

MKF 711 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 7 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
	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 1016 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 850
Peso (kg)	96
Passo guide (mm)	68

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° 7 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 Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 711
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 MKST 711
Tavoli	MKTS 11 MKT 11 D MKTPL
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
	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 1016 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 850
Weight (kg)	96
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 7 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 Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 711
Kit for overlapping ovens	MKS 11 MKST 711
Tables	MKTS 11 MKT 11 D MKTPL
Holding cabinet	MKM 1211
Other accessories	Available in the dedicated section