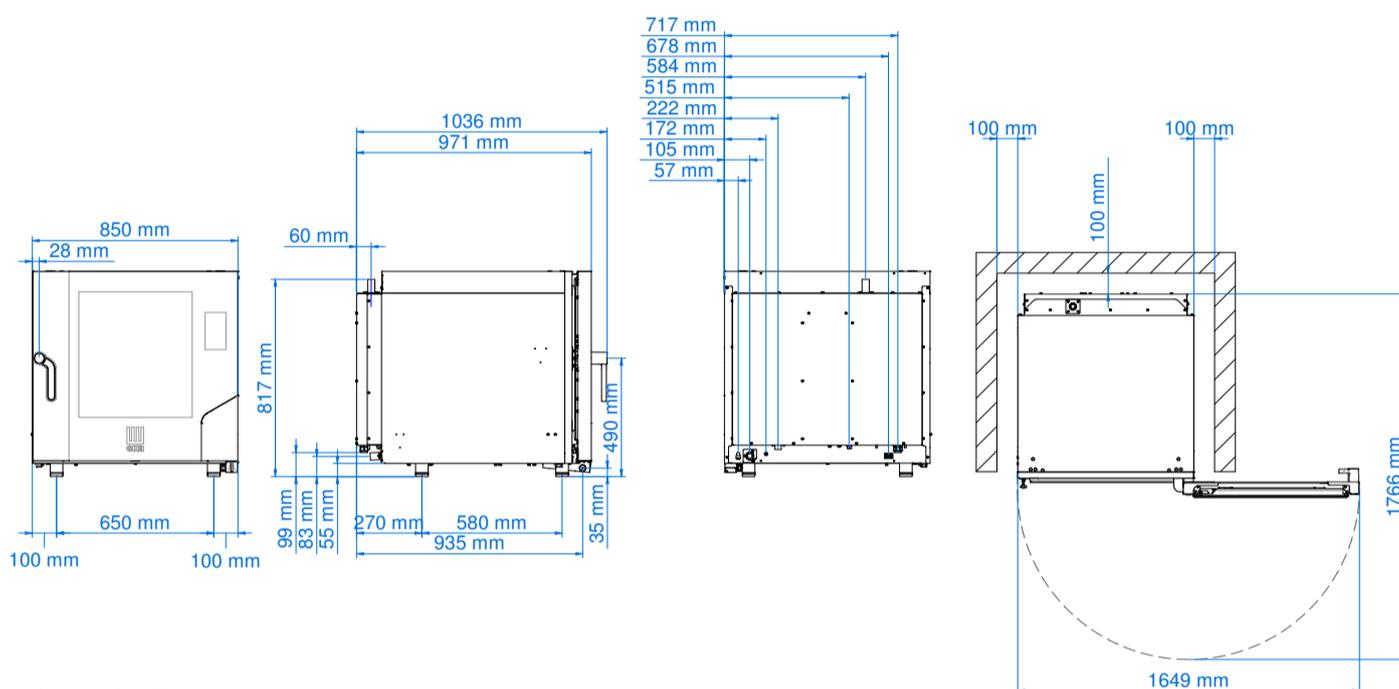


MKF 664 BM



**Forno elettrico combinato convezione
vapore 6 teglie 600 x 400 mm
con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	10,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
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	MKCC 610
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64 MKST 664
Tavoli	MKTS 64 MKT 64 D
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
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	