

eka MKF 1064 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore

10 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 10 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 (malaysia), 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 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-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 1130
Peso (kg)	140,4
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	17
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 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
Sovrapponibile	Vetro ispezionabile
Piedini	Si Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64
Tavoli	MKTS 64 MKT 64 D
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Patented fan quard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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 1295 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 4]-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 1130
Weight (kg)	140,4
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	17
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	3 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 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	MKKC 610
Kit for overlapping ovens	MKS 64
Tables	MKTS 64 MKT 64 D
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064
Other accessories	Available in the dedicated section