

FOUR A PATISSERIE ÉLECTRIQUE 6 ETAGES 600 X 400 MM AVEC PANNEAU ELECTROMECHANIQUE

REF : MKF 616



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **CAPACITÉ** : 6 Plateaux 60x40 (plaques non fournies).
- **DISTANCE ENTRE GUIDES** : 80 (mm)
- **DIM FOUR (LxPxH)** : 850 x 1041 x 850 (mm)
- **POIDS** : 108.2 kg
- **PUISSANCE ÉLECTRIQUE** : 10.4 (kW)
- **VOLTAGE** : AC 380/400 3N (V)
- **TEMPÉRATURE** : 100 ÷ 270 (°C)

Le four mixte vapeur électrique professionnel EKA MKF616S est une solution performante pour les cuisines professionnelles. Conçu pour une grande polyvalence, ce four mixte est doté d'un contrôle direct de la vapeur, permettant aux chefs de maîtriser aussi bien les pâtisseries délicates que les produits de boulangerie les plus robustes. Son format 6 plaques GN 1/1 et 600 x 400 mm offre la flexibilité nécessaire aux restaurants, boulangeries et pâtisseries professionnelles de taille moyenne.

Caractéristiques principales :

- Chambre de cuisson en acier inoxydable - Offre un environnement hygiénique et durable pour une répartition homogène de la chaleur.
- Cuisson vapeur directe contrôlée par bouton rotatif - Offre 5 niveaux de précision, vous permettant de personnaliser le taux d'humidité pour chaque plat.
- Support bivalent/double - Compatible avec les plateaux GN1/1 et 600x400 mm pour une flexibilité opérationnelle maximale.
- 2 moteurs bidirectionnels - Assurent une circulation d'air uniforme dans toute la chambre pour des résultats de cuisson homogènes sur tous les plateaux.
- Système de refroidissement forcé - Protège les composants internes des dommages causés par la chaleur, prolongeant ainsi la durée de vie de votre appareil.

- Porte avec vitre de contrôle - Permet de surveiller facilement vos créations culinaires sans interrompre le cycle de cuisson.
- Installation de lavage manuel - Simplifie le processus de nettoyage pour un fonctionnement optimal de votre cuisine.

Applications idéales :

- ✓ Cuisson de pain artisanal et de petits pains croustillants
- ✓ Préparation de pâtisseries fines et de gâteaux délicats
- ✓ Cuisiner des pizzas de qualité professionnelle
- ✓ Création de biscuits et de choux à la crème
- ✓ Cuire à la vapeur des produits levés à la levure
- ✓ Préparation en lots pour des besoins de service de taille moyenne