

MKF 2011 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 20 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**
Electric combi oven 20 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



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	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 20 TC	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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	2 Sonde digitali
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

Cappa aspirazione	MKKC 1620
Carrello	EKCR 20 TC
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



Plus

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

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 20 TC	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1035 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features

Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 20 trays/grids 1/1 GN
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	2 Digital probe thermometers
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
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 1620
Trolley	EKCR 20 TC
Other accessories	Available in the dedicated section