

# MKF 664 TS



**Forno elettrico combinato convezione vapore  
6 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN**

**Electric combi oven 6 trays**

**600 x 400 mm with TOUCH SCREEN**



## Plus

Sistema carter d'aria brevettato **Airflowlogic™**  
Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**  
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato **Drylogic™**

Software per gestione dell'umidità  
Sistema comunicazione Wi-Fi  
Manopola selezione rapida touch screen  
Accensione forno programmabile  
N° 40 ricette memorizzate  
Pannello comandi in 42 lingue  
italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita  
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  
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B  
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A  
Lavaggio automatico integrato  
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta  
Cerniera con bloccoporta 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) 11,4  
Frequenza (Hz) 50/60  
Voltaggio (V) AC 380/400 3N  
N° motori 2 bidirezionali  
Generatore di vapore (kW) /  
Protezione acqua IPX5

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm  
Cottura Semistatica + ventilata  
Vapore Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)  
Camera di cottura Acciaio AISI 304  
Temperatura 30 - 270 °C  
Controllo temperatura Sonda digitale  
Pannello comandi Touch screen  
N° programmi 500  
Fasi programmabili 10  
Temperatura preimpostata 180 °C  
Preriscaldamento Disponibile  
Porta Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile  
Sovrapponibile Sì  
Piedini Regolabili

## Accessori

Cappa aspirazione **MKCC 610**  
Kit di sovrapposizione forni **MKS 64**  
**MKST 664**  
Tavoli **MKTS 64**  
**MKT 64 D**  
Lievitatore e mantitore **MKLM 1064**  
Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



## Plus

Patented fan guard system **Airflowlogic™**  
Patented system for direct steam **Humilogic™**  
Patented system for cooking chamber drying **Drylogic™**

Available on request at the order  
Humidity management software  
Wi-Fi communication system  
Knob for quick selection of the touch screen  
Programmable oven start  
N° 40 recipes stored  
Control panel in 42 languages:  
Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese  
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  
Multipoint core probe cod. MKSCMU/B  
Support for core probe cod. MKSSC/A  
Automatic washing system integrated  
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) 11,4  
Frequency (Hz) 50/60  
Voltage (V) AC 380/400 3N  
N° motors 2 bidirectionals  
Boiler (kW) /  
Protection against water IPX5

## 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 Touch screen  
N° programs 500  
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 **MKCC 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