

Horno combinado de convección y vapor

MKF-1111TS

Equipo eléctrico de 11 GN 1/1, pantalla táctil



- Panel de mandos con pantalla táctil.
- Cocción: Semiestática + ventilada
- Vapor: Directo con regulación automática, mediante selector con pantalla táctil (10 posiciones)
- Control de temperatura: Sonda digital.
- 500 programas, 40 recetas memorizadas.
- 10 fases programables.
- Precalentamiento disponible.
- Puerta: Vidrio templado, bisagras regulables, apertura lateral derecha.
- A pedido, puerta con apertura lateral izquierda.
- Bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°
- Puerto USB.
- Sistema de aire patentado Airflowlogic™
- Sistema de vapor directo patentado Humilogic™
- Sistema de secado en cámara de cocción patentado Drylogic™
- Software para gestión de humedad.
- Sistema de comunicación Wi-Fi.
- Panel de mandos en 42 idiomas.
- Sistema HACCP.
- Sistema automático de lavado integrado.
- **Requiere uso de ablandador de agua.**



**Cocción combinada
(convección + vapor)**



**Alta capacidad
de producción**



**Panel táctil con
programación avanzada**



**Tecnologías de
cocción inteligente**

Características

Construcción cámara: Acero inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 73x84.9x113 cm
Dimensiones empaque: 78.8x90.3x127.6 cm
Capacidad: 11 GN 1/1
Rango de temperatura: 30°C - 270°C
Carga máxima: 4 Kg por bandeja
Carga máxima total: 44 Kg
Peso: 113.8 Kg

ELÉCTRICO

Voltaje: 380V / 60Hz / 3F+N+T
Potencia: 15.4 KW
Corriente: 26.1 A
Enchufe: Trifásico industrial 5x32A
Sección cable: 5G 4
Altura: 160 cm



SANITARIO (Agua blanda)

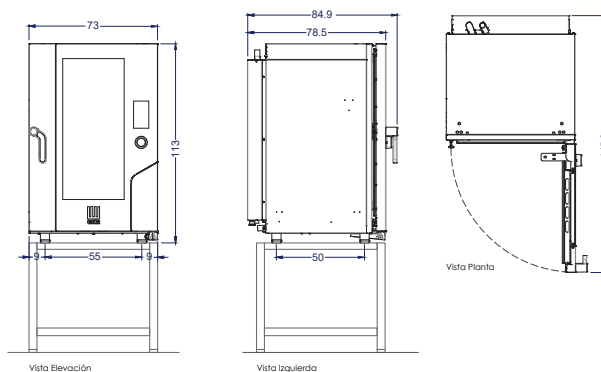
Diámetro: 3/4"
Dureza: 50 - 100 ppm
Presión: 1-2 bar (100 - 200 kPa)
Temp. entrada: 30°C
Altura: 30 cm



DESAGÜE

Diámetro: 1 1/4" (DN 32)
Tipo: Cobre o PVC alta Temperatura
Altura: A piso, sifonado

Plano mecánico



Unidad: cm