



MILLENNIAL
Cooking



TECNOEKA

TERMÉKKATALÓGUS

2021

KOMBI SÜTŐK

Forgalmazó:



www.vendi.hu

1106 Budapest, Tündérfűrt u. 2. — + 36 1 / 431-8687 — tervezes@vendi.hu
7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164. — + 36 74 / 510-054 — info@vendi.hu

Indice

Index

About Tecnoeka	Pag. 4	
About Millennial	Pag. 6	
Ogni codice ti racconta una storia <i>Each code tells you a story</i>	Pag. 8	
Design	Pag. 10	
Airflowlogic™	Pag. 12	
Humilogic™	Pag. 14	
Drylogic™	Pag. 16	
Sistema di lavaggio <i>Washing system</i>	Pag. 18	
Plus MILLENNIAL TOUCH SCREEN	 Pag. 19	
MILLENNIAL TOUCH SCREEN	 Pag. 20	
MILLENNIAL BLACK MASK	 Pag. 22	
MILLENNIAL SMART	 Pag. 24	
Cooking	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens	 Pag. 26
MKF 511	Forno combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN Combi oven 5 trays 1/1 GN	 Pag. 28
MKF 711	Forno combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN Combi oven 7 trays 1/1 GN	 Pag. 30
MKF 1111	Forno combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN Combi oven 11 trays 1/1 GN	 Pag. 32
MKF 2011	Forno combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN Combi oven 20 trays 1/1 GN	 Pag. 34
MKF 621	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN Combi oven 6 trays 2/1 GN	 Pag. 36
MKF 1021	Forno combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN Combi oven 10 trays 2/1 GN	 Pag. 36

MKF 623 C	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN		Pag. 40
MKF 611 C	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN		Pag. 42
MKF 1011 C	Forno combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN		Pag. 44
Mantenitori Holding cabinets	Mantenitori elettrici per forni Electric holding cabinets for ovens		Pag. 46
MKM 1211	Mantenitore elettrico per forni 5, 7 e 11 teglie BM e TS, comandato dal forno Electric holding cabinet for 5, 7 and 11 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 47
Cappe Condensation hoods	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hood for ovens		Pag. 48
MKKC 5	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 5 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 5 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 49
MKKC 7	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 7 e 11 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 7 and 11 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 50
MKKC 1620	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 16 and 20 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 51
MKKC 610	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 and 10 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 52
MKKC 623 C	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 teglie 2/3 GN COMPATTI, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 trays 2/3 GN COMPACT ovens, controlled by the oven		Pag. 53
MKKC 610 C	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie 1/1 GN COMPATTI, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 and 10 trays 1/1 GN COMPACT ovens, controlled by the oven		Pag. 54
Tavoli e carrelli Tables and trolleys		Pag. 56	
Complementi Optional		Pag. 58	
Teglie e griglie Trays and grids		Pag. 60	
Versatilità 1/1 GN 1/1 GN Modular design		Pag. 62	
Versatilità 2/1 GN 2/1 GN Modular design		Pag. 64	
Versatilità COMPATTI COMPACT Modular design		Pag. 66	

About Tecnoeka



Il futuro è iniziato nel 1978

Siamo nati nel 1978 per portare avanti idee forti e innovative, sulle quali abbiamo costruito giorno dopo giorno la nostra unicità.

L'acciaio è la nostra materia prima.

L'elemento col quale creiamo macchine con un cuore e un'anima.

Perché dietro ogni singolo forno, c'è sempre un gruppo di persone.

Uomini e donne che uniscono la loro capacità e passione per sviluppare la soluzione più avanzata e raggiungere gli obiettivi più ambiziosi.

L'innovazione tecnologica è la nostra firma.

Immettiamo sul mercato solo le tecnologie più performanti grazie alle conoscenze ingegneristiche più avanzate.

Continuiamo a superarci costantemente creando forni professionali attraverso processi evoluti, responsabili ed efficienti.

Il design italiano è il nostro orgoglio.

Crediamo nella creatività, qualità ed affidabilità italiana.

Coniughiamo la ricerca estetica con la funzionalità, nei nostri prodotti così come nel nostro headquarter, costruito e organizzato attraverso concetti di architettura, tecnologia e rispetto per l'ambiente.

La soddisfazione dei professionisti della ristorazione è il nostro obiettivo, perseguito sempre con maggiore impegno e con grande soddisfazione.

Un'attitudine che ci permette di dar lustro all'abilità ingegneristica italiana in più di 100 paesi nel mondo, varcando ogni giorno nuovi confini grazie al nostro nome, alla nostra storia e alla nostra idea di ristorazione.

The future began in 1978

We were born in 1978 to pursue strong and innovative ideas, on which we have built our day-to-day uniqueness.

Steel is our raw material.

The element with which we create machines with a heart and soul.

Because behind every single oven there is always a group of people.

Men and women who combine their ability and passion to always develop the most advanced solution and achieve the most ambitious goals.

Technological innovation is our signature.

We only introduce the most efficient technologies on the market, thanks to the most advanced specialist knowledge. We continue to surpass ourselves by creating professional ovens through evolved, responsible and efficient processes.

Italian design is our pride.

We believe in Italian creativity, quality and reliability. We combine aesthetic research with functionality, in our products as well as in our headquarters, built and organised through concepts of architecture, technology and respect for the environment.

Our goal lies in the satisfaction of catering professionals.

Always sought for with utmost commitment and great gratification.

An attitude that allows us to give distinction to Italian engineering skills in more than 100 countries around the world. Every day new frontiers are crossed thanks to our name, our history and our idea of catering.

About Millennial



Ci sono sfide che ti spingono oltre i limiti di ciò che è conosciuto, e superare il limite a volte può fare paura.
Non a noi.

Il coraggio e la passione sono la firma che mettiamo dentro ad ogni progetto.
Una firma scolpita a chiare lettere sull'acciaio della linea MILLENNIAL.
Siamo orgogliosi di presentarvi la nuova generazione di forni progettata per soddisfare e stupire il professionista della ristorazione durante il suo lavoro quotidiano.
Con MILLENNIAL la qualità costruttiva incontra il futuro della ristorazione per dare alla luce qualcosa che non si era mai visto prima.

MILLENNIAL è **tecnologia**, è **design**, è **semplicità** di utilizzo.

MILLENNIAL è la differenza tra chi parla di qualità e chi conosce il significato profondo di questa parola. La differenza tra chi percorre sempre le stesse strade e chi, come noi, porta l'innovazione nelle cucine di tutto il mondo attraverso il coraggio delle idee.

There are challenges that push you beyond the limits of what is known.
And overcoming the limit can sometimes be scary.
Not for us.

Courage and passion are our signature in each project.
A signature sculpted in clear letters on the steel of the MILLENNIAL line.
We are proud to introduce you to the new generation of ovens designed to satisfy and amaze catering professionals during their daily work.
With MILLENNIAL the constructive quality meets the future of catering to bring something to light that has never been seen before.

MILLENNIAL is **technology**, it's **design** and it's **easy** to use.

MILLENNIAL is the difference between those who speak of quality and those who know the deep meaning of this word. The difference between those who always walk the same streets and those who like us, bring innovation to kitchens around the world through courageous ideas.

Ogni codice
ti racconta
una storia

Each code
tells you
a story



W
eka

MKF 611 V C T S P

Famiglia
Family
M Millennial

Marchio
Brand
K Eka

Prodotto
Product

F	forno oven
FD	forno deck deck oven
KC	cappa a condensazione condensation hood
LM	lievitatore e mantenitore proofer and holding cabinet
L	lievitatore proofer
M	mantenitore holding cabinet
CR	carrello trolley
T	tavolo table
TS	tavolo con supporti table with supports
TPL	tavolo polli closet
S	kit sovrapposizione forni kit for overlapping ovens
ST	kit sovrapposizione tavoli kit for overlapping tables
SST	kit sovrapposizione forni con supporti teglie kit for overlapping ovens with trays supports
SCMU	sonda al cuore multipunto multi-point core probe
SCMO	sonda al cuore monopunto single-point core probe
SCSV	sonda al cuore sottovuoto vacuum cooking core probe
SSC/A	supporto sonda al cuore support for core probe
AF	affumicatore smoker
CG	concentratore grasso fat concentrator
WT	sistema di lavaggio automatico automatic washing system
DET	detergente e brillantante detergent and rinse aid
KR	kit ruote set of wheels
KD	kit doccia spray kit
KAF	addolcitore LT.8 water softener LT.8
TA	testata di connessione cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile filter head for water optimisation
CA	cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile filter for water optimisation
KPI	kit prima installazione first installation kit
KPIC	kit prima installazione (compact) first installation kit (compact)
CKIT	kit cappa Millennial Millennial condensation hood kit

Caratteristiche Linea

Line Features

P pratico
practical

Linea

Line

S smart
BM black mask
TS touch screen

Linea forno

Oven line

C compact
(larghezza 500 mm)
(width 500 mm)

Caratteristiche

Features

D	double (per sovrapposizione forni) (for overlapping ovens)
V	boiler
G	gas

Tipologia di teglia

Tray dimension

11	1/1 GN
21	2/1 GN
23	2/3 GN
64	600 x 400 mm

Numero teglie

Number of trays

1	una teglia one tray
2	due teglie two tray
4	quattro teglie four trays
5	cinque teglie five trays
6	sei teglie six trays
7	sette teglie seven trays
10	dieci teglie ten trays
11	undici teglie eleven trays
12	dodici teglie twelve trays
16	sedici teglie sixteen trays
20	venti teglie twenty trays

Design



Vetro interno porta termoriflettente per ridurre i consumi energetici, apribile e facilmente pulibile

Heat-reflecting internal glass to reduce energy consumption, easy to clean thanks to the unlock system

Protezione contro l'acqua IPX 4, IPX5 (forni elettrici) e IPX3, IPX4 (forni a gas)

IPX4, IPX5 (electric ovens) and IPX3, IPX4 (gas ovens) waterproof

Maniglia con chiusura a croce
Handle with cross closing

Camera di cottura in acciaio AISI 304 10/10 con fondo camera stampato e bordi completamente arrotondati

Cooking Chamber in Stainless Steel AISI304 10/10mm, with moulded bottom and fully rounded edges

Piedini regolabili
Adjustable feet



**MODELLO DEPOSITATO
DESIGN APPLICATION**

Porta reversibile con cerniera a scomparsa

Reversible door with concealed hinge

Supporti laterali in lamiera progettati per una migliore uniformità di cottura e rimovibili per facilitare la pulizia

Sheet metal made trays supports designed for a better uniformity of cooking and removable for a better cleaning

Touch screen di serie su forni MILLENNIAL TS
standard on MILLENNIAL TS

Push-button di serie su forni MILLENNIAL TS
standard on MILLENNIAL TS

Innovativo sistema di raffreddamento, che garantisce il funzionamento anche in spazi ristretti, di serie su forni MILLENNIAL TS elettrici

Innovative cooling system, that works perfectly even in narrow spaces, standard on electric ovens MILLENNIAL TS

Blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura
The opening door system can be locked at 60, 90, 120 and 180 degrees

Design minimal ed elegante per un forno professionale che aggrega funzionalità ed innovazioni tecnologiche che vanno sempre nella direzione della miglior qualità del lavoro nelle cucine.

Minimal and elegant design for a professional oven that combines functionality and technological innovations, aspects that always go towards the best quality of kitchen works.

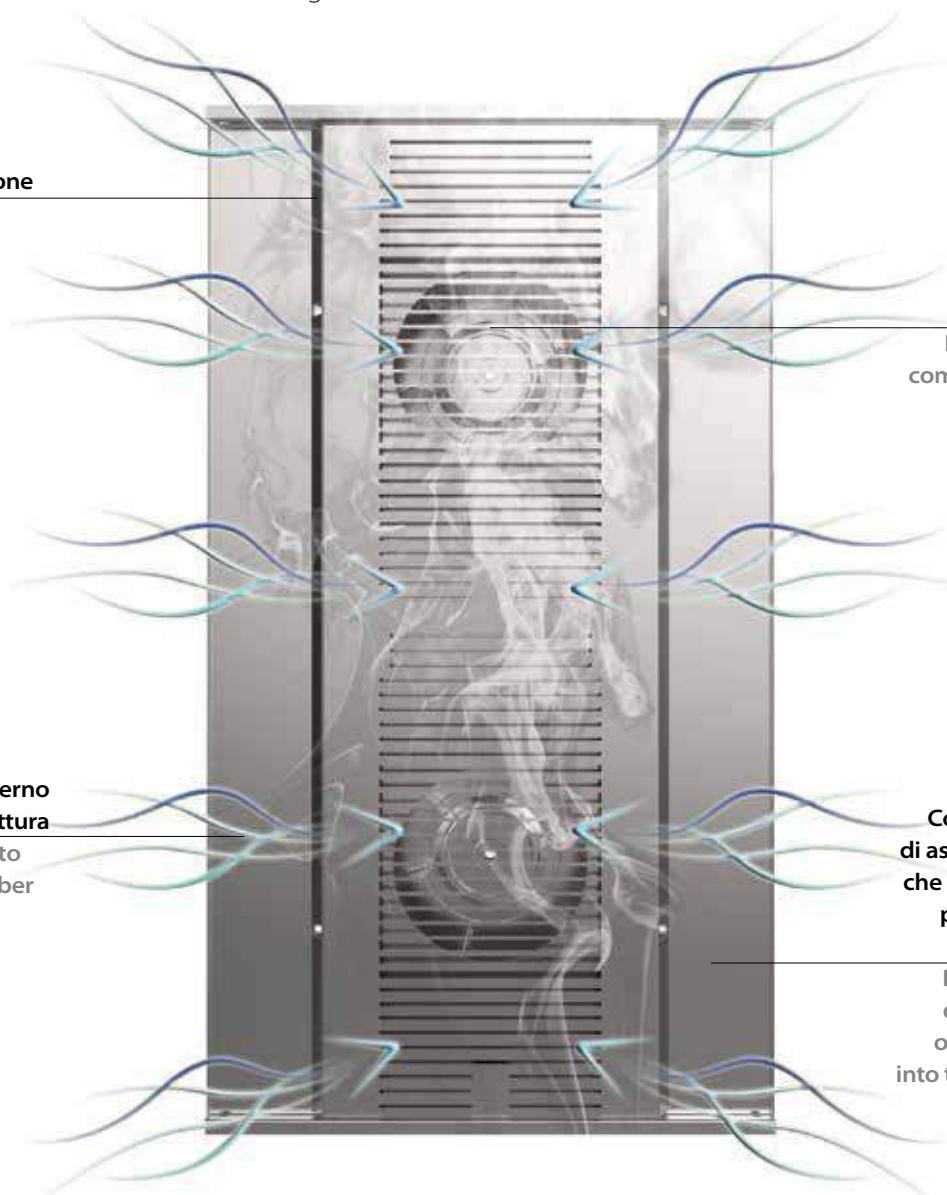
Airflowlogic™





Airflowlogic™ by Tecnoeka è l'innovazione tecnologica brevettata che, grazie ad un carter completamente ridisegnato e ad un profondo studio del ricircolo dell'aria all'interno del forno, permette il raggiungimento di risultati ottimali nell'uniformità di cottura in tutte le aree del forno. L'uniformità grazie a Airflowlogic™ oggi diventa una garanzia per tutti coloro che scelgono l'eccellenza, per tutti coloro che scelgono Millennial.

Canale di aspirazione
Inlet ductwork



**Uniformità di
ventilazione all'interno
della camera di cottura**
Uniform airflow into
the cooking chamber

**Nuova geometria
che unisce estetica
e funzionalità**
New geometry which
combines aesthetics and
functionality

**Configurazione sezioni
di aspirazione sia a passo
che a geometria variabile
per ottimizzare i flussi
d'aria nella camera**
Different sizes of inlet
ductworks in order to
optimize the air intake
into the cooking chamber

Airflowlogic™ by Tecnoeka is the patented technological innovation that, thanks to a completely redesigned fan guard and a deep study of the air recirculation inside the oven, allows the achievement of optimal cooking uniformity in all the areas of the oven. Thanks to Airflowlogic™, uniformity becomes today a guarantee for all those who choose excellence and all those who choose Millennial.

Humilogic™





Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuovo sistema brevettato con l'inserimento di acqua direttamente nella parte posteriore della ventola che garantisce il raggiungimento di alti livelli di umidità in camera di cottura per delle cotture a vapore di qualità e una consistente riduzione dei consumi. Humilogic™, dove il vapore incontra il sapore, mascherandosi nelle forme del cibo, esaltandone la fragranza degli aromi. Humilogic™, l'eccellenza in cucina, per tutti coloro che scelgono Millennial.

Fori per la fuoriuscita dell'acqua

Water output nozzles

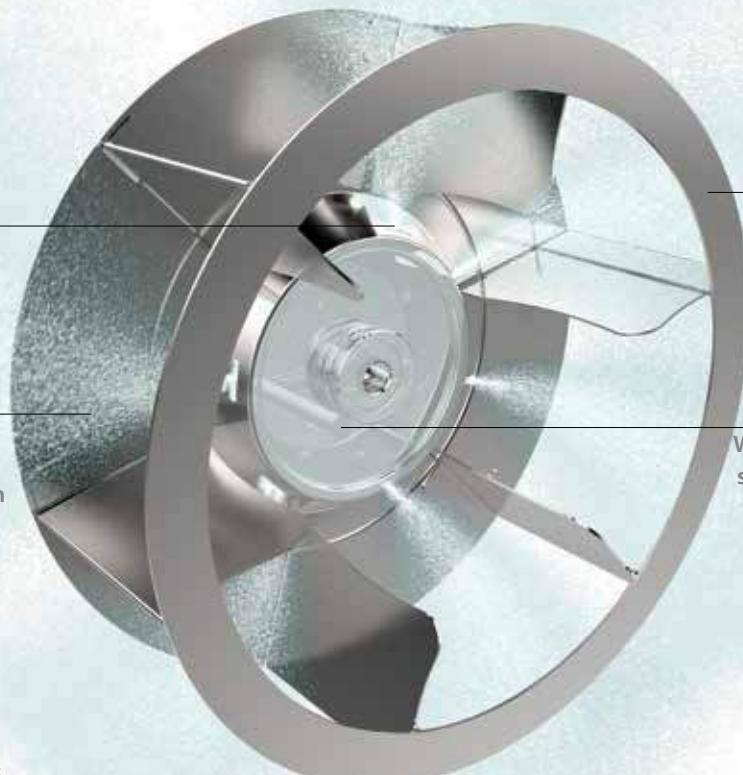
Scomposizione in micro particelle d'acqua tramite l'impatto con le pale della ventola

Water contact with in-movement fan blades generates drops nebulization

Vapore

generato dal contatto delle particelle d'acqua con il calore della resistenza

Steam generated by the contact of the water particles with the heating elements surface



Movimento centrifugo della ventola che permette una distribuzione uniforme dell'acqua

The centrifugal movement of the fan allows the uniform water micro-particles distribution

Introduzione dell'acqua per l'umidificazione dalla parte posteriore della ventola

Water is introduced to the rear side of the fan to humidify the cooking chamber

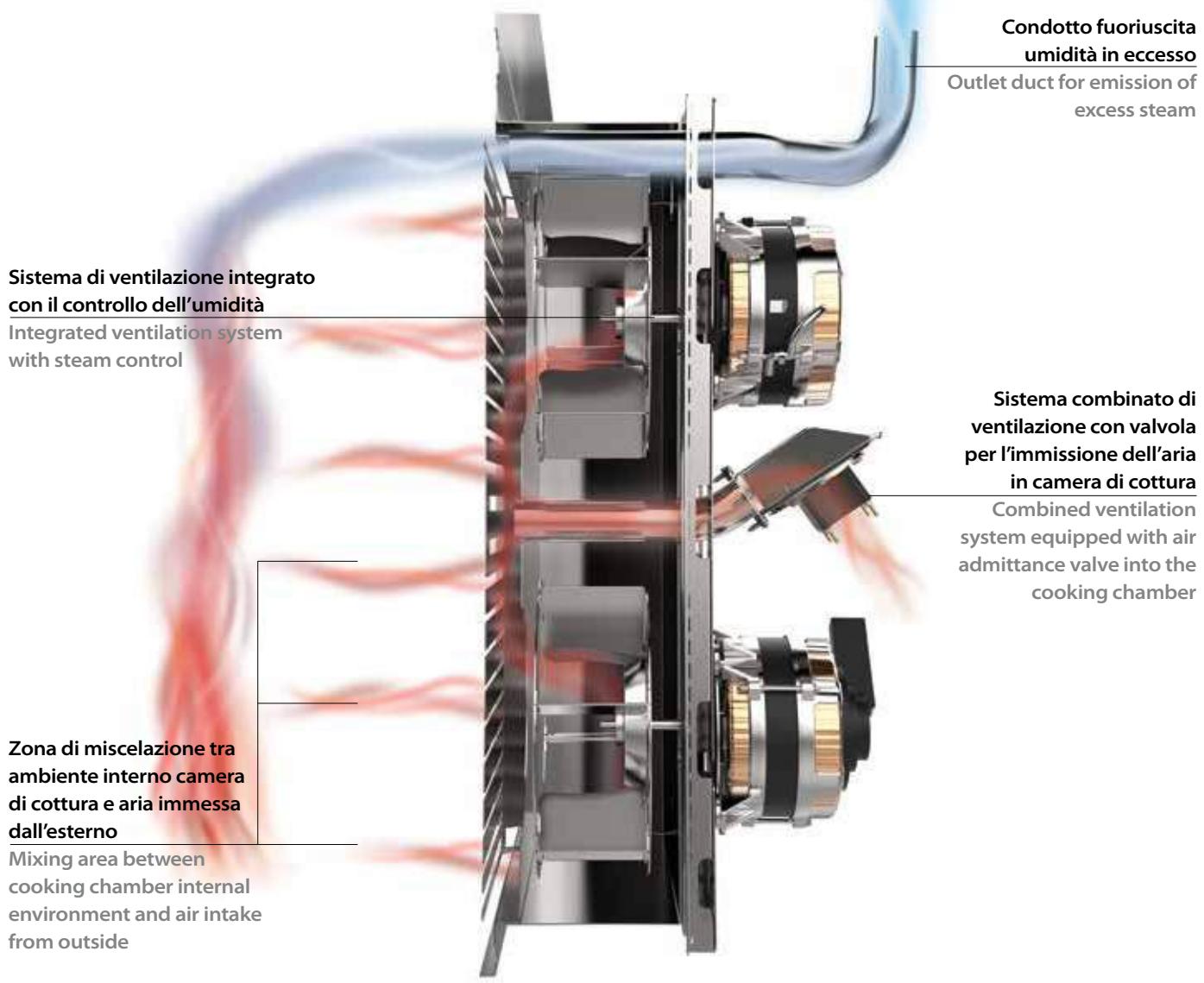
Tecnoeka presents Humilogic™, a new-patented system with humidification on the rear that ensures high levels of moisture in the cooking chamber for quality steam cooking and a significant reduction of consumption. Humilogic™, where steam meets flavour and blends in the food thus exalting the fragrance of the aromas. Humilogic™, "Excellence in Kitchen" for all those who choose Millennial.

Drylogic™





Con il brevettato sistema di essicazione rapida della camera di cottura Drylogic™ by Tecnoeka si ottengono cotture eccelse. La tecnologia Drylogic™ opera tramite l'introduzione nel forno di aria prelevata dall'ambiente esterno al fine di ridurre l'umidità presente all'interno della camera di cottura. Attraverso il controllo di specifici parametri predefiniti la linea Millennial ha il pieno controllo nella gestione dell'umidità.



Drylogic™ by Tecnoeka. This new-patented quick-drying system in the cooking chamber allows you to reach excellent cooking. Drylogic™ technological system introduces into the oven air extracted from outside, thus reducing the moisture inside the cooking chamber. Through control of specific predefined parameters, the Millennial line has full control over managing moisture in the cooking chamber.

Sistema di lavaggio Washing system

4

Sistemi di lavaggio

L1 ECO, L2 NORMALE,
L3 INTENSIVO, R RISCIACQUO

Washing systems

L1 ECO, L2 NORMAL,
L3 INTENSIVE, R RINSE

- 30%

Consumi di acqua
Water consumption



Detergente e brillantante uniti
in un unico prodotto

Detergent and rinse aid combined
in a single product

Nuovo sistema di lavaggio di serie,
minor ingombro, minor consumi e più efficienza
New washing system included,
less bulky, less cunsumptions and more efficiency

Plus

MILLENNIAL

TOUCH SCREEN



30-270 °C

Forni elettrici - Electric ovens

30-260 °C

Forni a gas - Gas ovens

Gestione della temperatura

Temperature management

5

Regolazioni della velocità di ventilazione

Speed fan regulations

Aggiornamento del firmware del forno

Oven firmware update

Gestione programma HACCP

HACCP data management

Software per gestione dell'umidità

Moisture Management Software

Gestione cottura sottovuoto e DELTA T

Vacuum cooking management and DELTAT

Cottura semi statica

Semi static cooking mode

Aggiornamento della documentazione

tecnica e dei manuali

presenti nel forno

Updating of technical documentation and

user manuals in the oven



10

Fasi per ogni ciclo di cottura

Steps for each cooking cycle

Aggiornamento dei ricettari

Recipes update

Modalità di cottura multilivello
che permette di cucinare assieme pietanze
con lo stesso grado di umidificazione e di
temperatura, ma diverso tempo di cottura

Multilevel cooking mode
allows you to cook at the same time different
kind of foods that require the same climax
conditions with different cooking times

**Gestione a 360° delle funzioni,
forno collegabile in rete attraverso connessione Wi-Fi**
**360 ° management of functions,
oven connectable via Wi-Fi connection**

MILLENNIAL TOUCH SCREEN

- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
- Manopola con funzione scroll e push
- Tre brevetti: **Airflowlogic™**,
Humilogic™, **Drylogic™**
- Lavaggio automatico integrato
- Sonda al cuore multipunto di serie
- Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C
forni gas da 30 a 260 °C
- 10 fasi di cottura programmabili
- Vapore diretto con regolazione automatica
attraverso selettore touch screen (10 steps)
- Preriscaldamento
- Mantenimento
- Raffreddamento rapido
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX3, IPX4, IPX5
- Presa USB
- Sistema per HACCP
- Vaschetta raccogli
condensa con scarico
su porta
- Cerniera
con bloccoporta per
aperture regolate
a 60°, 90°, 120°, 180°
- Partenza ritardata
programmabile
fino a 24 h
- Possibilità
di comandare
cappa e
mantenitore
- Gestione rapida
delle ricette di utilizzo
più frequenti
- Ricette
programmabili: 500
- 42 lingue
- Piedini regolabili

- TFT 7" capacitive 800x480 color touch screen panel
- Knob with scroll and push function
- Three patents: **Airflowlogic™**,
Humilogic™, **Drylogic™**
- Automatic washing system integrated
- Multipoint core probe
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 °C
gas ovens from 30 to 260 °C
- 10 programmable cooking phases
- Direct steam controlled
by touch screen (10 steps)
- Preheating
- Holding
- Cooldown
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectionable door glass
- Protection against water: IPX3, IPX4, IPX5
- USB socket
- HACCP system
- Condensate
collection bowl,
with drain on door
- Hinge
with door locking
for openings adjusted
at 60°, 90°, 120°, 180°
- Delayed start
programmable
up to 24 h
- Possibility
to drive
condensation
hood and
holding cabinet
- Favorite recipes
- quick settings
- Programmable
recipes: 500
- 42 languages
- Adjustable feet



Pannello **TOUCH SCREEN**

TOUCH SCREEN panel

- 1 Ora e data - Time and date
- 2 Lista ricette - Recipes list
- 3 Cottura semplificata - Simplified cooking
- 4 Cottura avanzata - Expert cooking
- 5 Ricettario - Recipe book
- 6 Cottura multilivello - Multi-level cooking
- 7 Home
- 8 Accessori - Accessories
- 9 Raffredamento rapido- Cooldown
- 10 Impostazioni - Settings
- 11 Servizio tecnico - After sales service



MILLENNIAL

BLACK MASK

- Pannello 7" black mask electronic control
- Due brevetti: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**
- Semplicità d'utilizzo
- Temperatura da 30 a 270 °C
- 10 fasi di cottura programmabili
- Vapore diretto con regolazione attraverso selettore pannello black mask (10 steps)
- Preriscaldamento
- Mantenimento
- Raffreddamento rapido
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX4
- Presa USB
- Sistema per HACCP
- Predisposizione sonda al cuore
- Predisposizione al lavaggio automatico
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Partenza ritardata programmabile fino a 24 h
- Possibilità di comandare il mantenitore
- Ricette programmabili: 100
- Piedini regolabili

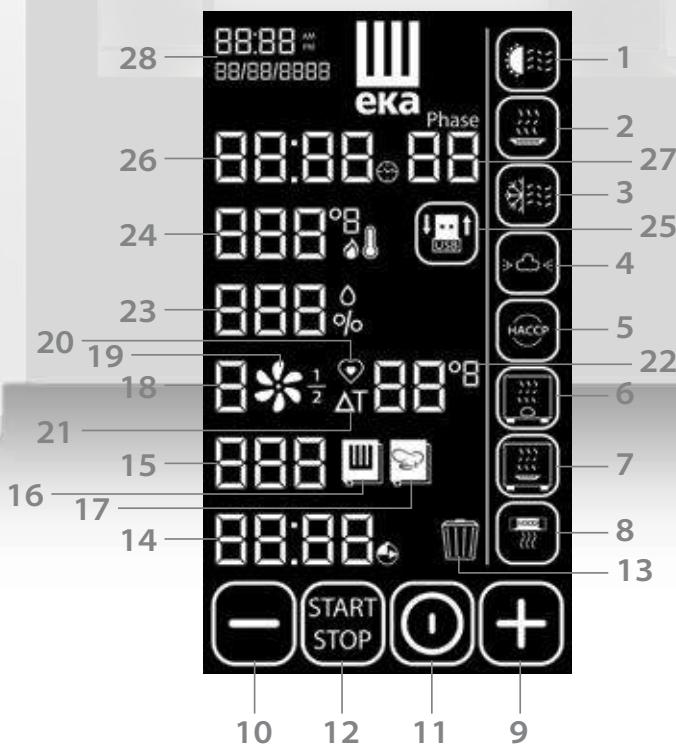
- 7" Black mask electronic control panel
- Two patents: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**
- Easy to use
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 °C
- 10 programmable cooking phases
 - Direct steam controlled by black mask panel (10 steps)
 - Preheating
 - Holding
 - Cooldown
- Cooking chamber in AISI 304
 - Inspectionable door glass
- Protection against water: IPX4
 - USB socket
 - HACCP system
- Core probe predisposition
- Automatic washing system predisposition
 - Condensate collection bowl, with drain on door
 - Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°
- Delayed start programmable up to 24 h
- Possibility to command the holding cabinet
 - Programmable recipes: 100
 - Adjustable feet



Pannello BLACK MASK

BLACK MASK panel

- 1** Preriscaldo - Preheating
- 2** Mantenimento - Holding
- 3** Raffreddamento rapido - Cooldown
- 4** Sistema di lavaggio - Washing system
- 5** H.A.C.C.P.
- 6** Lievitatore - Proofer
- 7** Mantenitore - Holding cabinet
- 8** Allarme cappa - Condensation hood alarm
- 9** Più - Plus
- 10** Meno - Less
- 11** ON/OFF
- 12** Start/Stop
- 13** Cestino - Delete
- 14** Partenza ritardata - Delayed start
- 15** Numero ricetta - Recipe number
- 16** Menù Eka - Eka's recipes
- 17** Menù Chef - Chef's recipes
- 18** Velocità ventole - Speed fans
- 19** Funzione ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza
Fan function: normal, semi-static, 1/2 power
- 20** Sonda al cuore - Core probe
- 21** ΔT
- 22** Temperatura sonda - Core temperature
- 23** Vapore - Steam
- 24** Temperatura - Temperature
- 25** USB
- 26** Tempo di cottura - Time of cooking
- 27** Fase di cottura - Cooking step
- 28** Ora e data - Time and date



MILLENNIAL

SMART

- Pannello elettromeccanico
- Semplicità d'utilizzo
- Timer per cottura da 10 a 120 minuti / infinito
- Temperatura da 100 a 275 °C
- Vapore diretto con regolazione attraverso selettorre a manopola (5 steps)
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX4
- Predisposizione al lavaggio manuale
- certificazione CB
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Piedini regolabili

- Electromechanic panel
- Easy to use
- Timer for cooking from 10 to 120 minutes / infinity
- Temperature from 100 to 275 °C
- Direct steam controlled by knob (5 steps)
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectable door glass
- Protection against water: IPX4
- Manual washing predisposition
- CB certification
- Condensate collection bowl, with drain on door
- Hinge with door locking for openings adjusted at 60 °, 90 °, 120 °, 180 °
- Adjustable feet



Pannello SMART

SMART panel

1 Tempo - Time

2 Temperatura - Temperature

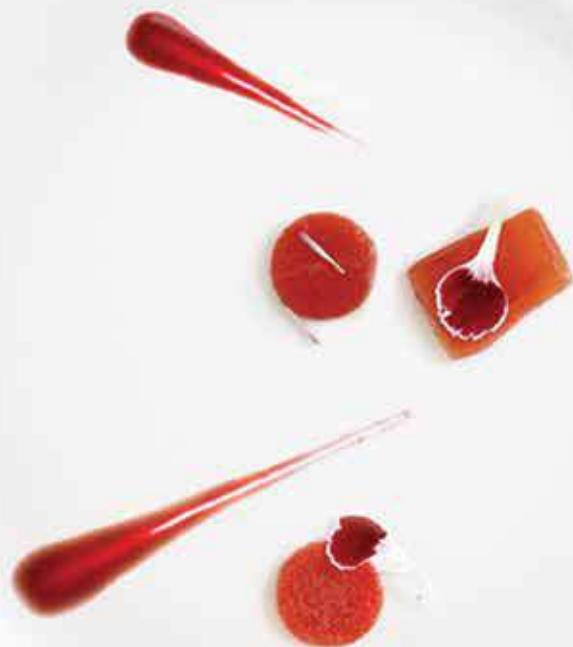
3 Vapore - Steam







Cooking



MKF 511

Forno combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN

Combi oven 5 trays 1/1 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler

SMART
BLACK MASK
TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN
MKF 511 S


Elettrico
Electricity

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

100 - 275 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Elettromeccanico
Electromechanic

/

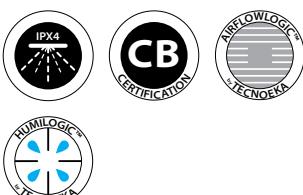
/

/

730 x 855 x 700 mm

78,4 kg

/

MKF 511 BM


Elettrico
Electricity

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Black mask
electronic control

100

Su richiesta
On demand

Su richiesta
On demand

730 x 849 x 700 mm

78,4 kg

/

MKF 511 TS


Elettrico
Electricity

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

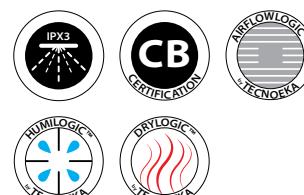
Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

730 x 849 x 700 mm

78,4 kg

/

MKF 511 GTS


Gas

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

30 - 260 °C

9 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

730 x 850 x 800 mm

89 kg

/

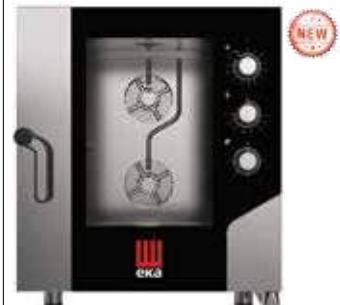
SMART

MKF 711

Forno combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN

Combi oven 7 trays 1/1 GN

MKF 711 S



Elettrico
Electricity

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

105 - 140

Numero teglie

Number of trays

7

Dimensioni teglia

Tray dimension

1/1 GN

Passo guide

Rack rails distance

68 mm

Temperatura

Temperature

100 - 275 °C

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

10,4 kW

Voltaggio

Voltage

AC 380/400 3N

Frequenza

Frequency

50/60 Hz

Pannello comandi

Control panel

Elettromeccanico
Electromechanic

N. Programmi

N. programs

/

Lavaggio automatico

Automatic washing

/

Sonda al cuore

Core probe

/

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

730 x 855 x 850 mm

Peso

Weight

96 kg

Generatore di vapore

Boiler

/

BLACK MASK **TOUCH SCREEN** **TOUCH SCREEN** **TOUCH SCREEN**

MKF 711 BM	MKF 711 TS	MKF 711 V TS	MKF 711 G TS
 Elettrico Electricity 	 Elettrico Electricity 	 Elettrico Electricity 	 Gas 
105 - 140	105 - 140	105 - 140	105 - 140
7	7	7	7
1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
10,4 kW	11,4 kW	15 kW	13,5 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen	Touch screen
100	500	500	500
Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included	Incluso Included
Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
730 x 849 x 850 mm	730 x 849 x 850 mm	730 x 849 x 850 mm	730 x 850 x 950 mm
96 kg	96 kg	102 kg	107,5 kg
/	/	Incluso Included 	/

SMART

MKF 1111

Forno combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN

Combi oven 11 trays 1/1 GN

MKF 1111 S



Alimentazione

Power

Elettrico
Electricity



Numero pasti

Number of meals

165 - 220

Numero teglie

Number of trays

11

Dimensioni teglia

Tray dimension

1/1 GN

Passo guide

Rack rails distance

68 mm

Temperatura

Temperature

100 - 275 °C

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

15,4 kW

Voltaggio

Voltage

AC 380/400 3N

Frequenza

Frequency

50/60 Hz

Pannello comandi

Control panel

Elettromeccanico
Electromechanic

N. Programmi

N. programs

/

Lavaggio automatico

Automatic washing

/

Sonda al cuore

Core probe

/

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

730 x 855 x 1130 mm

Peso

Weight

113,8 kg

Generatore di vapore

Boiler

/

BLACK MASK	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN
MKF 1111 BM	MKF 1111 TS	MKF 1111 VTS	MKF 1111 G TS
    	    	    	    
 Elettrico Electricity 	 Elettrico Electricity 	 Elettrico Electricity 	 Gas 

165 - 220	165 - 220	165 - 220	165 - 220
11	11	11	11
1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
68 mm	68 mm	68 mm	68 mm
30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
15,5 kW	15,4 kW	19 kW	18 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen	Touch screen
100	500	500	500
Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included	Incluso Included
Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
730 x 849 x 1130 mm	730 x 849 x 1130 mm	730 x 849 x 1130 mm	730 x 850 x 1230 mm
113,8 kg	113,8 kg	141 kg	141 kg
/	/	Incluso Included 	/

MKF 2011

Forno combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN

Combi oven 20 trays 1/1 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler

SMART
BLACK MASK
TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN
MKF 2011 S

 Elettrico
Electricity

300 - 400

20

1/1 GN

66 mm

100 - 275 °C

31 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

 Elettromeccanico
Electromechanic

/

/

/

930 x 1041 x 1900 mm

247,2 kg

/

MKF 2011 BM

 Elettrico
Electricity

300 - 400

20

1/1 GN

66 mm

30 - 270 °C

31 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

 Black mask
electronic control

100

 Su richiesta
On demand

 Su richiesta
On demand

MKF 2011 TS

 Elettrico
Electricity

300 - 400

20

1/1 GN

66 mm

30 - 270 °C

31 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

 Incluso
Included

 Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

247,2 kg

/

MKF 2011 G TS


Gas

300 - 400

20

1/1 GN

66 mm

30 - 260 °C

30 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Touch screen

500

 Incluso
Included

 Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

277 kg

/

MKF 621

Forno combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN

Combi oven 6 trays 2/1 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler

SMART	BLACK MASK	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN
MKF 621 S	MKF 621 BM	MKF 621 TS	MKF 621 G TS
  	   	    	    
Elettrico Electricity 	Elettrico Electricity 	Elettrico Electricity 	Gas 
180 - 270	180 - 270	180 - 270	180 - 270
6	6	6	6
2/1 GN	2/1 GN	2/1 GN	2/1 GN
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
100 - 275 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW	13 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen
/	100	500	500
/	Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included
/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
850 x 1041 x 850 mm	850 x 1035 x 850 mm	850 x 1035 x 850 mm	850 x 1035 x 950 mm
108,2 kg	108,2 kg	108,2 kg	120 kg
/	/	/	/

MKF 1021

Forno combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN

Combi oven 10 trays 2/1 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

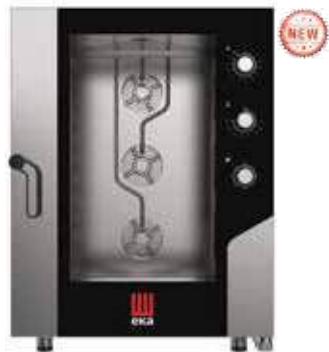
Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler



SMART	BLACK MASK	TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN
MKF 1021 S	MKF 1021 BM	MKF 1021 TS	MKF 1021 G TS
  	   	    	    
Elettrico Electricity 	Elettrico Electricity 	Elettrico Electricity 	Gas 
300 - 450	300 - 450	300 - 450	300 - 450
10	10	10	10
2/1 GN	2/1 GN	2/1 GN	2/1 GN
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
100 - 275 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
27,5 kW	27,5 kW	27,5 kW	18 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen
/	100	500	500
/	Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included
/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
850 x 1041 x 1130 mm	850 x 1035 x 1130 mm	850 x 1035 x 1130 mm	850 x 1035 x 1230 mm
140,4 kg	140,4 kg	140,4 kg	158 kg
/	/	/	/

MKF 623 C

Forno combinato convezione vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO

COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

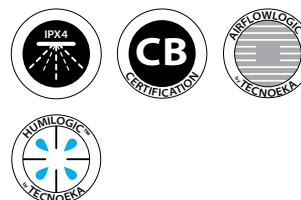
Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler

**BLACK MASK
COMPACT**
MKF 623 C BM


Elettrico
Electricity

54 - 72

6

2/3 GN

68 mm

30 - 270 °C

5,2 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask
electronic control**

100

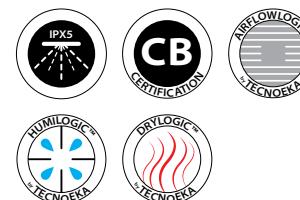
Incluso
Included

Inclusa MKSCMO
Included MKSCMO

**500 x 750 x 700 mm
COMPACT**

61,6 kg

/

**TOUCH SCREEN
COMPACT**
MKF 623 C TS


Elettrico
Electricity

54 - 72

6

2/3 GN

68 mm

30 - 270 °C

5,2 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

**500 x 750 x 700 mm
COMPACT**

61,6 kg

/

MKF 611 C

Forno combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO

COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

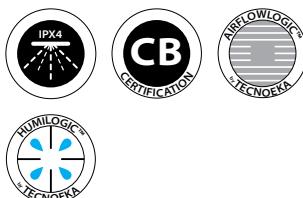
Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler



**BLACK MASK
COMPACT**
MKF 611 C BM


Elettrico
Electricity

90 - 120

6

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask
electronic control**

100

Incluso
Included

Inclusa MKSCMO
Included MKSCMO

**500 x 930 x 700 mm
COMPACT**

70,8 kg

/

**TOUCH SCREEN
COMPACT**
MKF 611 C TS


Elettrico
Electricity

90 - 120

6

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

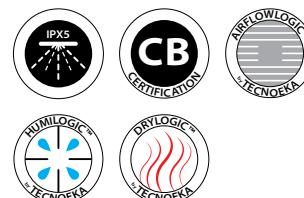
Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

**500 x 930 x 700 mm
COMPACT**

70,8 kg

/

**TOUCH SCREEN
COMPACT**
MKF 611 V C TS


Elettrico
Electricity

90 - 120

6

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

11,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

**500 x 930 x 700 mm
COMPACT**

72,2 kg

**Incluso
Included**

MKF 1011 C

Forno combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO

COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN

Alimentazione

Power

Numeri pasti

Number of meals

Numeri teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltage

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

N. Programmi

N. programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

Generatore di vapore

Boiler



**BLACK MASK
COMPACT**
MKF 1011 C BM


Elettrico
Electricity

150 - 200

10

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

15,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask
electronic control**

100

Incluso
Included

Inclusa MKSCMO
Included MKSCMO

**500 x 930 x 970 mm
COMPACT**

95,2 kg

/

**TOUCH SCREEN
COMPACT**
MKF 1011 C TS


Elettrico
Electricity

150 - 200

10

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

15,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

**500 x 930 x 970 mm
COMPACT**

95,2 kg

/

**TOUCH SCREEN
COMPACT**
MKF 1011 V C TS


Elettrico
Electricity

150 - 200

10

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

19 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso
Included

Inclusa MKSCMU
Included MKSCMU

**500 x 930 x 970 mm
COMPACT**

105 kg

**Incluso
Included**

Mantenitori

Holding cabinets





MKM 1211

**Mantenitore elettrico per forni 5, 7 e 11 teglie
BM e TS, comandato dal forno**
**Electric holding cabinet for 5, 7 and 11 trays
BM and TS ovens, controlled by the oven**



Numero teglie Number of trays	12
Dimensioni teglia Tray dimension	1/1 GN
Passo guide Rack rails distance	75 mm
Temperatura Temperature	65 - 85 °C
Potenza Power supply	1,8 kW
Voltaggio Voltage	AC 220/230
Frequenza Frequency	50/60 Hz
Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	730 x 875 x 770 mm
Peso Weight	70,8 kg

Cappe Condensation hoods



MKKC 5

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 5 teglie BM e TS, comandata dal forno**

**Electric condensation hood for 5 trays
BM and TS ovens, controlled by the oven**



Potenza	0,6 kW
Power supply	
Voltaggio	AC 220/230
Voltage	
Frequenza	50/60 Hz
Frequency	
Dimensioni (LxPxH)	730 x 860 x 308 mm
Dimensions (WxDxH)	
Peso	26 kg
Weight	

Gruppo condensazione di dimensioni inferiori rispetto al modello MKKC 711
Condensation unit smaller than the model MKKC 711

MKKC 711

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 7 e 11 teglie BM e TS, comandata dal forno**

**Electric condensation hood for 7 and 11 trays
BM and TS ovens, controlled by the oven**



Potenza	0,6 kW
Power supply	
Voltaggio	AC 220/230
Voltage	
Frequenza	50/60 Hz
Frequency	
Dimensioni (LxPxH)	730 x 860 x 308 mm
Dimensions (WxDxH)	
Peso	26 kg
Weight	

MKKC 1620

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni

16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno

Electric condensation hood for 16 and 20 trays

BM and TS ovens, controlled by the oven



Potenza
Power supply

0,6 kW

Voltaggio
Voltage

AC 220/230

Frequenza
Frequency

50/60 Hz

Dimensioni (LxPxH)
Dimensions (WxDxH)

930 x 1045 x 308 mm

Peso
Weight

31,4 kg

MKKC 610

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 6 e 10 teglie BM e TS, comandata dal forno**

**Electric condensation hood for 6 and 10 trays
BM and TS ovens, controlled by the oven**



Potenza	0,6 kW
Power supply	
Voltaggio	AC 220/230
Voltage	
Frequenza	50/60 Hz
Frequency	
Dimensioni (LxPxH)	850 x 1045 x 308 mm
Dimensions (WxDxH)	
Peso	29 kg
Weight	

MKKC 623 C

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 6 teglie 2/3 GN COMPATTI, comandata dal forno**
Electric condensation hood for 6 trays 2/3 GN
COMPACT ovens, controlled by the oven



Potenza	0,6 kW
Power supply	
Voltaggio	AC 220/230
Voltage	
Frequenza	50/60 Hz
Frequency	
Dimensioni (LxPxH)	500 x 762 x 308 mm
Dimensions (WxDxH)	
Peso	17,6 kg
Weight	

MKKC 610 C

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 6 e 10 teglie COMPATTI, comandata dal forno**
Electric condensation hood for 6 and 10 trays
COMPACT ovens, controlled by the oven



Potenza	0,6 kW
Power supply	
Voltaggio	AC 220/230
Voltage	
Frequenza	50/60 Hz
Frequency	
Dimensioni (LxPxH)	500 x 942 x 308 mm
Dimensions (WxDxH)	
Peso	19 kg
Weight	



Tavoli e carrelli

Tables and trolleys



MKTS 11



MKT 11 D

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti per forni 5 - 7 - 11 teglie,
per MKF 511 con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 511;

per MKF 711 con kit sovrapposizione forni MKST 711;

per MKF 1111 con kit sovrapposizione forni MKS 11

AISI 430 fixed table with supports for ovens 5 - 7-11 trays,

for MKF 511 with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 511;

for MKF 711 with kit for overlapping ovens MKST 711;

for MKF 1111 with kit for overlapping ovens MKS 11

730 x 600 x 770 mm

per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111

Tavolo fisso in AISI 430 per forni 5 - 7 - 11 teglie (per sovrapposizione forni),
per MKF 511 con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 511;

per MKF 711 con kit sovrapposizione forni MKS 11;

per MKF 1111 con kit sovrapposizione forni MKS 11

AISI 430 fixed table for ovens 5 - 7-11 trays (for overlapping ovens),

for MKF 511 with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 511;

for MKF 711 with kit for overlapping ovens MKS 11;

for MKF 1111 with kit for overlapping ovens MKS 11

730 x 600 x 220 mm

per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111



MKTS 21



Tavolo fisso in AISI 430 con supporti per forni 6 - 10 teglie 2/1 GN,
 per MKF 621 con kit sovrapposizione forni MKS 664;
 per MKF 1021 con kit sovrapposizione forni MKS 64
 AISI 430 fixed table with supports for ovens 6- 10 trays 2/1 GN,
 for MKF 621 with kit for overlapping ovens MKS 664;
 for MKF 1021 with kit for overlapping ovens with tray supports MKS 64
 850 x 787 x 770 mm
 per mod - for mod: MKF 621, MKF 1021



MKT 64 D

Tavolo fisso in AISI 430 per forni 4 - 6 - 10 teglie (per sovrapposizione forni),
 per MKF 464 con kit sovrapposizione forni con supporti teglie MKSST 464;
 per MKF 664 e MKF 621 con kit sovrapposizione forni MKS 64;
 per MKF 1064 e MKF 1021 con kit sovrapposizione forni MKS 64
 AISI 430 fixed table, for ovens 4 - 6- 10 trays (for overlapping ovens)
 for MKF 464 with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 464;
 for MKF 664 and MKF 621 with kit for overlapping oven MKS 64;
 for MKF 1064 and MKF 1021 with kit for overlapping oven MKS 64
 850 x 787 x 220 mm
 per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064, MKF 621, MKF 1021



MKTS 623 C

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti, per MKF 623 C
 con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 623 C
 AISI 430 fixed table with supports, for MKF 623 C
 with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 623 C
 500 x 556 x 770 mm
 per mod - for mod: MKF 623 C



MKT 623 DC



Tavolo fisso in AISI 430 (per sovrapposizione forni),
 per MKF 623 C con kit sovrapposizione forni MKS 623 C
 AISI 430 fixed table (for overlapping ovens),
 for MKF 623 C with kit for overlapping ovens MKS 623 C
 500 x 556 x 220 mm
 per mod - for mod: MKF 623 C



MKTS 11 C

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti per forni 6 - 10 teglie compatti,
 per MKF 611 C con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 611 C;
 per MKF 1011 C con kit sovrapposizione forni MKS 11 C
 AISI 430 fixed table with supports for compact ovens 6 - 10 trays,
 for MKF 611 C with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 611 C;
 for MKF 1011 C with kit for overlapping ovens MKS 11 C
 500 x 736 x 770 mm
 per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C



MKT 11 DC

Tavolo fisso in AISI 430 per forni 6 - 10 teglie compatti (per sovrapposizione forni),
 per MKF 611 C con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 611 C
 AISI 430 fixed table for compact ovens 6-10 trays (for overlapping ovens),
 for MKF 611 C with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 611 C
 500 x 736 x 220 mm
 per mod - for mod: MKF 611 C



MKTPL



Tavolo polli chiuso in AISI 430 fisso con kit raccogli grasso,
 AISI 430 closet with kit for fat collection
 730 x 666 x 770 mm
 per mod - for mod: MKF 711 BM, MKF 711 TS,
 MKF 1111 BM, MKF 1111 TS



EKCR 20 TC

Carrello estraibile in AISI 304 con impugnatura ergonomica
 asportabile e ruote frenanti, per forni 20 teglie
 AISI 304 pull-out trolley with removable
 handle and braked wheels, for 20 trays ovens
 660 x 560 x 1704 mm
 per mod - for mod: MKF 2011

Complementi Optionals

	EKKD	Kit doccia completo di supporto doccia, tubo e relativa predisposizione Spray kit with support and tube per mod: tutti i forni millennial- for mod: all millennial ovens
	MKSCMO	 Sonda al cuore monopunto Single-point core probe per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKSCMU	Sonda al cuore multipunto (3 punti) Multi-point core probe (3 points) per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKSCSV	Sonda al cuore cottura "sottovuoto" Vacuum cooking core probe per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKSSC/A	Supporto sonda al cuore Support for core probe per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKAFF	Affumicatore Smoker per mod: tutti i forni millennial - for mod: all millennial ovens
	MKCG	Concentratore grasso in AISI 304 - AISI 304 Fat concentrator 205 x 205 mm per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN TS e BM for mod: all 1/1 GN millennial ovens TS and BM
	MKBZ	 Buzzer potenziato per forni millennial Boosted buzzer for millennial ovens per mod: tutti i forni millennial TS - for mod: all TS millennial ovens
	MKWT	 Sistema di lavaggio automatico Automatic washing system per mod: tutti i forni millennial BM - for mod: all BM millennial ovens
	MKDET	Detergente e brillantante Detergent and rinse aid 12 kg per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	KAF	Addolcitore LT. 8, capacità: 1000 Lt/h Water softener LT.8, capacity: 1000 Lt/h per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP
	KTA	Testata di connessione cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile Filter head for water optimisation per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP
	KCA	Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile Filter for water optimisation per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP
	MKKR	Kit ruote (2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno) H 110 mm Set of wheels (2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake) H110mm per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21
	MKKPI	Kit prima installazione per forni millennial (non compatti) First installation kit for millennial range ovens (no compact ovens)


MKKPIC

Kit prima installazione per forni millennial compatti
First installation kit for millennial range compact ovens


MKCKIT

Kit cappa Millennial per forni sovrapposti
Millennial condensation hood kit for overlapped ovens
per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens


MKS 11

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 511 a MKF 511 oppure a MKF 1111;
per sovrapposizione MKF 711 a MKF 711 oppure a MKT 11 D;
per sovrapposizione MKF1111 a MKM 1211 o a MKT 11 D oppure a MKTS 11
AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm
for overlapping MKF 511 with MKF 511 or with MKF 1111;
for overlapping MKF 711 with MKF 711 or with MKT 11 D;
for overlapping MKF1111 with MKM 1211 or MKT 11 D or with MKTS 11
per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111


MKST 711

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm
per sovrapposizione MKF 711 a MKM 1211 oppure a MKTS 11
AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm
for overlapping MKF 711 with MKM 1211 or with MKTS 11
per mod - for mod: MKF 711


MKSST 511

Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 1/1 GN
per sovrapposizione MKF 511 a MKM 1211 o a MKT 11 D oppure a MKTS 11
AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports, capacity of 3 trays 1/1 GN
for overlapping MKF 511 with MKM 1211 or MKT 11 D or with a MKTS 11
per mod - for mod: MKF 511


MKS 64

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 464 a MKF 464 oppure a MKF 1064;
per sovrapposizione MKF 664 o MKF 621 a MKF 664, MKF 621 oppure a MKT 64 D;
per sovrapposizione MKF 1064 a MKL 1064, MKL 1064 S o a MKT 64 D oppure a MKTS 64;
per sovrapposizione MKF 1021 a MKT 64 D oppure a MKTS 21
AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm
for overlapping MKF 464 with MKF 464 or with MKF 1064;
for overlapping MKF 664 or MKF 621 with MKF 664, MKF 621 or with MKT 64 D;
for overlapping MKF 1064 with MKL 1064, MKL 1064 S or MKT 64 D or with MKTS 64;
for overlapping MKF 1021 with MKT 64 D or with MKTS 21
per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064, MKF 621 MKF 1021


MKST 664

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm
per sovrapposizione MKF 664 a MKL 1064, MKL 1064 S oppure a MKTS 64;
per sovrapposizione MKF 621 a MKTS 21;
AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm
for overlapping MKF 664 with MKL 1064, MKL 1064 S or with MKTS 64;
for overlapping MKF 621 with MKTS 21
per mod - for mod: MKF 664, MKF 621


MKS 23 C


Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 623 C a MKF 623 C;
AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm
for overlapping MKF 623 C with MKF 623 C
per mod - for mod: MKF 623 C


MKS 623 C


Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 623 C a MKT 623 D C;
AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm
for overlapping MKF 623 C with MKT 623 D C
per mod - for mod: MKF 623 C


MKSST 623 C

Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430,
capacità 3 teglie 2/3 GN per sovrapposizione MKF 623 C con MKTS 623 C
AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports,
capacity of 3 trays 2/3 GN for overlapping MKF 623 C with MKTS 623 C
per mod - for mod: MKF 623 C


MKS 11 C

Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 611 C a MKF 611 C;
AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm
for overlapping MKF 611 C with MKF 611 C
per mod - for mod: MKF 611 C


MKS 611 C


Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 611 C a MKSST 661 C;
per sovrapposizione MKF 1011 C a MKTS 11 C
AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm
for overlapping MKF 611 C with MKSST 661 C;
for overlapping MKF 1011 C with MKTS 11 C
per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C


MKSST 611 C

Kit sovrapposizione forni compatti con supporti teglie in AISI 430, capacità
3 teglie 1/1 GN per sovrapposizione MKF 611 C a MKT 11 D C oppure a MKTS 11 C
AISI 430 kit for overlapping compact ovens with trays supports, capacity of
3 trays 1/1 GN for overlapping MKF 611 C with MKT 11 D C or with MKTS 11 C
per mod - for mod: MKF 611 C

Teglie e griglie

Trays and grids



Teglie e griglie per forni 2/3 GN - Trays and grids for 2/3 GN ovens



KT6G

Teglia in AISI 304 2/3 GN
AISI 304 Tray 2/3 GN
(354 x 325 x 23 mm)
per mod - for mod: MKF 623 C



KG6X

Griglia in AISI 304 2/3 GN
AISI 304 grid 2/3 GN
(353 x 325 x 11 mm)
per mod - for mod: MKF 623 C

Teglie e griglie per forni 1/1 GN - Trays and grids for 1/1 GN ovens


KT9G

Teglia in AISI 304 1/1 GN
AISI 304 Tray 1/1 GN
(530 x 325 x 40 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN


KFT9G

Teglia forata in AISI 304 1/1 GN
AISI 304 Perforated tray 1/1 GN
(530 x 325 x 40 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN


KG9G

Griglia cromata 1/1 GN
Chromed grid 1/1 GN
(530 x 325 x 12 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN


KG9GX

Griglia in AISI 304 1/1 GN
AISI 304 grid 1/1 GN
(530 x 325 x 12 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN


KPGL11A

Piastra liscia in alluminio con rivestimento **antiaderente** 1/1 GN
Smooth plate with **non-stick coating** 1/1 GN
(530 x 325 x 7 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN


KPGR11A

Piastra rigata in alluminio con rivestimento **antiaderente** 1/1 GN
Striped plate with **non-stick coating** 1/1 GN
(530 x 325 x 20 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN


MKT11RG

Teglia in AISI 304 1/1 GN raccogli grasso
AISI 304 fat drip pan grid 1/1 GN,
(533 x 345 x 41 mm)

per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111


EKT11RGC

Teglia in AISI 304 1/1 GN
raccogli grasso per forni 6 - 10 teglie **compatti**
AISI 304 fat drip pan grid 1/1 GN, for **compact** ovens 6 -10 trays
(531,5 x 330 x 40 mm)

per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C


KGP

Griglia in AISI 304 1/1 GN per **cottura** verticale di nr. **8 polli**
AISI 304 vertical **cooking** grid for **8 chicken** 1/1 GN
(530 x 325 x 148,1 mm)

per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C


KGC075

Griglia in AISI 304 per **cottura costicine**
AISI 304 grid for **cooking ribs** 1/1 GN
(530 x 325 x 123 mm)

per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C


EKTF11

Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per **cottura nuggets**
AISI 304 Perforated tray 1/1 GN, for **cooking nuggets**
(533 x 330 x 38,5 mm)

per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C


EKTF11PT/A


Teglia in alluminio forata con **rivestimento in teflon**
Perforated aluminium tray **teflon coated**
(530 x 325 x 20 mm)

per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN - for mod: all millennial ovens 1/1 GN

Teglie e griglie per forni 2/1 GN - Trays and grids for 2/1 GN ovens


KT21G

Teglia in AISI 304 2/1 GN
AISI 304 Tray 2/1 GN
(650 x 530 x 42 mm)

per mod: tutti i forni millennial 2/1 GN - for mod: all millennial ovens 2/1 GN


KG21G

Griglia in AISI 304 2/1 GN
AISI 304 Grid 2/1 GN
(650 x 530 x 11 mm)

per mod: tutti i forni millennial 2/1 GN - for mod: all millennial ovens 2/1 GN

Versatilità

1/1 GN

Modular design 1/1 GN



MKM 1211 + MKSST 511
+ MKF 511 TS + MKKC 5



MKM 1211 + MKS 11
+ MKF 1111 TS + MKKC 711

MKM 1211 + MKS 11 + MKF 1111 G TS

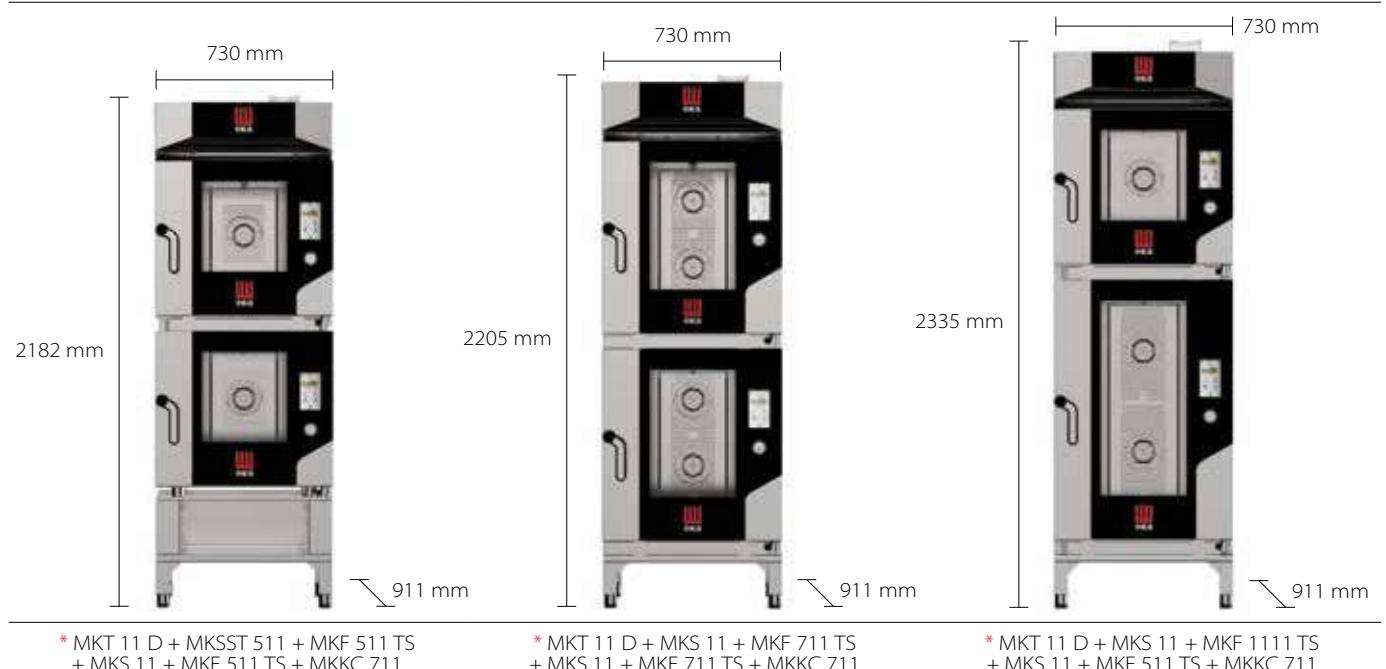
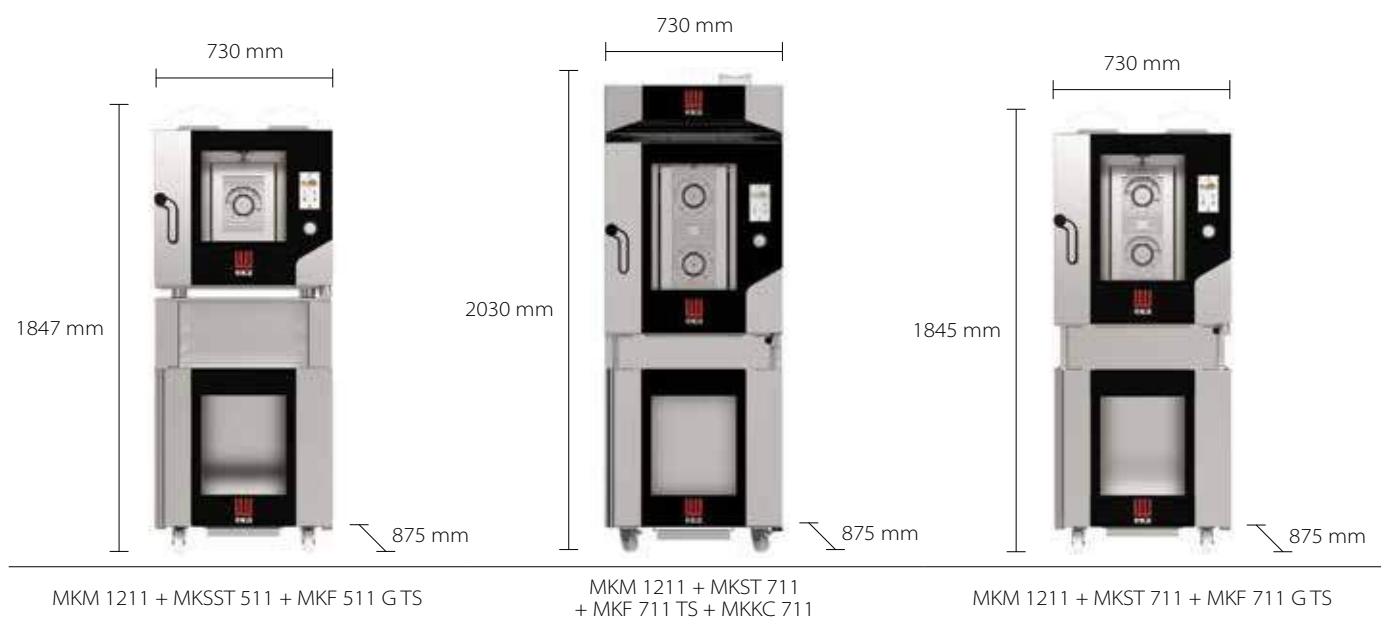
MKF 2011 TS + MKKC 1620



MKTS 11 + MKSST 511
+ MKF 511 TS + MKKC 5

MKTS 11 + MKSST 511 + MKF 511 GTS

MKTS 11 + MKST 711
+ MKF 711 TS + MKKC 711

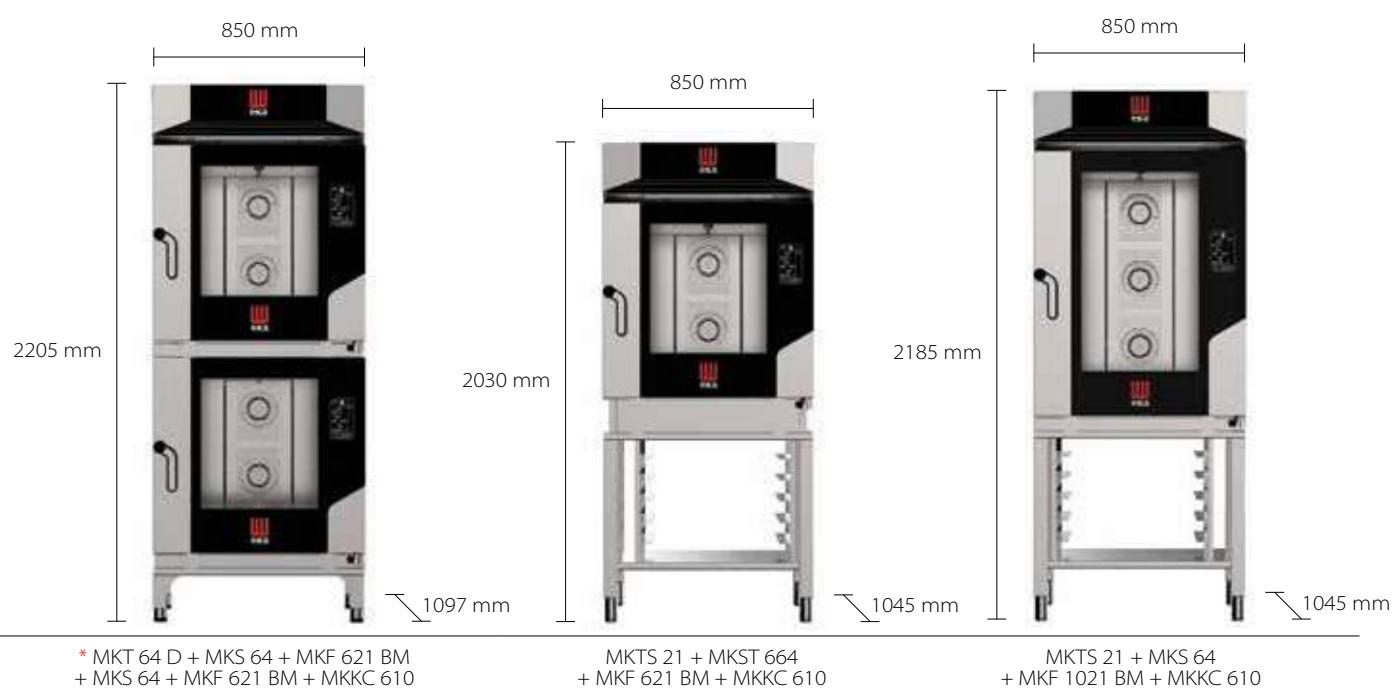


* In caso di sovrapposizione tra due forni la profondità totale della colonna aumenta di 62 mm
In case of overlap between two ovens the total depth of the column increases by 62 mm

Versatilità 2/1 GN

Modular design 2/1 GN





* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 621 BM
+ MKS 64 + MKF 621 BM + MKK 610

MKTS 21 + MKST 664
+ MKF 621 BM + MKK 610

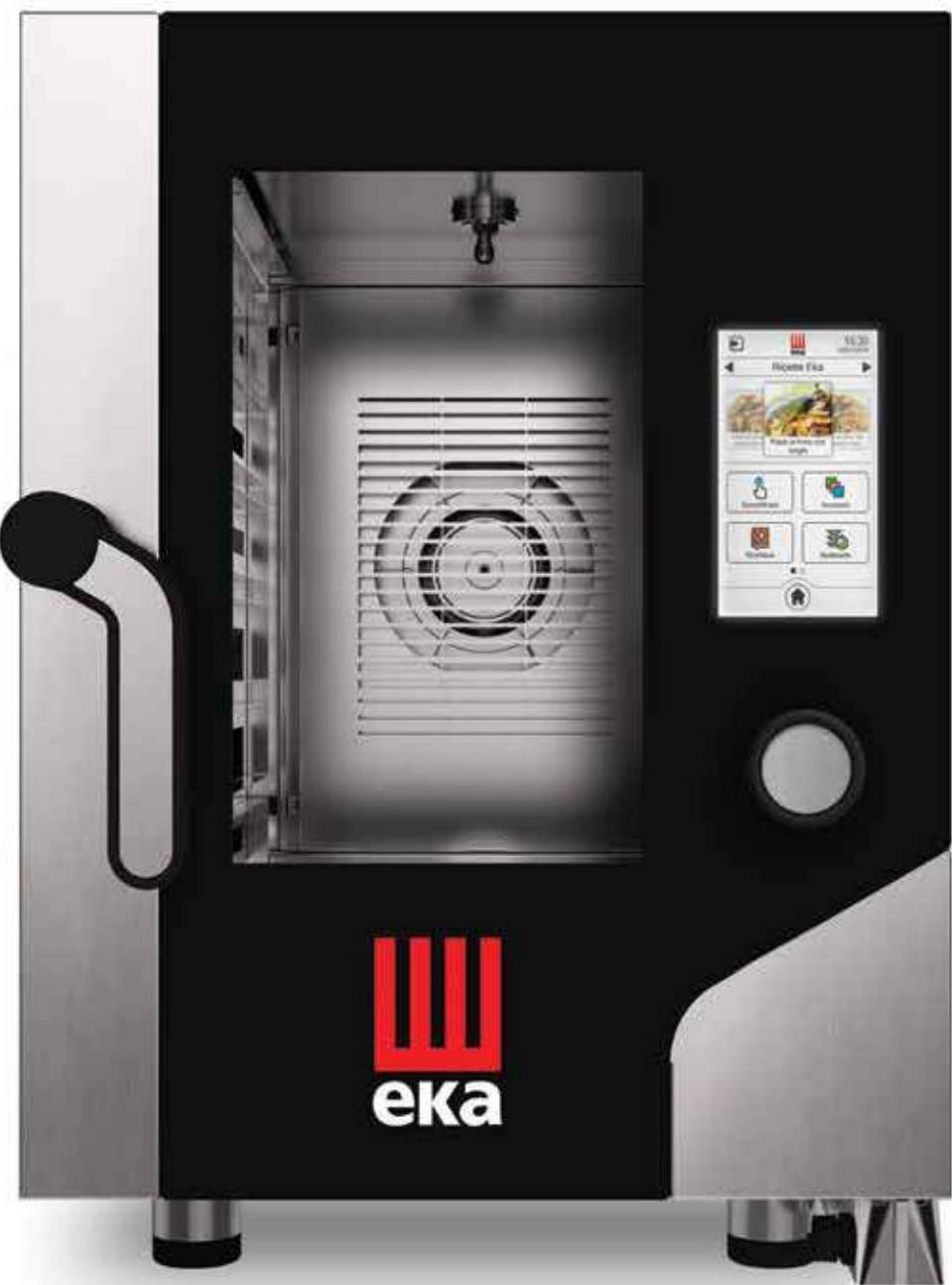
MKTS 21 + MKS 64
+ MKF 1021 BM + MKK 610

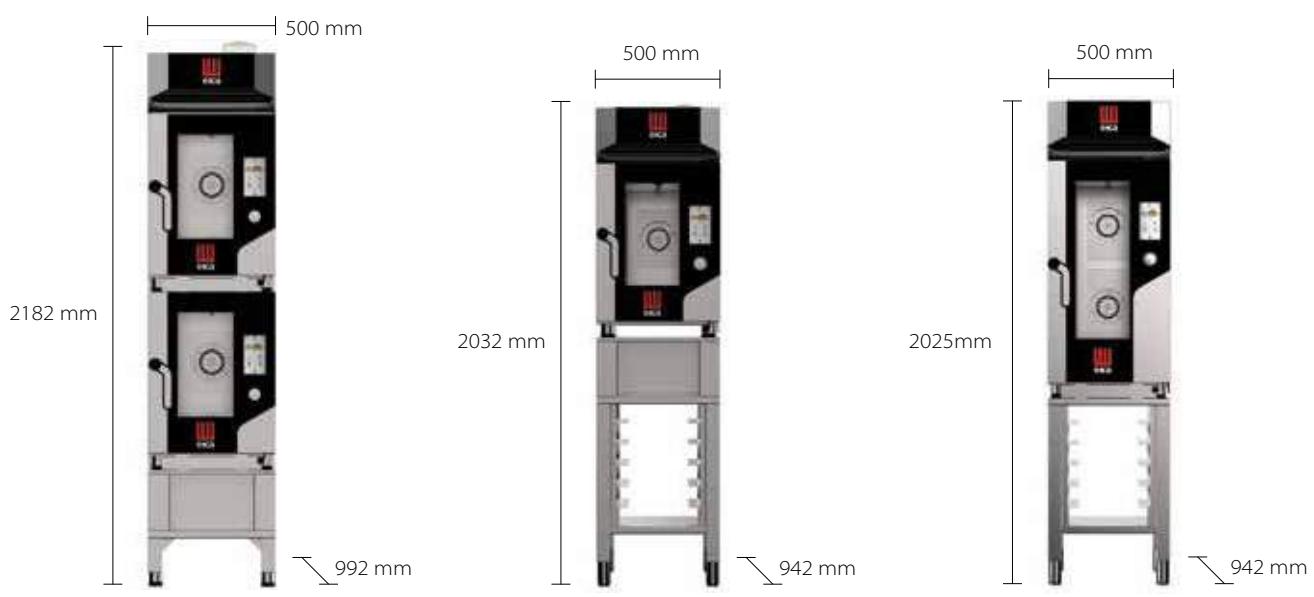
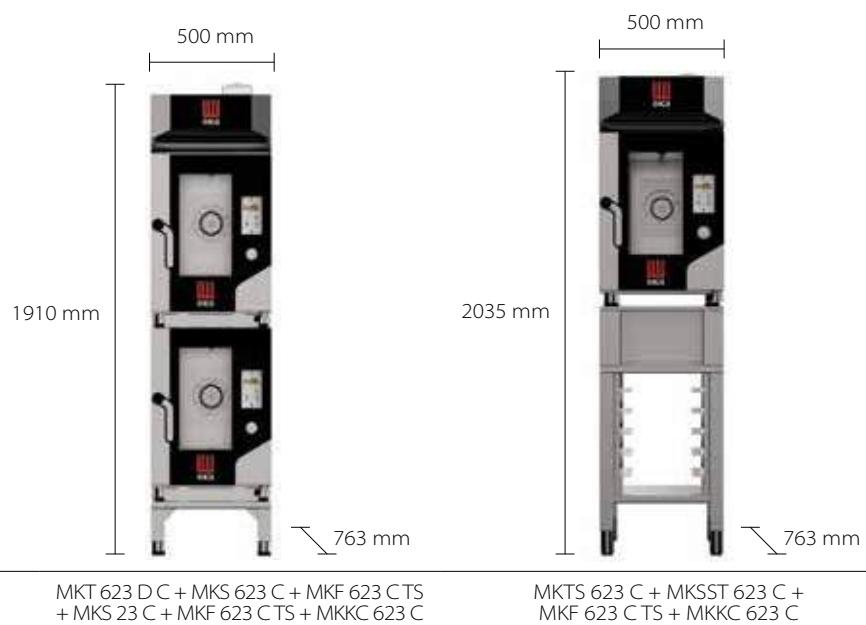
* In caso di sovrapposizione tra due forni la profondità totale della colonna aumenta di 62 mm
In case of overlap between two ovens the total depth of the column increases by 62 mm

Versatilità COMPATTI

Modular design

COMPACT





* MKT 11 D C + MKSST 611 C + MKS 611 C + MKF 611 C TS
+ MKS 11 C + MKF 611 C TS + MKKC 610 C

MKTS 11 C + MKSST 611 C
+ MKF 611 C TS + MKKC 610 C

MKTS 11 C + MKS 11 C
+ MKF 1011 C TS + MKKC 610 C

* In caso di sovrapposizione tra due forni la profondità totale della colonna aumenta di 62 mm
In case of overlap between two ovens the total depth of the column increases by 62 mm



MILLENNIAL
THE FUTURE, NOW.

I prodotti presentati in questo catalogo possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per Tecnoeka Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Products presented in this catalog may be subject, without notice and without responsibility for Tecnoeka Srl, to technical and design changes aimed at their improvement without compromising the essential characteristics.



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padova - Italy
Tel. +39.049.5791479 - Tel. +39.049.9300344 - Fax +39.049.5794387
email
info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

Tecnoeka Iberica S.L.

Cambrils a Reus TV 3141, Km 5,7
43206 Reus (Tarragona)
España
Tel. +34 977 900 198
administracion@tecnoeka.com

Tecnoeka Inc.

3385 Denver Drive
28037 Denver, North Carolina
USA
Tel. +1 704 924-0307
info.usa@tecnoeka.com

Tecnoeka Asia Sdn. Bhd.

No. 32-1, Jalan Puteri 1/2
Bandar Puteri
47100 Puchong
Selangor, Malaysia
Tel. +60 124713100
info.tecnoekaasia@tecnoeka.com

web site
tecnoeka.com

