

## KONVEKTIONSOFEN

### MKF 2011 BM

für bis zu 20 GN-Bleche / -Roste 1/1

Artikel-Nr.: 490311003



by NordCap

by NordCap

Nur im DEALS Shop



#### Beschreibung

- für GN 1/1
- 1 x Drehtür, Sicherheits-Doppelverglasung, innenbelüftet, Scharnier für Türoffenstellung (60°, 90°, 120°, 180°), Türanschlag rechts, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung (im Türrahmen)
- Kondenswasserschale mit integriertem Ablauf (in der Tür)
- elektronische Steuerung
- Touch-Screen, Einschalt-Timer, Software zur Feuchtigkeitsregulierung, Vorheiz- Warmhalte- und Abkühlfunktion, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Programmspeicherplätze für Rezepte, programmierbare Garphasen
- Direktdampfsystem mit automatischer 10-stufiger Regelung, Dampfauslass (an der Rückseite der Backkammer)
- patentiertes Luftgehäusesystem AIRFLOWLOGIC™
- Patentiertes Trocknungssystem DRYLOGIC™
- automatisches Reinigungssystem

#### Hinweis:

Der Direktwasseranschluss (3/4 ") befindet sich an der Rückseite des Gerätes. Wir empfehlen dringend die Nutzung eines Wasserenthärterers.

#### Serienzubehör

- 1 x Hordenwagen für EKF/MKF 2011, für bis zu 20 Bleche GN 1/1, abnehmbarer Griff, 4 Rollen, davon 2 feststellbar
- 1 x Kerntemperaturfühler mit Halterung

#### Informationen

Artikelnummer: 490311003

GTIN: 4063377176545

Aufstellungsart: Standgerät

Energieart: Elektro



Selbstreinigungssystem: Serie  
Steuerung: elektronische Steuerung  
Arbeitstemperatur: 30 bis 270 °C  
Isolierung: Energiesparisolierung  
Verkleidung außen: CHR 1.4016  
Verkleidung innen: CNS 1.4301, Monostruktur  
Schutzart: IPX4 - spritzwassergeschützt  
Bruttogewicht: 270 kg  
Nettogewicht: 248 kg  
Anschlusswert Elektro: 31,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz  
Produktionsschritt: Zubereiten

**Abmessungen (mm)**

Breite außen: 930  
Tiefe außen: 1035  
Höhe außen: 1900  
Breite Verpackung: 1146  
Tiefe Verpackung: 1260  
Höhe Verpackung: 2070