

MKF 511 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 5 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**
Electric combi oven 5 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 Voltage (V) : AC 220/230 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)	790 x 905 x 865 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 bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Dimensioni	
Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 700
Peso (kg)	78,4
Passo guide (mm)	68
Caratteristiche elettriche	
Potenza elettrica (kW)	7,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4
Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 5 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	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
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili
Accessori	
Cappa aspirazione	MKKC 5
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 MKSST 511
Tavoli	MKTS 11 MKT 11 D
Mantenitore	MKM 1211
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 Voltage (V) : AC 220/230 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)	790 x 905 x 865 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)	730 x 849 x 700
Weight (kg)	78,4
Distance between rack rails (mm)	68
Electrical features	
Power supply (kW)	7,8
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4
Functional features	
Power	Electricity
Capacity	N° 5 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	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
Modularity	Inspectionable glass Yes
Feet	Adjustable
Optionals	
Condensation hood	MKKC 5
Kit for overlapping ovens	MKS 11 MKSST 511
Tables	MKTS 11 MKT 11 D
Holding cabinet	MKM 1211
Other accessories	Available in the dedicated section