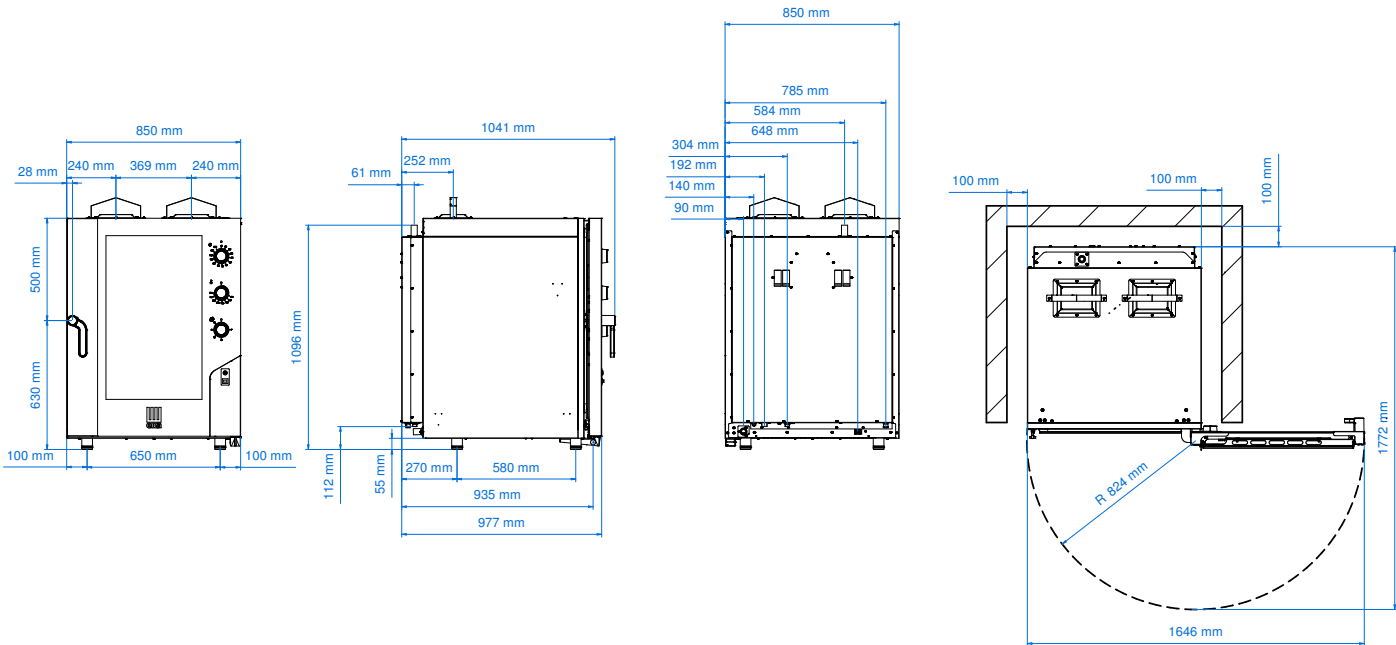


MKF 1016 GS





Four à gaz combiné convection vapeur
10 plaques 1/1 GN ou 600 x 400 mm
avec panneau electromecanique



Plus	
Charnières de porte réglables	
Règlement 2016/426 / UE	

Équipements de série	
Emballage carton+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 x 1296 mm
Glissières	1 droit + 1 gauche
Câble	Monophasé [3G 1,5]-L=1600 mm
Prédisposition au lavage manuel	
Bac de récupération des condensats avec vidange sur la porte	
Charnière avec serrure de porte pour ouvertures réglées à 60°, 90°, 120°, 180°	

Caractéristiques dimensionnelles	
Dimensions Four (LxPxH mm)	850 x 1041 x 1231
Poids (kg)	158
Distance entre guides (mm)	80

Accessoires	
Kit de superposition fours	MKS 64
Table	MKTS 64
Levureur	MKL 1064 S
Autres accessoires	Disponible dans la section dédiée

Caractéristiques électriques	
Débit thermique (kW)	18
Fréquence (Hz)	50 (60 sur demande)
Voltage (V)	AC 220/230
N° moteurs	3 Bidirectionnel
Générateur de vapeur (kW)	/
Protection eau	IPX3

Caractéristiques fonctionnelles	
Alimentation	Multigaz (contrôle à méthane)
Capacité	N° 10 plaques/grilles 1/1 GN ou 600 x 400 mm
Cuisson	Ventilée
Vapeur	Directe avec réglage à l'aide d'un sélecteur à bouton (5 steps)
Chambre de cuisson	Acier AISI 304
Température	100 - 260 °C
Contrôle température	Thermostat
Panneau de commande	Électromécanique-latéral gauche
N° Programmes	/
Phases programmables	/
Température pré-configurée	/
Préchauffage	/
Porte	Ouverture latérale avec charnières à droite Ventilée Vitre de contrôle
Pieds	Réglable