

Horno combinado de convección y vapor

MKF-511BM

Equipo eléctrico de 5 GN 1/1, pantalla black mask



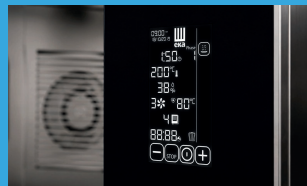
- Panel de mandos con pantalla Black mask.
- Cocción: Semiestática + ventilada
- Vapor: Directo con regulación automática, mediante selector con pantalla táctil (10 posiciones).
- Control de temperatura: Sonda digital.
- 100 programas, 40 recetas memorizadas.
- 10 fases programables.
- Precalentamiento 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™
- Software para gestión de humedad.
- Sistema de comunicación Wi-Fi.
- Panel de mandos en 42 idiomas.
- Sistema HACCP.
- **Requiere uso de ablandador de agua.**



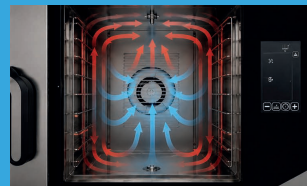
**Cocción combinada
(convección + vapor)**



**Alta capacidad
de producción**



**Panel digital
intuitivo**



**Sistema de circulación
de aire inteligente**

Características

Construcción cámara: Acero inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 73 x 84.9 x 70 cm
Dimensiones empaque: 79 x 90.5 x 86.5 cm
Capacidad: 5 GN 1/1
Rango de temperatura: 30°C - 270°C
Carga máxima: 4 Kg por bandeja
Carga máxima total: 20 Kg
Peso: 78.4 Kg

ELÉCTRICO

Voltaje: 380V / 60Hz / 3F+N+T
Potencia: 7.8 KW
Corriente: 13.2 A
Enchufe: Trifásico industrial 5x16A
Sección cable: 5G 2.5
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

