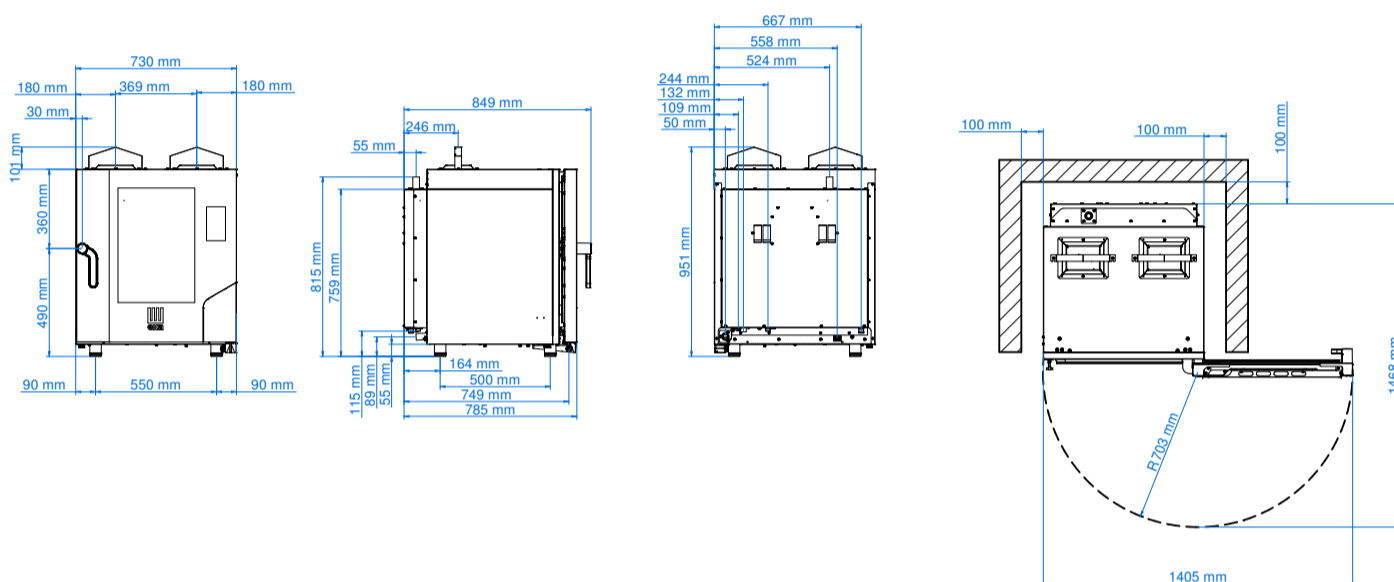


MKF 711 G BM



Forno a gas combinato convezione vapore
7 teglie 1/1 GN con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 951
Peso (kg)	108,45
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	13,5
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 7 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 - 260 °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
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 711
Tavoli	MKTS 11
Mantenitore	MKM 1211
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	788 x 903 x 1016 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	