

MKF 1111 TS



Horno eléctrico combinado de convección y vapor de 11 bandejas 1/1 GN con pantalla táctil

La calidad y la fiabilidad son sus puntos fuertes y la versatilidad es su punto bajo la manga. El MKF 1111 TS, como toda la generación de hornos MILLENNIAL, ha sido proyectado en cada mínimo detalle para responder a las necesidades de los chefs profesionales. Gracias a la cocción al vapor con regulación automática podrá cocer sus platos a la perfección. Con el innovador sistema de cocción por convección podrá calentar de manera uniforme cada una de las 11 bandejas 1/1 GN. Porque cocinar a la perfección no es un capricho, sino una necesidad, gracias a las tecnologías innovadoras patentadas Airflowlogic, Humilogic y Drylogic de Tecnoeka.



Plus

Sistema de cárter de aire patentado Airflowlogic™	
Sistema de vapor directo patentado Humilogic™	
Sistema de secado en cámara de cocción patentado Drylogic™	
A petición en la fase de pedido	Puerta con apertura lateral izquierda*
Software para gestión de la humedad	
Sistema de comunicación Wi-Fi	
Botón giratorio de selección rápida en la pantalla táctil	
Encendido del horno programable	
40 recetas memorizadas	
Panel de mandos en 42 idiomas: árabe, armenio, azerí, indonesio, malayo, bosnio, búlgaro, checo, chino, coreano, croata, danés, estonio, filipino, finés, francés, georgiano, japonés, griego, inglés, islandés, italiano, kazajo, letón, lituano, noruego, neerlandés, persa (Irán), polaco, portugués, rumano, ruso, serbio, esloveno, español, sueco, alemán, tailandés, turco, ucraniano, húngaro, vietnamita.	
Sistema para HACCP	
Bisagras de la puerta regulables	

Funciones de serie

Embalaje de cartón + palé (LxPxH mm)	788 x 903 x 1276 mm
Soportes laterales	1dx + 1sx
Cable	Trifásico + neutro [5G 4]-L=1600 mm
Puerto USB	
Sonda al corazón multipunto cód. MKSCMU	
Soporte de sonda al corazón cód. MKSSC/A	
Lavado automático incorporado	
Cubeta de recogida de condensación con descarga en la puerta	
Bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°	

Accesorios

Disponible en la sección dedicada

Dimensiones

Dimensiones (AxPxH mm)	730 x 849 x 1130
Peso (kg)	113,8
Paso de las guías (mm)	68

Características eléctricas

Potencia eléctrica (kW)	15,4
Frecuencia (Hz)	50/60
Voltaje (V)	AC 380/400 3N
N.º de motores	2 bidireccionales
Generador de vapor (kW)	/
Protección contra el agua	IPX5

Características de funcionamiento

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	11 bandejas/parrillas 1/1 GN
Cocción	Semiestática + ventilada
Vapor	Directa con regulación automática mediante selector con pantalla táctil (10 posiciones)
Cámara de cocción	Acero AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Control de temperatura	Sonda digital
Panel de mandos	Pantalla táctil
N.º de programas	500
Fases programables	10
Temperatura seleccionada previamente	180 °C
Precalentamiento	Disponible
Puerta	Apertura lateral derecha Ventilada Vidrio inspeccionable
Superponible	Si
Pies	Regulables