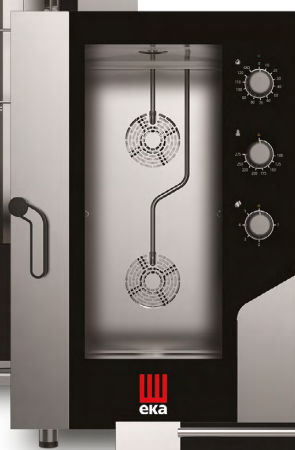




MILLENNIAL  
TOUCH SCREEN



MILLENNIAL  
SMART



MILLENNIAL  
BLACK MASK



MILLENNIAL  
DECK



# 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.

# Plus

## 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 IPX4, 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

**Porta reversibile con cerniera a scomparsa**

Reversible door with concealed hinge

**Supporti laterali in lamiera ridisegnati 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**

Touch screen standard on MILLENNIAL TS

**Push-button di serie su forni MILLENNIAL TS**

Push-button 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



MODELLO DEPOSITATO  
DESIGN APPLICATION

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™



**Canale di aspirazione**

Inlet ductwork

**Nuova geometria che unisce estetica e funzionalità**

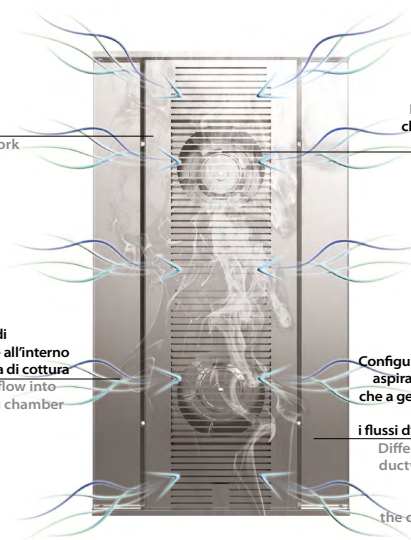
New geometry which combines aesthetics and functionality

**Uniformità di ventilazione all'interno della camera di cottura**

Uniform airflow into the cooking chamber

**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 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.

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.

di serie su forni MILLENNIAL BM e TS  
standard on MILLENNIAL BM and TS

# Humilogic™

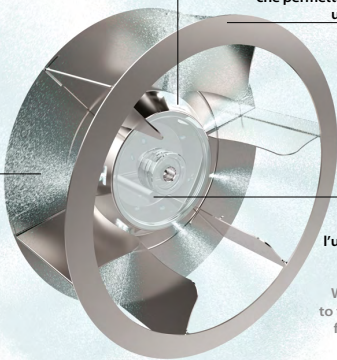


**Fori per la fuoriuscita dell'acqua**  
Water output nozzles

**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**

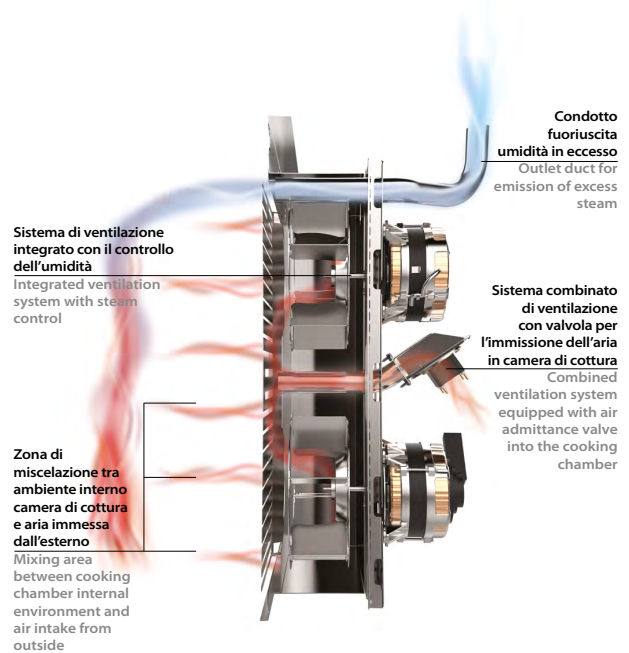
The centrifugal movement of the fan allows the uniform water micro-particles distribution

**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 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.

**di serie su forni MILLENNIAL BM e TS**  
standard on MILLENNIAL BM and TS

# Drylogic™



Con il brevettato sistema di essiccazione rapido 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.

**di serie su forni MILLENNIAL TS**  
standard on MILLENNIAL TS



# Sistema di lavaggio

## Washing system

4

Sistemi di lavaggio  
L1 ECO, L2 NORMALE,  
L3 INTENSIVO, R RISCIAQUO  
Washing systems  
L1 ECO, L2 NORMAL,  
L3 INTENSIVE, R RINSE

Detergente e brillantante uniti  
in un unico prodotto  
Detergent and rinse aid combined  
in a single product



- 30%

Consumi di acqua  
Water consumption

**Nuovo sistema di lavaggio di serie,  
minor ingombro, minor consumi e più efficienza**  
New washing system included,  
less bulky, less consumptions 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 cotture sottovuoto e DELTA T  
Vacuum cooking management and DELTA T

Cottura semistatica  
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, lievitatore e mantenedor
  - 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 Raffreddamento rapido - Cooldown
- 10 Impostazioni - Settings
- 11 Servizio tecnico - After sales service





# MILLENNIAL SMART



- Pannello elettromeccanico
  - Semplicità d'uso
  - Timer per cottura da 10 a 120 minuti / infinito
  - Temperatura forni elettrici da 100 a 270 °C
  - forni gas da 100 a 260 °C
  - Vapore diretto con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)
  - Camera di cottura in AISI 304
  - Vetro porta ispezionabile
  - Protezione acqua: IPX3, 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 of electric ovens from 100 to 270 °C
  - gas ovens from 100 to 260 °C
  - Direct steam controlled by knob (5 steps)
  - Cooking chamber in AISI 304
  - Inspectable door glass
  - Protection against water: IPX3, 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



# eka MKF 511 S



**Forno elettrico combinato  
convezione vapore 5 teglie 1/1 GN  
con pannello elettromeccanico**  
Electric combi oven 5 trays 1/1 GN  
with electromechanic panel



## Plus

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
|                               | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Su richiesta in fase d'ordine | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
|                               | Porta apertura laterale sx*     |
| Cerniere porta regolabili     |                                 |

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Dotazione di serie</b>   |                                  |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 790 x 905 x 865 mm               |
| Supporti laterali   | 1 dx + 1 sx                      |
| Cavo  | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale                                      |                                  |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                  |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                  |

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni</b>     |                 |
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 855 x 700 |
| Peso (kg)             | 78,4            |
| Passo guide (mm)      | 68              |

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>Caratteristiche elettriche</b> |                      |
| Potenza elettrica (kW)            | 7,8                  |
| Frequenza (Hz)                    | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)                     | AC 380/400 3N        |
| N° motori                         | 1 bidirezionale      |
| Generatore di vapore (kW)         | /                    |
| Protezione acqua                  | IPX4                 |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Caratteristiche funzionali</b> |   |
| Alimentazione                     | Elettrico   |
| Capacità                          | N° 5 teglie/griglie 1/1 GN  |
| Cottura                           | Ventilata   |
| Vapore                            | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura                 | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura                       | 100 - 270 °C  |
| Controllo temperatura             | Termostato  |
| Pannello comandi                  | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi                      | /   |
| Fasi programmabili                | /   |
| Temperatura preimpostata          | /   |
| Preriscaldamento                  | /   |
| Porta                             | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Sovrapponibile                    | Sì  |
| Piedini                           | Regolabili  |



## Plus

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
|                                   | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH |
| Available on request at the order | Voltage (V) : AC 220/230      |
|                                   | Left side opening door*       |
| Adjustable door hinges            |                               |

\* addition of 300 € on the price list

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Equipment</b>  |                                      |
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 790 x 905 x 865 mm                   |
| Lateral supports  | 1 right + 1 left                     |
| Cable   | Two-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Manual washing predisposition   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensional features</b>      |                 |
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 855 x 700 |
| Weight (kg)                      | 78,4            |
| Distance between rack rails (mm) | 68              |

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>Electrical features</b> |                   |
| Power supply (kW)          | 7,8               |
| Frequency (Hz)             | 50 (60 on demand) |
| Voltage (V)                | AC 380/400 3N     |
| N° motors                  | 1 bidirectional   |
| Boiler (kW)                | /                 |
| Protection against water   | IPX4              |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Functional features</b> |  |
| Power                      | Electricity  |
| Capacity                   | N° 5 trays/grids 1/1 GN                                  |
| Type of cooking            | Ventilated   |
| Steam                      | Direct steam controlled by knob (5 levels)               |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 270 °C   |
| Temperature control        | Thermostat   |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /  |
| Programmable cooking steps | /  |
| Pre-heating temperature    | /  |
| Pre-heating function       | /  |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes  |
| Feet                       | Adjustable   |

# MKF 511 TS



## Forno elettrico combinato convezione vapore

### 5 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

### Electric combi oven 5 trays

### 1/1 GN with TOUCH SCREEN



#### Plus

Sistema carter d'aria brevettato **Airflowlogic™**

Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**

Sistema essiccazione in camera cottura brevettato **Drylogic™**

Voltaggio (V): AC 220/230 3 PH

Voltaggio (V): AC 220/230

Porta apertura laterale sx \*

Software per gestione dell'umidità

Sistema comunicazione Wi-Fi

Manopola selezione rapida touch screen

Accensione forno programmabile

N° 40 ricette memorizzate

Pannello comandi in 42 lingue

italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita

Sistema per HACCP

Cerniere porta regolabili

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

#### Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 790 x 905 x 865 mm

Supporti laterali 1dx + 1sx

Cavo Trifase+neutro [5G 1,5]-L=1600 mm

Presa USB

Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B

Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A

Lavaggio automatico integrato

Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta

Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

#### Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 730 x 849 x 700

Peso (kg) 78,4

Passo guide (mm) 68

#### Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 7,8

Frequenza (Hz) 50/60

Voltaggio (V) AC 380/400 3N

N° motori 1 bidirezionale

Generatore di vapore (kW) /

Protezione acqua IPX5

#### Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico

Capacità N° 5 teglie/griglie 1/1 GN

Cottura Semistatica + ventilata

Vapore Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)

Camera di cottura Acciaio AISI 304

Temperatura 30 - 270 °C

Controllo temperatura Sonda digitale

Pannello comandi Touch screen

N° programmi 500

Fasi programmabili 10

Temperatura preimpostata 180 °C

Preriscaldamento Disponibile

Porta Apertura laterale dx

Sovrapponibile Ventilata

Piedini Vetro ispezionabile

Sovrapponibile Si

Piedini Regolabili



#### Plus

Patented fan guard system **Airflowlogic™**

Patented system for direct steam **Humilogic™**

Patented system for cooking chamber drying **Drylogic™**

Voltaggio (V): AC 220/230 3 PH

Voltaggio (V): AC 220/230

Left side opening door \*

Humidity management software

Wi-Fi communication system

Knob for quick selection of the touch screen

Programmable oven start

N° 40 recipes stored

Control panel in 42 languages:

Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese

HACCP system

Adjustable door hinges

\* addition of 300 € on the price list

#### Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 790 x 905 x 865 mm

Lateral supports 1 right + 1 left

Cable Three-phase+neutral [5G 1,5]-L=1600 mm

USB port

Multipoint core probe cod. MKSCMU/B

Support for core probe cod. MKSSC/A

Automatic washing system integrated

Condensate collection bowl, with drain on door

Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°

#### Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 730 x 849 x 700

Weight (kg) 78,4

Distance between rack rails (mm) 68

#### Electrical features

Power supply (kW) 7,8

Frequency (Hz) 50/60

Voltage (V) AC 380/400 3N

N° motors 1 bidirectional

Boiler (kW) /

Protection against water IPX5

#### Functional features

Power Electricity

Capacity N° 5 trays/grids 1/1 GN

Type of cooking Semistatic + ventilated

Steam Direct steam controlled by touch screen (10 levels)

Cooking chamber AISI 304 stainless steel

Temperature 30 - 270 °C

Temperature control Digital probe thermometer

Control panel Touch screen

N° programs 500

Programmable cooking steps 10

Pre-heating temperature 180 °C

Pre-heating function Programmable

Door Right side opening

Modularity Ventilated

Feet Inspectionable glass

Modularity Yes

Feet Adjustable



# MKF 711 S



**Forno elettrico combinato  
convezione vapore 7 teglie 1/1 GN  
con pannello elettromeccanico**  
Electric combi oven 7 trays 1/1 GN  
with electromechanic panel



## Plus

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Cerniere porta regolabili     | Porta apertura laterale sx *    |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Dotazione di serie</b>   |                                   |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 790 x 905 x 1016 mm               |
| Supporti laterali   | 1 dx + 1 sx                       |
| Cavo  | Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale                                      |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                   |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                   |

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni</b>     |                 |
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 855 x 850 |
| Peso (kg)             | 96              |
| Passo guide (mm)      | 68              |

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>Caratteristiche elettriche</b> |                      |
| Potenza elettrica (kW)            | 10,4                 |
| Frequenza (Hz)                    | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)                     | AC 380/400 3N        |
| N° motori                         | 2 bidirezionali      |
| Generatore di vapore (kW)         | /                    |
| Protezione acqua                  | IPX4                 |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Caratteristiche funzionali</b> |   |
| Alimentazione                     | Elettrico   |
| Capacità                          | N° 7 teglie/griglie 1/1 GN  |
| Cottura                           | Ventilata   |
| Vapore                            | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura                 | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura                       | 100 - 270 °C  |
| Controllo temperatura             | Termostato  |
| Pannello comandi                  | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi                      | /   |
| Fasi programmabili                | /   |
| Temperatura preimpostata          | /   |
| Preriscaldamento                  | /   |
| Porta                             | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Sovrapponibile                    | Sì  |
| Piedini                           | Regolabili  |



## Plus

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Available on request at the order | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH |
| Adjustable door hinges            | Left side opening door *      |

|   |  |
|---|--|
| <b>Equipment</b>  |  |
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 790 x 905 x 1016 mm                    |
| Lateral supports  | 1 right + 1 left                       |
| Cable   | Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Manual washing predisposition   |  |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |  |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |  |

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensional features</b>      |                 |
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 855 x 850 |
| Weight (kg)                      | 96              |
| Distance between rack rails (mm) | 68              |

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>Electrical features</b> |                   |
| Power supply (kW)          | 10,4              |
| Frequency (Hz)             | 50 (60 on demand) |
| Voltage (V)                | AC 380/400 3N     |
| N° motors                  | 2 bidirectional   |
| Boiler (kW)                | /                 |
| Protection against water   | IPX4              |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Functional features</b> |  |
| Power                      | Electricity  |
| Capacity                   | N° 7 trays/grids 1/1 GN                                  |
| Type of cooking            | Ventilated   |
| Steam                      | Direct steam controlled by knob (5 levels)               |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 270 °C   |
| Temperature control        | Thermostat   |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /  |
| Programmable cooking steps | /  |
| Pre-heating temperature    | /  |
| Pre-heating function       | /  |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes  |
| Feet                       | Adjustable   |

# MKF 711 TS



**Forno elettrico combinato convezione vapore**

**7 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN**

**Electric combi oven 7 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>  |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>  |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>   |                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine  | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
|  | Porta apertura laterale sx *    |
| Software per gestione dell'umidità   |                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi  |                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen   |                                 |
| Accensione forno programmabile   |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate  |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue  |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP  |                                 |
| Cerniere porta regolabili  |                                 |

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>                                     | 790 x 905 x 1016 mm               |
| <b>Supporti laterali</b>   | 1dx + 1sx                         |
| <b>Cavo</b>  | Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| <b>Presenza USB</b>  |                                   |
| <b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>                               |                                   |
| <b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>                                  |                                   |
| <b>Lavaggio automatico integrato</b>   |                                   |
| <b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>                      |                                   |
| <b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                                   |

## Dimensioni

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 730 x 849 x 850 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 96              |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 68              |

## Caratteristiche elettriche

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Potenza elettrica (kW)</b>    | 11,4            |
| <b>Frequenza (Hz)</b>            | 50/60           |
| <b>Voltaggio (V)</b>             | AC 380/400 3N   |
| <b>N° motori</b>                 | 2 bidirezionali |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b> | /               |
| <b>Protezione acqua</b>          | IPX5            |

## Caratteristiche funzionali

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Alimentazione</b>            | Elettrico   |
| <b>Capacità</b>                 | N° 7 teglie/griglie 1/1 GN  |
| <b>Cottura</b>                  | Semistatica + ventilata   |
| <b>Vapore</b>                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304  |
| <b>Temperatura</b>              | 30 - 270 °C   |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Sonda digitale  |
| <b>Pannello comandi</b>         | Touch screen  |
| <b>N° programmi</b>             | 500   |
| <b>Fasi programmabili</b>       | 10  |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | 180 °C  |
| <b>Preriscaldamento</b>         | Disponibile   |
| <b>Porta</b>                    | Apertura laterale dx Ventilata  |
|                                 | Vetro ispezionabile   |
| <b>Sovrapponibile</b>           | Si  |
| <b>Piedini</b>                  | Regolabili  |



## Plus

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>   |                                 |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>   |                                 |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>  |                                 |
| Available on request at the order  | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
|  | Left side opening door *        |
| Humidity management software   |                                 |
| Wi-Fi communication system   |                                 |
| Knob for quick selection of the touch screen   |                                 |
| Programmable oven start  |                                 |
| N° 40 recipes stored   |                                 |
| Control panel in 42 languages:   |                                 |
| Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |                                 |
| HACCP system   |                                 |
| Adjustable door hinges   |                                 |

\* addition of 300 € on the price list

## Equipment

|  |  |
|--|--|
| <b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>                       | 790 x 905 x 1016 mm                    |
| <b>Lateral supports</b>  | 1 right + 1 left                       |
| <b>Cable</b>   | Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm |
| <b>USB port</b>  |  |
| <b>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>                                   |  |
| <b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>                                   |  |
| <b>Automatic washing system integrated</b>                                   |  |
| <b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>                        |  |
| <b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b> |  |

## Dimensional features

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 730 x 849 x 850 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 96              |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 68              |

## Electrical features

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>Power supply (kW)</b>        | 11,4             |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50/60            |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 380/400 3N    |
| <b>N° motors</b>                | 2 bidirectionals |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /                |
| <b>Protection against water</b> | IPX5             |

## Functional features

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Power</b>                      | Electricity   |
| <b>Capacity</b>                   | N° 7 trays/grids 1/1 GN                             |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                             |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels) |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                            |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 270 °C   |
| <b>Temperature control</b>        | Digital probe thermometer                           |
| <b>Control panel</b>              | Touch screen  |
| <b>N° programs</b>                | 500   |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10  |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C  |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable  |
| <b>Door</b>                       | Right side opening                                  |
|                                   | Ventilated  |
|                                   | Inspectionable glass                                |
| <b>Modularity</b>                 | Yes   |
| <b>Feet</b>                       | Adjustable  |

# MKF 1111 S



**Forno elettrico combinato  
convezione vapore 11 teglie 1/1 GN  
con pannello elettromeccanico**  
Electric combi oven 11 trays 1/1 GN  
with electromechanic panel



## Plus

Su richiesta in fase d'ordine Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Porta apertura laterale sx \*  
Cerniere porta regolabili \* aggiunta 300 € su prezzo di listino

### Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 788 x 905 x 1276 mm  
Supporti laterali 1 dx + 1 sx  
Cavo Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm  
Predisposizione lavaggio manuale  
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta  
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

### Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 730 x 855 x 1130  
Peso (kg) 113,8  
Passo guide (mm) 68

### Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 15,4  
Frequenza (Hz) 50 (60 su richiesta)  
Voltaggio (V) AC 380/400 3N  
N° motori 2 bidirezionali  
Generatore di vapore (kW) /  
Protezione acqua IPX4

### Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 11 teglie/griglie 1/1 GN  
Cottura Ventilata  
Vapore Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)  
Camera di cottura Acciaio AISI 304  
Temperatura 100 - 270 °C  
Controllo temperatura Termostato  
Pannello comandi Elettromeccanico - laterale dx  
N° programmi /  
Fasi programmabili /  
Temperatura preimpostata /  
Preriscaldamento /  
Porta Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile  
Sovrapponibile Sì  
Piedini Regolabili



## Plus

Available on request at the order Voltage (V) : AC 220/230 3 PH  
Left side opening door \*  
Adjustable door hinges \* addition of 300 € on the price list

### Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 788 x 905 x 1276 mm  
Lateral supports 1 right + 1 left  
Cable Three-phase+neutral [5G 4]-L=1600 mm  
Manual washing predisposition  
Condensate collection bowl, with drain on door  
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°

### Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 730 x 855 x 1130  
Weight (kg) 113,8  
Distance between rack rails (mm) 68

### Electrical features

Power supply (kW) 15,4  
Frequency (Hz) 50 (60 on demand)  
Voltage (V) AC 380/400 3N  
N° motors 2 bidirectionals  
Boiler (kW) /  
Protection against water IPX4

### Functional features

Power Electricity  
Capacity N° 11 trays/grids 1/1 GN  
Type of cooking Ventilated  
Steam Direct steam controlled by knob (5 levels )  
Cooking chamber AISI 304 stainless steel  
Temperature 100 - 270 °C  
Temperature control Thermostat  
Control panel Electromechanic - right side  
N° programs /  
Programmable cooking steps /  
Pre-heating temperature /  
Pre-heating function /  
Door Right side opening Ventilated Inspectionable glass  
Modularity Yes  
Feet Adjustable

# MKF 1111 TS



**Forno elettrico combinato convezione vapore**

**11 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN**

**Electric combi oven 11 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

|  |   |
|--|---|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>  |   |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>  |   |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>   |   |
| Su richiesta in fase d'ordine  | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH<br>Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità   |   |
| Sistema comunicazione Wi-Fi  |   |
| Manopola selezione rapida touch screen   |   |
| Accensione forno programmabile   |   |
| N° 40 ricette memorizzate  |   |
| Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |   |
| Sistema per HACCP  |   |
| Cerniere porta regolabili  | * aggiunta 300 € su prezzo di listino                           |

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Dotazione di serie</b>   |                                 |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 788 x 903 x 1276 mm             |
| Supporti laterali   | 1dx + 1sx                       |
| Cavo  | Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm |
| Presa USB   |                                 |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B                               |                                 |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                 |
| Lavaggio automatico integrato   |                                 |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                 |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| <b>Dimensioni</b>     |                  |
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 1130 |
| Peso (kg)             | 113,8            |
| Passo guide (mm)      | 68               |

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| <b>Caratteristiche elettriche</b> |                 |
| Potenza elettrica (kW)            | 15,4            |
| Frequenza (Hz)                    | 50/60           |
| Voltaggio (V)                     | AC 380/400 3N   |
| N° motori                         | 2 bidirezionali |
| Generatore di vapore (kW)         | /               |
| Protezione acqua                  | IPX5            |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Caratteristiche funzionali</b> |   |
| Alimentazione                     | Elettrico   |
| Capacità                          | N° 11 teglie/griglie 1/1 GN   |
| Cottura                           | Semistatica + ventilata   |
| Vapore                            | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura                 | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura                       | 30 - 270 °C   |
| Controllo temperatura             | Sonda digitale  |
| Pannello comandi                  | Touch screen  |
| N° programmi                      | 500   |
| Fasi programmabili                | 10  |
| Temperatura preimpostata          | 180 °C  |
| Preriscaldamento                  | Disponibile   |
| Porta                             | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Sovrapponibile                    | Si  |
| Piedini                           | Regolabili  |



## Plus

|   |   |
|---|---|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>  |   |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>  |   |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>   |   |
| Available on request at the order   | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH<br>Left side opening door * |
| Humidity management software  |   |
| Wi-Fi communication system  |   |
| Knob for quick selection of the touch screen  |   |
| Programmable oven start   |   |
| N° 40 recipes stored  |   |
| Control panel in 42 languages: Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |   |
| HACCP system  |   |
| Adjustable door hinges  | * addition of 300 € on the price list                     |

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Equipment</b>  |                                      |
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 788 x 903 x 1276 mm                  |
| Lateral supports  | 1 right + 1 left                     |
| Cable   | Three-phase+neutral [5G 4]-L=1600 mm |
| USB port  |                                      |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/B                                   |                                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| <b>Dimensional features</b>      |                  |
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 849 x 1130 |
| Weight (kg)                      | 113,8            |
| Distance between rack rails (mm) | 68               |

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Electrical features</b> |                 |
| Power supply (kW)          | 15,4            |
| Frequency (Hz)             | 50/60           |
| Voltage (V)                | AC 380/400 3N   |
| N° motors                  | 2 bidirectional |
| Boiler (kW)                | /               |
| Protection against water   | IPX5            |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Functional features</b> |  |
| Power                      | Electricity  |
| Capacity                   | N° 11 trays/grids 1/1 GN                                 |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                                  |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)      |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 30 - 270 °C  |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                                |
| Control panel              | Touch screen   |
| N° programs                | 500  |
| Programmable cooking steps | 10   |
| Pre-heating temperature    | 180 °C   |
| Pre-heating function       | Programmable   |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes  |
| Feet                       | Adjustable   |



# MKF 623 C TS



**Forno elettrico combinato convezione vapore  
6 teglie 2/3 GN COMPATTO con TOUCH SCREEN**

**Electric COMPACT combi oven 6 trays  
2/3 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

Sistema carter d'aria brevettato **Airflowlogic™**  
Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**  
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato **Drylogic™**

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Su richiesta in fase d'ordine Voltaggio (V) : AC 220/230  
Porta apertura laterale sx \*

Software per gestione dell'umidità  
Sistema comunicazione Wi-Fi  
Manopola selezione rapida touch screen  
Accensione forno programmabile  
N° 40 ricette memorizzate  
Pannello comandi in 42 lingue  
italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita  
Sistema per HACCP  
Cerniere porta regolabili

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

**Dotazione di serie**  
**Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)** 570 x 800 x 870 mm  
**Supporti laterali** 1dx + 1sx  
**Cavo** Trifase+neutro [5G 1,5]-L=1600 mm  
**Presa USB**  
**Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B**  
**Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A**  
**Lavaggio automatico integrato**  
**Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta**  
**Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°**

**Dimensioni**  
**Dimensioni (LxPxH mm)** 500 x 750 x 700  
**Peso (kg)** 61,6  
**Passo guide (mm)** 68

**Caratteristiche elettriche**  
**Potenza elettrica (kW)** 5,2  
**Frequenza (Hz)** 50/60  
**Voltaggio (V)** AC 380/400 3N  
**N° motori** 1 bidirezionale  
**Generatore di vapore (kW)** /  
**Protezione acqua** IPX5

**Caratteristiche funzionali**  
**Alimentazione** Elettrico  
**Capacità** N° 6 teglie/griglie 2/3 GN  
**Cottura** Semistatica + ventilata  
**Vapore** Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)  
**Camera di cottura** Acciaio AISI 304  
**Temperatura** 30 - 270 °C  
**Controllo temperatura** Sonda digitale  
**Pannello comandi** Touch screen  
**N° programmi** 500  
**Fasi programmabili** 10  
**Temperatura preimpostata** 180 °C  
**Preriscaldamento** Disponibile  
Apertura laterale dx  
**Porta** Ventilata  
Vetro ispezionabile  
**Sovrapponibile** Sì  
**Piedini** Regolabili



## Plus

Patented fan guard system **Airflowlogic™**  
Patented system for direct steam **Humilogic™**  
Patented system for cooking chamber drying **Drylogic™**

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Available on request at the order Voltaggio (V) : AC 220/230  
Left side opening door \*

Humidity management software  
Wi-Fi communication system  
Knob for quick selection of the touch screen  
Programmable oven start  
N° 40 recipes stored  
Control panel in 42 languages:  
Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese  
HACCP system  
Adjustable door hinges

\* addition of 300 € on the price list

**Equipment**  
**Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)** 570 x 800 x 870 mm  
**Lateral supports** 1 right + 1 left  
**Cable** Three-phase+neutral [5G 1,5]-L=1600 mm  
**USB port**  
**Multipoint core probe cod. MKSCMU/B**  
**Support for core probe cod. MKSSC/A**  
**Automatic washing system integrated**  
**Condensate collection bowl, with drain on door**  
**Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°**

**Dimensional features**  
**Dimensions (WxDxH mm)** 500 x 750 x 700  
**Weight (kg)** 61,6  
**Distance between rack rails (mm)** 68

**Electrical features**  
**Power supply (kW)** 5,2  
**Frequency (Hz)** 50/60  
**Voltage (V)** AC 380/400 3N  
**N° motors** 1 bidirectional  
**Boiler (kW)** /  
**Protection against water** IPX5

**Functional features**  
**Power** Electricity  
**Capacity** N° 6 trays/grids 2/3 GN  
**Type of cooking** Semistatic + ventilated  
**Steam** Direct steam controlled by touch screen (10 levels)  
**Cooking chamber** AISI 304 stainless steel  
**Temperature** 30 - 270 °C  
**Temperature control** Digital probe thermometer  
**Control panel** Touch screen  
**N° programs** 500  
**Programmable cooking steps** 10  
**Pre-heating temperature** 180 °C  
**Pre-heating function** Programmable  
Right side opening  
**Door** Ventilata  
Inspectionable glass  
**Modularity** Yes  
**Feet** Adjustable

# MKF 611 CTS



## Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con TOUCH SCREEN

### Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN



#### Plus

Sistema carter d'aria brevettato **Airflowlogic™**  
Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**  
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato **Drylogic™**

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Su richiesta in fase d'ordine Voltaggio (V) : AC 220/230  
Porta apertura laterale sx \*

Software per gestione dell'umidità  
Sistema comunicazione Wi-Fi  
Manopola selezione rapida touch screen  
Accensione forno programmabile  
N° 40 ricette memorizzate  
Pannello comandi in 42 lingue  
italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita  
Sistema per HACCP  
Cerniere porta regolabili

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

**Dotazione di serie**  
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 570 x 980 x 870 mm  
Supporti laterali 1dx + 1sx  
Cavo Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm  
Presa USB  
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B  
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A  
Lavaggio automatico integrato  
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta  
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

**Dimensioni**  
Dimensioni (LxPxH mm) 500 x 930 x 700  
Peso (kg) 70,8  
Passo guide (mm) 68

**Caratteristiche elettriche**  
Potenza elettrica (kW) 7,8  
Frequenza (Hz) 50/60  
Voltaggio (V) AC 380/400 3N  
N° motori 1 bidirezionale  
Generatore di vapore (kW) /  
Protezione acqua IPX5

**Caratteristiche funzionali**  
Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 6 teglie/griglie 1/1 GN  
Cottura Semistatica + ventilata  
Vapore Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)  
Camera di cottura Acciaio AISI 304  
Temperatura 30 - 270 °C  
Controllo temperatura Sonda digitale  
Pannello comandi Touch screen  
N° programmi 500  
Fasi programmabili 10  
Temperatura preimpostata 180 °C  
Preriscaldamento Disponibile  
Apertura laterale dx  
Porta Ventilata  
Vetro ispezionabile  
Sovrapponibile Sì  
Piedini Regolabili



#### Plus

Patented fan guard system **Airflowlogic™**  
Patented system for direct steam **Humilogic™**  
Patented system for cooking chamber drying **Drylogic™**

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Available on request at the order Voltaggio (V) : AC 220/230  
Left side opening door \*

Humidity management software  
Wi-Fi communication system  
Knob for quick selection of the touch screen  
Programmable oven start  
N° 40 recipes stored  
Control panel in 42 languages:  
Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese  
HACCP system  
Adjustable door hinges

\* addition of 300 € on the price list

**Equipment**  
Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 570 x 980 x 870 mm  
Lateral supports 1 right + 1 left  
Cable Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm  
USB port  
Multipoint core probe cod. MKSCMU/B  
Support for core probe cod. MKSSC/A  
Automatic washing system integrated  
Condensate collection bowl, with drain on door  
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°

**Dimensional features**  
Dimensions (WxDxH mm) 500 x 930 x 700  
Weight (kg) 70,8  
Distance between rack rails (mm) 68

**Electrical features**  
Power supply (kW) 7,8  
Frequency (Hz) 50/60  
Voltage (V) AC 380/400 3N  
N° motors 1 bidirectional  
Boiler (kW) /  
Protection against water IPX5

**Functional features**  
Power Electricity  
Capacity N° 6 trays/grids 1/1 GN  
Type of cooking Semistatic + ventilated  
Steam Direct steam controlled by touch screen (10 levels)  
Cooking chamber AISI 304 stainless steel  
Temperature 30 - 270 °C  
Temperature control Digital probe thermometer  
Control panel Touch screen  
N° programs 500  
Programmable cooking steps 10  
Pre-heating temperature 180 °C  
Pre-heating function Programmable  
Right side opening  
Door Ventilated  
Inspectionable glass  
Modularity Yes  
Feet Adjustable

# MKF 1011 CTS



**Forno elettrico combinato convezione vapore**  
**10 teglie 1/1 GN COMPATTO con TOUCH SCREEN**  
**Electric COMPACT combi oven 10 trays**  
**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

|   |   |
|---|---|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>   |   |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |   |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>  |   |
| Su richiesta in fase d'ordine   | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH<br>Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità  |   |
| Sistema comunicazione Wi-Fi   |   |
| Manopola selezione rapida touch screen  |   |
| Accensione forno programmabile  |   |
| N° 40 ricette memorizzate   |   |
| Pannello comandi in 42 lingue   |   |
| italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |   |
| Sistema per HACCP   |   |
| Cerniere porta regolabili   |   |

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Dotazione di serie</b>  |                                 |
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>                                     | 570 x 980 x 1140 mm             |
| <b>Supporti laterali</b>   | 1 dx + 1 sx                     |
| <b>Cavo</b>  | Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm |
| <b>Presca USB</b>  |                                 |
| <b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>                               |                                 |
| <b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>                                  |                                 |
| <b>Lavaggio automatico integrato</b>   |                                 |
| <b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>                      |                                 |
| <b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                                 |

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni</b>            |                 |
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 500 x 930 x 970 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 95,2            |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 68              |

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| <b>Caratteristiche elettriche</b> |                 |
| <b>Potenza elettrica (kW)</b>     | 15,4            |
| <b>Frequenza (Hz)</b>             | 50/60           |
| <b>Voltaggio (V)</b>              | AC 380/400 3N   |
| <b>N° motori</b>                  | 2 bidirezionali |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b>  | /               |
| <b>Protezione acqua</b>           | IPX5            |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Caratteristiche funzionali</b> |   |
| <b>Alimentazione</b>              | Elettrico   |
| <b>Capacità</b>                   | N° 10 teglie/griglie 1/1 GN   |
| <b>Cottura</b>                    | Semistatica + ventilata   |
| <b>Vapore</b>                     | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| <b>Camera di cottura</b>          | Acciaio AISI 304  |
| <b>Temperatura</b>                | 30 - 270 °C   |
| <b>Controllo temperatura</b>      | Sonda digitale  |
| <b>Pannello comandi</b>           | Touch screen  |
| <b>N° programmi</b>               | 500   |
| <b>Fasi programmabili</b>         | 10  |
| <b>Temperatura preimpostata</b>   | 180 °C  |
| <b>Preriscaldamento</b>           | Disponibile   |
| <b>Porta</b>                      | Apertura laterale dx<br>Ventilata   |
| <b>Piedini</b>                    | Vetro ispezionabile<br>Regolabili   |



## Plus

|  |   |
|--|---|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>   |   |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>   |   |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>  |   |
| Available on request at the order  | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH<br>Left side opening door * |
| Humidity management software   |   |
| Wi-Fi communication system   |   |
| Knob for quick selection of the touch screen   |   |
| Programmable oven start  |   |
| N° 40 recipes stored   |   |
| Control panel in 42 languages:   |   |
| Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |   |
| HACCP system   |   |
| Adjustable door hinges   |   |

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>Equipment</b>   |                                      |
| <b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>                       | 570 x 980 x 1140 mm                  |
| <b>Lateral supports</b>  | 1 right + 1 left                     |
| <b>Cable</b>   | Three-phase+neutral [5G 4]-L=1600 mm |
| <b>USB port</b>  |                                      |
| <b>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>                                   |                                      |
| <b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>                                   |                                      |
| <b>Automatic washing system integrated</b>                                   |                                      |
| <b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>                        |                                      |
| <b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                                      |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Dimensional features</b>             |                 |
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 500 x 930 x 970 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 95,2            |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 68              |

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>Electrical features</b>      |                  |
| <b>Power supply (kW)</b>        | 15,4             |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50/60            |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 380/400 3N    |
| <b>N° motors</b>                | 2 bidirectionals |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /                |
| <b>Protection against water</b> | IPX5             |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Functional features</b>        |   |
| <b>Power</b>                      | Electricity   |
| <b>Capacity</b>                   | N° 10 trays/grids 1/1 GN                            |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                             |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels) |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                            |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 270 °C   |
| <b>Temperature control</b>        | Digital probe thermometer                           |
| <b>Control panel</b>              | Touch screen  |
| <b>N° programs</b>                | 500   |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10  |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C  |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable  |
| <b>Door</b>                       | Right side opening<br>Ventilated                    |
| <b>Feet</b>                       | Inspectionable glass<br>Adjustable                  |

# eka MKF 511 GS



**Forno a gas combinato**  
**convezione vapore 5 teglie 1/1 GN**  
**con pannello elettromeccanico**  
 Gas combi oven 5 trays 1/1 GN  
 with electromechanic panel



## Plus

Su richiesta in fase d'ordine Porta apertura laterale sx \*  
 Cerniere porta regolabili  
 Regolamento 2016/426/UE

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 788 x 903 x 866 mm  
 Supporti laterali 1dx + 1sx  
 Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm  
 Predisposizione lavaggio manuale  
 Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta  
 Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°  
 Ugello GPL

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 730 x 855 x 801  
 Peso (kg) 89  
 Passo guide (mm) 68

## Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW) 9,3  
 Frequenza (Hz) 50 (60 su richiesta)  
 Voltaggio (V) AC 220/230  
 N° motori 1 bidirezionale  
 Generatore di vapore (kW) /  
 Protezione acqua IPX3

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione Multigas (collaudo a metano)  
 Capacità N° 5 teglie/griglie 1/1 GN  
 Cottura Ventilata  
 Vapore Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)  
 Camera di cottura Acciaio AISI 304  
 Temperatura 100 - 260 °C  
 Controllo temperatura Termostato  
 Pannello comandi Elettromeccanico - laterale dx  
 N° programmi /  
 Fasi programmabili /  
 Temperatura preimpostata /  
 Preriscaldamento /  
 Porta Apertura laterale dx  
 Ventilata  
 Vetro ispezionabile  
 Piedini Regolabili



## Plus

Available on request at the order Left side opening door \*  
 Adjustable door hinges  
 Regulation 2016/426/UE

\* addition of 300 € on the price list

## Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 788 x 903 x 866 mm  
 Lateral supports 1 right + 1 left  
 Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm  
 Manual washing predisposition  
 Condensate collection bowl, with drain on door  
 Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°  
 Nozzle for LPG

## Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 730 x 855 x 801  
 Weight (kg) 89  
 Distance between rack rails (mm) 68

## Electrical features

Thermal supply (kW) 9,3  
 Frequency (Hz) 50 (60 on demand)  
 Voltage (V) AC 220/230  
 N° motors 1 bidirectional  
 Boiler (kW) /  
 Protection against water IPX3

## Functional features

Power Multigas (tested for natural gas)  
 Capacity N° 5 trays/grids 1/1 GN  
 Type of cooking Ventilated  
 Steam Direct steam controlled by knob (5 levels )  
 Cooking chamber AISI 304 stainless steel  
 Temperature 100 - 260 °C  
 Temperature control Thermostat  
 Control panel Electromechanic - right side  
 N° programs /  
 Programmable cooking steps /  
 Pre-heating temperature /  
 Pre-heating function /  
 Door Right side opening  
 Ventilated  
 Inspectionable glass  
 Feet Adjustable



# MKF 511 GTS



**Forno a gas combinato convezione vapore**

**5 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN**

**Gas combi oven 5 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>  |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>  |                              |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>   |                              |
| Su richiesta in fase d'ordine  | Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità   |                              |
| Sistema comunicazione Wi-Fi  |                              |
| Manopola selezione rapida touch screen   |                              |
| Accensione forno programmabile   |                              |
| N° 40 ricette memorizzate  |                              |
| Pannello comandi in 42 lingue  |                              |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                              |
| Sistema per HACCP  |                              |
| Cerniere porta regolabili  |                              |
| Regolamento 2016/426/UE  |                              |

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 790 x 905 x 870 mm          |
| Supporti laterali   | 1dx + 1sx                   |
| Cavo  | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Presenza USB  |                             |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B                               |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                             |
| Lavaggio automatico integrato   |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                             |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL  |                             |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 850 x 800 |
| Peso (kg)             | 89              |
| Passo guide (mm)      | 68              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Portata termica (kW)      | 9,3             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

## Caratteristiche funzionali

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)  |
| Capacità                 | N° 5 teglie/griglie 1/1 GN  |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata   |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura              | 30 - 260 °C   |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale  |
| Pannello comandi         | Touch screen  |
| N° programmi             | 500   |
| Fasi programmabili       | 10  |
| Temperatura preimpostata | 180 °C  |
| Preriscaldamento         | Disponibile   |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata   |
| Piedini                  | Vetro ispezionabile<br>Regolabili   |



## Plus

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>   |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>   |                          |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>  |                          |
| Available on request at the order  | Left side opening door * |
| Humidity management software   |                          |
| Wi-Fi communication system   |                          |
| Knob for quick selection of the touch screen   |                          |
| Programmable oven start  |                          |
| N° 40 recipes stored   |                          |
| Control panel in 42 languages:   |                          |
| Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |                          |
| HACCP system   |                          |
| Adjustable door hinges   |                          |
| Regulation 2016/426/UE   |                          |

\* addition of 300 € on the price list

## Equipment

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 790 x 905 x 870 mm              |
| Lateral supports  | 1 right + 1 left                |
| Cable   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| USB port  |                                 |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/B                                   |                                 |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                 |
| Automatic washing system integrated                                   |                                 |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                 |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |
| Nozzle for LPG  |                                 |

## Dimensional features

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 850 x 800 |
| Weight (kg)                      | 89              |
| Distance between rack rails (mm) | 68              |

## Electrical features

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Thermal supply (kW)      | 9,3             |
| Frequency (Hz)           | 50/60           |
| Voltage (V)              | AC 220/230      |
| N° motors                | 1 bidirectional |
| Boiler (kW)              | /               |
| Protection against water | IPX3            |

## Functional features

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                   |
| Capacity                   | N° 5 trays/grids 1/1 GN                             |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                             |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels) |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                            |
| Temperature                | 30 - 260 °C   |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                           |
| Control panel              | Touch screen  |
| N° programs                | 500   |
| Programmable cooking steps | 10  |
| Pre-heating temperature    | 180 °C  |
| Pre-heating function       | Programmable  |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated                    |
| Feet                       | Inspectionable glass<br>Adjustable                  |

# MKF 711 GS



**Forno a gas combinato**  
**convezione vapore 7 teglie 1/1 GN**  
**con pannello elettromeccanico**  
 Gas combi oven 7 trays 1/1 GN  
 with electromechanic panel



## Plus

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Porta apertura laterale sx * |
| Cerniere porta regolabili     |                              |
| Regolamento 2016/426/UE       |                              |

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Dotazione di serie</b>   |                             |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 788 x 903 x 1016 mm         |
| Supporti laterali   | 1dx + 1sx                   |
| Cavo  | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale                                      |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                             |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL  |                             |

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni</b>     |                 |
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 855 x 951 |
| Peso (kg)             | 108,5           |
| Passo guide (mm)      | 68              |

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>Caratteristiche elettriche</b> |                      |
| Portata termica (kW)              | 13,5                 |
| Frequenza (Hz)                    | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)                     | AC 220/230           |
| N° motori                         | 2 bidirezionali      |
| Generatore di vapore (kW)         | /                    |
| Protezione acqua                  | IPX3                 |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Caratteristiche funzionali</b> |   |
| Alimentazione                     | Multigas (collaudo a metano)                                      |
| Capacità                          | N° 7 teglie/griglie 1/1 GN  |
| Cottura                           | Ventilata   |
| Vapore                            | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura                 | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura                       | 100 - 260 °C  |
| Controllo temperatura             | Termostato  |
| Pannello comandi                  | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi                      | /   |
| Fasi programmabili                | /   |
| Temperatura preimpostata          | /   |
| Preriscaldamento                  | /   |
| Porta                             | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Piedini                           | Regolabili  |



## Plus

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Available on request at the order | Left side opening door * |
| Adjustable door hinges            |                          |
| Regulation 2016/426/UE            |                          |

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Equipment</b>  |                                 |
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 788 x 903 x 1016 mm             |
| Lateral supports  | 1 right + 1 left                |
| Cable   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Manual washing predisposition   |                                 |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                 |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |
| Nozzle for LPG  |                                 |

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensional features</b>      |                 |
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 855 x 951 |
| Weight (kg)                      | 108,5           |
| Distance between rack rails (mm) | 68              |

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>Electrical features</b> |                   |
| Thermal supply (kW)        | 13,5              |
| Frequency (Hz)             | 50 (60 on demand) |
| Voltage (V)                | AC 220/230        |
| N° motors                  | 2 bidirectionals  |
| Boiler (kW)                | /                 |
| Protection against water   | IPX3              |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Functional features</b> |  |
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                        |
| Capacity                   | N° 7 trays/grids 1/1 GN                                  |
| Type of cooking            | Ventilated   |
| Steam                      | Direct steam controlled by knob (5 levels)               |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 260 °C   |
| Temperature control        | Thermostat   |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /  |
| Programmable cooking steps | /  |
| Pre-heating temperature    | /  |
| Pre-heating function       | /  |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable   |

# MKF 711 GTS



**Forno a gas combinato convezione vapore**

**7 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN**

**Gas combi oven 7 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



**Plus**

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>  |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>  |                              |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>   |                              |
| Su richiesta in fase d'ordine  | Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità   |                              |
| Sistema comunicazione Wi-Fi  |                              |
| Manopola selezione rapida touch screen   |                              |
| Accensione forno programmabile   |                              |
| N° 40 ricette memorizzate  |                              |
| Pannello comandi in 42 lingue  |                              |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                              |
| Sistema per HACCP  |                              |
| Cerniere porta regolabili  |                              |
| Regolamento 2016/426/UE  |                              |

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

**Dotazione di serie**

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>                                     | 790 x 905 x 1020 mm         |
| <b>Supporti laterali</b>   | 1dx + 1sx                   |
| <b>Cavo</b>  | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>Presenza USB</b>  |                             |
| <b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>                               |                             |
| <b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>                                  |                             |
| <b>Lavaggio automatico integrato</b>   |                             |
| <b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>                      |                             |
| <b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                             |
| <b>Ugello GPL</b>  |                             |

**Dimensioni**

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 730 x 850 x 950 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 108,5           |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 68              |

**Caratteristiche elettriche**

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Portata termica (kW)</b>      | 13,5            |
| <b>Frequenza (Hz)</b>            | 50/60           |
| <b>Voltaggio (V)</b>             | AC 220/230      |
| <b>N° motori</b>                 | 2 bidirezionali |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b> | /               |
| <b>Protezione acqua</b>          | IPX3            |

**Caratteristiche funzionali**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Alimentazione</b>            | Multigas (collaudo a metano)  |
| <b>Capacità</b>                 | N° 7 teglie/griglie 1/1 GN  |
| <b>Cottura</b>                  | Semistatica + ventilata   |
| <b>Vapore</b>                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304  |
| <b>Temperatura</b>              | 30 - 260 °C   |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Sonda digitale  |
| <b>Pannello comandi</b>         | Touch screen  |
| <b>N° programmi</b>             | 500   |
| <b>Fasi programmabili</b>       | 10  |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | 180 °C  |
| <b>Preriscaldamento</b>         | Disponibile   |
| <b>Porta</b>                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| <b>Piedini</b>                  | Regolabili  |



**Plus**

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>   |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>   |                          |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>  |                          |
| Available on request at the order  | Left side opening door * |
| Humidity management software   |                          |
| Wi-Fi communication system   |                          |
| Knob for quick selection of the touch screen   |                          |
| Programmable oven start  |                          |
| N ° 40 recipes stored  |                          |
| Control panel in 42 languages:   |                          |
| Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |                          |
| HACCP system   |                          |
| Adjustable door hinges   |                          |
| Regulation 2016/426/UE   |                          |

\* addition of 300 € on the price list

**Equipment**

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>                       | 790 x 905 x 1020 mm             |
| <b>Lateral supports</b>  | 1 right + 1 left                |
| <b>Cable</b>   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>USB port</b>  |                                 |
| <b>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>                                   |                                 |
| <b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>                                   |                                 |
| <b>Automatic washing system integrated</b>                                   |                                 |
| <b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>                        |                                 |
| <b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                                 |
| <b>Nozzle for LPG</b>  |                                 |

**Dimensional features**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 730 x 850 x 950 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 108,5           |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 68              |

**Electrical features**

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>Thermal supply (kW)</b>      | 13,5             |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50/60            |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 220/230       |
| <b>N° motors</b>                | 2 bidirectionals |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /                |
| <b>Protection against water</b> | IPX3             |

**Functional features**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Power</b>                      | Multigas (tested for natural gas)                        |
| <b>Capacity</b>                   | N° 7 trays/grids 1/1 GN                                  |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                                  |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)      |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                                 |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 260 °C  |
| <b>Temperature control</b>        | Digital probe thermometer                                |
| <b>Control panel</b>              | Touch screen   |
| <b>N° programs</b>                | 500  |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10   |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C   |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable   |
| <b>Door</b>                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| <b>Feet</b>                       | Adjustable   |

# eka MKF 1111 GS



**Forno a gas combinato**  
**convezione vapore 11 teglie 1/1 GN**  
**con pannello elettromeccanico**  
 Gas combi oven 11 trays 1/1 GN  
 with electromechanic panel



## Plus

Su richiesta in fase d'ordine Porta apertura laterale sx \*  
 Cerniere porta regolabili  
 Regolamento 2016/426/UE

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 788 x 903 x 1296 mm  
 Supporti laterali 1dx + 1sx  
 Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm  
 Predisposizione lavaggio manuale  
 Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta  
 Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°  
 Ugello GPL

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 730 x 855 x 1231  
 Peso (kg) 141  
 Passo guide (mm) 68

## Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW) 17,5  
 Frequenza (Hz) 50 (60 su richiesta)  
 Voltaggio (V) AC 220/230  
 N° motori 3 bidirezionali  
 Generatore di vapore (kW) /  
 Protezione acqua IPX3

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione Multigas (collaudo a metano)  
 Capacità N° 11 teglie/griglie 1/1 GN  
 Cottura Ventilata  
 Vapore Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)  
 Camera di cottura Acciaio AISI 304  
 Temperatura 100 - 260 °C  
 Controllo temperatura Termostato  
 Pannello comandi Elettromeccanico - laterale dx  
 N° programmi /  
 Fasi programmabili /  
 Temperatura preimpostata /  
 Preriscaldamento /  
 Porta Apertura laterale dx  
 Ventilata  
 Vetro ispezionabile  
 Piedini Regolabili



## Plus

Available on request at the order Left side opening door \*  
 Adjustable door hinges  
 Regulation 2016/426/UE

\* addition of 300 € on the price list

## Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 788 x 903 x 1296 mm  
 Lateral supports 1 right + 1 left  
 Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm  
 Manual washing predisposition  
 Condensate collection bowl, with drain on door  
 Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°  
 Nozzle for LPG

## Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 730 x 855 x 1231  
 Weight (kg) 141  
 Distance between rack rails (mm) 68

## Electrical features

Thermal supply (kW) 17,5  
 Frequency (Hz) 50 (60 on demand)  
 Voltage (V) AC 220/230  
 N° motors 3 bidirectional  
 Boiler (kW) /  
 Protection against water IPX3

## Functional features

Power Multigas (tested for natural gas)  
 Capacity N° 11 trays/grids 1/1 GN  
 Type of cooking Ventilated  
 Steam Direct steam controlled by knob (5 levels )  
 Cooking chamber AISI 304 stainless steel  
 Temperature 100 - 260 °C  
 Temperature control Thermostat  
 Control panel Electromechanic - right side  
 N° programs /  
 Programmable cooking steps /  
 Pre-heating temperature /  
 Pre-heating function /  
 Door Right side opening  
 Ventilated  
 Inspectionable glass  
 Feet Adjustable

# MKF 1111 GTS



## Forno a gas combinato convezione vapore

### 11 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

### Gas combi oven 11 trays

### 1/1 GN with TOUCH SCREEN



#### Plus

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>  |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>  |                              |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>   |                              |
| Su richiesta in fase d'ordine  | Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità   |                              |
| Sistema comunicazione Wi-Fi  |                              |
| Manopola selezione rapida touch screen   |                              |
| Accensione forno programmabile   |                              |
| N° 40 ricette memorizzate  |                              |
| Pannello comandi in 42 lingue  |                              |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                              |
| Sistema per HACCP  |                              |
| Cerniere porta regolabili  |                              |
| Regolamento 2016/426/UE  |                              |

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

#### Dotazione di serie

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 790 x 905 x 1300 mm         |
| Supporti laterali   | 1dx + 1sx                   |
| Cavo  | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Presenza USB  |                             |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B                               |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                             |
| Lavaggio automatico integrato   |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                             |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL  |                             |

#### Dimensioni

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxDxH mm) | 730 x 850 x 1230 |
| Peso (kg)             | 141              |
| Passo guide (mm)      | 68               |

#### Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Portata termica (kW)      | 17,5            |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 3 bidirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

#### Caratteristiche funzionali

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)  |
| Capacità                 | N° 11 teglie/griglie 1/1 GN   |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata   |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura              | 30 - 260 °C   |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale  |
| Pannello comandi         | Touch screen  |
| N° programmi             | 500   |
| Fasi programmabili       | 10  |
| Temperatura preimpostata | 180 °C  |
| Preriscaldamento         | Disponibile   |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili  |



#### Plus

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>   |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>   |                          |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>  |                          |
| Available on request at the order  | Left side opening door * |
| Humidity management software   |                          |
| Wi-Fi communication system   |                          |
| Knob for quick selection of the touch screen   |                          |
| Programmable oven start  |                          |
| N° 40 recipes stored   |                          |
| Control panel in 42 languages:   |                          |
| Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |                          |
| HACCP system   |                          |
| Adjustable door hinges   |                          |
| Regulation 2016/426/UE   |                          |

\* addition of 300 € on the price list

#### Equipment

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 790 x 905 x 1300 mm             |
| Lateral supports  | 1 right + 1 left                |
| Cable   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| USB port  |                                 |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/B                                   |                                 |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                 |
| Automatic washing system integrated                                   |                                 |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                 |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |
| Nozzle for LPG  |                                 |

#### Dimensional features

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 850 x 1230 |
| Weight (kg)                      | 141              |
| Distance between rack rails (mm) | 68               |

#### Electrical features

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Thermal supply (kW)      | 17,5             |
| Frequency (Hz)           | 50/60            |
| Voltage (V)              | AC 220/230       |
| N° motors                | 3 bidirectionals |
| Boiler (kW)              | /                |
| Protection against water | IPX3             |

#### Functional features

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                        |
| Capacity                   | N° 11 trays/grids 1/1 GN                                 |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                                  |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)      |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 30 - 260 °C  |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                                |
| Control panel              | Touch screen   |
| N° programs                | 500  |
| Programmable cooking steps | 10   |
| Pre-heating temperature    | 180 °C   |
| Pre-heating function       | Programmable   |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable   |



# MKF 621 GTS



**Forno a gas combinato convezione vapore**  
**6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN**  
 Gas combi oven 6 trays  
 2/1 GN with TOUCH SCREEN



## Plus

|   |
|---|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>   |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>  |
| Su richiesta in fase d'ordine Porta apertura laterale sx *  |
| Software per gestione dell'umidità  |
| Sistema comunicazione Wi-Fi   |
| Manopola selezione rapida touch screen  |
| Accensione forno programmabile  |
| N° 40 ricette memorizzate   |
| Pannello comandi in 42 lingue<br>italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco,<br>bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese,<br>francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone,<br>norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo,<br>sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese,<br>vietnamita |
| Sistema per HACCP   |
| Cerniere porta regolabili   |
| Regolamento 2016/426/UE   |

## Dotazione di serie

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>                                     | 910 x 1090 x 1020 mm        |
| <b>Supporti laterali</b>   | 1 dx + 1 sx                 |
| <b>Cavo</b>  | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>Presenza USB</b>  |                             |
| <b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>                               |                             |
| <b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>                                  |                             |
| <b>Lavaggio automatico integrato</b>   |                             |
| <b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>                      |                             |
| <b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                             |
| <b>Ugello GPL</b>  |                             |

## Dimensioni

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 850 x 1035 x 950 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 120              |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 80               |

## Caratteristiche elettriche

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Portata termica (kW)</b>      | 13,5            |
| <b>Frequenza (Hz)</b>            | 50/60           |
| <b>Voltaggio (V)</b>             | AC 220/230      |
| <b>N° motori</b>                 | 2 bidirezionali |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b> | /               |
| <b>Protezione acqua</b>          | IPX3            |

## Caratteristiche funzionali

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Alimentazione</b>            | Multigas (collaudo a metano)   |
| <b>Capacità</b>                 | N° 6 teglie/griglie 2/1 GN   |
| <b>Cottura</b>                  | Semistatica + ventilata  |
| <b>Vapore</b>                   | Diretta con regolazione automatica<br>attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304   |
| <b>Temperatura</b>              | 30 - 260 °C  |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Sonda digitale   |
| <b>Pannello comandi</b>         | Touch screen   |
| <b>N° programmi</b>             | 500  |
| <b>Fasi programmabili</b>       | 10   |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | 180 °C   |
| <b>Preriscaldamento</b>         | Disponibile  |
| <b>Porta</b>                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                           |
| <b>Piedini</b>                  | Regolabili   |



## Plus

|   |
|---|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>  |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>  |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>   |
| Available on request at the order Left side opening door *  |
| Humidity management software  |
| Wi-Fi communication system  |
| Knob for quick selection of the touch screen  |
| Programmable oven start   |
| N° 40 recipes stored  |
| Control panel in 42 languages:<br>Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian,<br>Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish,<br>French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh,<br>Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese,<br>Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai,<br>Turkish, Ukrainian, Vietnamese |
| HACCP system  |
| Adjustable door hinges  |
| Regulation 2016/426/UE  |

## Equipment

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>                       | 910 x 1090 x 1020 mm            |
| <b>Lateral supports</b>  | 1 right + 1 left                |
| <b>Cable</b>   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>USB port</b>  |                                 |
| <b>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>                                   |                                 |
| <b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>                                   |                                 |
| <b>Automatic washing system integrated</b>                                   |                                 |
| <b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>                        |                                 |
| <b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                                 |
| <b>Nozzle for LPG</b>  |                                 |

## Dimensional features

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 850 x 1035 x 950 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 120              |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 80               |

## Electrical features

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>Thermal supply (kW)</b>      | 13,5             |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50/60            |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 220/230       |
| <b>N° motors</b>                | 2 bidirectionals |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /                |
| <b>Protection against water</b> | IPX3             |

## Functional features

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Power</b>                      | Multigas (tested for natural gas)                        |
| <b>Capacity</b>                   | N° 6 trays/grids 2/1 GN                                  |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                                  |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled<br>by touch screen (10 levels)   |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                                 |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 260 °C  |
| <b>Temperature control</b>        | Digital probe thermometer                                |
| <b>Control panel</b>              | Touch screen   |
| <b>N° programs</b>                | 500  |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10   |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C   |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable   |
| <b>Door</b>                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| <b>Feet</b>                       | Adjustable   |

# MKF 1021 GTS



**Forno a gas combinato convezione vapore**

**10 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN**

**Gas combi oven 10 trays**

**2/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

|  |
|--|
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>  |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>  |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>   |
| Su richiesta in fase d'ordine Porta apertura laterale sx *   |
| Software per gestione dell'umidità   |
| Sistema comunicazione Wi-Fi  |
| Manopola selezione rapida touch screen   |
| Accensione forno programmabile   |
| N° 40 ricette memorizzate  |
| Pannello comandi in 42 lingue<br>italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco,<br>bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese,<br>francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone,<br>norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo,<br>sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese,<br>vietnamita |
| Sistema per HACCP  |
| Cerniere porta regolabili  |
| Regolamento 2016/426/UE  |

## Dotazione di serie

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>                                     | 910 x 1090 x 1300 mm        |
| <b>Supporti laterali</b>   | 1 dx + 1 sx                 |
| <b>Cavo</b>  | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>Presenza USB</b>  |                             |
| <b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B</b>                               |                             |
| <b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>                                  |                             |
| <b>Lavaggio automatico integrato</b>   |                             |
| <b>Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta</b>                      |                             |
| <b>Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                             |
| <b>Ugello GPL</b>  |                             |

## Dimensioni

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 850 x 1035 x 1230 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 158               |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 80                |

## Caratteristiche elettriche

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Portata termica (kW)</b>      | 18              |
| <b>Frequenza (Hz)</b>            | 50/60           |
| <b>Voltaggio (V)</b>             | AC 220/230      |
| <b>N° motori</b>                 | 3 bidirezionali |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b> | /               |
| <b>Protezione acqua</b>          | IPX3            |

## Caratteristiche funzionali

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Alimentazione</b>            | Multigas (collaudo a metano)   |
| <b>Capacità</b>                 | N° 10 teglie/griglie 2/1 GN  |
| <b>Cottura</b>                  | Semistatica + ventilata  |
| <b>Vapore</b>                   | Diretta con regolazione automatica<br>attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304   |
| <b>Temperatura</b>              | 30 - 260 °C  |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Sonda digitale   |
| <b>Pannello comandi</b>         | Touch screen   |
| <b>N° programmi</b>             | 500  |
| <b>Fasi programmabili</b>       | 10   |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | 180 °C   |
| <b>Preriscaldamento</b>         | Disponibile  |
| <b>Porta</b>                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                           |
| <b>Piedini</b>                  | Regolabili   |



## Plus

|   |
|---|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>  |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>  |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>   |
| Available on request at the order Left side opening door *  |
| Humidity management software  |
| Wi-Fi communication system  |
| Knob for quick selection of the touch screen  |
| Programmable oven start   |
| N° 40 recipes stored  |
| Control panel in 42 languages:<br>Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian,<br>Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish,<br>French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh,<br>Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese,<br>Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai,<br>Turkish, Ukrainian, Vietnamese |
| HACCP system  |
| Adjustable door hinges  |
| Regulation 2016/426/UE  |

## Equipment

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b>                       | 910 x 1090 x 1300 mm            |
| <b>Lateral supports</b>  | 1 right + 1 left                |
| <b>Cable</b>   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>USB port</b>  |                                 |
| <b>Multipoint core probe cod. MKSCMU/B</b>                                   |                                 |
| <b>Support for core probe cod. MKSSC/A</b>                                   |                                 |
| <b>Automatic washing system integrated</b>                                   |                                 |
| <b>Condensate collection bowl, with drain on door</b>                        |                                 |
| <b>Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°</b> |                                 |
| <b>Nozzle for LPG</b>  |                                 |

## Dimensional features

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 850 x 1035 x 1230 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 158               |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 80                |

## Electrical features

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| <b>Thermal supply (kW)</b>      | 18               |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50/60            |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 220/230       |
| <b>N° motors</b>                | 3 bidirectionals |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /                |
| <b>Protection against water</b> | IPX3             |

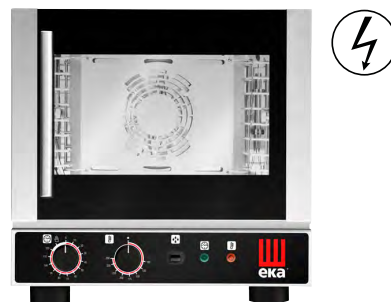
## Functional features

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Power</b>                      | Multigas (tested for natural gas)                        |
| <b>Capacity</b>                   | N° 10 trays/grids 2/1 GN                                 |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                                  |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled<br>by touch screen (10 levels)   |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                                 |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 260 °C  |
| <b>Temperature control</b>        | Digital probe thermometer                                |
| <b>Control panel</b>              | Touch screen   |
| <b>N° programs</b>                | 500  |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10   |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C   |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable   |
| <b>Door</b>                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| <b>Feet</b>                       | Adjustable   |

# **EKF 412 AL U**



**Forno elettrico ventilato  
 con umidificazione**  
**Electric convection oven  
 with humidification**



## Plus

Vetro porta ispezionabile  
 Camera di cottura in acciaio AISI 430  
 IPX3

## Dotazione di serie

**Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)** 545 x 620 x 468 mm  
**Supporti laterali** 1 dx + 1 sx  
**Cavo** Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm  
**Vassoio in alluminio 1/2 GN cod. KV4** 2 Pz  
**Griglia orizzontale cromata 1/2 GN cod. EKG4** 2 Pz

## Dimensioni

**Dimensioni (LxPxH mm)** 460 x 512 x 462  
**Peso (kg)** 21,8  
**Passo guide (mm)** 25

## Caratteristiche elettriche

**Potenza elettrica (kW)** 2,6  
**Frequenza (Hz)** 50/60  
**Voltaggio (V)** AC 220/230  
**N° motori** 1 monodirezionale  
**Generatore di vapore (kW)** /  
**Protezione acqua** IPX3

## Caratteristiche funzionali

**Alimentazione** Elettrico  
**Capacità** N° 4 teglie/griglie 1/2 GN  
**Cottura** Ventilata  
**Vapore** Indiretta a pulsante  
**Camera di cottura** Acciaio AISI 430  
**Temperatura** 100 - 260 °C  
**Controllo temperatura** Termostato  
**Pannello comandi** Elettromeccanico - inferiore  
**N° programmi** /  
**Fasi programmabili** /  
**Temperatura preimpostata** /  
**Preriscaldamento** /

**Porta** Apertura laterale dx  
 Ventilata  
 Vetro ispezionabile



## Plus

Door with inspectionable glass  
 AISI 430 stainless steel cooking chamber  
 IPX3

## Equipment

**Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)** 545 x 620 x 468 mm  
**Lateral supports** 1 right + 1 left  
**Cable** Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm  
**Aluminium tray 1/2 GN cod. KV4** 2 Pcs  
**Horizontal chromed grid 1/2 GN cod. EKG4** 2 Pcs

## Dimensional features

**Dimensions (WxDxH mm)** 460 x 512 x 462  
**Weight (kg)** 21,8  
**Distance between rack rails (mm)** 25

## Electrical features

**Power supply (kW)** 2,6  
**Frequency (Hz)** 50/60  
**Voltage (V)** AC 220/230  
**N° motors** 1 unidirectional  
**Boiler (kW)** /  
**Protection against water** IPX3

## Functional features

**Power** Electricity  
**Capacity** N° 4 trays/grids 1/2 GN  
**Type of cooking** Ventilated  
**Steam** Indirect with button  
**Cooking chamber** AISI 430 stainless steel  
**Temperature** 100 - 260 °C  
**Temperature control** Thermostat  
**Control panel** Electromechanic - lower side  
**N° programs** /  
**Programmable cooking steps** /  
**Pre-heating temperature** /  
**Pre-heating function** /

**Door** Right side opening  
 Ventilated  
 Inspectionable glass

# EKF 423 M



## Forno elettrico multifunzione a convezione Electric convection oven with multifunction



### Plus

|  |
|--|
| Camera di cottura in acciaio inox                        |
| Vetro porta ispezionabile                                |
| Guarnizione incassata                                    |
| Sovrapponibile   |
| Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni |
| IPX 3  |
| Nuova geometria della camera di cottura                  |
| Certificazione CB  |
| Maniglia con nuova estetica di design moderno            |

### Dotazione di serie

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)       | 650 x 760 x 600 mm          |
| Supporti laterali                       | 1 dx + 1 sx                 |
| Cavo                                    | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Vassoio in alluminio (429x345) cod. KV7 | 4 Pz                        |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 590 x 695 x 590 |
| Peso (kg)             | 36,4            |
| Passo guide (mm)      | 74              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 2,6               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 1 monodirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                        |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm |
| Cottura                  | Multifunzione *                  |
| Vapore                   | /                                |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                 |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                     |
| Controllo temperatura    | Termostato                       |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore     |
| N° programmi             | /                                |
| Fasi programmabili       | /                                |
| Temperatura preimpostata | /                                |
| Preriscaldamento         | /                                |

### Porta

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Apertura a ribalta  | Ventilata |
| Vetro ispezionabile |           |

### Sovrapponibile

|    |
|----|
| Sì |
|----|

\* Sette metodi di cottura:  
statico, suola, cielo, grill, grill ventilato, statico ventilato e convezione.  
Ventola scongelamento.



### Plus

|                                      |
|--------------------------------------|
| Stainless steel cooking chamber      |
| Door with inspectionable glass       |
| Embedded gasket                      |
| Stackable                            |
| Forced cooling system of inner parts |
| IPX 3                                |
| New design of cooking chamber        |
| CB certification                     |
| New design of handle                 |

### Equipment

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) | 650 x 760 x 600 mm              |
| Lateral supports                                | 1 right + 1 left                |
| Cable   | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Aluminium tray (429x345) cod. KV7               | 4 Pcs                           |

### Dimensional features

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 590 x 695 x 590 |
| Weight (kg)                      | 36,4            |
| Distance between rack rails (mm) | 74              |

### Electrical features

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Power supply (kW)        | 2,6              |
| Frequency (Hz)           | 50/60            |
| Voltage (V)              | AC 220/230       |
| N° motors                | 1 unidirectional |
| Boiler (kW)              | /                |
| Protection against water | IPX3             |

### Functional features

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Power                      | Electricity                   |
| Capacity                   | N° 4 trays/grids 429 x 345 mm |
| Type of cooking            | Multifunction *               |
| Steam                      | /                             |
| Cooking chamber            | AISI 430 stainless steel      |
| Temperature                | 100 - 260 °C                  |
| Temperature control        | Thermostat                    |
| Control panel              | Electromechanic - lower side  |
| N° programs                | /                             |
| Programmable cooking steps | /                             |
| Pre-heating temperature    | /                             |
| Pre-heating function       | /                             |

### Door

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Tilt door            | Ventilated |
| Inspectionable glass |            |

### Modularity

|     |
|-----|
| Yes |
|-----|

\* Seven cooking methods:  
static, bottom, top, ventilated grill, ventilated static and convection.  
Defrost fan.

# eka<sup>®</sup> KF 1001 G IX AL



**Forno a gas a convezione con umidificazione**  
**Gas convection oven with humidification**



## Plus

Camera di cottura in acciaio inox  
 Scambiatore di calore brevettato  
 Regolamento 2016/426/UE

## Dotazione di serie

**Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)** 1009 x 806 x 902 mm  
**Supporti laterali** 1 dx + 1 sx  
**Cavo** Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm  
**Ugello GPL**

## Dimensioni

**Dimensioni (LxPxH mm)** 960 x 760 x 740  
**Peso (kg)** 92  
**Passo guide (mm)** 70

## Caratteristiche elettriche

**Portata termica (kW)** 8  
**Frequenza (Hz)** 50 (60 su richiesta)  
**Voltaggio (V)** AC 220/230  
**N° motori** 1 bidirezionale  
**Generatore di vapore (kW)** /  
**Protezione acqua** /

## Caratteristiche funzionali

**Alimentazione** Multigas (collaudo a metano)  
**Capacità** N° 5 teglie/griglie 1/1 GN o  
 N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm  
**Cottura** Ventilata  
**Vapore** Indiretta a pulsante  
**Camera di cottura** Acciaio AISI 430  
**Temperatura** 100 - 275 °C  
**Controllo temperatura** Termostato  
**Pannello comandi** Elettromeccanico - laterale dx  
**N° programmi** /  
**Fasi programmabili** /  
**Temperatura preimpostata** /  
**Preriscaldamento** /

**Porta** Apertura laterale sx  
 Ventilata  
 Vetro ispezionabile



## Plus

tainless steel cooking chamber  
 Patented heat exchanger  
 Regulation 2016/426/UE

## Equipment

**Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)** 1009 x 806 x 902 mm  
**Lateral supports** 1 right + 1 left  
**Cable** Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm  
**Nozzle for LPG**

## Dimensional features

**Dimensions (WxDxH mm)** 960 x 760 x 740  
**Weight (kg)** 92  
**Distance between rack rails (mm)** 70

## Electrical features

**Thermal supply (kW)** 8  
**Frequency (Hz)** 50 (60 on demand)  
**Voltage (V)** AC 220/230  
**N° motors** 1 bidirectional  
**Boiler (kW)** /  
**Protection against water** /

## Functional features

**Power** Multigas (tested for natural gas)  
**Capacity** N° 5 trays/grids 1/1 GN or  
 N° 4 trays/grids 600 x 400 mm  
**Type of cooking** Ventilated  
**Steam** Indirect with button  
**Cooking chamber** AISI 430 stainless steel  
**Temperature** 100 - 275 °C  
**Temperature control** Thermostat  
**Control panel** Electromechanic - right side  
**N° programs** /  
**Programmable cooking steps** /  
**Pre-heating temperature** /  
**Pre-heating function** /

**Door** Left side opening  
 Ventilated  
 Inspectionable glass

Rev. 0 2022  
Con decorrenza da Febbraio 2022  
With effect from February 2022

I prodotti presentati in questo catalogo possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per Tecnoeka Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali all'inglobamento degli stessi senza pregiudicare 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

