

# MKF 511 TS



## Forno elettrico combinato convezione vapore

### 5 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

### Electric combi oven 5 trays

### 1/1 GN with TOUCH SCREEN



#### Plus

Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>	
Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>	
Software per gestione dell'umidità	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Sistema comunicazione Wi-Fi	Voltaggio (V) : AC 220/230
Manopola selezione rapida touch screen	Porta apertura laterale sx *
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	

#### Dotazione di serie

<b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>	790 x 905 x 865 mm
<b>Supporti laterali</b>	1dx + 1sx
<b>Cavo</b>	Trifase+neutro [5G 1,5]-L=1600 mm
<b>Presenza USB</b>	
<b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>	
<b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>	
<b>Lavaggio automatico integrato</b>	
<b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>	
<b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b>	

#### Dimensioni

<b>Dimensioni (LxPxH mm)</b>	730 x 849 x 700
<b>Peso (kg)</b>	78,4
<b>Passo guide (mm)</b>	68

#### Caratteristiche elettriche

<b>Potenza elettrica (kW)</b>	7,8
<b>Frequenza (Hz)</b>	50/60
<b>Voltaggio (V)</b>	AC 380/400 3N
<b>N° motori</b>	1 bidirezionale
<b>Generatore di vapore (kW)</b>	/
<b>Protezione acqua</b>	IPX5

#### Caratteristiche funzionali

<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Capacità</b>	N° 5 teglie/griglie 1/1 GN
<b>Cottura</b>	Semistatica + ventilata
<b>Vapore</b>	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)
<b>Camera di cottura</b>	Acciaio AISI 304
<b>Temperatura</b>	30 - 270 °C
<b>Controllo temperatura</b>	Sonda digitale
<b>Pannello comandi</b>	Touch screen
<b>N° programmi</b>	500
<b>Fasi programmabili</b>	10
<b>Temperatura preimpostata</b>	180 °C
<b>Preriscaldamento</b>	Disponibile
<b>Porta</b>	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
<b>Sovrapponibile</b>	Si
<b>Piedini</b>	Regolabili

#### Accessori

Cappa aspirazione	<b>MKCC 5</b>
Kit di sovrapposizione forni	<b>MKS 11</b> <b>MKSST 511</b>
Tavoli	<b>MKTS 11</b> <b>MKT 11 D</b>
Mantenitore	<b>MKM 1211</b>
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



#### Plus

Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>	
Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>	
Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>	
Available on request at the order	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltaggio (V) : AC 220/230
	Left side opening door *
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	

#### Equipment

<b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>	790 x 905 x 865 mm
<b>Lateral supports</b>	1 right + 1 left
<b>Cable</b>	Three-phase+neutral [5G 1,5]-L=1600 mm
<b>USB port</b>	
<b>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>	
<b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>	
<b>Automatic washing system integrated</b>	
<b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>	
<b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b>	

#### Dimensional features

<b>Dimensions (WxDxH mm)</b>	730 x 849 x 700
<b>Weight (kg)</b>	78,4
<b>Distance between rack rails (mm)</b>	68

#### Electrical features

<b>Power supply (kW)</b>	7,8
<b>Frequency (Hz)</b>	50/60
<b>Voltage (V)</b>	AC 380/400 3N
<b>N° motors</b>	1 bidirectional
<b>Boiler (kW)</b>	/
<b>Protection against water</b>	IPX5

#### Functional features

<b>Power</b>	Electricity
<b>Capacity</b>	N° 5 trays/grids 1/1 GN
<b>Type of cooking</b>	Semistatic + ventilated
<b>Steam</b>	Direct steam controlled by touch screen (10 levels)
<b>Cooking chamber</b>	AISI 304 stainless steel
<b>Temperature</b>	30 - 270 °C
<b>Temperature control</b>	Digital probe thermometer
<b>Control panel</b>	Touch screen
<b>N° programs</b>	500
<b>Programmable cooking steps</b>	10
<b>Pre-heating temperature</b>	180 °C
<b>Pre-heating function</b>	Programmable
<b>Door</b>	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
<b>Modularity</b>	Yes
<b>Feet</b>	Adjustable

#### Optionals

Condensation hood	<b>MKCC 5</b>
Kit for overlapping ovens	<b>MKS 11</b> <b>MKSST 511</b>
Tables	<b>MKTS 11</b> <b>MKT 11 D</b>
Holding cabinet	<b>MKM 1211</b>
Other accessories	Available in the dedicated section