

MKF 611 C BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 6 teglie
1/1 GN COMPATTO con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK**
Electric COMPACT combi oven 6 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	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	570 x 980 x 870 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	500 x 930 x 700
Peso (kg)	70,8
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	7,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 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 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 C MKS 611 C MKSST 611 C
Tavoli	MKTS 11 C MKT 11 D C
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	

* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	570 x 980 x 870 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe with support cod. EKSCS	
Automatic washing system integrated	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	500 x 930 x 700
Weight (kg)	70,8
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	7,8
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 6 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 - 270 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
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 Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C
Kit for overlapping ovens	MKS 11 C MKS 611 C MKSST 611 C
Tables	MKTS 11 C MKT 11 D C
Other accessories	Available in the dedicated section