

# MKF 664 G BM



**Forno a gas combinato convezione vapore**  
**6 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale**  
**touch con tecnologia BLACK MASK**  
 Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm  
 with digital touch panel with  
**BLACK MASK technology**



## Plus

Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>	
Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 616 G BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino  
 \*\* aggiunta 200 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 x 1016 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-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°	
Ugello GPL	

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 951
Peso (kg)	123
Passo guide (mm)	80

## Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	13,5
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °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
Piedini	Regolabili

## Accessori

Kit di sovrapposizione forni	<b>MKST 664</b>
Tavoli	<b>MKTS 64</b>
Lievitatore e mantentore	<b>MKLM 1064</b>
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



## Plus

Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>	
Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 616 G BM with bivalent supports **
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	

\* addition of 300 € on the price list  
 \*\* addition of 200 € on the price list

## Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 x 1016 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-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°	
Nozzle for LPG	

## Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 951
Weight (kg)	123
Distance between rack rails (mm)	80

## Electrical features

Thermal supply (kW)	13,5
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

## Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
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 - 260 °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
Feet	Adjustable

## Optionals

Kit for overlapping ovens	<b>MKST 664</b>
Tables	<b>MKTS 64</b>
Proofer and holding cabinet	<b>MKLM 1064</b>
Other accessories	Available in the dedicated section