

MKF 2011 G BM



Forno a gas combinato
convezione vapore 20 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK
 Gas combi oven 20 trays 1/1 GN
 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 *
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	
Imballo cartone+pallet (LxDxH mm)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 20 TC	
Ugello GPL	

Dimensioni	
Dimensioni (LxDxH mm)	930 x 1160 x 2060
Peso (kg)	277
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche	
Portata termica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 20 teglie/griglie 1/1 GN
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	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata
Piedini	Vetro ispezionabile Regolabili

Accessori	
Carrello	EKCR 20 TC
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 *
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	
Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 20 TC	
Nozzle for LPG	

Dimensional features	
Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1160 x 2060
Weight (kg)	277
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features	
Thermal supply (kW)	30
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features	
Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 20 trays/grids 1/1 GN
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	2 Digital probe thermometers
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
Feet	Inspectionable glass Adjustable

Optionals	
Trolley	EKCR 20 TC
Other accessories	Available in the dedicated section