

FOUR ÉLECTRIQUE COMBINÉ CONVECTION VAPEUR 10 ETAGES 600 X 400 MM



REF : MKF 1016 S

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **CAPACITÉ** : 10 plateaux 60x40 ou GN 1/1 (plaques non fournies).
- **DISTANCE ENTRE GUIDES** : 80 (mm)
- **DIM FOUR (LxPxH)** : 850 X 1041 X 1130 (mm)
- **POIDS** : 140,4 kg
- **PUISSANCE ÉLECTRIQUE** : 15,4 (kW)
- **VOLTAGE** : AC 380/400 3N (V)
- **TEMPÉRATURE** : 100 ÷ 270 (°C)

Le four à pâtisserie électrique professionnel TECNO EKA MKF 1016 S est conçu pour les boulangeries, les pâtisseries et les laboratoires de production à haut rendement en quête de performance, de régularité et d'une grande capacité.

Doté de 10 niveaux compatibles avec des plaques 60x40 ou des bacs GN 1/1, ce four professionnel permet une production à grande échelle tout en garantissant une cuisson parfaitement homogène sur chaque plateau. Grâce à sa technologie combinant convection et vapeur, il assure des résultats optimaux pour les pâtisseries, les pains, les gâteaux et les préparations salées.

Sa puissance élevée de 15,4 kW, associée à une plage de température allant de 100 à 270 °C, assure une montée en température rapide et une stabilité thermique constante, des atouts indispensables dans les environnements professionnels exigeants. Ce four électrique professionnel optimise ainsi l'efficacité opérationnelle tout en maintenant une qualité constante.

Son panneau de commande électromécanique rend son utilisation simple, intuitive et fiable, même en cas d'usage intensif. Sa conception robuste et son indice de protection IPX4 garantissent une durabilité optimale ainsi qu'une sécurité renforcée.