

MKF 664 BM



Forno elettrico combinato convezione vapore
6 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Software per gestione dell'umidità	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Accensione forno programmabile	Porta apertura laterale sx *
N° 40 ricette memorizzate	MKF 616 BM con supporti bivalenti **
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

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	MKKC 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



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Humidity management software	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Programmable oven start	Left side opening door *
N° 40 recipes stored	MKF 616 BM with bivalent supports **
HACCP system	
Adjustable door hinges	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	10,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Semistatic + ventilated
Steam	Direct steam controlled by touch screen (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 270 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610
Kit for overlapping ovens	MKS 64 MKST 664
Tables	MKTS 64 MKT 64 D
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064
Other accessories	Available in the dedicated section

€ 3460