

MKF 664 G TS



Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Gas combi oven 6 trays

600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 616 G TS con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Sistema comunicazione Wi-Fi	
Manopola selezione rapida touch screen	
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	
Regolamento 2016/426/UE	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1020 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B	
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 950
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 screen (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 664
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™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 616 G TS with bivalent supports **
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	
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)	910 x 1090 x 1020 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Multipoint core probe cod. MKSCMU/B	
Support for core probe cod. MKSSC/A	
Automatic washing system integrated	
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 950
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 bidirectional
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	Touch screen
N° programs	500
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	MKST 664
Tables	MKTS 64
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064
Other accessories	Available in the dedicated section