

# MKF 511 G BM



**Forno a gas combinato**  
**convezione vapore 5 teglie**  
**1/1 GN con pannello digitale touch**  
**con tecnologia BLACK MASK**  
 Gas combi oven 5 trays 1/1 GN  
 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 *
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

## Dotazione di serie

<b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>	788 x 903 x 866 mm
<b>Supporti laterali</b>	1dx + 1sx
<b>Cavo</b>	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
<b>Presenza USB</b>	
<b>Predisposizione sonda al cuore</b>	
<b>Predisposizione lavaggio automatico</b>	
<b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>	
<b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b>	
<b>Ugello GPL</b>	

## Dimensioni

<b>Dimensioni (LxPxH mm)</b>	730 x 849 x 801
<b>Peso (kg)</b>	89
<b>Passo guide (mm)</b>	68

## Caratteristiche elettriche

<b>Portata termica (kW)</b>	9,3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50/60
<b>Voltaggio (V)</b>	AC 220/230
<b>N° motori</b>	1 bidirezionale
<b>Generatore di vapore (kW)</b>	/
<b>Protezione acqua</b>	IPX3

## Caratteristiche funzionali

<b>Alimentazione</b>	Multigas (collaudato a metano)
<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 (10 steps)
<b>Camera di cottura</b>	Acciaio AISI 304
<b>Temperatura</b>	30 - 260 °C
<b>Controllo temperatura</b>	Sonda digitale
<b>Pannello comandi</b>	Black mask electronic control
<b>N° programmi</b>	100
<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>Piedini</b>	Regolabili

## Accessori

Kit di sovrapposizione forni	<b>MKSST 511</b>
Tavoli	<b>MKTS 11</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>	
Available on request at the order	Left side opening door *
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

## Equipment

<b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>	788 x 903 x 866 mm
<b>Lateral supports</b>	1 right + 1 left
<b>Cable</b>	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
<b>USB port</b>	
<b>Core probe predisposition</b>	
<b>Automatic washing system predisposition</b>	
<b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>	
<b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b>	
<b>Nozzle for LPG</b>	

## Dimensional features

<b>Dimensions (WxDxH mm)</b>	730 x 849 x 801
<b>Weight (kg)</b>	89
<b>Distance between rack rails (mm)</b>	68

## Electrical features

<b>Thermal supply (kW)</b>	9,3
<b>Frequency (Hz)</b>	50/60
<b>Voltage (V)</b>	AC 220/230
<b>N° motors</b>	1 bidirectional
<b>Boiler (kW)</b>	/
<b>Protection against water</b>	IPX3

## Functional features

<b>Power</b>	Multigas (tested for natural gas)
<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 - 260 °C
<b>Temperature control</b>	Digital probe thermometer
<b>Control panel</b>	Black mask electronic control
<b>N° programs</b>	100
<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>Feet</b>	Adjustable

## Optionals

Kit for overlapping ovens	<b>MKSST 511</b>
Tables	<b>MKTS 11</b>
Holding cabinet	<b>MKM 1211</b>
Other accessories	Available in the dedicated section