

# MKF 711 GTS



Forno a gas combinato convezione vapore

7 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

Gas combi oven 7 trays

1/1 GN 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 *
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

## Dotazione di serie

<b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>	790 x 905 x 1020 mm
<b>Supporti laterali</b>	1dx + 1sx
<b>Cavo</b>	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
<b>Presenza USB</b>	
<b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>	
<b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>	
<b>Lavaggio automatico integrato</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 850 x 950
<b>Peso (kg)</b>	108,5
<b>Passo guide (mm)</b>	68

## Caratteristiche elettriche

<b>Portata termica (kW)</b>	13,5
<b>Frequenza (Hz)</b>	50/60
<b>Voltaggio (V)</b>	AC 220/230
<b>N° motori</b>	2 bidirezionali
<b>Generatore di vapore (kW)</b>	/
<b>Protezione acqua</b>	IPX3

## Caratteristiche funzionali

<b>Alimentazione</b>	Multigas (collauda a metano)
<b>Capacità</b>	N° 7 teglie/griglie 1/1 GN
<b>Cottura</b>	Semistatica + ventilata
<b>Vapore</b>	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (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>	Touch screen
<b>N° programmi</b>	500
<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>MKST 711</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>	
Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>	
Available on request at the order	Left side opening door *
Humidity management software	
Wi-Fi communication system	
Knob for quick selection of the touch screen	
Programmable oven start	
N° 40 ricette memorizzate	
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

## Equipment

<b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>	790 x 905 x 1020 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>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>	
<b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>	
<b>Automatic washing system integrated</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 850 x 950
<b>Weight (kg)</b>	108,5
<b>Distance between rack rails (mm)</b>	68

## Electrical features

<b>Thermal supply (kW)</b>	13,5
<b>Frequency (Hz)</b>	50/60
<b>Voltage (V)</b>	AC 220/230
<b>N° motors</b>	2 bidirectionals
<b>Boiler (kW)</b>	/
<b>Protection against water</b>	IPX3

## Functional features

<b>Power</b>	Multigas (tested for natural gas)
<b>Capacity</b>	N° 7 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>	Touch screen
<b>N° programs</b>	500
<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>MKST 711</b>
Tables	<b>MKTS 11</b>
Holding cabinet	<b>MKM 1211</b>
Other accessories	Available in the dedicated section