



eka is snack



TECNOEKA TERMÉKKATALÓGUS 2021

**LÁTVÁNYSÜTŐK
KISMÉRETŰ SNACK-SÜTŐK**

Forgalmazó:



www.vendi.hu

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



eka è affidabilità eka is reliability

Forni fatti per stare
a lungo al tuo fianco

Nella ristorazione veloce e nei bar, scanditi da ritmi frenetici, è indispensabile l'affidabilità degli strumenti di lavoro. Forni ad alte prestazioni e che durino nel tempo diventano quindi fondamentali nell'economia e gestione del servizio. Proprio per questo la gamma EKA viene realizzata tramite l'utilizzo di materiali e componentistiche elettriche ed elettroniche in grado di garantire prestazioni eccellenti anche sul lungo periodo, riducendo l'assistenza a normali interventi di manutenzione.

Tecnoeka è seriamente impegnata nella ricerca e utilizzo di materiali di qualità, tanto da aver conseguito il marchio di certificazione per tutte le normative CE che regolamentano il settore, a riprova che ingegno e affidabilità costruttive sono ancora valori basilari del Made In Italy e soprattutto del Made in Tecnoeka.

Ovens made to stand
by your side

In fast food restaurants and bars, characterised by a hectic pace, the reliability of working tools is a priority. High performance ovens that last over time thus become fundamental in the savings and management of a service. It is precisely for this reason that the EKA range is created by using electrical and electronic materials and components that are able to guarantee excellent performance even in the long term, reducing servicing to routine maintenance operations.

Tecnoeka is seriously committed to seeking out and using high quality materials, going so far as to obtain certification for all the EC standards that regulate the sector, further confirming that constructive brilliance and reliability are still the core values of Made In Italy and especially Made in Tecnoeka products.

eka è versatilità eka is range

⚡ Forni elettrici | Electric ovens

1/2 GN (325x265 mm)

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 412 AL U
p. 18



2/3 GN (354x325 mm)

5 GRIGLIE | TRAYS



EKF 523 UD
p. 20



EKF 523 E UD
p. 21



429x345 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 423 P
p. 18



EKF 423 UP
p. 18



EKF 423
p. 19



EKF 423 U
p. 19



EKF 423 M
p. 19



EKF 423 UD
p. 20



EKF 423 D UD
p. 20



Ogni codice ti racconta una storia | Each code tells you a story

EKF 464 D AL UD

LINEA | LINE

E Evolution
K Eka
F Forno | Oven

NUMERO TEGLIE | NUMBER OF TRAYS

3 tre teglie | three trays
4 quattro teglie | four trays
5 cinque teglie | five trays

DIMENSIONE TEGLIE | TRAY DIMENSION

12 1/2 GN (325x265 mm)
23 429x345 mm - 2/3 GN (354x325 mm)
43 480x340 mm
11 1/1 GN
64 600x400 mm

CARATTERISTICHE | FEATURES

U umidificazione a pulsante | humidification with button
UD vapore diretto | direct steam
.3 aumento di potenza | power increase
GRILL resistenza grill | grill feature
M multifunzione | multifunction
AL apertura laterale | lateral opening
P pratico | practical

PANNELLO | PANEL

E elettronico | electronic
D digitale | digital
TC touch | touch

480x340 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 443 D UD
p. 21



DIGITAL

1/1 GN

3 GRIGLIE | TRAYS



EKF 311 UD
p. 21



MANUAL



EKF 311 D UD
p. 22



DIGITAL

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 411
p. 22



MANUAL



EKF 411.3 GRILL
p. 22



MANUAL



EKF 411 UD
p. 23



MANUAL



EKF 411 D
p. 23



DIGITAL



EKF 411.3 D
p. 23



DIGITAL



EKF 411 D UD
p. 24



DIGITAL

600x400 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 464 P
p. 24



MANUAL



EKF 464
p. 24



MANUAL



EKF 464 .3 GRILL
p. 25



MANUAL



EKF 464 UD
p. 25



MANUAL



EKF 464 D
p. 25



DIGITAL



EKF 464.3 D
p. 26



DIGITAL



EKF 464 D UD
p. 26



DIGITAL



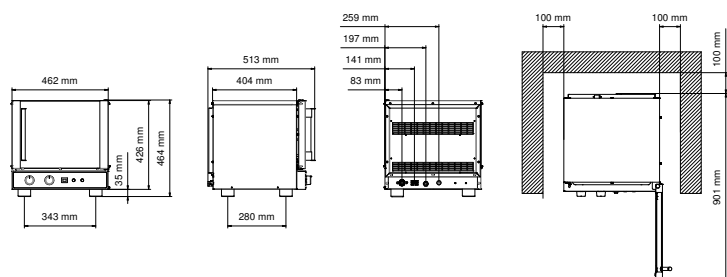
EKF 464 TC
p. 26



TOUCH

EKF 412 AL U

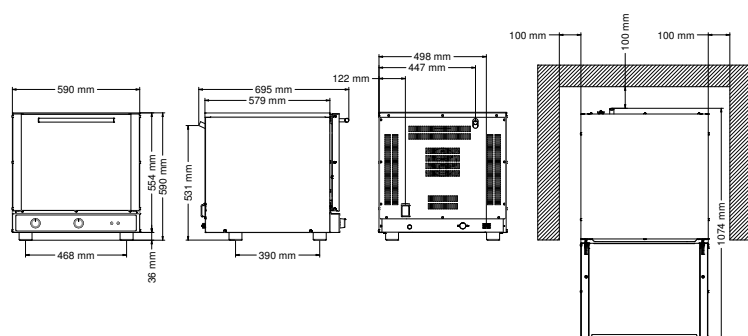
4 TEGLIE | GRAYS 1/2 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	1/2 GN (325x265)	25	460 x 512 x 462	21,8	2,6	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 423 P

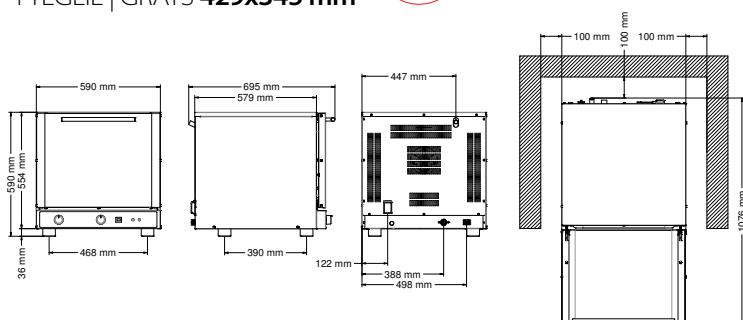
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 423 AL P**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 423 AL P**

Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control	4	429 x 345	74	590 x 695 x 590	33	2,8	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 423 UP

4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm

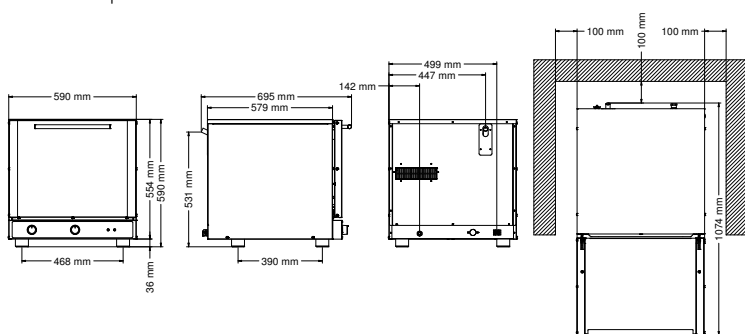
Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 423 AL UP**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 423 AL UP**

Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	429 x 345	74	590 x 695 x 590	33,2	2,8	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

*Teglie incluse / *Trays included

EKF 423

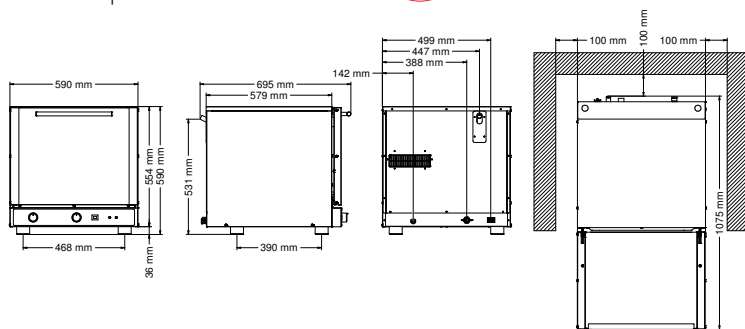
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 423 AL**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 423 AL**

Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato convezione Electric convection oven with manual control	4	429 x 345	74	590 x 695 x 590	34	2,8	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 423 U

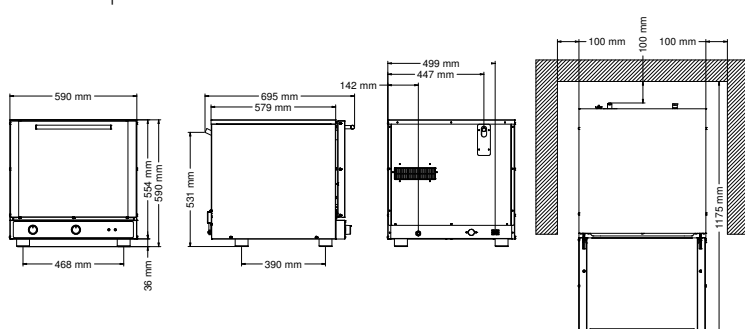
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	429 x 345	74	590 x 695 x 590	34,2	2,8	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 423 M

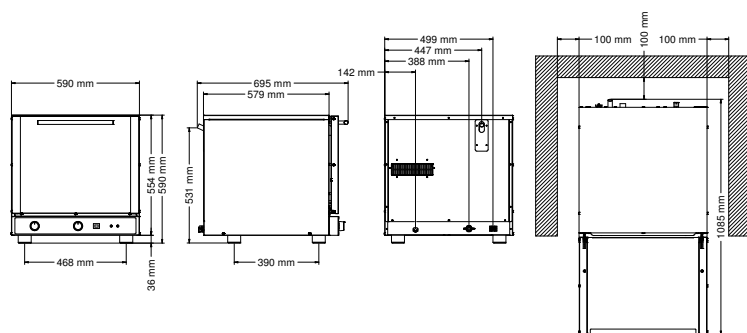
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico multifunzione a convezione Electric convection oven with multifunction	4	429 x 345	74	590 x 695 x 590	36,4	2,6	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 423 UD

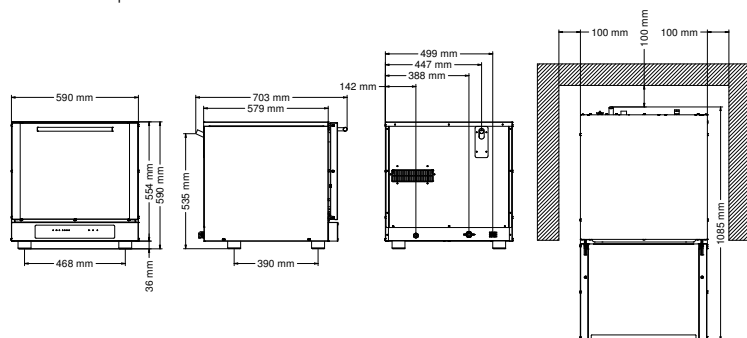
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convenzione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	4	429 x 345	74	590 x 703 x 590	38	2,9	AC 220/230	50 (60 on demand)	100 ÷ 260°C

EKF 423 D UD

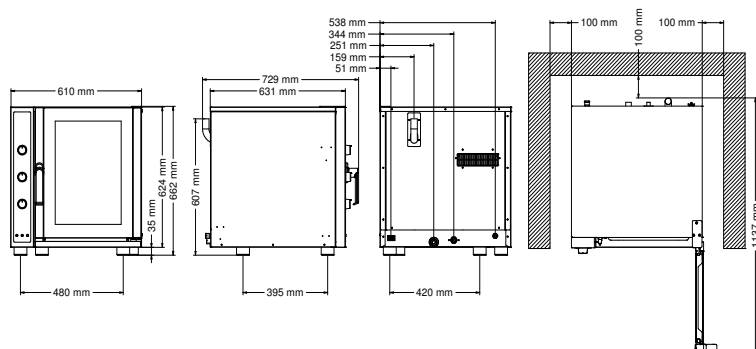
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie* No. Tray*	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convenzione vapore digitale Electric combi oven with digital control	4	429 x 345	74	590 x 703 x 590	38	2,9	AC 220/230	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 523 UD

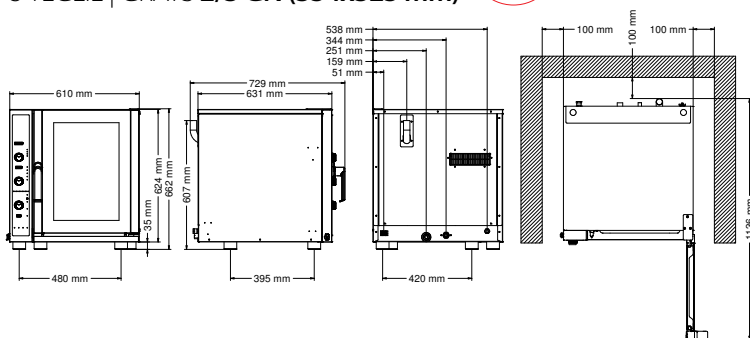
5 TEGLIE | GRAYS 2/3 GN (354x325 mm)



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convenzione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	5	2/3 GN 354 x 325	80	610 x 729 x 660	43,6	3,2	AC 220/230	50 (60 on demand)	50 ÷ 275°C

EKF 523 E UD

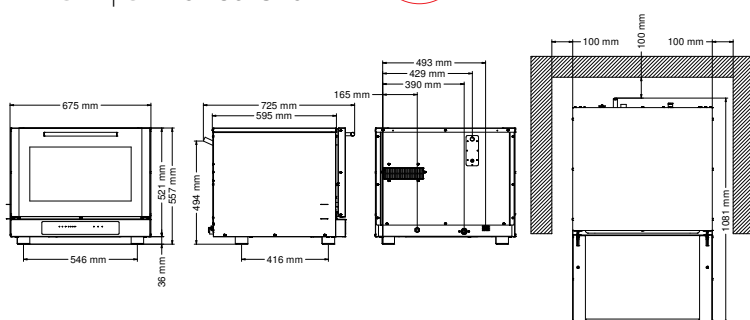
5 TEGLIE | GRAYS 2/3 GN (354x325 mm)



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore elettronico Electric combi oven with electronic control	5	2/3 GN 354 x 325	80	610 x 729 x 660	44	3,2	AC 220/230	50 (60 on demand)	50 ÷ 270°C

EKF 443 D UD

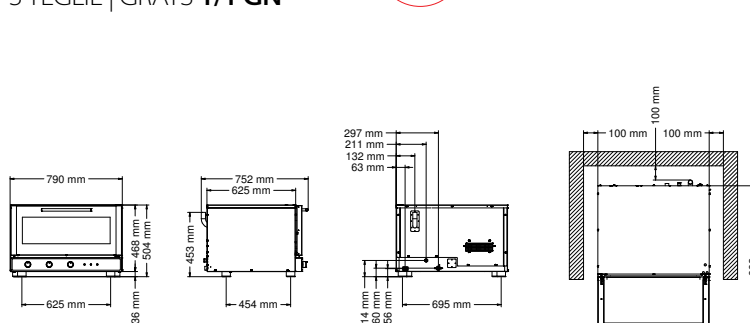
4 TEGLIE | GRAYS 480x340 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	4	480 x 340	75	675 x 725 x 557	39,2	3,2	AC 220/230	50/60	50 ÷ 270°C

EKF 311 UD

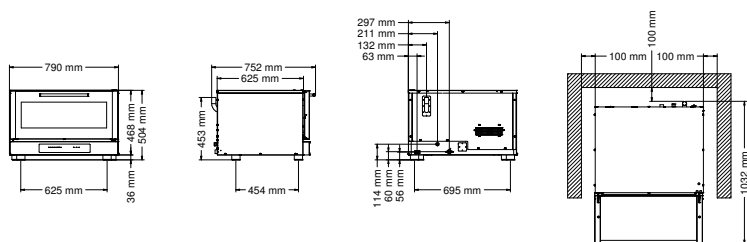
3 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	3	1/1 GN	70	790 x 752 x 504	45	3,7	AC 220/230	50 (60 on demand)	100 ÷ 260°C

EKF 311 D UD

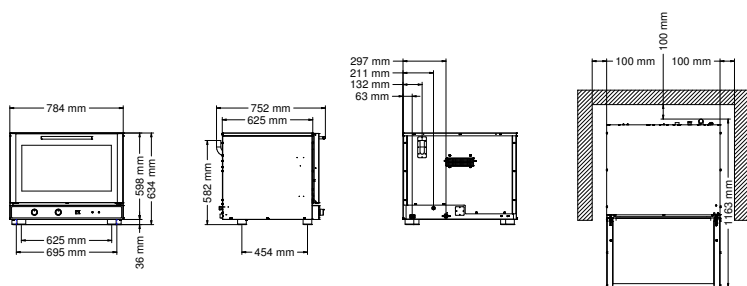
3 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	3	1/1 GN	70	790 x 752 x 504	44	3,7	AC 220/230	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 411

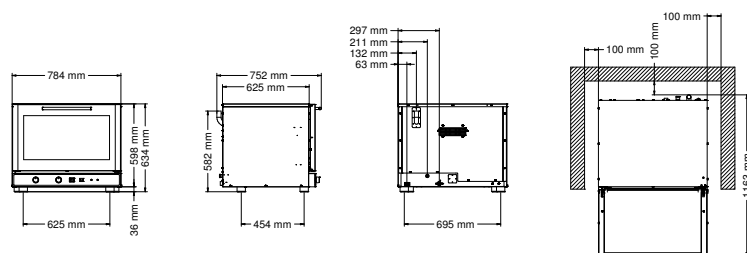
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	1/1 GN	73	784 x 752 x 634	50,4	3,4	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 411.3 GRILL

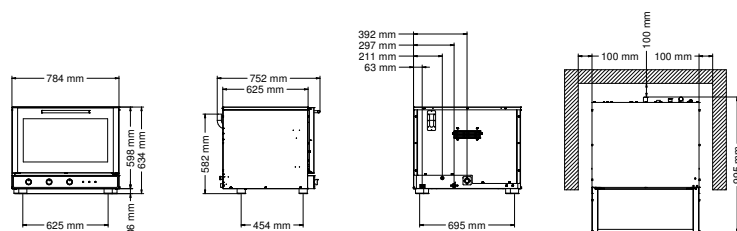
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico convezione con grill e umidificazione Electric convection oven with grill and humidification	4	1/1 GN	73	784 x 752 x 634	52	5,2	AC 380/400 2N	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 411 UD

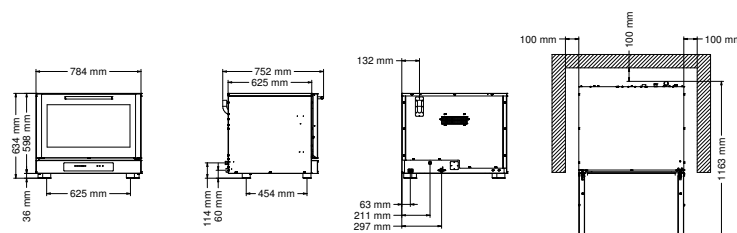
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 411 AL UD**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 411 AL UD**

Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	4	1/1 GN	73	784 x 752 x 634	58	6,4	AC 380/400 2N	50 (60 on demand)	100 ÷ 260°C

EKF 411 D

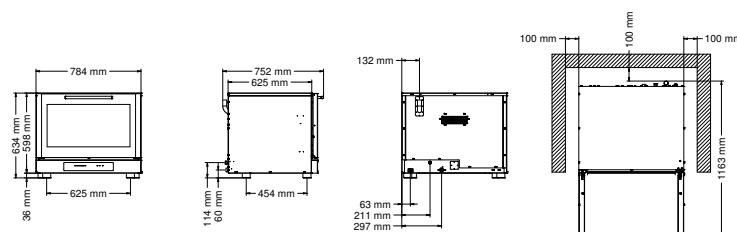
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	4	1/1 GN	73	784 x 752 x 634	50,6	3,4	AC 220/230	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 411.3 D

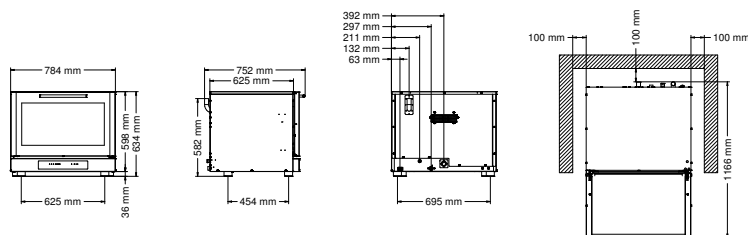
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	4	1/1 GN	73	784 x 752 x 634	50,6	5,2	AC 380/400 2N	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 411 D UD

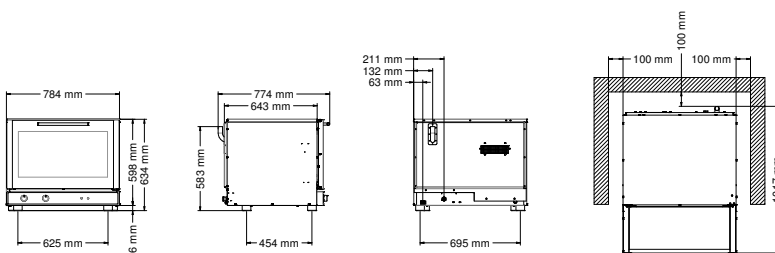
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 411 D AL UD**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 411 D AL UD**

Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	4	1/1 GN	73	784 x 752 x 634	58	6,4	AC 380/400 2N	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 464 P

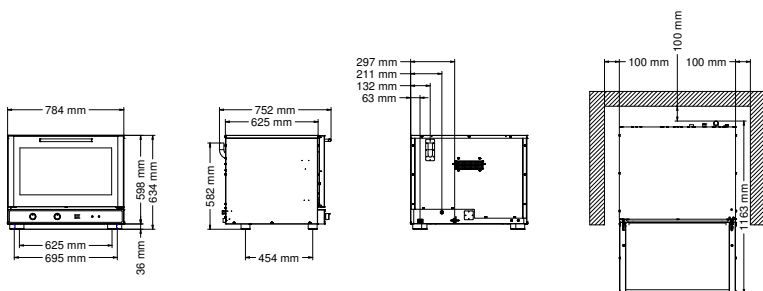
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 464 AL P**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 464 AL P**

Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura temperature (°C)
Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven	4	600 x 400	83	784 x 774 x 634	51,2	6,2	AC 380/400 2N	50 (60 on demand)	100 ÷ 260°C

EKF 464

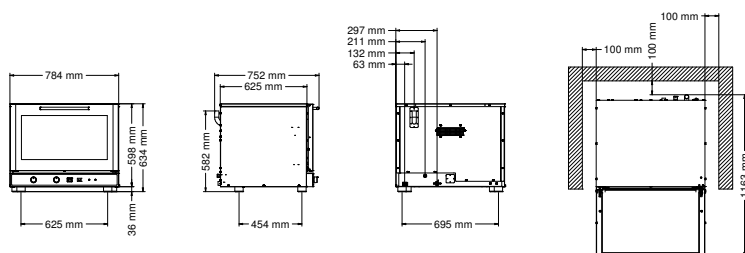
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	600 x 400	73	784 x 752 x 634	50,4	3,4	AC 220/230	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 464.3 GRILL

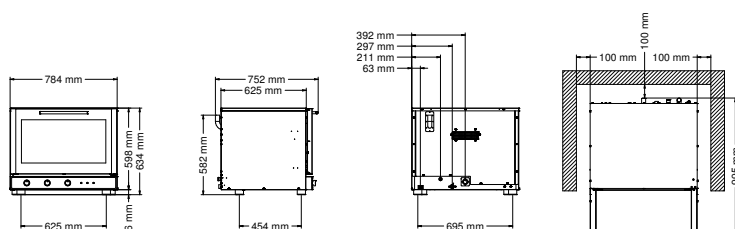
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico ventilato convezione con grill e umidificazione Electric convection oven with grill and humidification	4	600 x 400	83	784 x 752 x 634	52	5,2	AC 380/400 2N	50/60	100 ÷ 260°C

EKF 464 UD

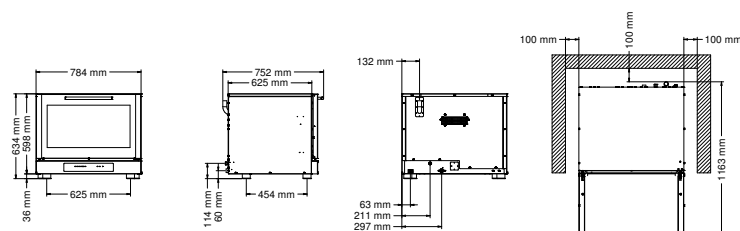
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 464 AL UD**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 464 AL UD**

Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	4	600 x 400	83	784 x 752 x 634	58	6,4	AC 380/400 2N	50 (60 on demand)	100 ÷ 260°C

EKF 464 D

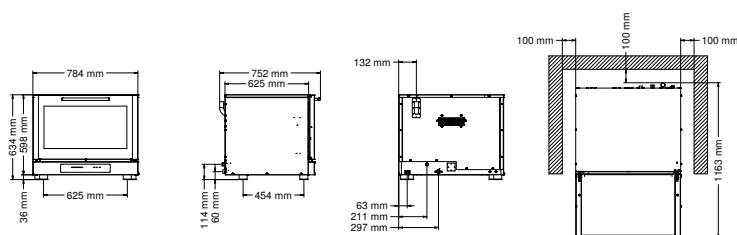
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	600 x 400	73	784 x 752 x 634	50,6	3,4	AC 220/230	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 464.3 D

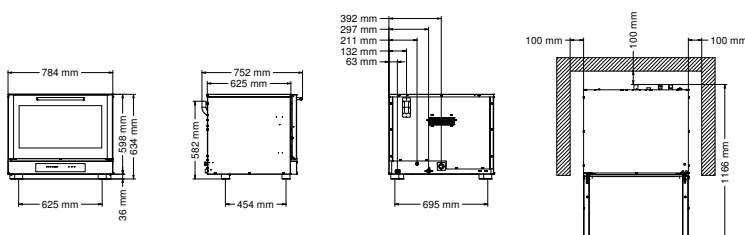
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	4	600 x 400	83	784 x 752 x 634	50,6	5,2	AC 380/400 2N	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 464 D UD

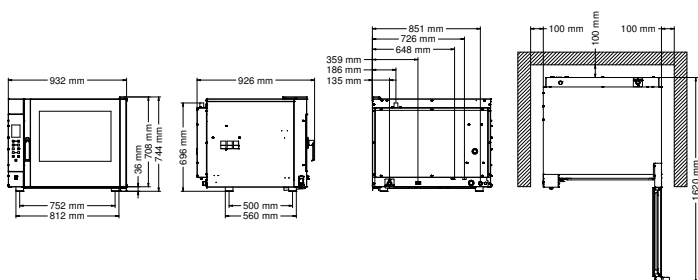
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm

Disponibile versione con porta apertura laterale Mod. **EKF 464 D AL UD**
Available version with right hinged door Mod. **EKF 464 D AL UD**

Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	4	600 x 400	83	784 x 752 x 634	58	6,4	AC 380/400 2N	50/60	30 ÷ 260°C

EKF 464 TC

4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno combinato convezione vapore con touch control Electric combi oven with touch control	4	600 x 400	80	932 x 926 x 744	84	8,2	AC 380/400 3N	50/60	30 ÷ 260°C



eka è accessori

eka is accessories

A complemento della gamma di forni, Tecnoeka propone una serie di accessori che ottimizzano il lavoro e rendono facile la realizzazione di ogni cottura.

To complete the oven range, Tecnoeka offers a series of accessories that optimise work and make every kind of baking easy.

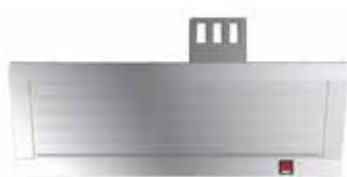


Lievitatori

Nella produzione di panificati, prodotti di pasticceria e snack, i lievitori giocano un ruolo tanto fondamentale quanto quello del forno stesso. Ben consapevole di questa importanza Tecnoeka abbina ai suoi prodotti per la cottura una gamma dedicata di lievitori caratterizzati da un'alta qualità costruttiva e un'estetica accattivante e peculiare.

Proofers

In bread, pastry product and snack production, proofers play a role that is as fundamental as the oven itself. Being well aware of this importance, Tecnoeka pairs its baking products with a specific range of proofers featuring high construction quality and captivating, unique aesthetics.



Cappe

Per garantire una perfetta aerazione in cucina, Tecnoeka propone una serie di cappe a condensazione da abbinare ai forni. Grande facilità di utilizzo grazie a un sistema di funzionamento completamente automatico che assicura efficienza energetica e attenzione all'ambiente, senza rinunciare al massimo potere aspirante.

Hoods

To guarantee perfect aeration in the kitchen, Tecnoeka offers a series of condensation hoods to pair with the ovens. Extremely easy to use, thanks to a completely automatic operating system that ensures energy efficiency and is mindful of the environment without compromising maximum extraction power.

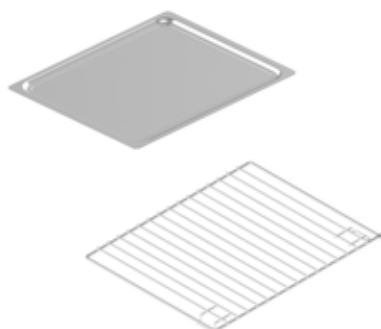


Tavoli

I tavoli Eka, realizzati in acciaio inox, coniugando versatilità e robustezza restituiscono ordine e praticità a tutti gli ambienti di lavoro, funzionando da comodi supporti per i forni.

Tables

Stainless steel Eka tables combine versatility and sturdiness and keep all work stations tidy and practical, acting as convenient oven supports.



Teglie - Griglie

Per sfruttare senza limiti le potenzialità del forno Tecnoeka mette a disposizione una serie di teglie e griglie per ogni esigenza: dalla cottura delle baguette al pane, dalle focacce ai biscotti, dalla pizza ai panificati in genere.

Pans - Grills

For endless possibilities in using the oven, Tecnoeka offers a series of pans and grills for every need: from baking baguettes to bread, from focaccia to biscuits, from pizza to bread products in general.



Kit doccia

L'accessorio perfetto per garantire una perfetta e veloce pulizia del tuo forno Tecnoeka. Il Kit doccia, per forni 4 teglie con vapore (UD) e per forni 6, 7, 10 e 11 teglie (tutte le versioni), è completo di supporto doccia, tubo doccia e relativa predisposizione.

Spray kit

The perfect accessory for perfect and easy cleaning of your Tecnoeka oven. The Shower Kit, for steam ovens with 4 trays (UD) and ovens with 6, 7, 10 and 11 trays (all versions), comes with support, tube and its predisposition.



Sonda al cuore

La temperatura degli alimenti va misurata al cuore, ovvero nel punto più profondo. Il termometro da cottura con sonda Tecnoeka è lo strumento insostituibile per il controllo delle temperature in cottura.

Core probe

The product temperature should be measured to the heart, at the deepest point. The baking thermometer with Tecnoeka probe is the irreplaceable instrument for monitoring temperatures in cooking.



Riduttore di portata aria

L'accessorio ideale per le cotture delicate che richiedono una riduzione della quantità di calore immesso nella camera di cottura. Un complemento indispensabile per diversificare le cotture ottenendo sempre un'omogeneità di risultati.

Air flow reducer

The ideal accessory for delicate baking requiring a reduced amount of heat in the baking chamber. An essential complement to diversify baking, always getting homogeneous results.



Kit umidificazione

L'accessorio ideale per realizzare cotture che necessitano di umidificazione anche senza la necessità di un collegamento idrico. Grazie al serbatoio d'acqua e al kit pompa è possibile utilizzare il forno con umidificazione in qualsiasi luogo anche lontano dall'accesso diretto all'acqua. Accessorio indispensabile per servizi di catering.

Humidification kit

The ideal accessory for cooking modes that require humidification even without the need for a water connection. Thanks to the water-tank and pump kit it is possible to use your oven with humidification anywhere even when it is far from a direct access to water. An essential tool for catering service.



Lavaggio

Tecnoeka ha ideato il sistema di lavaggio automatico KWT/A: un meccanismo semplice, preciso e autonomo che grazie all'acqua sprigionata dai suoi spruzzatori garantisce la completa pulizia del forno. Utilizzato con il detergente ed il brillantante Eka, può essere impostato secondo 4 differenti programmi, ciascuno con funzione e durata specifiche: risciacquo, lavaggio breve, medio e lungo.

Washing

Cleanliness and hygiene are essential in all baking activities. For this reason, Tecnoeka has created the KWT/A automatic washing system: a simple, accurate, independent, integrated mechanism. Thanks to the water released by its sprayers, it ensures the oven is cleaned thoroughly. Used with Eka cleaning solution and rinse agent, it can be set according to 4 different programmes, each with a specific function and duration: rinse, quick, medium and long wash.



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

