

MKF 1064 G BM



Forno a gas combinato convezione vapore
10 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
 Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm
 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	Porta apertura laterale sx * MKF 1016 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 1296 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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 1231
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 10 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	MKS 64
Tavoli	MKTS 64
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 1016 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 1296 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 1231
Weight (kg)	158
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	18
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	3 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
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 - 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	MKS 64
Tables	MKTS 64
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064
Other accessories	Available in the dedicated section