

# MKF 1064 G TS



**Forno a gas combinato convezione vapore**  
**10 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN**  
**Gas combi oven 10 trays**  
**600 x 400 mm 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>	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 1016 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 1300 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 bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni	
Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1230
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 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	<b>MKS 64</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>	
Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 1016 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 1300 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 1230
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	Touch screen
N° programs	500
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Door	
Feet	Adjustable

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