



MILLENNIAL

CATALISTINO PRICELIST



OTTOBRE - OCTOBER 2021

EVOLUTION SNACK

CATALISTINO 2021 da pag. 138

PRICELIST 2021 from pag. 138

Indice

Index

About Tecnoeka		Pag. 9
About Millennial		Pag. 10
Ogni codice ti racconta una storia Each code tells you a story		Pag. 11
Plus		Pag. 12
Sistema di lavaggio Washing sistem		Pag. 14
Plus M I L L E N N I A L TOUCH SCREEN		Pag. 15
M I L L E N N I A L TOUCH SCREEN		Pag. 16
M I L L E N N I A L BLACK MASK		Pag. 18
M I L L E N N I A L SMART		Pag. 20
Cooking	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens	 Pag. 22
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	 Pag. 24
MKF 511 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 5 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 Pag. 25
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	 Pag. 26
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	 Pag. 27
MKF 711 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 7 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 Pag. 28
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	 Pag. 29
MKF 711 VTS	Forno elettrico combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con boiler e TOUCH SCREEN Electric combi oven 7 trays 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN	 Pag. 30
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	 Pag. 31
MKF 1111 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 11 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 Pag. 32
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	 Pag. 33
MKF 1111 VTS	Forno elettrico combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con boiler e TOUCH SCREEN Electric combi oven 11 trays 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN	 Pag. 34
MKF 2011 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con pannello elettromeccanico Electric combi oven 20 trays 1/1 GN with electromechanic panel	 Pag. 35

MKF 2011 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 20 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology		Pag. 36
MKF 2011 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 20 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN		Pag. 37
MKF 621 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con pannello elettromeccanico Electric combi oven 6 trays 2/1 GN with electromechanic panel		Pag. 38
MKF 621 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 6 trays 2/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology		Pag. 39
MKF 621 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 6 trays 2/1 GN with TOUCH SCREEN		Pag. 40
MKF 1021 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con pannello elettromeccanico Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with electromechanic panel		Pag. 41
MKF 1021 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology		Pag. 42
MKF 1021 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with TOUCH SCREEN		Pag. 43
MKF 623 C BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN with digital panel with BLACK MASK technology		Pag. 44
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		Pag. 45
MKF 611 C BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology		Pag. 46
MKF 611 C TS	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		Pag. 47
MKF 611 V C TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con boiler e TOUCH SCREEN Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN		Pag. 48
MKF 1011 C BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology		Pag. 49
MKF 1011 C TS	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		Pag. 50
MKF 1011 V C TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO con boiler e TOUCH SCREEN Electric COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN		Pag. 51
MKF 511 G S	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	 	Pag. 52
MKF 511 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 5 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 	Pag. 53
MKF 511 G TS	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		Pag. 54
MKF 711 G S	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	 	Pag. 55
MKF 711 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 7 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 	Pag. 56
MKF 711 G TS	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		Pag. 57
MKF 1111 G S	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	 	Pag. 58

Indice

Index

MKF 1111 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 11 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 	Pag. 59
MKF 1111 G TS	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		Pag. 60
MKF 2011 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 20 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology	 	Pag. 61
MKF 2011 G TS	Forno a gas combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN Gas combi oven 20 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN		Pag. 62
MKF 621 G TS	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		Pag. 63
MKF 1021 G TS	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		Pag. 64
Mantenitori Holding cabinet	Mantenitori elettrici per forni Electric holding cabinets for ovens		Pag. 66
MKM 1211	Mantenitore elettrico per forni 5, 7 e 11 teglie BM e TS, comandato dal forno Electric holding cabinet for 5, 7 e 11 trays ovens BM e TS, controlled by the oven		Pag. 67
Cappe Condensation Hoods	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione Electric condensation hoods for ovens		Pag. 68
MKKC 5 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 5 teglie S Electric condensation hood for 5 trays ovens S		Pag. 69
MKKC 5	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 5 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 5 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 69
MKKC 711 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 7 e 11 teglie S Electric condensation hood for 7 and 11 trays ovens S		Pag. 70
MKKC 711	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 7 e 11 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 7 and 11 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 70
MKKC 1620 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie S Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens S		Pag. 71
MKKC 1620	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 71
MKKC 610 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie S Electric condensation hood for 6 and 10 trays ovens S		Pag. 72
MKKC 610	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 and 10 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 72
MKKC 623 C	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 teglie 2/3 GN COMPATTI, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 trays 2/3 GN COMPACT ovens, controlled by the oven		Pag. 73
MKKC 610 C	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 teglie 1/1 GN COMPATTI, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 trays 1/1 GN COMPACT ovens, controlled by the oven		Pag. 74
Tavoli e carrelli Tables and trolleys			Pag. 76
Accessori Accessories			Pag. 78
Teglie e griglie Trays and grids			Pag. 82

Versatilità 1/1 GN 1/1 GN Modular design			Pag. 84
Versatilità 2/1 GN 2/1 GN Modular design			Pag. 87
Versatilità COMPATTI COMPACT Modular design			Pag. 88
Bakery & Pastry	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens		Pag. 90
MKF 464 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	⚡	Pag. 92
MKF 464 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	⚡	Pag. 93
MKF 464 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN	⚡	Pag. 94
MKF 4642 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN e 2 motori Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN and 2 motors	⚡	Pag. 95
MKF 664 SP	Forno elettrico combinato convezione 6 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel without steam	⚡	Pag. 96
MKF 664 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	⚡	Pag. 97
MKF 664 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	⚡	Pag. 98
MKF 664 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN	⚡	Pag. 99
MKF 1064 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Electric combi oven 10 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	⚡	Pag. 100
MKF 1064 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 10 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	⚡	Pag. 101
MKF 1064 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 10 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN	⚡	Pag. 102
MKF 1664 S	Forno elettrico combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Electric combi oven 16 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	⚡	Pag. 103
MKF 1664 BM	Forno elettrico combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Electric combi oven 16 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	⚡	Pag. 104
MKF 1664 TS	Forno elettrico combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Electric combi oven 16 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN	⚡	Pag. 105
MKF 464 GS	Forno a gas combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Gas combi oven 4 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	🔥 	Pag. 106
MKF 464 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 4 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	🔥 	Pag. 107
MKF 464 G TS	Forno a gas combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Gas combi oven 4 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN	🔥	Pag. 108
MKF 664 GS	Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	🔥 	Pag. 109
MKF 664 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	🔥 	Pag. 110

Indice

Index

MKF 664 G TS	Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN		Pag. 111
MKF 1064 GS	Forno a gas combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel	 	Pag. 112
MKF 1064 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	 	Pag. 113
MKF 1064 G TS	Forno a gas combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN		Pag. 114
MKF 1664 G BM	Forno a gas combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK Gas combi oven 16 trays 600 x 400 mm with digital panel with BLACK MASK technology	 	Pag. 115
MKF 1664 G TS	Forno a gas combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm GN con TOUCH SCREEN Gas combi oven 16 trays 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN		Pag. 116
DECK	Forni elettrici Electric ovens		Pag. 117
MKF D1T	Forno DECK elettrico con vapore 1 teglia 600 x 400 mm Electric DECK oven 1 tray 600 x 400 mm with steam		Pag. 118
MKF D2T	Forno DECK elettrico con vapore 2 teglie 600 x 400 mm Electric DECK oven 2 tray 600 x 400 mm with steam		Pag. 119
Lievitatori e mantenitori Proofers and holding cabinets	Lievitatori e mantenitori elettrici per forni Electric proofers and holding cabinets for oven		Pag. 120
MKL 1064 S	Lievitatore elettrico per forni 4, 6, 10 teglie S e forno DECK 1 teglia Electric proofer for 4, 6, 10 trays ovens S and DECK oven 1 tray		Pag. 120
MKLM 1064	Lievitatore e mantenitore elettrico per forni 4, 6 e 10 teglie TS e BM, comandato dal forno Electric proofer and holding cabinet for 4, 6 and 10 trays ovens TS and BM, controlled by the ovens		Pag. 121
Cappe Condensation Hoods	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hoods for ovens		Pag. 122
MKKC 4 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 4 teglie S Electric condensation hood for 4 trays ovens S		Pag. 123
MKKC 4	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 4 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 4 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 123
MKKC 610 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie S Electric condensation hood for 6 and 10 trays ovens S		Pag. 124
MKKC 610	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 and 10 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 124
MKKC 1620 S	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie S Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens S		Pag. 125
MKKC 1620	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens BM and TS, controlled by the oven		Pag. 125
Tavoli e carrelli Tables and trolleys			Pag. 126
Accessori Accessories			Pag. 128
Teglie e griglie Trays and grids			Pag. 130

Versatilità 600 x 400 mm 600 x 400 mm Modular design		Pag. 131
Versatilità DECK DECK Modular design		Pag. 134
Comparativo compatibilità Comparative of compatibility		Pag. 136
Evolution Snack	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens	Pag. 138
EKF 412 AL U	Forno elettrico ventilato con umidificazione Electric convection oven with humidification	⚡ Pag. 140
EKF 423 P	Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control	⚡ Pag. 141
EKF 423 UP	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	⚡ Pag. 142
EKF 423	Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control	⚡ Pag. 143
EKF 423 U	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	⚡ Pag. 144
EKF 423 M	Forno elettrico multifunzione a convezione Electric convection oven with multifunction	⚡ Pag. 145
EKF 423 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	⚡ Pag. 146
EKF 423 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	⚡ Pag. 147
EKF 523 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	⚡ Pag. 148
EKF 523 E UD	Forno combinato convezione vapore elettronico Electric combi oven with electronic control	⚡ Pag. 149
EKF 443 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	⚡ Pag. 150
EKF 311 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	⚡ Pag. 151
EKF 311 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	⚡ Pag. 152
EKF 411	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	⚡ Pag. 153
EKF 411.3 GRILL	Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidificazione Electric convection oven with grill and humidification	⚡ Pag. 154
EKF 411 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	⚡ Pag. 155
EKF 411 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	⚡ Pag. 156
EKF 411.3 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	⚡ Pag. 157
EKF 411 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	⚡ Pag. 158

Indice

Index

EKF 364 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control		Pag. 159
EKF 364 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control		Pag. 160
EKF 464 P	Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control		Pag. 161
EKF 464	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification		Pag. 162
EKF 464.3 GRILL	Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidificazione Electric convection oven with grill and humidification		Pag. 163
EKF 464 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control		Pag. 164
EKF 464 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control		Pag. 165
EKF 464.3 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control		Pag. 166
EKF 464 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control		Pag. 167
KF 1001 G IX AL	Forno a gas a convezione con umidificazione Gas convection oven with humidification		Pag. 168
Cucine Cookers	Cucine elettrici e gas Electric and gas cookers		Pag. 170
EKC 96	Cucina inox 5 fuochi con forno elettrico ventilato a convezione Cooker with 5 burners and electric convection oven		Pag. 171
EKC 96.3	Cucina inox 5 fuochi con forno elettrico ventilato a convezione Cooker with 5 burners and electric convection oven		Pag. 172
EKP 96	Fornellone inox 5 fuochi 5 burners gas cooker		Pag. 173
EKTP 96	Fornellone inox 5 fuochi con tavolo incorporato 5 burners gas cooker with incorporated table		Pag. 173
Lievitatori Proofers	Lievitatori elettrici per forni Electric proofers for oven		Pag. 174
Cappe Condensation Hoods	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hoods for ovens		Pag. 178
Tavoli e carrelli Tables and trolleys			Pag. 180
Accessori Accessories			Pag. 182
Teglie e griglie Trays and grids			Pag. 184
Supporti laterali Lateral supports			Pag. 187
Versatilità Modular design			Pag. 188
Pannelli comando Control panels			Pag. 190
Condizioni generali di vendita General sales conditions			Pag. 192

About Tecnoeka



Il futuro è iniziato nel 1978

Siamo nati nel 1978 per portare avanti idee forti e innovative, sulle quali abbiamo costruito giorno dopo giorno la nostra unicità. L'acciaio è la nostra materia prima.
L'elemento col quale creiamo macchine con un cuore e un'anima.
Perché dietro ogni singolo forno, c'è sempre un gruppo di persone.
Uomini e donne che uniscono la loro capacità e passione per sviluppare la soluzione più avanzata e raggiungere gli obiettivi più ambiziosi.
L'innovazione tecnologica è la nostra firma.
Immettiamo sul mercato solo le tecnologie più performanti grazie alle conoscenze ingegneristiche più avanzate.
Continuiamo a superarci costantemente creando forni professionali attraverso processi evoluti, responsabili ed efficienti.
Il design italiano è il nostro orgoglio.
Crediamo nella creatività, qualità ed affidabilità italiana.
Coniughiamo la ricerca estetica con la funzionalità, nei nostri prodotti così come nel nostro headquarter, costruito e organizzato attraverso concetti di architettura, tecnologia e rispetto per l'ambiente.
La soddisfazione dei professionisti della ristorazione è il nostro obiettivo, perseguito sempre con maggiore impegno e con grande soddisfazione.
Un'attitudine che ci permette di dar lustro all'abilità ingegneristica italiana in più di 100 paesi nel mondo, varcando ogni giorno nuovi confini grazie al nostro nome, alla nostra storia e alla nostra idea di ristorazione.

The future began in 1978

We were born in 1978 to pursue strong and innovative ideas, on which we have built our day-to-day uniqueness. Steel is our raw material.
The element with which we create machines with a heart and soul.
Because behind every single oven there is always a group of people.
Men and women who combine their ability and passion to always develop the most advanced solution and achieve the most ambitious goals.
Technological innovation is our signature.
We only introduce the most efficient technologies on the market, thanks to the most advanced specialist knowledge. We continue to surpass ourselves by creating professional ovens through evolved, responsible and efficient processes.
Italian design is our pride.
We believe in Italian creativity, quality and reliability.
We combine aesthetic research with functionality, in our products as well as in our headquarters, built and organised through concepts of architecture, technology and respect for the environment.
Our goal lies in the satisfaction of catering professionals. Always sought for with utmost commitment and great gratification.
An attitude that allows us to give distinction to Italian engineering skills in more than 100 countries around the world.
Every day new frontiers are crossed thanks to our name, our history and our idea of catering.

About Millennial



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

Il coraggio e la passione sono la firma che mettiamo dentro ad ogni progetto.
Una firma scolpita a chiare lettere sull'acciaio della linea MILLENNIAL.

Siamo orgogliosi di presentarvi la nuova generazione di forni progettata per soddisfare e stupire il professionista della ristorazione durante il suo lavoro quotidiano.

Con MILLENNIAL la qualità costruttiva incontra il futuro della ristorazione per dare alla luce qualcosa che non si era mai visto prima.

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

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

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

Courage and passion are our signature in each project.
A signature sculpted in clear letters on the steel of the MILLENNIAL line.

We are proud to introduce you to the new generation of ovens designed to satisfy and amaze catering professionals during their daily work.

With MILLENNIAL the constructive quality meets the future of catering to bring something to light that has never been seen before.

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

MILLENNIAL is the difference between those who speak of quality and those who know the deep meaning of this word.

The difference between those who always walk the same streets and those who like us, bring innovation to kitchens around the world through courageous ideas.

Ogni codice ti racconta una storia

Each code tells you a story

MKF 6 11 V CTS P

Famiglia

Family
E Evolution
M Millennial

Marchio

Brand
K Eka

Prodotto

Product

F forno/oven
FD forno deck/deck oven
C cucina/cooker
P piano di cottura da appoggio
counterop cooking plan
KC cappa a condensazione/condensation hood
LM lievitatore e mantenitore/proofer and holding cabinet
L lievitatore/proofer
M mantenitore/ holding cabinet
CR carrello/trolley
T tavolo/table
TS tavolo con supporti/table with supports
TR tavolo con ruote/table with wheels
TRS tavolo con ruote e supporti/table with wheels and supports
TSD tavolo con supporti deck/table with supports deck
TPL tavolo polli/closet
S kit sovrapposizione forni/kit for overlapping ovens
ST kit sovrapposizione tavoli/kit overlapping tables
SST kit sovrapposizione forni con supporti teglie
kit for overlapping ovens with trays supports
SCMU/A sonda al cuore multipunto/multi-point core probe
SCMO sonda al cuore monopunto/single-point core probe
SCSV sonda al cuore sottovuoto/vacuum cooking core probe
SSC/A supporto sonda al cuore/support for core probe
AF affumicatore/smoker
CG concentratore grasso/fat concentrator
FCA filtro carboni attivi/activated carbon filter
RCA ricarica carboni attivi/activated carbon
BZ buzzer
WT sistema di lavaggio automatico/automatic washing system
DET detergente e brillantante LT. 10/detergent and rinse aid LT. 10
DETS detergente e brillantante LT. 5/detergent and rinse aid LT. 5
KR kit ruote/set of whells
KD kit doccia/spray kit
CA cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile
filter for water optimisation
KPI kit prima installazione TS/first installation kit TS
KPIC kit prima installazione TS (compact)
first installation kit (compact)
KPI-BMS kit prima installazione BM e S/first installation kit BM and S
KPIC-BM kit prima installazione BM (compact)
first installation kit BM (compact)
CKIT kit cappa Millennial BM e TS
Millennial condensation hood kit BM e TS
CSKIT kit cappa Millennial S/Millennial condensation hood kit S
EKA CLOUD Connessione al portale Eka Cloud
Connection to the Eka Cloud

Numero teglie

Number of trays

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

Caratteristiche Linea

Line Features

P pratico/practical

Linea

Line
S smart
BM black mask
TS touch screen

Linea forno

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

Caratteristiche

Features
D double
(per sovrapposizione forni)
(for overlapping ovens)
V boiler
G gas
2 con 2 motori
with 2 motors
U umidificazione a pulsante
humidification by a button
UD vapore diretto
direct steam
3 aumento di potenza
power increasing
GRILL resistenza grill
grill heating element
M multifunzione
multifunction
AL apertura laterale
side opening
R ruote
wheels
IX acciaio
stainless steel

Tipologia di teglia

Tray dimension
11 1/1 GN
12 1/2 GN (325 x 265 mm)
21 2/1 GN
23 2/3 GN (354 x 325 mm)
23 429 x 345 mm
43 480 x 340 mm
64 600 x 400 mm

Dimensioni esterne

External dimensions
96 900 x 600 mm
(cucine/cookers)

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



MODELLO DEPOSITATO
DESIGN APPLICATION

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

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

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™ 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™



Drylogic™

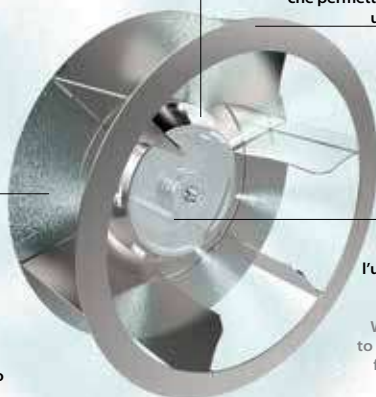


Fori per la fuoriuscita dell'acqua
Water output nozzles

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

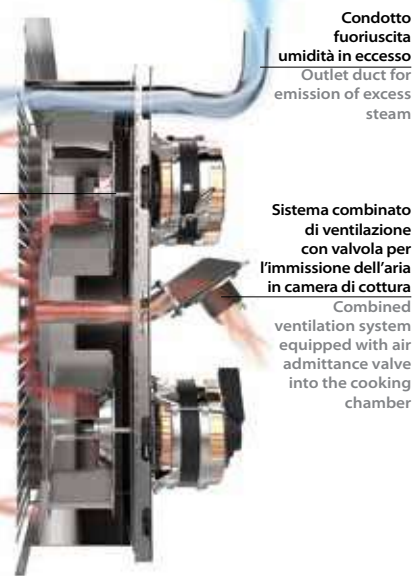
Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuovo sistema brevettato con l'inserimento di acqua direttamente nella parte posteriore della ventola che garantisce il raggiungimento di alti livelli di umidità in camera di cottura per delle cotture a vapore di qualità e una consistente riduzione dei consumi. Humilogic™, 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.

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

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

Sistema di ventilazione integrato con il controllo dell'umidità
Integrated ventilation system with steam control

Zona di miscelazione tra ambiente interno camera di cottura e aria immessa dall'esterno
Mixing area between cooking chamber internal environment and air intake from outside



Condotto fuoriuscita umidità in eccesso
Outlet duct for emission of excess steam

Sistema combinato di ventilazione con valvola per l'immissione dell'aria in camera di cottura
Combined ventilation system equipped with air admittance valve into the cooking chamber

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

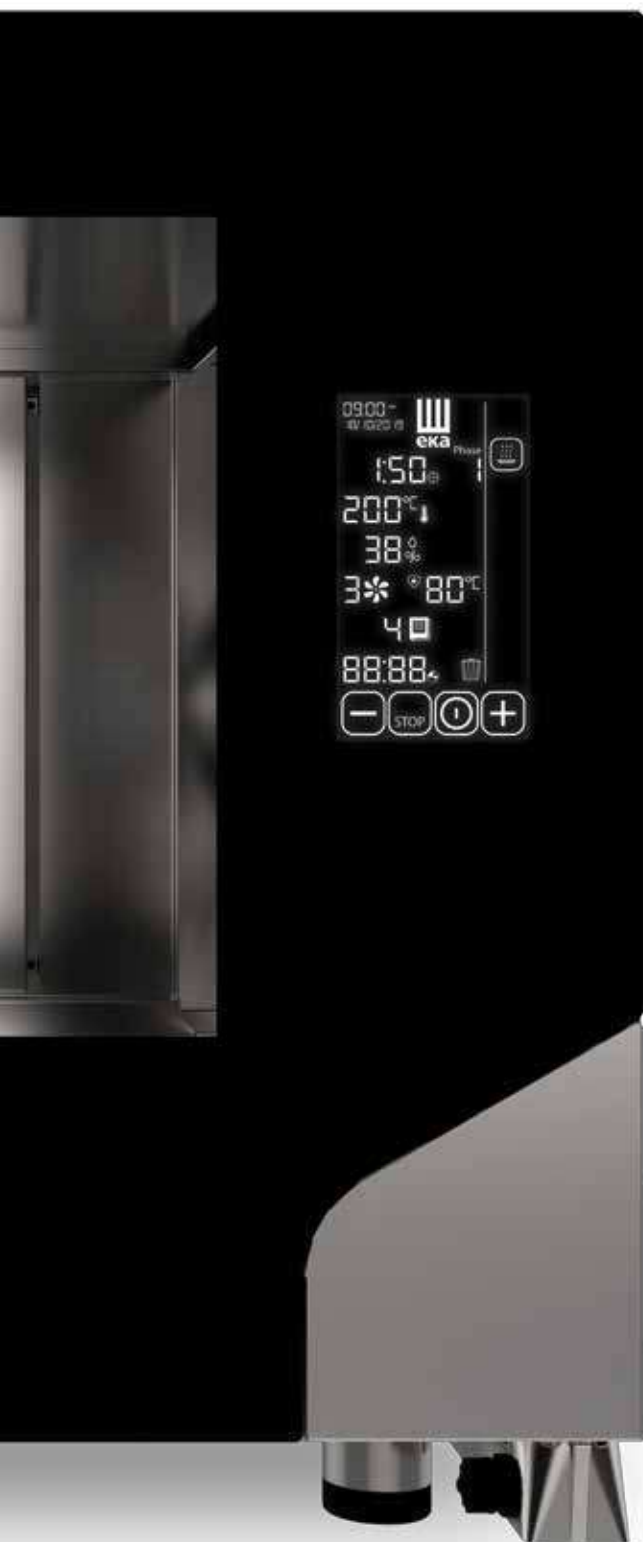
Pannello **TOUCH SCREEN**

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 BLACK MASK



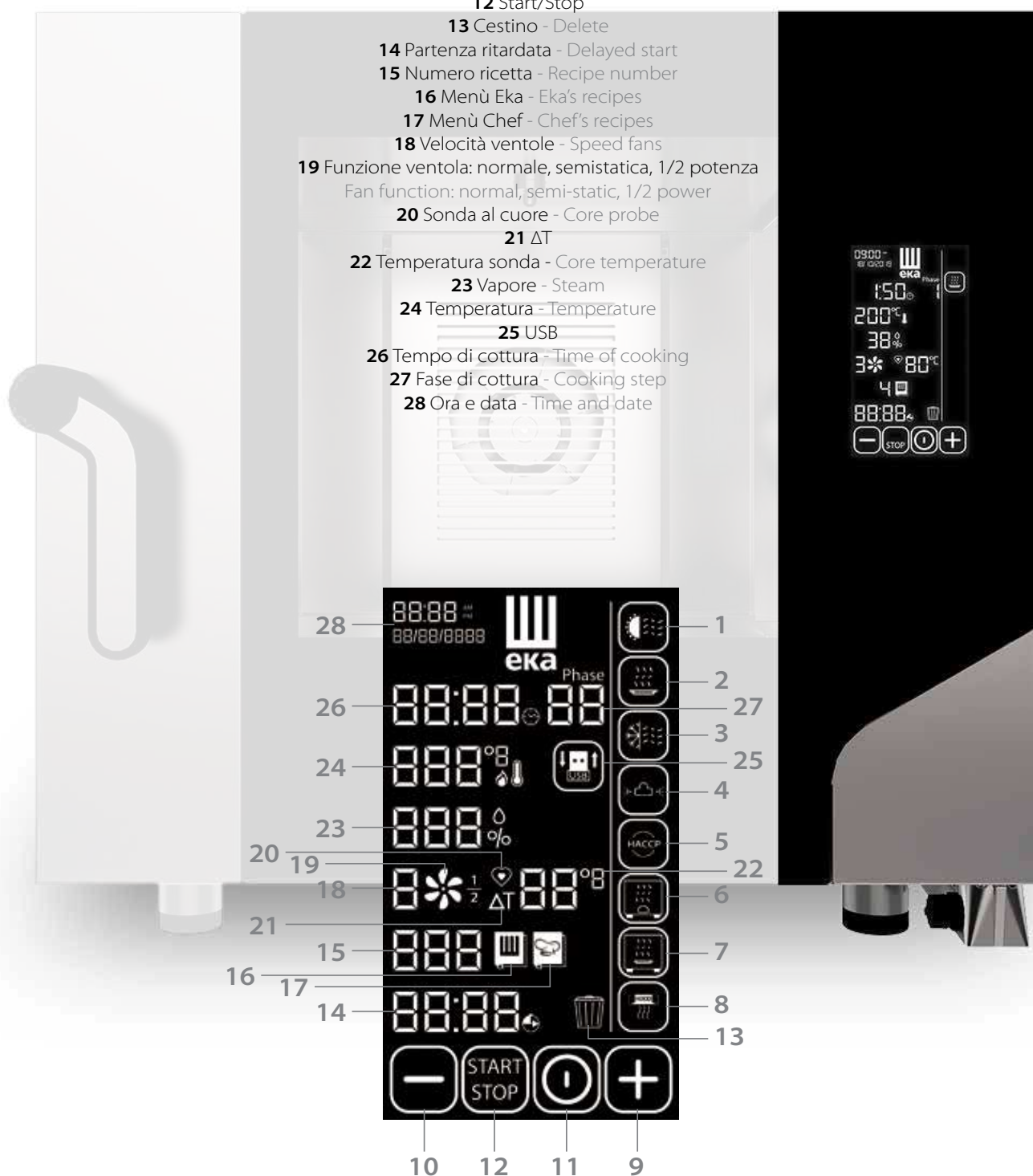
- Pannello 7" black mask electronic control
 - Due brevetti: **Airflowlogic™, Humilogic™**
 - Semplicità d' utilizzo
 - Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C
forni gas da 30 a 260 °C
 - 10 fasi di cottura programmabili
 - Vapore diretto con regolazione attraverso
selettore pannello black mask (10 steps)
 - Preriscaldamento
 - Mantenimento
 - Raffreddamento rapido
 - Camera di cottura in AISI 304
 - Vetro porta ispezionabile
 - Protezione acqua: IPX3, IPX4
 - Presa USB
 - Sistema per HACCP
 - Predisposizione sonda al cuore
 - Predisposizione al lavaggio automatico
 - Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
 - Cerniera con bloccoporta per aperture
regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
 - Partenza ritardata programmabile fino a 24 h
 - Possibilità di comandare cappa, lievitatore e mantenedor
 - Ricette programmabili: 100
 - Piedini regolabili
-
- 7 " Black mask electronic control panel
 - Two patents: Airflowlogic™, Humilogic™
 - Easy to use
 - Temperature of electric ovens from 30 to 270 °C
gas ovens from 30 to 260 °C
 - 10 programmable cooking phases
 - Direct steam controlled
by black mask panel (10 steps)
 - Preheating
 - Holding
 - Cooldown
 - Cooking chamber in AISI 304
 - Inspectionable door glass
 - Protection against water: IPX3, IPX4
 - USB socket
 - HACCP system
 - Core probe predisposition
 - Automatic washing system predisposition
 - Condensate collection bowl, with drain on door
 - Hinge with door locking for openings
adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°
 - Delayed start programmable up to 24 h
 - Possibility to command the holding cabinet
 - Programmable recipes: 100
 - Adjustable feet

Pannello **BLACK MASK**

BLACK MASK panel

- 1 Preriscaldamento - Preheating
- 2 Mantenimento - Holding
- 3 Raffreddamento rapido - Cooldown
- 4 Sistema di lavaggio - Washing system
- 5 H.A.C.C.P.
- 6 Lievitatore - Proofer
- 7 Manteneritore - Holding cabinet
- 8 Allarme cappa - Condensation hood alarm
- 9 Più - Plus
- 10 Meno - Less
- 11 ON/OFF
- 12 Start/Stop

- 13 Cestino - Delete
- 14 Partenza ritardata - Delayed start
- 15 Numero ricetta - Recipe number
- 16 Menù Eka - Eka's recipes
- 17 Menù Chef - Chef's recipes
- 18 Velocità ventole - Speed fans
- 19 Funzione ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza
Fan function: normal, semi-static, 1/2 power
- 20 Sonda al cuore - Core probe
- 21 ΔT
- 22 Temperatura sonda - Core temperature
- 23 Vapore - Steam
- 24 Temperatura - Temperature
- 25 USB
- 26 Tempo di cottura - Time of cooking
- 27 Fase di cottura - Cooking step
- 28 Ora e data - Time and date



MILLENNIAL SMART



- Pannello elettromeccanico
- Semplicità d' utilizzo
- Timer per cottura da 10 a 120 minuti / infinito
- Temperatura 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Piedini regolabili

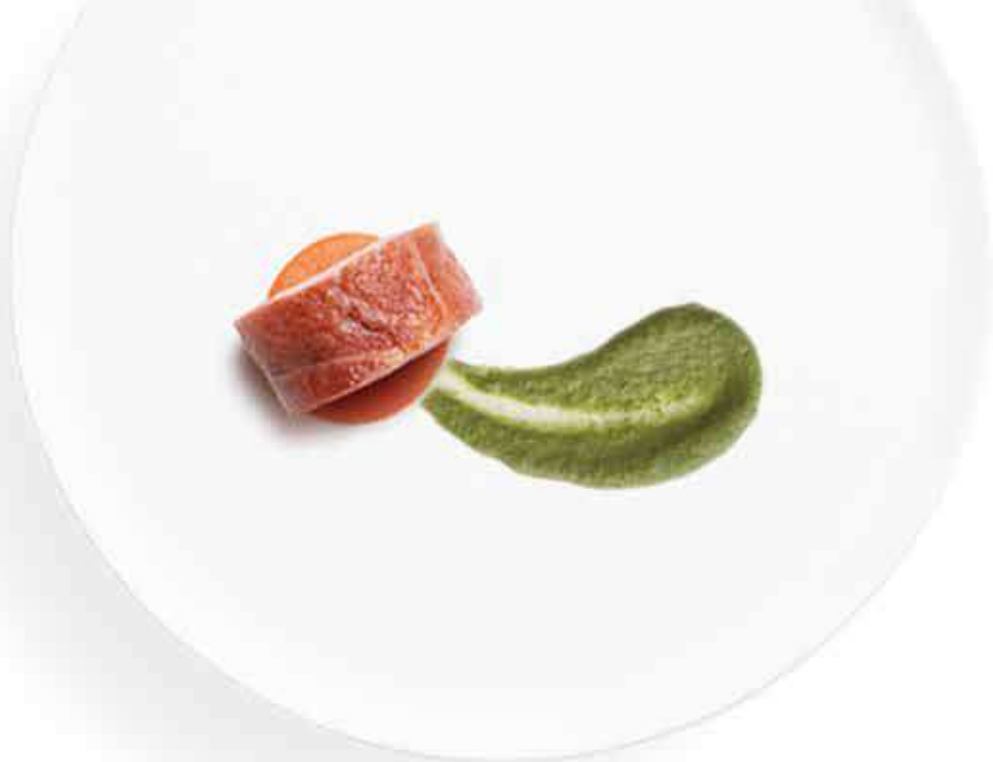
- Electromechanic panel
- Easy to use
- Timer for cooking from 10 to 120 minutes / infinity
- Temperature of electric ovens from 100 to 270 °C
- gas ovens from 100 to 260 °C
- Direct steam controlled by knob (5 steps)
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectable door glass
- Protection against water: 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

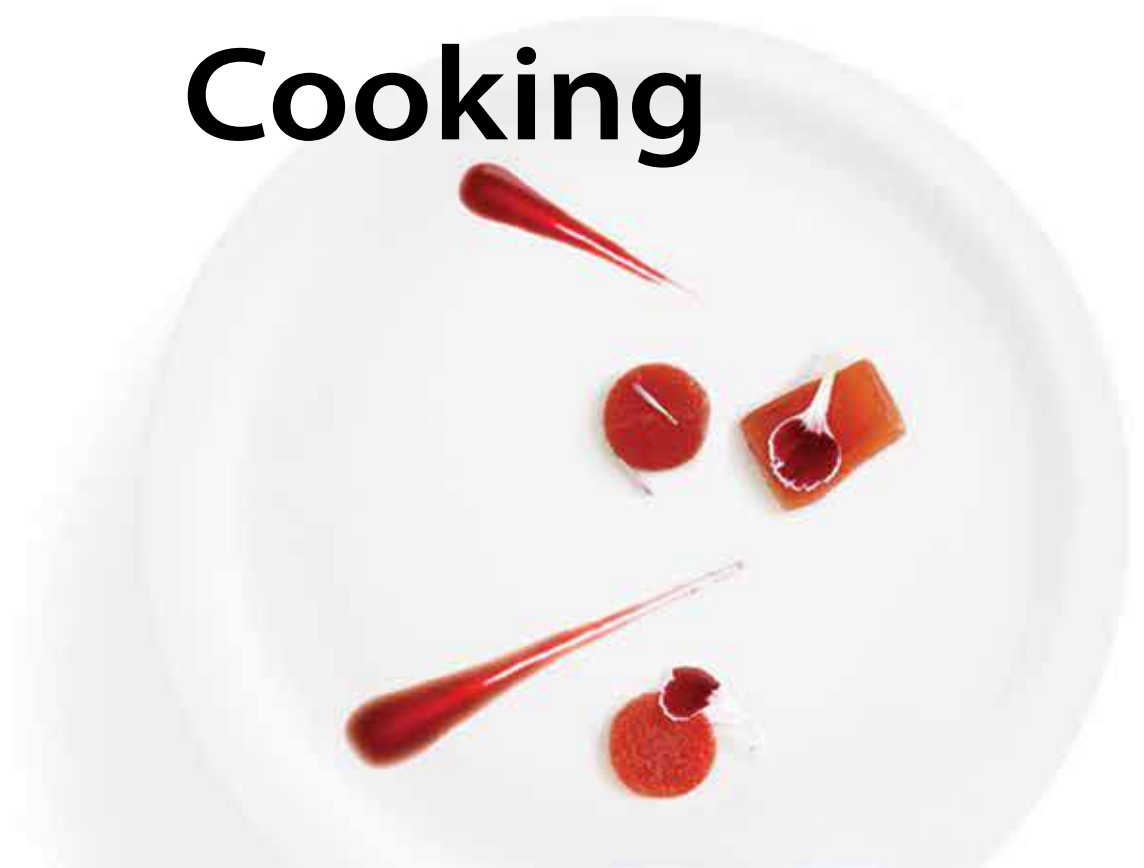
- 1 Tempo - Time
- 2 Temperatura - Temperature
- 3 Vapore - Steam







M I L L E N N I A L **Cooking**





**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

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

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 855 x 700
Peso (kg)	78,4
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 5 S	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKSST 511	€ 680
Tavoli	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

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

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 855 x 700
Weight (kg)	78,4
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	7,8
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 5 S	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKSST 511	€ 680
Tables	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 511 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 5 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**

**Electric combi oven 5 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology**



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Su richiesta in fase d'ordine	Voltage (V) : AC 220/230
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
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 2,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
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	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 5 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 5	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKSST 511	€ 680
Tavoli	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230
	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
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 2,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

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	IPX4

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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 5	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKSST 511	€ 680
Tables	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	



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™	
Software per gestione dell'umidità	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Sistema comunicazione Wi-Fi	Voltaggio (V) : AC 220/230
Manopola selezione rapida touch screen	Porta apertura laterale sx *
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Pannello comandi in 42 lingue	
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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 5	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKSST 511	€ 680
Tavoli	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Humidity management software	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Wi-Fi communication system	Voltage (V) : AC 220/230
Knob for quick selection of the touch screen	Left side opening door *
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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 5	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKSST 511	€ 680
Tables	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

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 *

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

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

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 855 x 850
Peso (kg)	96
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 711 S	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKST 711	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

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

* addition of 300 € on the price list

Equipment

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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 855 x 850
Weight (kg)	96
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	10,4
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° 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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 711 S	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKST 711	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 711 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 7 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**

**Electric combi oven 5 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology**



</

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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	790 x 905 x 1016 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 850
Peso (kg)	96
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 7 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 711	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKST 711	€ 400
	MKTS 11	€ 830
Tavoli	MKT 11 D	€ 530
	MKTPL	€ 2140
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Voltage (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

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
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 850
Weight (kg)	96
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 7 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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 711	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKST 711	€ 400
	MKTS 11	€ 830
Tables	MKT 11 D	€ 530
	MKTPL	€ 2140
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 711 VTS



Forno elettrico combinato convezione vapore **7 teglie 1/1 GN con boiler e TOUCH SCREEN**

Electric combi oven 7 trays

1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN



Plus

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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	790 x 905 x 1016 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-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°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 850
Peso (kg)	102
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	15
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	3,5
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 7 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 711	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKST 711	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

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

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	790 x 905 x 1016 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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 849 x 850
Weight (kg)	102
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	15
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectional
Boiler (kW)	3,5
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 7 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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 711	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKST 711	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

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 1dx + 1sx

Cavo Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm

Predisposizione lavaggio manuale

Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta

Cerniera con blocco porta 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

Accessori

Cappa aspirazione MKKC 711 S € 1540

Kit di sovrapposizione forni MKS 11 € 400

Tavoli MKTS 11 € 830

MKT 11 D € 530

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



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

Optionals

Condensation hood MKKC 711 S € 1540

Kit for overlapping ovens MKS 11 € 400

Tables MKTS 11 € 830

MKT 11 D € 530

Other accessories Available in the dedicated section

MKF 1111 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 11 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**
Electric combi oven 11 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



			
Plus		Plus	
Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™		Patented fan guard system Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™		Patented system for direct steam Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine		Available on request at the order	
Software per gestione dell'umidità		Humidity management software	
Accensione forno programmabile		Programmable oven start	
N° 40 ricette memorizzate		N° 40 recipes stored	
Sistema per HACCP		HACCP system	
Cerniere porta regolabili		Adjustable door hinges	
Dotazione di serie		Equipment	
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)		Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	
Supporti laterali		Lateral supports	
Cavo		Cable	
Presa USB		USB port	
Predisposizione sonda al cuore		Core probe predisposition	
Predisposizione lavaggio automatico		Automatic washing system predisposition	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta		Condensate collection bowl, with drain on door	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°		Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Dimensioni		Dimensional features	
Dimensioni (LxPxH mm)		Dimensions (WxDxH mm)	
Peso (kg)		Weight (kg)	
Passo guide (mm)		Distance between rack rails (mm)	
Caratteristiche elettriche		Electrical features	
Potenza elettrica (kW)		Power supply (kW)	
Frequenza (Hz)		Frequency (Hz)	
Voltaggio (V)		Voltage (V)	
N° motori		N° motors	
Generatore di vapore (kW)		Boiler (kW)	
Protezione acqua		Protection against water	
Caratteristiche funzionali		Functional features	
Alimentazione		Power	
Capacità		Capacity	
Cottura		Type of cooking	
Vapore		Steam	
Camera di cottura		Cooking chamber	
Temperatura		Temperature	
Controllo temperatura		Temperature control	
Pannello comandi		Control panel	
N° programmi		N° programs	
Fasi programmabili		Programmable cooking steps	
Temperatura preimpostata		Pre-heating temperature	
Preriscaldamento		Pre-heating function	
Porta		Door	
Sovrapponibile		Modularity	
Piedini		Feet	
Accessori		Optionals	
Cappa aspirazione		Condensation hood	
Kit di sovrapposizione forni		Kit for overlapping ovens	
Tavoli		Tables	
Mantenitore		Holding cabinet	
Altri accessori		Other accessories	

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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	788 x 903 x 1276 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-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°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 1130
Peso (kg)	113,8
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 711	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
	MKTS 11	€ 830
Tavoli	MKT 11 D	€ 530
	MKTPL	€ 2140
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

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

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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 849 x 1130
Weight (kg)	113,8
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 711	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
	MKTS 11	€ 830
Tables	MKT 11 D	€ 530
	MKTPL	€ 2140
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1111 VTS



Forno elettrico combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con boiler e TOUCH SCREEN

Electric combi oven 11 trays

1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN



Plus

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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	788 x 903 x 1276 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 6]-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 1130
Peso (kg)	141
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	19
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	3,5
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 711	€ 1540
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

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

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	788 x 903 x 1276 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 6]-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 1130
Weight (kg)	141
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	19
Frequency (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	3,5
Protection against water	IPX5

Functional features

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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 711	€ 1540
Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
	MKT 11 D	€ 530
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 2011 S



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 20 teglie 1/1 GN
con pannello elettromeccanico**
Electric combi oven 20 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)	1146 x 1260 x 2090 mm
Predisposizione lavaggio manuale	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKR 20 TC	

Dimensioni	
Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1041 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche	
Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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
Piedini	Regolabili

Accessori	
Cappa aspirazione	MKKC 1620 S € 2040
Carrello	EKR 20 TC € 1850
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



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)	1146 x 1260 x 2090 mm
Manual washing predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKR 20 TC	

Dimensional features	
Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1041 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features	
Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features	
Power	Electricity
Capacity	N° 20 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
Feet	Adjustable

Optionals	
Condensation hood	MKKC 1620 S € 2040
Trolley	EKR 20 TC € 1850
Other accessories	Available in the dedicated section

MKF 2011 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 20 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**
Electric combi oven 20 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. ECCR 20 TC	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 1620	€ 2040
Carrello	ECCR 20 TC	€ 1850
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	

* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. ECCR 20 TC	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1035 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features

Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 20 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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 1620	€ 2040
Trolley	ECCR 20 TC	€ 1850
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 2011 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore

20 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 20 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™	
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	

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
Presa USB	
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B	
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A	
Lavaggio automatico integrato	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 20 TC	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 1620	€ 2040
Carrello	EKCR 20 TC	€ 1850
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Voltage (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	

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
USB port	
Multipoint core probe cod. MKSCMU/B	
Support for core probe cod. MKSSC/A	
Automatic washing system integrated	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 20 TC	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1035 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features

Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 20 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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Touch screen
N° programs	500
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 1620	€ 2040
Trolley	EKCR 20 TC	€ 1850
Other accessories	Available in the dedicated section	



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 6 teglie 2/1 GN
con pannello elettromeccanico**
Electric combi oven 6 trays 2/1 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) 910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
Predisposizione lavaggio manuale
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 850 x 1041 x 850
Peso (kg) 108,2
Passo guide (mm) 80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 18,4
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° 6 teglie/griglie 2/1 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

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 S	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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) 910 x 1090 x 1015 mm
Lateral supports 1 right + 1 left
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) 850 x 1041 x 850
Weight (kg) 108,2
Distance between rack rails (mm) 80

Electrical features

Power supply (kW) 18,4
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° 6 trays/grids 2/1 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

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 S	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 621 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 6 teglie
2/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**
Electric combi oven 6 trays 2/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	18,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 2/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	

* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	18,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 6 trays/grids 2/1 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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 621 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 6 trays 2/1 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, 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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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)	850 x 1035 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	18,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 2/1 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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)	910 x 1090 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
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)	850 x 1035 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	18,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 6 trays/grids 2/1 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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1021 S



Forno elettrico combinato
convezione vapore 10 teglie 2/1 GN
con pannello elettromeccanico
Electric combi oven 10 trays 2/1 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)	910 x 1090 x 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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)	850 x 1041 x 1130
Peso (kg)	140,4
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	27,5
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 2/1 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	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 S	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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)	910 x 1090 x 1295 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
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)	850 x 1041 x 1130
Weight (kg)	140,4
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	27,5
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	3 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 2/1 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

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 S	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
Other accessories	Available in the dedicated section	

eka[®] MKF 1021 BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 10 teglie
2/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK**
Electric combi oven 10 trays 2/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus		Plus	
Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™		Patented fan guard system Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™		Patented system for direct steam Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine		Voltage (V) : AC 220/230 3 PH	
		Porta apertura laterale sx *	
Software per gestione dell'umidità		Humidity management software	
Accensione forno programmabile		Programmable oven start	
N° 40 ricette memorizzate		N° 40 recipes stored	
Sistema per HACCP		HACCP system	
Cerniere porta regolabili		Adjustable door hinges	
		* aggiunta 300 € su prezzo di listino	
		* addition of 300 € on the price list	
Dotazione di serie		Equipment	
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)		Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	
910 x 1090 x 1295 mm		910 x 1090 x 1295 mm	
Supporti laterali		Lateral supports	
1dx + 1sx		1 right + 1 left	
Presa USB		USB port	
Predisposizione sonda al cuore		Core probe predisposition	
Predisposizione lavaggio automatico		Automatic washing system predisposition	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta		Condensate collection bowl, with drain on door	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°		Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Dimensioni		Dimensional features	
Dimensioni (LxPxH mm)		Dimensions (WxDxH mm)	
850 x 1035 x 1130		850 x 1035 x 1130	
Peso (kg)		Weight (kg)	
131		131	
Passo guide (mm)		Distance between rack rails (mm)	
80		80	
Caratteristiche elettriche		Electrical features	
Potenza elettrica (kW)		Power supply (kW)	
27,5		27,5	
Frequenza (Hz)		Frequency (Hz)	
50/60		50/60	
Voltaggio (V)		Voltage (V)	
AC 380/400 3N		AC 380/400 3N	
N° motori		N° motors	
3 bidirezionali		3 bidirectionals	
Generatore di vapore (kW)		Boiler (kW)	
/		/	
Protezione acqua		Protection against water	
IPX4		IPX4	
Caratteristiche funzionali		Functional features	
Alimentazione		Electricity	
Elettrico		Electricity	
Capacità		Capacity	
N° 10 teglie/griglie 2/1 GN		N° 10 trays/grids 2/1 GN	
Cottura		Type of cooking	
Semistatica + ventilata		Semistatic + ventilated	
Vapore		Steam	
Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)		Direct steam controlled by touch screen (10 levels)	
Camera di cottura		Cooking chamber	
Acciaio AISI 304		AISI 304 stainless steel	
Temperatura		Temperature	
30 - 270 °C		30 - 270 °C	
Controllo temperatura		Temperature control	
Sonda digitale		Digital probe thermometer	
Pannello comandi		Control panel	
Black mask electronic control		Black mask electronic control	
N° programmi		N° programs	
100		100	
Fasi programmabili		Programmable cooking steps	
10		10	
Temperatura preimpostata		Pre-heating temperature	
180 °C		180 °C	
Preriscaldamento		Pre-heating function	
Disponibile		Programmable	
Porta		Door	
Apertura laterale dx		Right side opening	
Ventilata		Ventilated	
Vetro ispezionabile		Inspectionable glass	
Sovrapponibile		Modularity	
Sì		Yes	
Piedini		Feet	
Regolabili		Adjustable	
Accessori		Optionals	
Cappa aspirazione		Condensation hood	
MKKC 610		MKKC 610	
€ 1630		€ 1630	
Kit di sovrapposizione forni		Kit for overlapping ovens	
MKS 64		MKS 64	
€ 400		€ 400	
Tavoli		Tables	
MKTS 21		MKTS 21	
€ 920		€ 920	
Altri accessori		Other accessories	
Consultabili nella sezione dedicata		Available in the dedicated section	

MKF 1021 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with TOUCH SCREEN



Plus

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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1130
Peso (kg)	140,4
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	27,5
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 2/1 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Voltage (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

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
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)	850 x 1035 x 1130
Weight (kg)	140,4
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	27,5
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	3 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 2/1 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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 623 C BM



Forno elettrico combinato
convezione vapore 6 teglie
2/3 GN COMPATTO con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Electric COMPACT combi oven 6 trays
2/3 GN with digital touch panel with
BLACK MASK technology





Plus

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

Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**

Su richiesta in fase d'ordine

Software per gestione dell'umidità

Accensione forno programmabile

N° 40 ricette memorizzate

Sistema per HACCP

Cerniere porta regolabili

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)

Supporti laterali

Cavo

Presenza USB

Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS

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)

Peso (kg)

Passo guide (mm)

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)

Frequenza (Hz)

Voltaggio (V)

N° motori

Generatore di vapore (kW)

Protezione acqua

Caratteristiche funzionali

Alimentazione

Capacità

Cottura

Vapore

Camera di cottura

Temperatura

Controllo temperatura

Pannello comandi

N° programmi

Fasi programmabili

Temperatura preimpostata

Preriscaldamento

Porta

Sovrapponibile

Piedini

Accessori

Cappa aspirazione

Kit di sovrapposizione forni

Tavoli

Altri accessori



Plus

Patented fan guard system **Airflowlogic™**

Patented system for direct steam **Humilogic™**

Available on request at the order

Humidity management software

Programmable oven start

N ° 40 recipes stored

HACCP system

Adjustable door hinges

* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)

Lateral supports

Cable

USB port

Core probe with support cod. EKSCS

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)

Weight (kg)

Distance between rack rails (mm)

Electrical features

Power supply (kW)

Frequency (Hz)

Voltage (V)

N° motors

Boiler (kW)

Protection against water

Functional features

Power

Capacity

Type of cooking

Steam

Cooking chamber

Temperature

Temperature control

Control panel

N° programs

Programmable cooking steps

Pre-heating temperature

Pre-heating function

Door

Modularity

Feet

Optionals

Condensation hood

Kit for overlapping ovens

Tables

Other accessories

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, 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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	570 x 800 x 870 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 1,5]-L=1600 mm
Presà 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
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 623 C	€ 1320
	MKS 23 C	€ 400
Kit di sovrapposizione forni	MKS 623 C	€ 400
	MKSST 623 C	€ 680
Tavoli	MKTS 623 C	€ 870
	MKT 623 D C	€ 560
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Available on request at the order	Voltage (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
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 623 C	€ 1320
	MKS 23 C	€ 400
Kit for overlapping ovens	MKS 623 C	€ 400
	MKSST 623 C	€ 680
Tables	MKTS 623 C	€ 870
	MKT 623 D C	€ 560
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 611 C BM



**Forno elettrico combinato
convezione vapore 6 teglie
1/1 GN COMPATTO con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK**
Electric COMPACT combi oven 6 trays
1/1 GN with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
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	1 dx + 1 sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta 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	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C	€ 1440
	MKS 11 C	€ 400
Kit di sovrapposizione forni	MKS 611 C	€ 400
	MKSST 611 C	€ 680
Tavoli	MKTS 11 C	€ 870
	MKT 11 D C	€ 560
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
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	
Core probe with support cod. EKSCS	
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	IPX4

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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C	€ 1440
	MKS 11 C	€ 400
Kit for overlapping ovens	MKS 611 C	€ 400
	MKSST 611 C	€ 680
Tables	MKTS 11 C	€ 870
	MKT 11 D C	€ 560
Other accessories	Available in the dedicated section	

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, 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	

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
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C	€ 1440
	MKS 11 C	€ 400
Kit di sovrapposizione forni	MKS 611 C	€ 400
	MKSST 611 C	€ 680
Tavoli	MKTS 11 C	€ 870
	MKT 11 D C	€ 560
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Available on request at the order	Voltage (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	

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
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C	€ 1440
	MKS 11 C	€ 400
Kit for overlapping ovens	MKS 611 C	€ 400
	MKSST 611 C	€ 680
Tables	MKTS 11 C	€ 870
	MKT 11 D C	€ 560
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 611 V CTS



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

Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with boiler and 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, 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

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)	72,2
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	11,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	3,5
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
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C	€ 1440
	MKS 11 C	€ 400
Kit di sovrapposizione forni	MKS 611 C	€ 400
	MKSST 611 C	€ 680
Tavoli	MKTS 11 C	€ 870
	MKT 11 D C	€ 560
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	

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)	72,2
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	11,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	3,5
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
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C	€ 1440
	MKS 11 C	€ 400
Kit for overlapping ovens	MKS 611 C	€ 400
	MKSST 611 C	€ 680
Tables	MKTS 11 C	€ 870
	MKT 11 D C	€ 560
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1011 C BM



Forno elettrico combinato
convezione vapore 10 teglie
1/1 GN COMPATTO con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Electric COMPACT combi oven 10 trays
1/1 GN with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	570 x 980 x 1140 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 6]-L=1600 mm
Presa USB	
Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS	
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 970
Peso (kg)	95,2
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C	€ 1440
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 C	€ 400
Tavoli	MKTS 11 C	€ 870
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
	* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	570 x 980 x 1140 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 6]-L=1600 mm
USB port	
Core probe with support cod. EKSCS	
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 970
Weight (kg)	95,2
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

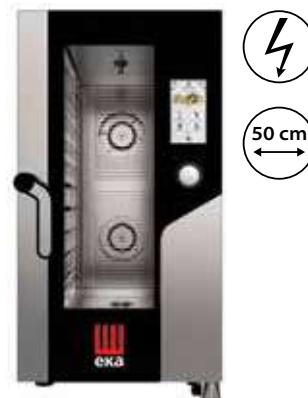
Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C	€ 1440
Kit for overlapping ovens	MKS 11 C	€ 400
Tables	MKTS 11 C	€ 870
Other accessories	Available in the dedicated section	

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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	570 x 980 x 1140 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°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	500 x 930 x 970
Peso (kg)	95,2
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C	€ 1440
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 C	€ 400
Tavoli	MKTS 11 C	€ 870
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Voltage (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

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	570 x 980 x 1140 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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	500 x 930 x 970
Weight (kg)	95,2
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C	€ 1440
Kit for overlapping ovens	MKS 11 C	€ 400
Tables	MKTS 11 C	€ 870
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1011 V CTS



**Forno elettrico combinato convezione
vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO
con boiler e TOUCH SCREEN**

**Electric COMPACT combi oven 10 trays
1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN**



Plus

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

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	570 x 980 x 1140 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 6]-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 970
Peso (kg)	105
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	19
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	3,5
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 C	€ 1440
Kit di sovrapposizione forni	MKS 11 C	€ 400
Tavoli	MKTS 11 C	€ 870
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Voltage (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

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	570 x 980 x 1140 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 6]-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 970
Weight (kg)	105
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

Power supply (kW)	19
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectional
Boiler (kW)	3,5
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 C	€ 1440
Kit for overlapping ovens	MKS 11 C	€ 400
Tables	MKTS 11 C	€ 870
Other accessories	Available in the dedicated section	

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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKSST 511	€ 680
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKSST 511	€ 680
Tables	MKTS 11	€ 830
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 511 G BM



Forno a gas combinato
convezione vapore 5 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK
Gas combi oven 5 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
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
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 801
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 (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKSST 511	€ 680
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
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
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 849 x 801
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKSST 511	€ 680
Tables	MKTS 11	€ 830
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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 blocco porta 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKSST 511	€ 680
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKSST 511	€ 680
Tables	MKTS 11	€ 830
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

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	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

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	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 855 x 951
Peso (kg)	108,5
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 711	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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 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	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 855 x 951
Weight (kg)	108,5
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 711	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 711 G BM



Forno a gas combinato
convezione vapore 7 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK
 Gas combi oven 7 trays 1/1 GN
 with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
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 1016 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
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 849 x 951
Peso (kg)	108,5
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 7 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 711	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
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 1016 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 849 x 951
Weight (kg)	108,5
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 7 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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 711	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	

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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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 1020 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 850 x 950
Peso (kg)	108,5
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 7 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 711	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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 1020 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 950
Weight (kg)	108,5
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features

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

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 7 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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 711	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	



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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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 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	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

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 1	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1111 G BM



Forno a gas combinato
convezione vapore 11 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK
 Gas combi oven 11 trays 1/1 GN
 with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
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
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 1231
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 (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
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
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 849 x 1231
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 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	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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	



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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 11	€ 400
Tavoli	MKTS 11	€ 830
Mantenitore	MKM 1211	€ 3200
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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 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	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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 11	€ 400
Tables	MKTS 11	€ 830
Holding cabinet	MKM 1211	€ 3200
Other accessories	Available in the dedicated section	



MKF 2011 G BM



Forno a gas combinato
convezione vapore 20 teglie
1/1 GN con pannello digitale touch
con tecnologia BLACK MASK
Gas combi oven 20 trays 1/1 GN
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humulogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie	
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKR 20 TC	
Ugello GPL	

Dimensioni	
Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1160 x 2060
Peso (kg)	277
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche	
Portata termica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 20 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata
Piedini	Vetro ispezionabile Regolabili

Accessori		
Carrello	EKR 20 TC	€ 1850
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humulogic™	
Available on request at the order	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	

* addition of 300 € on the price list

Equipment	
Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKR 20 TC	
Nozzle for LPG	

Dimensional features	
Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1160 x 2060
Weight (kg)	277
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features	
Thermal supply (kW)	30
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features	
Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 20 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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated
Feet	Inspectionable glass Adjustable

Optionals		
Trolley	EKR 20 TC	€ 1850
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 2011 GTS



Forno a gas combinato convezione vapore

20 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

Gas combi oven 20 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™	
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)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B	
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A	
Lavaggio automatico integrato	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 20 TC	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1162 x 1954
Peso (kg)	277
Passo guide (mm)	66

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 20 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	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata
	Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Carrello	EKCR 20 TC	€ 1850
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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)	1146 x 1385 x 2140 mm
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	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 20 TC	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1162 x 1954
Weight (kg)	277
Distance between rack rails (mm)	66

Electrical features

Thermal supply (kW)	30
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	4 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 20 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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Touch screen
N° programs	500
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening
	Ventilated
	Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Trolley	EKCR 20 TC	€ 1850
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 621 G TS



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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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)	910 x 1090 x 1020 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 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°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 950
Peso (kg)	120
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 6 teglie/griglie 2/1 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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)	910 x 1090 x 1020 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)	850 x 1035 x 950
Weight (kg)	120
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	13,5
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	2 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 6 trays/grids 2/1 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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1021 G TS



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 Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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)	910 x 1090 x 1300 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 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°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1230
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
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° 10 teglie/griglie 2/1 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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 21	€ 920
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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)	910 x 1090 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)	850 x 1035 x 1230
Weight (kg)	158
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	18
Frequency (Hz)	50/60
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° 10 trays/grids 2/1 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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 21	€ 920
Other accessories	Available in the dedicated section	





Mantenitori

Holding cabinet



MKM 1211



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



Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	790 x 940 x 900 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa asportabile	
Kit ruote	MKKR

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 875 x 770
Peso (kg)	70,8
Passo guide (mm)	75

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	1,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 12 teglie/griglie 1/1 GN
Vapore	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	65 - 85 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Controllato dal forno
Temperatura preimpostata	65 °C
Porta	Apertura laterale dx



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	790 x 940 x 900 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Removable drip box	
Set of wheels	MKKR

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 875 x 770
Weight (kg)	70,8
Distance between rack rails (mm)	75

Electrical features

Power supply (kW)	1,8
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 12 trays/grids 1/1 GN
Steam	/
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	68 - 85 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Oven controlled
Pre-heating temperature	65 °C
Door	Right side opening

Cappe

Condensation hoods



MKKC 5



Disponibile **MKKC 5 S** per forni 5 teglie S (MKF 511 S)
MKKC 5 S available for 5 trays S ovens (MKF 511 S)

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 5 teglie BM e TS, comandata dal forno
Electric condensation hood for 5 trays ovens BM and TS, controlled by the oven



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	844 x 949 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 860 x 308
Peso (kg)	26

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	844 x 949 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 860 x 308
Weight (kg)	26

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 711



Disponibile **MKKC 711 S** per forni 7 e 11 teglie S
(MKF 711 S e MKF 1111 S)

MKKC 711 S available for 7 and 11 trays S ovens
(MKF 711 S and MKF 1111 S)

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

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



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	844 x 949 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 860 x 308
Peso (kg)	26

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	844 x 949 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	730 x 860 x 308
Weight (kg)	26

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 1620



Disponibile **MKKC 1620 S** per forni 16 e 20 teglie S
(MKF 1664 S e MKF 2011 S)

MKKC 1620 S available for 16 and 20 trays S ovens
(MKF 1664 S and MKF 2011 S)

**Cappa elettrica di aspirazione a
condensazione per forni 16 e 20 teglie
BM e TS, comandata dal forno**

**Electric condensation hood for
16 and 20 trays ovens BM and TS,
controlled by the oven**



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	1044 x 1134 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1045 x 308
Peso (kg)	31,4

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	1044 x 1134 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1045 x 308
Weight (kg)	31,4

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 610



Disponibile **MKKC 610 S** per forni 6 e 10 teglie S
(MKF 664 S, MKF 621 S, MKF 1064 S e MKF 1021 S)

MKKC 610 S available for 6 and 10 trays S ovens
(MKF 664 S, MKF 621 S, MKF 1064 S and MKF 1021 S)

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie

BM e TS, comandata dal forno

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



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	964 x 1134 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1045 x 308
Peso (kg)	29

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	964 x 1134 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1045 x 308
Weight (kg)	29

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 623 C

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 teglie
2/3 GN COMPATTI, comandata dal forno

Electric condensation hood for
6 trays 2/3 GN COMPACT ovens,
controlled by the oven



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	640 x 902 x 309 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	500 x 762 x 308
Peso (kg)	17,6

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	640 x 902 x 309 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	500 x 762 x 308
Weight (kg)	17,6

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 610 C

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie
1/1 GN COMPATTI, comandata dal forno
Electric condensation hood for
6 and 10 trays 1/1 GN COMPACT ovens,
controlled by the oven



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	640 x 1082 x 309 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	500 x 942 x 308
Peso (kg)	19

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	640 x 1082 x 309 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	500 x 942 x 308
Weight (kg)	19

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------



Tavoli e carrelli

Tables and trolleys



MKTS 11

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti per forni 5 - 7 - 11 teglie,
per MKF 511 con kit sovrapposizione forni
con supporto teglie MKSST 511;
per MKF 711 con kit sovrapposizione forni MKST 711;
per MKF 1111 con kit sovrapposizione forni MKS 11

AISI 430 fixed table with supports for ovens 5 - 7- 11 trays,
for MKF 511 with kit for overlapping ovens
with tray supports MKSST 511;
for MKF 711 with kit for overlapping ovens MKST 711;
for MKF 1111 with kit for overlapping ovens MKS 11
730 x 600 x 770 mm
per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111



MKT 11 D

Tavolo fisso in AISI 430 per forni 5 - 7 - 11 teglie
(per sovrapposizione forni),
per MKF 511 con kit sovrapposizione forni
con supporto teglie MKSST 511;
per MKF 711 con kit sovrapposizione forni MKS 11;
per MKF 1111 con kit sovrapposizione forni MKS 11

AISI 430 fixed table for ovens 5 - 7- 11 trays (for overlapping ovens),
for MKF 511 with kit for overlapping ovens
with tray supports MKSST 511;
for MKF 711 with kit for overlapping ovens MKS 11;
for MKF 1111 with kit for overlapping ovens MKS 11
730 x 600 x 220 mm
per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111



MKTS 21

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti per forni 6 - 10 teglie 2/1 GN,
per MKF 621 con kit sovrapposizione forni MKST 664;
per MKF 1021 con kit sovrapposizione forni MKS 64

AISI 430 fixed table with supports for ovens 6- 10 trays 2/1 GN,
for MKF 621 with kit for overlapping oven MKST 664;
for MKF 1021 with kit for overlapping ovens MKS 64
850 x 787 x 770 mm
per mod - for mod: MKF 621, MKF 1021



MKT 64 D

Tavolo fisso in AISI 430 per forni 4 - 6 - 10 teglie
(per sovrapposizione forni),
per MKF 464 con kit sovrapposizione forni
con supporti teglie MKSST 464;
per MKF 664 e MKF 621 con kit sovrapposizione forni MKS 64;
per MKF 1064 e MKF 1021 con kit sovrapposizione forni MKS 64

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



MKTS 623 C

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti, per MKF 623 C con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 623 C

AISI 430 fixed table with supports, for MKF 623 C with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 623 C
500 x 556 x 770 mm
per mod - for mod: MKF 623 C



MKT 623 D C

Tavolo fisso in AISI 430 (per sovrapposizione forni), per MKF 623 C con kit sovrapposizione forni MKS 623 C

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



MKTS 11 C

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti per forni 6 - 10 teglie compatti, per MKF 611 C con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 611 C; per MKF 1011 C con kit sovrapposizione forni MKS 11 C

AISI 430 fixed table with supports for compact ovens 6 - 10 trays, for MKF 611 C with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 611 C; for MKF 1011 C with kit for overlapping ovens MKS 11 C
500 x 736 x 770 mm
per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C



MKT 11 D C

Tavolo fisso in AISI 430 per forni 6 teglie compatti (per sovrapposizione forni), per MKF 611 C con kit sovrapposizione forni con supporto teglie MKSST 611 C

AISI 430 fixed table for compact ovens 6 trays (for overlapping ovens), for MKF 611 C with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 611 C
500 x 736 x 220 mm
per mod - for mod: MKF 611 C



MKTPL

Tavolo polli chiuso in AISI 430 fisso con kit raccogli grasso e 2 taniche da 10 lt incluse

AISI 430 closet with kit for fat collection and 2 tanks included 10 lt
730 x 666 x 770 mm
per mod - for mod: MKF 711 BM, MKF 711 TS, MKF 1111 BM, MKF 1111 TS (con scarico grassi - with fat drain)



EKCR 20 TC

Carrello estraibile in AISI 304 con impugnatura ergonomica asportabile e ruote frenanti, per forni 20 teglie

AISI 304 pull-out trolley with removable handle and braked wheels, for 20 trays ovens
660 x 560 x 1704 mm
per mod - for mod: MKF 2011

Accessori

Accessories



	EKKD	Kit doccia completo di supporto doccia, tubo e relativa predisposizione per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP, MKF D1T e MKF D2T Spray kit with support and tube for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP, MKF D1T and MKF D2T
	MKSCMO	Sonda al cuore monopunto per mod: tutti i forni millennial TS Single-point core probe for mod: all TS millennial ovens
	MKSCMU/B	Sonda al cuore multipunto (3 punti) per mod: tutti i forni millennial TS Multi-point core probe (3 points) for mod: all TS millennial ovens
	MKSCSV	Sonda al cuore cottura "sottovuoto" per mod: tutti i forni millennial TS Vacuum cooking core probe for mod: all TS millennial ovens
	MKSSC/A	Supporto sonda al cuore per mod: tutti i forni millennial TS Support for core probe for mod: all TS millennial ovens
	EKSCS	Sonda al cuore con supporto per mod: tutti i forni millennial BM Core probe with support for mod: all BM millennial ovens
	MKAF	Affumicatore per mod: tutti i forni millennial Smoker for mod: all millennial ovens
	MKCG	Concentratore grasso in AISI 304 per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN TS e BM AISI 304 Fat concentrator for mod: all TS and BM 1/1 GN millennial ovens 205 x 205 mm
	EKFCA	Filtro carboni attivi per mod: tutte le cappe millennial Activated carbon filter for mod: all millennial condensation hoods 364 x 315 x 258 mm
	RCA	Ricarica carboni attivi Activated carbon 25 kg per mod - for mod: EKFCA

	MKBZ	Buzzer potenziato per forni millennial per mod: tutti i forni millennial TS Boosted buzzer for millennial ovens for mod: all TS millennial ovens
	MKWT	Sistema di lavaggio automatico per mod: tutti i forni millennial BM Automatic washing system for mod: all BM millennial ovens
	MKDET	Detergente e brillantante per mod: tutti i forni millennial TS e BM Detergent and rinse aid for mod: all TS and BM millennial ovens 12 kg
	MKDETS	Detergente e brillantante per mod: tutti i forni millennial TS e BM Detergent and rinse aid for mod: all TS and BM millennial ovens 6 kg
	MKCA 	Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP Filter for water optimisation for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P
	MKKR	Kit ruote (2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno) Set of wheels (2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake) H 110 mm per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21
	MKKPI	Kit prima installazione per forni millennial TS, BM e S (non compatti) First installation kit for millennial TS, BM and S ovens (no compact ovens)
	MKKPIC	Kit prima installazione per forni millennial TS e BM compatti First installation kit for millennial TS e BM compact ovens
	MKCKIT	Kit cappa Millennial per forni TS e BM sovrapposti per mod: tutte le cappe dei forni millennial TS e BM tranne MKKC 1620 Millennial condensation hood kit for overlapped ovens for mod: all condensation hoods for millennial TS e BM ovens except MKKC 1620
	MKCSKIT	Kit cappa Millennial per forni S sovrapposti per mod: tutte le cappe dei forni millennial S tranne MKKC 1620 S Millennial condensation hood kit for overlapped ovens for mod: all condensation hoods for millennial S ovens except MKKC 1620 S
	EKA CLOUD 	Connessione al portale Eka Cloud, con validità 3 anni per mod: tutti i forni millennial TS Connection to the Eka Cloud, valid for 3 years for mod: all TS millennial ovens

Accessori

Accessories



MKS 11

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 511 a MKF 511 oppure a MKF 1111;
per sovrapposizione MKF 711 a MKF 711 oppure a MKT 11 D;
per sovrapposizione MKF 1111 a MKM 1211 o a MKT 11 D
oppure a MKTS 11;
per sovrapposizione MKF 1111 (con scarico grassi) a MKTPL

AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm
for overlapping MKF 511 with MKF 511 or with MKF 1111;
for overlapping MKF 711 with MKF 711 or with MKT 11 D;
for overlapping MKF 1111 with MKM 1211 or
MKT 11 D or with MKTS 11;
for overlapping MKF 1111 (with fat drain) with MKTPL
per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111



MKST 711

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm
per sovrapposizione MKF 711 a MKM 1211 oppure a MKTS 11;
per sovrapposizione MKF 711 (con scarico grassi) a MKTPL

AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm
for overlapping MKF 711 with MKM 1211 or with MKTS 11;
for overlapping MKF 711 (with fat drain) with MKTPL
per mod - for mod: MKF 711



MKSST 511

Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430,
capacità 3 teglie 1/1 GN per sovrapposizione MKF 511 a MKM 1211 o
a MKT 11 D oppure a MKTS 11

AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports,
capacity of 3 trays 1/1 GN for overlapping MKF 511 with MKM 1211 or
MKT 11 D or with a MKTS 11
per mod - for mod: MKF 511



MKS 64

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 464 a MKF 464, MKF 1064
oppure a MKF D1T;
per sovrapposizione MKF 664 o MKF 621 a MKF 664,
MKF 621, MKF D1T oppure a MKT 64 D;
per sovrapposizione MKF 1064 a MKLM 1064, MKL 1064 S o
a MKT 64 D oppure a MKTS 64;
per sovrapposizione MKF D1T a MKTS 64, MKLM 1064
oppure a MKL 1064 S;
per sovrapposizione MKF D2T a MKTSD 2T;
per sovrapposizione MKF 1021 a MKT 64 D oppure a MKTS 21

AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm
for overlapping MKF 464 with MKF 464 or with MKF 1064
or with MKF D1T;
for overlapping MKF 664 or MKF 621 with MKF 664,
MKF 621, MKF D1T or with MKT 64 D;
for overlapping MKF 1064 with MKLM 1064, MKL 1064 S,
MKT 64 D or with MKTS 64;
for overlapping MKF D1T with MKTS 64, MKLM 1064 or with MKL 1064 S;
for overlapping MKF D2T with MKTSD 2T;
for overlapping MKF 1021 with MKT 64 D or with MKTS 21
per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064,
MKF D1T, MKF D2T, MKF 621 MKF 1021

	MKST 664	Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm per sovrapposizione MKF 664 a MKLM 1064, MKL 1064 S oppure a MKTS 64; per sovrapposizione MKF 621 a MKTS 21 AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm for overlapping MKF 664 with MKLM 1064, MKL 1064 S or with MKTS 64; for overlapping MKF 621 with MKTS 21 per mod - for mod: MKF 664, MKF 621
	MKS 23 C	Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 623 C a MKF 623 C AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 623 C with MKF 623 C per mod - for mod: MKF 623 C
	MKS 623 C	Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 623 C a MKT 623 D C AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 623 C with MKT 623 D C per mod - for mod: MKF 623 C
	MKSST 623 C	Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 2/3 GN per sovrapposizione MKF 623 C con MKTS 623 C AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports, capacity of 3 trays 2/3 GN for overlapping MKF 623 C with MKTS 623 C per mod - for mod: MKF 623 C
	MKS 11 C	Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 611 C a MKF 611 C AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 611 C with MKF 611 C per mod - for mod: MKF 611 C
	MKS 611 C	Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 611 C a MKSST 611 C; per sovrapposizione MKF 1011 C a MKTS 11 C AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 611 C with MKSST 611 C; for overlapping MKF 1011 C with MKTS 11 C per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C
	MKSST 611 C	Kit sovrapposizione forni compatti con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 1/1 GN per sovrapposizione MKF 611 C a MKT 11 D C oppure a MKTS 11 C AISI 430 kit for overlapping compact ovens with trays supports, capacity of 3 trays 1/1 GN for overlapping MKF 611 C with MKT 11 D C or with MKTS 11 C per mod - for mod: MKF 611 C

Teglie e griglie

Trays and grids



Teglie e griglie per forni 2/3 GN

Trays and grids for 2/3 GN ovens

**FOOD CONTACT
CERTIFICATE**



KT6G

Teglia in AISI 304 2/3 GN

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

6 10



KG6X

Griglia in AISI 304 2/3 GN

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

Teglie e griglie per forni 2/1 GN

Trays and grids for 2/1 GN ovens



KT21G

Teglia in AISI 304 2/1 GN
per mod: tutti i forni millennial 2/1 GN

AISI 304 Tray 2/1 GN
for mod: all millennial ovens 2/1 GN
650 x 530 x 42 mm



KG21G

Griglia in AISI 304 2/1 GN
per mod: tutti i forni millennial 2/1 GN

AISI 304 grid 2/1 GN
for mod: all millennial ovens 2/1 GN
650 x 530 x 11 mm

Teglie e griglie per forni 1/1 GN

Trays and grids for 1/1 GN ovens



KT9G

Teglia in AISI 304 1/1 GN
per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN

AISI 304 Tray 1/1 GN
for mod: all millennial ovens 1/1 GN
530 x 325 x 40 mm



KT9G2



Teglia in AISI 304 1/1 GN
per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN

AISI 304 Tray 1/1 GN
for mod: all millennial ovens 1/1 GN
530 x 325 x 20 mm

	KFT9G	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 40 mm
	KFT9G2 	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm
	KG9G	Griglia cromata 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN Chromed grid 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm
	KG9GX	Griglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN AISI 304 grid 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm
	KPGL11A	Piastra liscia in alluminio con rivestimento antiaderente 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN Smooth plate with non-stick coating 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 7 mm
	KPGR11A	Piastra rigata in alluminio con rivestimento antiaderente 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN Striped plate with non-stick coating 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm
	MKT11RG	Teglia in AISI 304 1/1 GN raccogli grasso AISI 304 fat drip pan grid 1/1 GN 533 x 345 x 41 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111
	EKT11RGC	Teglia in AISI 304 1/1 GN raccogli grasso per forni 6 - 10 teglie compatti AISI 304 fat drip pan grid 1/1 GN, for compact ovens 6 - 10 trays 531,5 x 330 x 40 mm per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C
	KGP	Griglia in AISI 304 1/1 GN per cottura verticale di nr. 8 polli AISI 304 vertical cooking grid for 8 chicken 1/1 GN 530 x 325 x 148,1 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C
	KGC075	Griglia in AISI 304 1/1 GN per cottura costicine AISI 304 grid for cooking ribs 1/1 GN 530 x 325 x 123 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C
	EKTF11	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per cottura nuggets AISI 304 Perforated tray 1/1 GN, for cooking nuggets 533 x 330 x 38,5 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C
	EKTF11PT/A 	Teglia in alluminio forata con rivestimento in teflon 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN Perforated aluminium tray teflon coated 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm

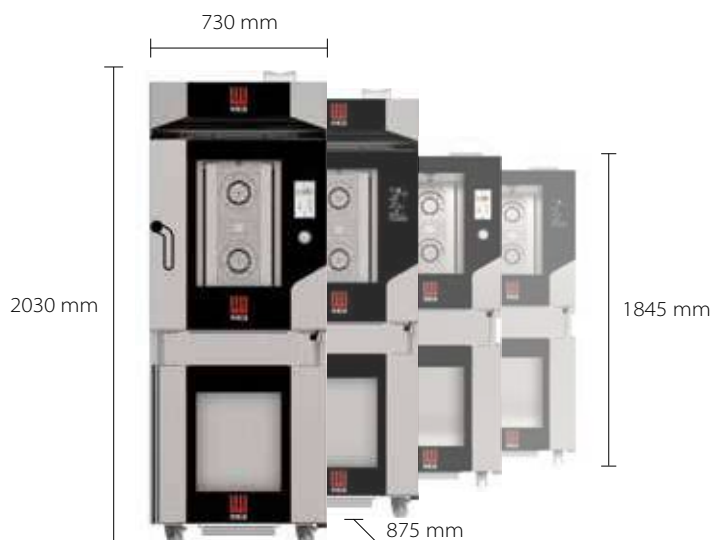
Modular design 1/1 GN



MKF 511 - 5 teglie/trays

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

**Disponibile versione BM, G TS e G BM (senza cappa)
**BM version available, G TS and GBM (without hood)



MKF 711 - 7 teglie/trays

MKM 1211 + MKST 711
+ MKF 711 TS** + MKKC 711

**Disponibile versione BM, G TS e G BM (senza cappa)
**BM version available, G TS and GBM (without hood)

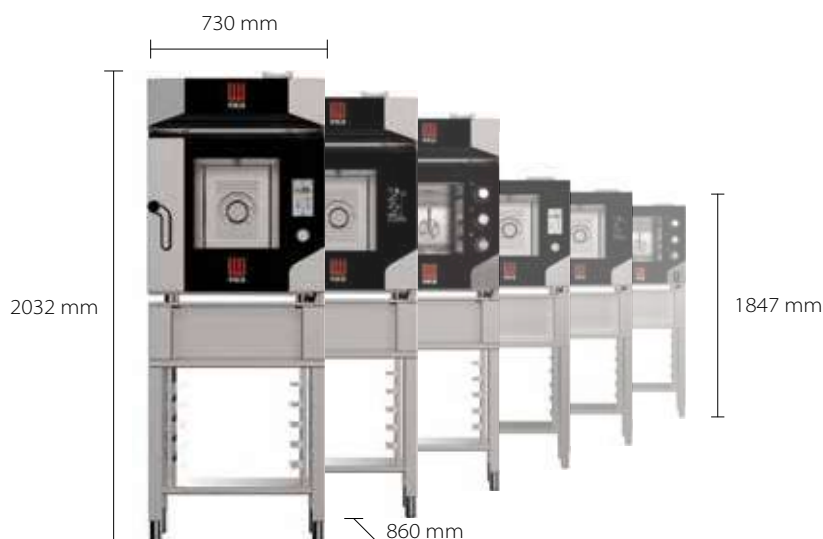


MKF 1111 - 11 teglie/trays

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

**Disponibile versione BM, G TS e G BM (senza cappa)
**BM version available, G TS and GBM (without hood)

MKF 511 - 5 teglie/trays



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

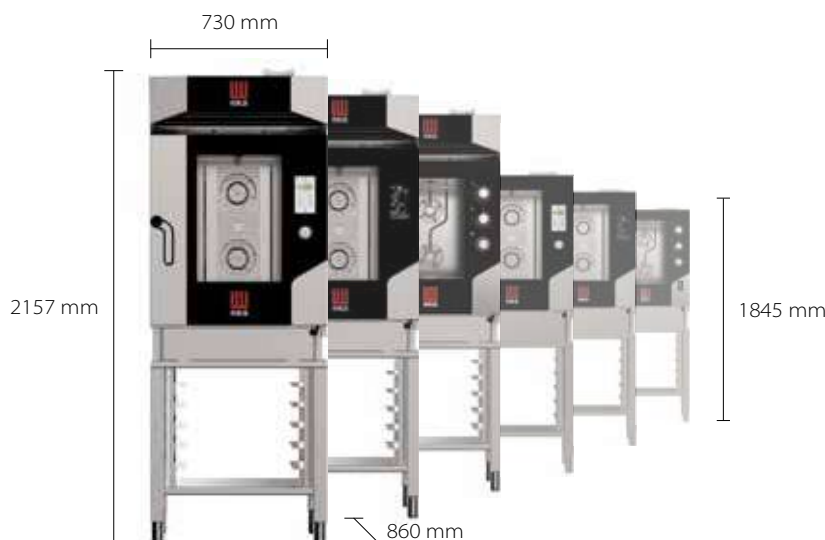
**Disponibile versione BM, S e
G TS, G BM, G S (senza cappa)

***Disponibile versione MKKC 5 S per forno S

**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)

***MKKC 5 S version available for S oven

MKF 711 - 7 teglie/trays



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

**Disponibile versione BM, S e
G TS, G BM, G S (senza cappa)

***Disponibile versione MKKC 711 S per forno S

**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)

***MKKC 711 S version available for S oven



MKTS 11 + MKS 11
+ MKF 1111 TS** + MKKC 711***

**Disponibile versione BM, S e
G TS, G BM, G S (senza cappa)

***Disponibile versione MKKC 711 S per forno S

**BM, S version available,
G TS, G BM, G S (without hood)

***MKKC 711 S version available for S oven



MKF 2011 TS** + MKKC 1620***

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 1620 S
per forno S

**BM, S version available
***MKKC 1620 S version
available for S oven

MKF 2011 - 20 teglie/trays

Modular design 1/1 GN



MKF 511 - 5 + 5 teglie/trays

* MKT 11 D + MKSST 511 + MKF 511 TS**
+ MKS 11 + MKF 511 TS** + MKKC 711*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 711 S per forno S



MKF 711 - 7 + 7 teglie/trays

* MKT 11 D + MKS 11 + MKF 711 TS**
+ MKS 11 + MKF 711 TS** + MKKC 711*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 711 S per forno S



**MKF 1111 - MKF 511
11 + 5 teglie/trays**

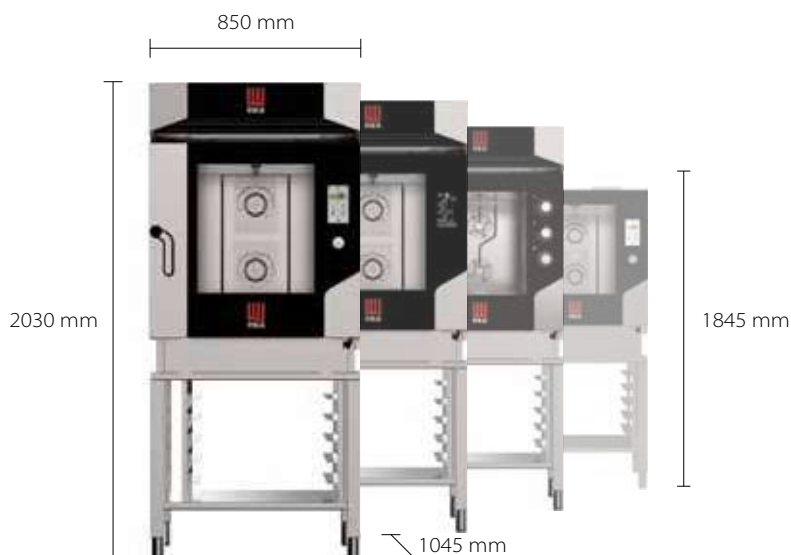
* MKT 11 D + MKS 11 + MKF 1111 TS**
+ MKS 11 + MKF 511 TS** + MKKC 711*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 711 S per forno S

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

**BM, S version available
***MKKC 711 S version available for S oven

MKF 621 - 6 teglie/trays



Modular design 2/1 GN

MKTS 21 + MKST 664
+ MKF 621 TS** + MKKC 610***

**Disponibile versione BM, S e
G TS (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

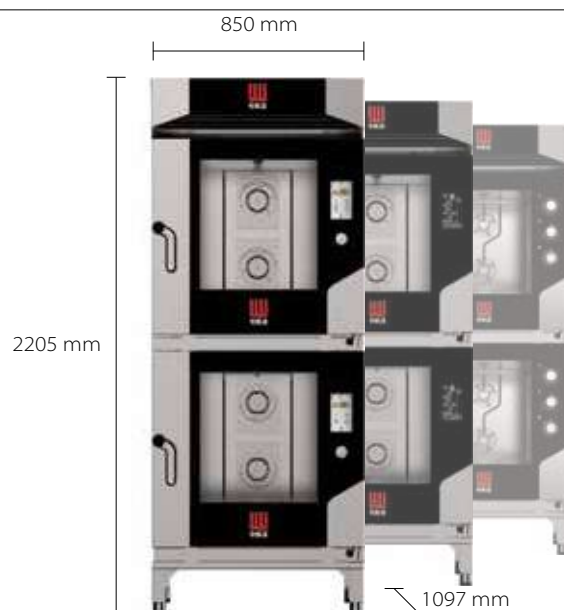
MKF 1021 - 10 teglie/trays



MKTS 21 + MKS 64
+ MKF 1021 TS** + MKKC 610***

**Disponibile versione BM, S e
G TS (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

MKF 621 - 6 + 6 teglie/trays



* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 621 TS**
+ MKS 64 + MKF 621 TS** + MKKC 610*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM, S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

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

**BM, S version available
***MKKC 610 S version available for S oven

Modular design COMPACT

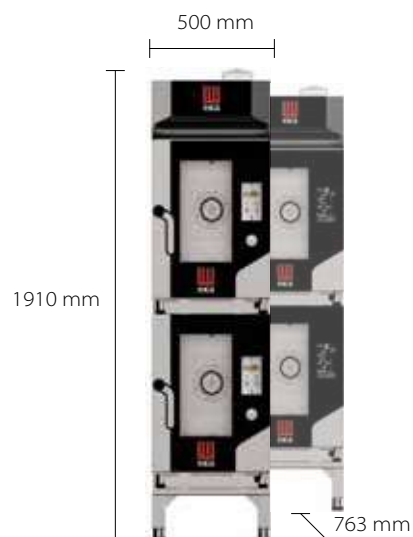


MKF 623 - 6 teglie/trays



MKTS 623 C + MKSST 623 C +
MKF 623 C TS** + MKKC 623 C

**Disponibile versione BM
**BM version available



MKT 623 D C + MKS 623 C + MKF 623 C TS
+ MKS 23 C + MKF 623 C TS +
MKKC 623 C + MKCKIT

**Disponibile versione BM
**BM version available

MKF 611 - 6 teglie/trays



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

**Disponibile versione BM
**BM version available



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

**Disponibile versione BM
**BM version available

MKF 1011 - 10 teglie/trays



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

**Disponibile versione BM
**BM version available

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





MILLENNIAL **Bakery & Pastry**





Forno elettrico combinato
convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm
with electromechanic panel



Plus

	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltage (V) : AC 220/230
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 416 S con supporti bivalenti **
Cerniere porta regolabili	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 865 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1044 x 700
Peso (kg)	92,4
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
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	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKCC 4 S	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKSST 464	€ 680
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltage (V) : AC 220/230
Available on request at the order	Left side opening door *
	MKF 416 S with bivalent supports **
Adjustable door hinges	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1044 x 700
Weight (kg)	92,4
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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

Optionals

Condensation hood	MKCC 4 S	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKSST 464	€ 680
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 464 BM



Forno elettrico combinato convezione vapore
4 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230
	Porta apertura laterale sx *
	MKF 416 BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 865 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 700
Peso (kg)	92,4
Passo guide (mm)	80

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	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKCC 4	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKSST 464	€ 680
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Available on request at the order	Voltaggio (V) : AC 220/230
	Left side opening door *
	MKF 416 BM with bivalent supports **
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 865 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 700
Weight (kg)	92,4
Distance between rack rails (mm)	80

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	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKCC 4	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKSST 464	€ 680
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 464 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 4 trays

600 x 400 mm 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 *
MKF 416 TS con supporti bivalenti **

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
** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 910 x 1090 x 865 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) 850 x 1035 x 700
Peso (kg) 92,4
Passo guide (mm) 80

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° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
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
Ventilata
Vetro ispezionabile
Sovrapponibile Sì
Piedini Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 4	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64 MKSST 464	€ 400 € 680
Tavoli	MKTS 64 MKT 64 D	€ 920 € 590
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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 *
MKF 416 TS with bivalent supports **

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
** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 910 x 1090 x 865 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) 850 x 1035 x 700
Weight (kg) 92,4
Distance between rack rails (mm) 80

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° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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
Ventilated
Inspectionable glass
Modularity Yes
Feet Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 4	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64 MKSST 464	€ 400 € 680
Tables	MKTS 64 MKT 64 D	€ 920 € 590
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 4642 TS



**Forno elettrico combinato convezione
vapore 4 teglie 600 x 400 mm
con TOUCH SCREEN e 2 motori**
**Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm
with TOUCH SCREEN and 2 motors**



Plus		Plus	
Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™		Patented fan guard system Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™		Patented system for direct steam Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™		Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
		Voltage (V) : AC 220/230 3 PH	
Su richiesta in fase d'ordine		Voltage (V) : AC 220/230	
		Porta apertura laterale sx *	
		MKF 4162 TS con supporti bivalenti **	
Software per gestione dell'umidità		Humidity management software	
Sistema comunicazione Wi-Fi		Wi-Fi communication system	
Manopola selezione rapida touch screen		Knob for quick selection of the touch screen	
Accensione forno programmabile		Programmable oven start	
N° 40 ricette memorizzate		N° 40 recipes stored	
Pannello comandi in 42 lingue		Control panel in 42 languages:	
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		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	
Sistema per HACCP		HACCP system	
Cerniere porta regolabili		Adjustable door hinges	
		* aggiunta 300 € su prezzo di listino	
		** aggiunta 200 € su prezzo di listino	
Dotazione di serie			
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)		910 x 1090 x 865 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)		850 x 1035 x 700	
Peso (kg)		97	
Passo guide (mm)		80	
Caratteristiche elettriche			
Potenza elettrica (kW)		8,3	
Frequenza (Hz)		50/60	
Voltaggio (V)		AC 380/400 3N	
N° motori		2 bidirezionali	
Generatore di vapore (kW)		/	
Protezione acqua		IPX5	
Caratteristiche funzionali			
Alimentazione		Elettrico	
Capacità		N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm	
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	
Accessori			
Cappa aspirazione		MKKC 4	
		€ 1630	
Kit di sovrapposizione forni		MKS 64	
		€ 400	
Tavoli		MKTS 64	
		€ 920	
Lievitatore e mantentore		MKT 64 D	
		€ 590	
Altri accessori		Consultabili nella sezione dedicata	

Plus		Plus	
Patented fan guard system Airflowlogic™		Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™		Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™		Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
		Voltage (V) : AC 220/230 3 PH	
Available on request at the order		Voltage (V) : AC 220/230	
		Left side opening door *	
		MKF 4162 TS with bivalent supports **	
Humidity management software		Humidity management software	
Wi-Fi communication system		Wi-Fi communication system	
Knob for quick selection of the touch screen		Knob for quick selection of the touch screen	
Programmable oven start		Programmable oven start	
N° 40 recipes stored		N° 40 recipes stored	
Control panel in 42 languages:		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		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		HACCP system	
Adjustable door hinges		Adjustable door hinges	
		* addition of 300 € on the price list	
		** addition of 200 € on the price list	
Equipment			
Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)		910 x 1090 x 865 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)		850 x 1035 x 700	
Weight (kg)		97	
Distance between rack rails (mm)		80	
Electrical features			
Power supply (kW)		8,3	
Frequency (Hz)		50/60	
Voltage (V)		AC 380/400 3N	
N° motors		2 bidirectionals	
Boiler (kW)		/	
Protection against water		IPX5	
Functional features			
Power		Electricity	
Capacity		N° 4 trays/grids 600 x 400 mm	
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	
Optionals			
Condensation hood		MKKC 4	
		€ 1630	
Kit for overlapping ovens		MKS 64	
		€ 400	
Tables		MKTS 64	
		€ 920	
Lievitator and holding cabinet		MKT 64 D	
		€ 590	
Other accessories		Available in the dedicated section	

MKF 664 S P



Forno elettrico combinato
convezione 6 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm
with electromechanic panel without steam



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Porta apertura laterale sx * MKF 616 S P con supporti bivalenti **
Cerniere porta regolabili	* aggiunta 300 € su prezzo di listino ** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1041 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
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

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 S	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH Left side opening door * MKF 616 S P with bivalent supports **
Adjustable door hinges	* addition of 300 € on the price list ** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1041 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	10,4
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° 6 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	/
Cooking chamber	AISI 430 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

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 S	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 664 S



Forno elettrico combinato
convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm
with electromechanic panel



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx * MKF 616 S con supporti bivalenti **
Cerniere porta regolabili	* aggiunta 300 € su prezzo di listino ** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1041 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
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

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610 S	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door * MKF 616 S with bivalent supports **
Adjustable door hinges	* addition of 300 € on the price list ** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1015 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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1041 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	10,4
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° 6 trays/grids 600 x 400 mm
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

Optionals

Condensation hood	MKKC 610 S	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 664 BM



Forno elettrico combinato convezione vapore
6 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Electric combi oven 6 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Software per gestione dell'umidità	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Accensione forno programmabile	Porta apertura laterale sx *
N° 40 ricette memorizzate	MKF 616 BM con supporti bivalenti **
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	10,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKCC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Humidity management software	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Programmable oven start	Left side opening door *
N° 40 recipes stored	MKF 616 BM with bivalent supports **
HACCP system	
Adjustable door hinges	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	10,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	2 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKCC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 664 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 6 trays

600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 616 TS con supporti bivalenti **
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

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1015 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 850
Peso (kg)	108,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKCC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Available on request at the order	Left side opening door *
	MKF 616 TS with bivalent supports **
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

** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1015 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)	850 x 1035 x 850
Weight (kg)	108,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKCC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

eka MKF 1064 S



Forno elettrico combinato
convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Electric combi oven 10 trays 600 x 400 mm
with electromechanic panel



Plus		Plus	
Su richiesta in fase d'ordine		Available on request at the order	
Cerniere porta regolabili		Adjustable door hinges	
Votaggio (V) : AC 220/230 3 PH		Voltage (V) : AC 220/230 3 PH	
Porta apertura laterale sx *		Left side opening door *	
MKF 1016 S con supporti bivalenti **		MKF 1016 S with bivalent supports **	
* aggiunta 300 € su prezzo di listino		* addition of 300 € on the price list	
** aggiunta 200 € su prezzo di listino		** addition of 200 € on the price list	
Dotazione di serie		Equipment	
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)		Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	
Supporti laterali		Lateral supports	
Cavo		Cable	
Predisposizione lavaggio manuale		Manual washing predisposition	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta		Condensate collection bowl, with drain on door	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°		Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Dimensioni		Dimensional features	
Dimensioni (LxPxH mm)		Dimensions (WxDxH mm)	
Peso (kg)		Weight (kg)	
Passo guide (mm)		Distance between rack rails (mm)	
Caratteristiche elettriche		Electrical features	
Potenza elettrica (kW)		Power supply (kW)	
Frequenza (Hz)		Frequency (Hz)	
Votaggio (V)		Voltage (V)	
N° motori		N° motors	
Generatore di vapore (kW)		Boiler (kW)	
Protezione acqua		Protection against water	
Caratteristiche funzionali		Functional features	
Alimentazione		Power	
Capacità		Capacity	
Cottura		Type of cooking	
Vapore		Steam	
Camera di cottura		Cooking chamber	
Temperatura		Temperature	
Controllo temperatura		Temperature control	
Pannello comandi		Control panel	
N° programmi		N° programs	
Fasi programmabili		Programmable cooking steps	
Temperatura preimpostata		Pre-heating temperature	
Preriscaldamento		Pre-heating function	
Porta		Door	
Sovrapponibile		Modularity	
Piedini		Feet	
Accessori		Optionals	
Cappa aspirazione		Condensation hood	
Kit di sovrapposizione forni		Kit for overlapping ovens	
Tavoli		Tables	
Lievitatore		Proofer	
Altri accessori		Other accessories	

MKF 1064 BM



Forno elettrico combinato convezione vapore
10 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Electric combi oven 10 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 1016 BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1130
Peso (kg)	131
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
Available on request at the order	Left side opening door *
	MKF 1016 BM with bivalent supports **
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 4]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 1130
Weight (kg)	131
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

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

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 600 x 400 mm
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
	MKT 64 D	€ 590
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1064 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore

10 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 10 trays

600 x 400 mm 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	Porta apertura laterale sx * MKF 1016 TS con supporti bivalenti **
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 ** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm
Presà 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)	850 x 1035 x 1130
Peso (kg)	140,4
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	17
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 610	€ 1630
Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
	MKTS 64	€ 920
Tavoli	MKT 64 D	€ 590
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan quard 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	Left side opening door * MKF 1016 TS with bivalent supports **
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 ** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1295 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°	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 1130
Weight (kg)	140,4
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	17
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	3 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 600 x 400 mm
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 Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 610	€ 1630
Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
	MKTS 64	€ 920
Tables	MKT 64 D	€ 590
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1664 S



Forno elettrico combinato
convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Electric combi oven 16 trays 600 x 400 mm
with electromechanic panel



Plus

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

Dotazione di serie	
Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
Predisposizione lavaggio manuale	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC	

Dimensioni	
Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche	
Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm
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
Piedini	Regolabili

Accessori	
Cappa aspirazione	MKKC 1620 S € 2040
Carrelli	EKCR 16 TC € 1790
	EKCR 1664 € 550
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata



Plus

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

Equipment	
Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
Manual washing predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 16 TC	

Dimensional features	
Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1035 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features	
Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features	
Power	Electricity
Capacity	N° 16 trays/grids 600 x 400 mm
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
Feet	Adjustable

Optionals	
Condensation hood	MKKC 1620 S € 2040
Trolleys	EKCR 16 TC € 1790
	EKCR 1664 € 550
Other accessories	Available in the dedicated section

MKF 1664 BM



Forno elettrico combinato convezione vapore
16 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
 Electric combi oven 16 trays 600 x 400 mm
 with digital touch panel with
 BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 1620	€ 2040
Carrelli	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	

* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 16 TC	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1035 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 16 trays/grids 600 x 400 mm
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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 1620	€ 2040
Trolleys	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1664 TS



Forno elettrico combinato convezione vapore

16 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Electric combi oven 16 trays

600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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, 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)	1146 x 1260 x 2090 mm
Presa USB	
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B	
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A	
Lavaggio automatico integrato	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm
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	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	MKKC 1620	€ 2040
Carrelli	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Voltage (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

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1260 x 2090 mm
USB port	
Multipoint core probe cod. MKSCMU/B	
Support for core probe cod. MKSSC/A	
Automatic washing system integrated	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 16 TC	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1035 x 1900
Weight (kg)	247,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	31
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 3N
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX5

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 16 trays/grids 600 x 400 mm
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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Touch screen
N° programs	500
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	MKKC 1620	€ 2040
Trolleys	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 464 G S



Forno a gas combinato
convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
 Gas combi oven 4 trays 600 x 400 mm
 with electromechanic panel



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 416 G S con supporti bivalenti **
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 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)	850 x 1041 x 801
Peso (kg)	102
Passo guide (mm)	80

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° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKSST 464	€ 680
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Available on request at the order	Left side opening door * MKF 416 G S with bivalent supports **
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 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)	850 x 1041 x 801
Weight (kg)	102
Distance between rack rails (mm)	80

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° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKSST 464	€680
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 464 G BM



Forno a gas combinato convezione vapore
4 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Gas combi oven 4 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 416 G BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 x 866 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 801
Peso (kg)	102
Passo guide (mm)	80

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° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKSST 464	€ 680
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 416 G BM with bivalent supports **
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	

* addition of 300 € on the price list

** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 x 866 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 801
Weight (kg)	102
Distance between rack rails (mm)	80

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° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKSST 464	€ 680
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

eka MKF 464 G TS



Forno a gas combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Gas combi oven 4 trays

600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 416 G TS con supporti bivalenti **
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

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 870 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 800
Peso (kg)	102
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

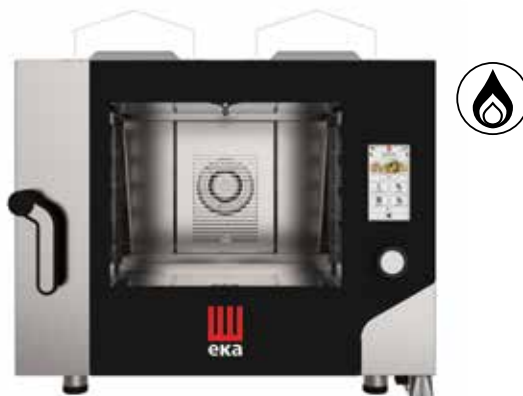
Portata termica (kW)	9,3
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKSST 464	€ 680
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 416 G TS with bivalent supports **
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

** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 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)	850 x 1035 x 800
Weight (kg)	102
Distance between rack rails (mm)	80

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° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKSST 464	€ 680
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 664 G S



Forno a gas combinato
convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm
with electromechanic panel



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 616 G S con supporti bivalenti **
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino ** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 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	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1041 x 951
Peso (kg)	123
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Available on request at the order	Left side opening door * MKF 616 G S with bivalent supports **
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	
	* addition of 300 € on the price list ** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 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	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1041 x 951
Weight (kg)	123
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

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

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
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

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 664 G BM



Forno a gas combinato convezione vapore
6 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 616 G BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 x 1016 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 951
Peso (kg)	123
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
	Apertura laterale dx
Porta	Ventilata
	Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door *
	MKF 616 G BM with bivalent supports **
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	

* addition of 300 € on the price list

** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 x 1016 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 951
Weight (kg)	123
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

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

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
	Right side opening
Door	Ventilated
	Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 664 G TS



Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Gas combi oven 6 trays

600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 616 G TS con supporti bivalenti **
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

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1020 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 950
Peso (kg)	123
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKST 664	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 616 G TS with bivalent supports **
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

** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 1020 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)	850 x 1035 x 950
Weight (kg)	123
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

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

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKST 664	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1064 G S



Forno a gas combinato
convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
 Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm
 with electromechanic panel



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Cerniere porta regolabili	MKF 1016 G S con supporti bivalenti **
Regolamento 2016/426/UE	
	* aggiunta 300 € su prezzo di listino
	** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 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)	850 x 1041 x 1231
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
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° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Available on request at the order	Left side opening door *
Adjustable door hinges	MKF 1016 G S with bivalent supports **
Regulation 2016/426/UE	
	* addition of 300 € on the price list
	** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 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)	850 x 1041 x 1231
Weight (kg)	158
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	18
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
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° 10 trays/grids 600 x 400 mm
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

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofers	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1064 G BM



Forno a gas combinato convezione vapore
10 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 1016 G BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 x 1296 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1231
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
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° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 1016 G BM with bivalent supports**
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	

* addition of 300 € on the price list

** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 x 1296 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1035 x 1231
Weight (kg)	158
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	18
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° 10 trays/grids 600 x 400 mm
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	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1064 G TS



Forno a gas combinato convezione vapore
10 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN
Gas combi oven 10 trays
600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx * MKF 1016 G TS con supporti bivalenti **
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
 ** aggiunta 200 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1300 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1230
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
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° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore e mantentore	MKLM 1064	€ 3460
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
Available on request at the order	Left side opening door * MKF 1016 G TS with bivalent supports **
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
 ** addition of 200 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 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)	850 x 1035 x 1230
Weight (kg)	158
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	18
Frequency (Hz)	50/60
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° 10 trays/grids 600 x 400 mm
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 Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 400
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer and holding cabinet	MKLM 1064	€ 3460
Other accessories	Available in the dedicated section	



MKF 1664 G BM



Forno a gas combinato convezione vapore
16 teglie 600 x 400 mm con pannello digitale
touch con tecnologia BLACK MASK
Gas combi oven 16 trays 600 x 400 mm
with digital touch panel with
BLACK MASK technology



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1160 x 2060
Peso (kg)	277,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Carrelli	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Available on request at the order	Left side opening door *
Humidity management software	
Programmable oven start	
N° 40 recipes stored	
HACCP system	
Adjustable door hinges	
Regulation 2016/426/UE	

* addition of 300 € on the price list

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
USB port	
Core probe predisposition	
Automatic washing system predisposition	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 16 TC	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1160 x 2060
Weight (kg)	277,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	30
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 16 trays/grids 600 x 400 mm
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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Black mask electronic control
N° programs	100
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

Trolleys	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1664 G TS



Forno a gas combinato convezione vapore
16 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN
Gas combi oven 16 trays
600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
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)	1146 x 1385 x 2140 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presa USB	
Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/B	
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A	
Lavaggio automatico integrato	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1160 x 2060
Peso (kg)	277,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm
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	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata
Piedini	Vetro ispezionabile Regolabili

Accessori

Carrelli	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Patented fan guard system Airflowlogic™	
Patented system for direct steam Humilogic™	
Patented system for cooking chamber drying Drylogic™	
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)	1146 x 1385 x 2140 mm
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	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 16 TC	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1160 x 2060
Weight (kg)	277,2
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	30
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	4 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 16 trays/grids 600 x 400 mm
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	2 Digital probe thermometers
Control panel	Touch screen
N° programs	500
Programmable cooking steps	10
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated
Feet	Inspectionable glass Adjustable

Optionals

Trolleys	EKCR 16 TC	€ 1790
	EKCR 1664	€ 550
Other accessories	Available in the dedicated section	

M I L L E N N I A L DECK



**Il nuovo forno
elettrico con vapore,
ideale per pizze,
focacce, pane e
dolci lievitati.**

**The new electric
oven with steam,
ideal for pizzas,
focaccias, breads and
leavened desserts.**



Forno DECK elettrico con vapore

1 teglia 600 x 400 mm

Electric DECK oven with steam

1 tray 600 x 400 mm



Plus

Pannello comandi in 6 lingue
francese, inglese, italiano, russo, spagnolo, tedesco

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 605 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 980 x 435
Peso (kg)	65

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 1 teglia/griglia 600 x 400 mm
Cottura	Statica
Vapore	Indiretta con regolazione automatica attraverso selettore touch
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 350 °C
Controllo temperatura	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Touch control
N° programmi	50
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	130 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	MKS 64	€ 400
Tavoli	MKTS 64	€ 920
Lievitatore	MKL 1064 S	€ 2660
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Control panel in 6 languages
English, French, German, Italian, Russian, Spanish

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	910 x 1090 x 605 mm
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 980 x 435
Weight (kg)	65

Electrical features

Power supply (kW)	2,8
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 1 tray/grid 600 x 400 mm
Type of cooking	Static
Steam	Indirect steam controlled by touch panel
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 350 °C
Temperature control	2 Digital probe thermometers
Control panel	Touch control
N° programs	50
Programmable cooking steps	/
Pre-heating temperature	130 °C
Pre-heating function	Programmable
Door	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	MKS 64	€ 330
Tables	MKTS 64	€ 920
Proofer	MKL 1064 S	€ 2660
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF D2T



Forno DECK elettrico con vapore

2 teglie 600 x 400 mm

Electric DECK oven with steam

2 trays 600 x 400 mm



Plus

Pannello comandi in 6 lingue
francese, inglese, italiano, russo, spagnolo, tedesco

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 910 x 1360 x 605 mm

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

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 850 x 1250 x 435

Peso (kg) 85

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 5,5

Frequenza (Hz) 50/60

Voltaggio (V) AC 380/400 3N

Protezione acqua IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico

Capacità N° 2 teglie/griglie 600 x 400 mm

Cottura Statica

Vapore Indiretta con regolazione automatica
attraverso selettore touch

Camera di cottura Acciaio AISI 430

Temperatura 30 - 350 °C

Controllo temperatura 2 Sonde digitali

Pannello comandi Touch control

N° programmi 50

Fasi programmabili /

Temperatura preimpostata 130 °C

Preriscaldamento Disponibile

Porta Apertura a ribalta
Ventilata
Vetro ispezionabile

Sovrapponibile Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni MKS 64 € 400

Tavoli MKTSD 2T € 1010

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Control panel in 6 languages
English, French, German, Italian, Russian, Spanish

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 910 x 1360 x 605 mm

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

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 850 x 1250 x 435

Weight (kg) 85

Electrical features

Power supply (kW) 5,5

Frequency (Hz) 50/60

Voltage (V) AC 380/400 3N

Protection against water IPX3

Functional features

Power Electricity

Capacity N° 2 trays/grids 600 x 400 mm

Type of cooking Static

Steam Indirect steam controlled
by touch panel

Cooking chamber AISI 430 stainless steel

Temperature 30 - 350 °C

Temperature control 2 Digital probe thermometers

Control panel Touch control

N° programs 50

Programmable cooking steps /

Pre-heating temperature 130 °C

Pre-heating function Programmable

Door Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass

Modularity Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens MKS 64 € 400

Tables MKTSD 2T € 1010

Other accessories Available in the dedicated section

Lievitatori e mantenitori

Proofers and holding cabinets

MKL 1064 S



Lievitatore elettrico
per forni 4, 6 e 10 teglie S e
forno DECK 1 teglia

Electric proofer
for 4, 6 and 10 trays ovens S and
1 tray DECK oven



Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	870 x 1120 x 900 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa asportabile	
Kit ruote	MKKR

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1030 x 770
Peso (kg)	91
Passo guide (mm)	85

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Vapore	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura lievitatore	25 - 65 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale dx
Temperatura preimpostata lievitatore	/
Porta	Apertura laterale dx



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	870 x 1120 x 900 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Removable drip box	
Set of wheels	MKKR

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1030 x 770
Weight (kg)	91
Distance between rack rails (mm)	85

Electrical features

Power supply (kW)	2,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 600 x 400 mm
Steam	Indirect with button
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature proofer	25 - 65 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanic - right side
Pre-heating temperature proofer	/
Door	Right side opening

MKLM 1064



**Lievitatore e mantenitore elettrico
per forni 4, 6 e 10 teglie BM e TS,
comandato dal forno**

**Electric proofer and holding cabinet
for 4, 6 and 10 trays ovens BM and TS,
controlled by the oven**



Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	870 x 1120 x 900 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa asportabile	
Kit ruote	MKKR

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1030 x 770
Peso (kg)	91
Passo guide (mm)	85

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	1,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Vapore	8 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura lievatore	20 - 40 °C
Temperatura mantenitore	65 - 85 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Controllato dal forno
Temperatura preimpostata lievatore	20 °C
Temperatura preimpostata mantenitore	65 °C
Porta	Apertura laterale dx



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	870 x 1120 x 900 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Removable drip box	
Set of wheels	MKKR

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1030 x 770
Weight (kg)	91
Distance between rack rails (mm)	85

Electrical features

Power supply (kW)	1,8
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 600 x 400 mm
Steam	8 steps
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature proofer	20 - 40 °C
Temperature holding cabinet	65 - 85 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Oven controlled
Pre-heating temperature proofer	20 °C
Pre-heating temperature holding cabinet	65 °C
Door	Right side opening

Cappe

Condensation hoods



MKKC 4



Disponibile **MKKC 4 S** per forni 4 teglie S (MKF 464 S)
MKKC 4 S available for 4 trays S ovens (MKF 464 S)

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 4 teglie BM e TS, comandata dal forno
Electric condensation hood for 4 trays ovens BM and TS, controlled by the oven



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	964 x 1134 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1045 x 308
Peso (kg)	29

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	964 x 1134 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1045 x 308
Weight (kg)	29

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 610



Disponibile **MKKC 610 S** per forni 6 e 10 teglie S
(MKF 664 S, MKF 621 S, MKF 1064 S e MKF 1021 S)
MKKC 610 S available for 6 and 10 trays S ovens
(MKF 664 S, MKF 621 S, MKF 1064 S and MKF 1021 S)

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



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	964 x 1134 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1045 x 308
Peso (kg)	29

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	964 x 1134 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1045 x 308
Weight (kg)	29

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

MKKC 1620



Disponibile **MKKC 1620 S** per forni 16 e 20 teglie S
(MKF 1664 S e MKF 2011 S)

MKKC 1620 S available for 16 and 20 trays S ovens
(MKF 1664 S and MKF 2011 S)

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno
Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens BM and TS, controlled by the oven



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	1044 x 1134 x 349 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1045 x 308
Peso (kg)	31,4

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	1044 x 1134 x 349 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1045 x 308
Weight (kg)	31,4

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

Tavoli e carrelli

Tables and trolleys





MKTS 64	Tavolo fisso in AISI 430 con supporti, per forni 4 - 6 - 10 teglie e forno DECK 1 teglia per MKF 464 con kit sovrapposizione forni con supporti teglie MKSST 464; per MKF 664 con kit sovrapposizione forni MKST 664; per MKF 1064 con kit sovrapposizione forni MKS 64; per MKF D1T con kit sovrapposizione forni MKS 64	€ 920
MKT 64 D	AISI 430 fixed table with supports, for ovens 4 - 6- 10 trays and 1 tray DECK oven for MKF 464 with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 464; for MKF 664 with kit for overlapping oven MKST 664; for MKF 1064 with kit for overlapping ovens MKS 64; for MKF D1T with kit for overlapping ovens MKS 64 850 x 787 x 770 mm per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064, MKF D1T	€ 590
MKTSD 2T	Tavolo fisso in AISI 430 con supporti, per MKF D2T con kit sovrapposizione forni MKS 64 AISI 430 fixed table with supports, for MKF D2T with kit for overlapping oven MKS 64 850 x 1060 x 770 mm per mod - for mod: MKF D2T	€ 1010
EKCR 16 TC	Carrello estraibile in AISI 304, con impugnatura ergonomica asportabile e ruote frenanti, per forni 16 teglie AISI 304 pull-out trolley with removable handle and braked wheels, for 16 trays ovens 740 x 560 x 1704 mm per mod - for mod: MKF 1664	€ 1790
EKCR 1664	Carrello porta-teglie 600x400 mm in acciaio inox di servizio con 16 ripiani passo 100 mm, non inseribile in camera di cottura Stainless steel tray transport trolley 600x400 mm 16 shelves service trolley - pitch distance 100 mm not to insert in the cooking chamber 460 x 620 x 1800 mm	€ 550

Accessori

Accessories



	EKKD	Kit doccia completo di supporto doccia, tubo e relativa predisposizione per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP, MKF D1T e MKF D2T Spray kit with support and tube for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP, MKF D1T and MKF D2T	€ 220
	MKSCMO	Sonda al cuore monopunto per mod: tutti i forni millennial TS Single-point core probe for mod: all TS millennial ovens	€ 160
	MKSCMU/B	Sonda al cuore multipunto (3 punti) per mod: tutti i forni millennial TS Multi-point core probe (3 points) for mod: all TS millennial ovens	€ 290
	MKSCSV	Sonda al cuore cottura "sottovuoto" per mod: tutti i forni millennial TS Vacuum cooking core probe for mod: all TS millennial ovens	€ 310
	MKSSC/A	Supporto sonda al cuore per mod: tutti i forni millennial TS Support for core probe for mod: all TS millennial ovens	€ 50
	EKSCS	Sonda al cuore con supporto per mod: tutti i forni millennial BM Core probe with support for mod: all BM millennial ovens	€ 180
	MKAF	Affumicatore per mod: tutti i forni millennial Smoker for mod: all millennial ovens	€ 270
	MKBZ	Buzzer potenziato per forni millennial per mod: tutti i forni millennial TS Boosted buzzer for millennial ovens for mod: all TS millennial ovens	€ 30
	MKWT	Sistema di lavaggio automatico per mod: tutti i forni millennial BM Automatic washing system for mod: all BM millennial ovens	€ 460
	MKDET	Detergente e brillantante per mod: tutti i forni millennial TS e BM Detergent and rinse aid for mod: all TS and BM millennial ovens 12 kg	€ 70
	MKDETS	Detergente e brillantante per mod: tutti i forni millennial TS e BM Detergent and rinse aid for mod: all TS and BM millennial ovens 6 kg	€ 45
	MKCA 	Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP Filter for water optimisation for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P	€ 230
	MKKR	Kit ruote (2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno) Set of wheels (2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake) H 110 mm per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21	€ 160

	MKKPI	Kit prima installazione per forni millennial TS, BM e S (non compatti) First installation kit for millennial TS, BM and S ovens (no compact ovens)	€ 190
	MKCKIT	Kit cappa Millennial per forni TS e BM sovrapposti per mod: tutte le cappe dei forni millennial TS e BM tranne MKKC 1620 Millennial condensation hood kit for overlapped ovens for mod: all condensation hoods for millennial TS e BM ovens except MKKC 1620	€ 270
	MKCSKIT	Kit cappa Millennial per forni S sovrapposti per mod: tutte le cappe dei forni millennial S tranne MKKC 1620 S Millennial condensation hood kit for overlapped ovens for mod: all condensation hoods for millennial S ovens except MKKC 1620 S	€ 270
	EKA CLOUD	Connessione al portale Eka Cloud, con validità 3 anni per mod: tutti i forni millennial TS Connection to the Eka Cloud, valid for 3 years for mod: all TS millennial ovens	€950
	MKS 64	Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 464 a MKF 464, MKF 1064 oppure a MKF D1T; per sovrapposizione MKF 664 o MKF 621 a MKF 664, MKF 621, MKF D1T oppure a MKT 64 D; per sovrapposizione MKF 1064 a MKLM 1064, MKL 1064 S o a MKT 64 D oppure a MKTS 64; per sovrapposizione MKF D1T a MKTS 64, MKLM 1064 oppure a MKL 1064 S; per sovrapposizione MKF D2T a MKTSD 2T; per sovrapposizione MKF 1021 a MKT 64 D oppure a MKTS 21 AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm for overlapping MKF 464 with MKF 464, MKF 1064 or with MKF D1T; for overlapping MKF 664 or MKF 621 with MKF 664, MKF 621, MKF D1T or with MKT 64 D; for overlapping MKF 1064 with MKLM 1064, MKL 1064 S, MKT 64 D or with MKTS 64; for overlapping MKF D1T with MKTS 64, MKLM 1064 or with MKL 1064 S; for overlapping MKF D2T with MKTSD 2T; for overlapping MKF 1021 with MKT 64 D or with MKTS 21 per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064, MKF D1T, MKF D2T, MKF 621 MKF 1021	€ 400
	MKST 664	Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm per sovrapposizione MKF 664 a MKLM 1064, MKL 1064 S oppure a MKTS 64; per sovrapposizione MKF 621 a MKTS 21 AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm for overlapping MKF 664 with MKLM 1064, MKL 1064 S or with MKTS 64; for overlapping MKF 621 with MKTS 21 per mod - for mod: MKF 664, MKF 621	€ 400
	MKSST 464	Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 600 x 400 mm per sovrapposizione MKF 464 a MKLM 1064, MKL 1064 S o a MKT 64 D oppure a MKTS 64 AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports, capacity of 3 trays 600 x 400 mm for overlapping MKF 464 with MKLM 1064, MKL 1064 S or MKT 64 D or with MKTS 64 per mod - for mod: MKF 464	€ 680
	MKSBX416	Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304 capacità 4 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN AISI 304 dual-support kit right/left capacity 4 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN per mod - for mod: MKF 464, MKF 416	€ 270
	MKSBX616	Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304 capacità 6 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN AISI 304 dual-support kit right/left capacity 6 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN per mod - for mod: MKF 664, MKF 616	€ 360
	MKSBX1016	Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304 capacità 10 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN AISI 304 dual-support kit right/left capacity 10 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN per mod - for mod: MKF 1064, MKF 1016	€ 570

Teglie e griglie Trays and grids



Teglie e griglie per forni 600 x 400 mm

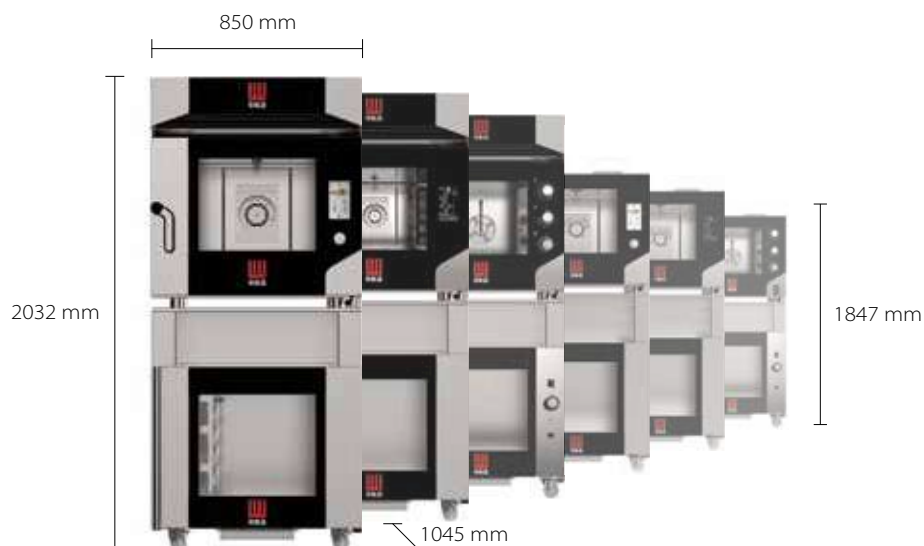
Trays and grids for 600 x 400 mm ovens

FOOD CONTACT
CERTIFICATE



	KT9P/A	Teglia in alluminio per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm e tutti i forni deck Aluminium tray for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm and all deck ovens (max 210 °C) 600 x 400 x 20 mm	€ 25
	KT9P/B 	Teglia in alluminio con fondo diamantato per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm e tutti i forni deck Aluminium tray with diamond bottom for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm and all deck ovens (max 210 °C) 600 x 400 x 20 mm	€ 35
	KTF8P/A	Teglia in alluminio forata per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm Perforated aluminium tray for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 30
	KTF8PT/A	Teglia in alluminio forata con rivestimento in teflon per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm Perforated aluminium tray teflon coated for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 55
	KG9P	Griglia cromata per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm Chromed grid for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 13 mm	€ 25
	KG9PX 	Griglia in AISI 304 per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm AISI 304 grid for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 13 mm	€ 40
	KTF9P	Teglia in alluminio forata a 5 canali ondulata per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm 5 lanes perforated and corrugated aluminium tray for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 37 mm	€ 45
	KTF9PT	Teglia in alluminio forata a 5 canali ondulata con rivestimento in teflon per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm 5 lanes perforated and corrugated aluminium tray teflon coated for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 37 mm	€ 65
	KG5CPX	Griglia in AISI 304 a 5 canali per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm 5 lanes AISI 304 grid for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 50 mm	€ 55
	KPP64	Piastra multifunzione in alluminio alimentare per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm Uncoated food aluminium plate for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 240
	EKT64RG	Teglia in AISI 304 raccogli grasso AISI 304 fat drip pan 604,4 x 420 x 40,3 per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064	€ 40
	KGP64/A	Griglia in AISI 304 per cottura verticale di nr. 10 polli AISI 304 vertical cooking pan for 10 chicken 600 x 400 x 148,1 mm per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064	€ 85

MKF 464 - 4 teglie/trays



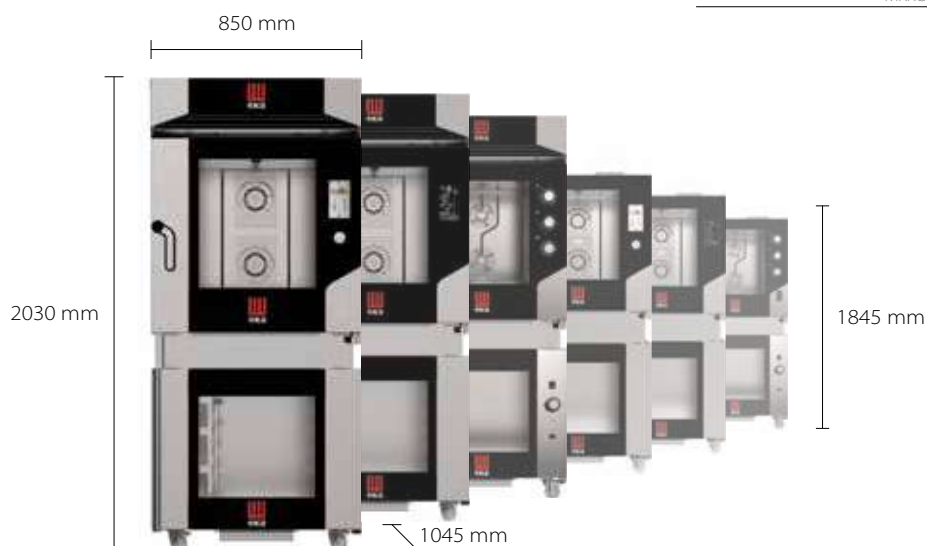
Modular design 600 x 400 mm

MKLM 1064* + MKSST 464
+ MKF 464 TS** + MKKC 4***

*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S
**Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 4 S per forno S

*MKL 1064 S version available for S, G S ovens
**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)
***MKKC 4 S version available for S oven

MKF 664 - 6 teglie/trays



MKLM 1064* + MKST 664
+ MKF 664 TS** + MKKC 610***

*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S
**Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

*MKL 1064 S version available for S, G S ovens
**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)
***MKKC 610 S version available for S oven

MKF 1064 - 10 teglie/trays

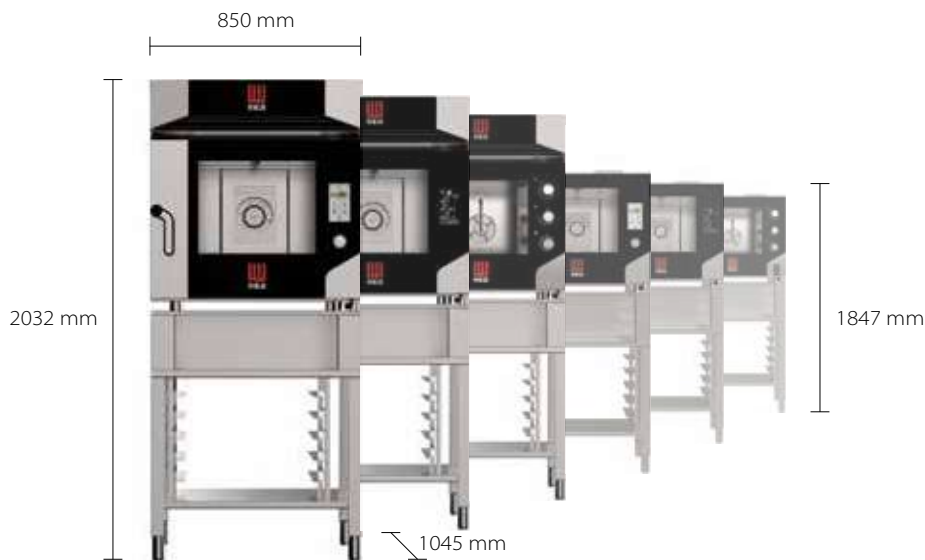


MKLM 1064* + MKS 64
+ MKF 1064 TS** + MKKC 610***

*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S
**Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

*MKL 1064 S version available for S, G S ovens
**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)
***MKKC 610 S version available for S oven

Modular design 600 x 400 mm

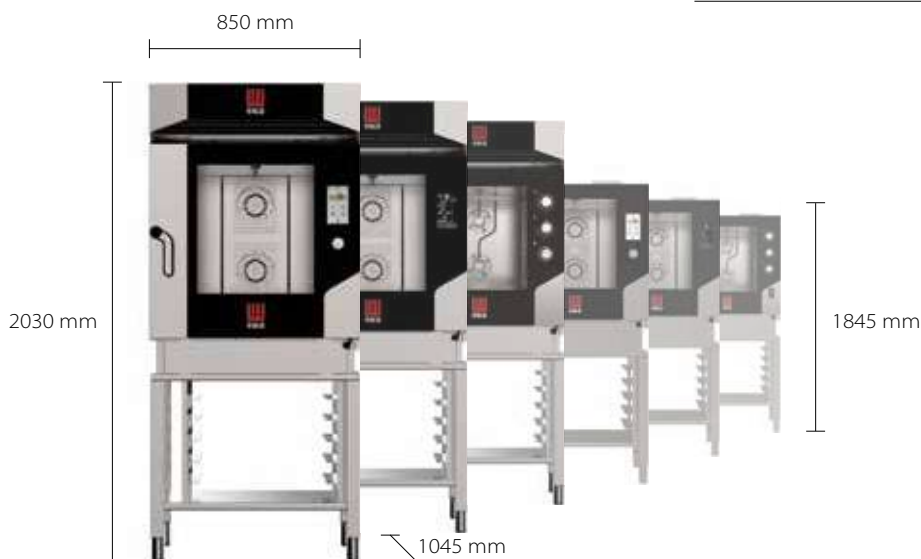


MKF 464 - 4 teglie/trays

MKTS 64 + MKSST 464
+ MKF 464 TS** + MKKC 4***

**Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 4 S per forno S

**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)
***MKKC 4 S version available for S oven



MKF 664 - 6 teglie/trays

MKTS 64 + MKST 664
+ MKF 664 TS** + MKKC 610***

**Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

**BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)
***MKKC 610 S version available for S oven

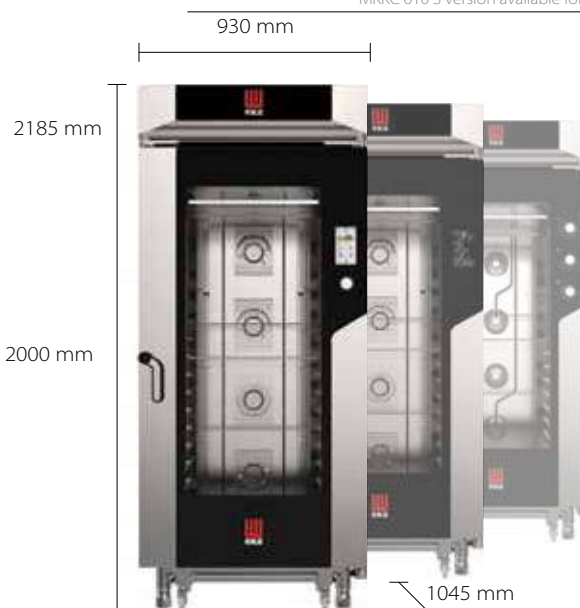


MKF 1064 - 10 teglie

MKTS 64 + MKS 64
+ MKF 1064 TS** + MKKC 610***

**Disponibile versione BM, S e
G TS, G BM, G S (senza cappa)
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

**BM, S version available,
G TS, G BM, G S (without hood)
*** MKKC 610 S version available for S oven



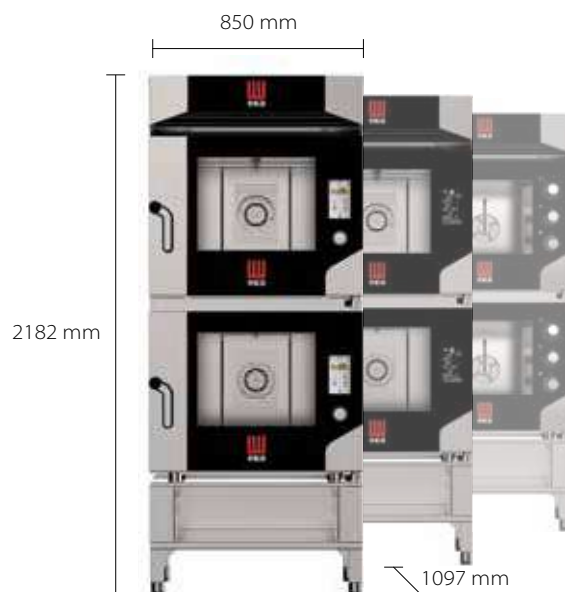
MKF 1664 - 16 teglie/trays

MKF 1664 TS** + MKKC 1620***

**Disponibile versione BM, S
***Disponibile versione
MKKC 1620 S per forno S

**BM, S version available
***MKKC 1620 S version
available for S oven

MKF 464 - 4 + 4 teglie/trays



* MKT 64 D + MKSST 464 + MKF 464 TS**
+ MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

MKF 664 - 6 + 6 teglie/trays



* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 664 TS**
+ MKS 64 + MKF 664 TS** + MKKC 610*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

MKF 1064 - MKF 464 10 + 4 teglie/trays



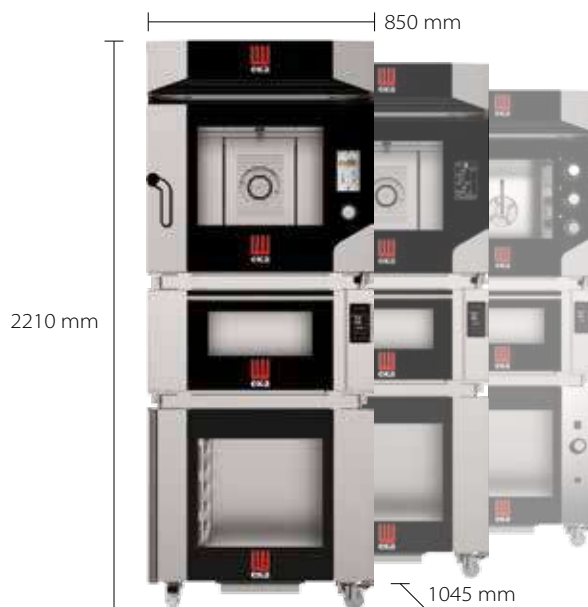
* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 1064 TS**
+ MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610*** + MKCKIT

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

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

**BM, S version available
***MKKC 610 S version available for S oven

Modular design DECK



MKF D1T - 1 teglia/trays

MKLM 1064* + MKS 64 + **MKF D1T** +
MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610***

*Disponibile versione MKL 1064 S per forno S
**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

*MKL 1064 S version available for S

**BM, S version available

***MKKC 610 S version available for S oven



MKF D1T - 1 teglia/ trays

MKLM 1064* + MKS 64 + **MKF D1T** +
MKS 64 + MKF 664 TS** + MKKC 610***

*Disponibile versione MKL 1064 S per forno S
**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

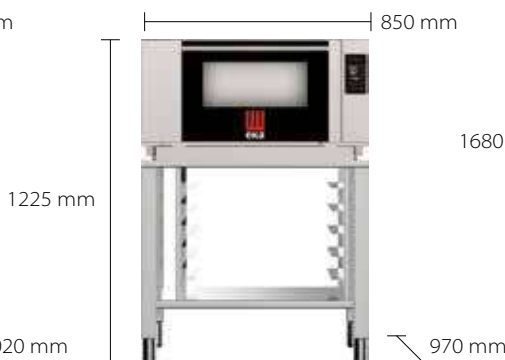
*MKL 1064 S version available for S

**BM, S version available

***MKKC 610 S version available for S oven



MKL 1064 S + MKS 64 + **MKF D1T**



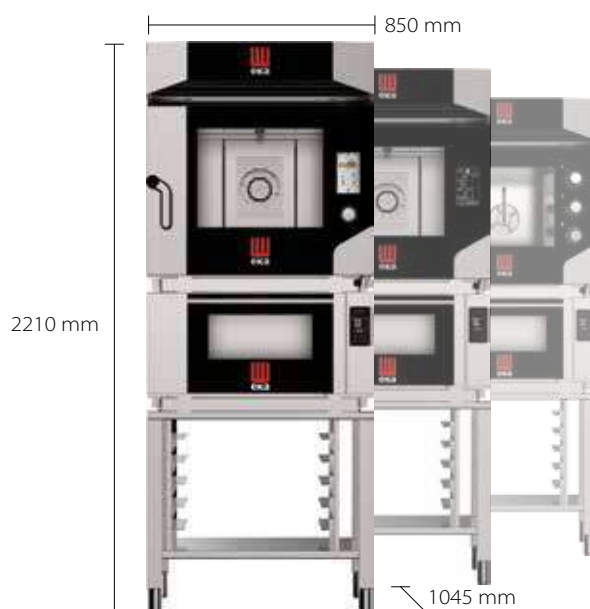
MKTS 64 + MKS 64 + **MKF D1T**



MKTS 64 + MKS 64 + **MKF D1T** +
MKS 64 + **MKF D1T**

MKF D1T - 1 teglia/trays

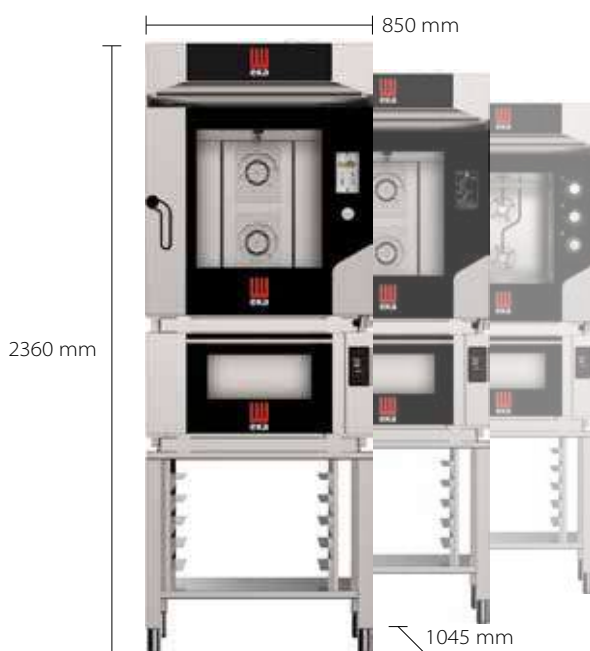
MKF D1T - 1 teglia/trays



MKTS 64 + MKS 64 + **MKF D1T** +
MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610***

**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

MKF D1T - 1 teglia/trays



MKTS 64 + MKS 64 + **MKF D1T** +
MKS 64 + MKF 664 TS** + MKKC 610***

**BM, S version available
***MKKC 610 S version available for S oven

MKF D2T - 2 teglie/trays



MKTSD 2T + MKS 64 + MKF D2T





E V O L U T I O N

Snack



**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	1dx + 1sx
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
-------	--

Accessori

	EKT 423	€ 630
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



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
------	--

Optionals

	EKT 423	€ 630
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780

Other accessories Available in the dedicated section

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 423 AL P**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 423 AL P**

€ 960

Forno elettrico ventilato a convezione

Electric convection oven with manual control



Plus

Vetro porta ispezionabile
Camera in acciaio AISI 430
Guarnizione incassata
Nuova geometria della camera di cottura

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 650 x 760 x 600 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
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) 33
Passo guide (mm) 74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 2,8
Frequenza (Hz) 50/60
Voltaggio (V) AC 220/230
N° motori 1 monodirezionale
Generatore di vapore (kW) /
Protezione acqua /

Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico
Capacità N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm
Cottura Ventilata
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

Accessori

	EKT 423	€ 630
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Door with inspectionable glass
AISI 430 stainless steel cooking chamber
Embedded gasket
New design of cooking chamber

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) 33
Distance between rack rails (mm) 74

Electrical features

Power supply (kW) 2,8
Frequency (Hz) 50/60
Voltage (V) AC 220/230
N° motors 1 unidirectional
Boiler (kW) /
Protection against water /

Functional features

Power Electricity
Capacity N° 4 trays/grids 429 x 345 mm
Type of cooking Ventilated
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

Optionals

	EKT 423	€ 630
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 423 AL UP**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 423 AL UP**

€ 1.030

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

Electric convection oven with umidification



Plus

Vetro porta ispezionabile	
Camera in acciaio AISI 430	
Guarnizione incassata	
Nuova geometria della camera di cottura	

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	650 x 760 x 600 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
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)	33,2
Passo guide (mm)	74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	/

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm
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 a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
-------	--

Accessori

	EKT 423	€ 630
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Door with inspectionable glass	
Stainless steel cooking chamber	
Embedded gasket	
New design of cooking chamber	

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)	33,2
Distance between rack rails (mm)	74

Electrical features

Power supply (kW)	2,8
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 unidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	/

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 429 x 345 mm
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	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
------	---

Optionals

	EKT 423	€ 630
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 423 AL**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 423 AL**

€ 1.120



Forno elettrico ventilato a convezione

Electric convection oven with manual control

**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	1dx + 1sx
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)	34
Passo guide (mm)	74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,8
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	Ventilata
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	Si
----------------	----

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	

**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)	34
Distance between rack rails (mm)	74

Electrical features

Power supply (kW)	2,8
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	Ventilated
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
------------	-----

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification



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)	34,2
Passo guide (mm)	74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,8
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	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 a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
-------	--

Sovrapponibile	Si
----------------	----

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door of the oven 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)	34,2
Distance between rack rails (mm)	74

Electrical features

Power supply (kW)	2,8
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	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	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
------	---

Modularity	Yes
------------	-----

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 423 M

€ 1.090 



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	1dx + 1sx
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

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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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.
Light

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno combinato convezione vapore elettrico

Electric combi oven with manual control



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 703 x 590
Peso (kg)	38
Passo guide (mm)	74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,9
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	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
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	Si
----------------	----

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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 703 x 590
Weight (kg)	38
Distance between rack rails (mm)	74

Electrical features

Power supply (kW)	2,9
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 429 x 345 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct with button
Cooking chamber	AISI 304 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
------------	-----

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 423 D UD

€ 1.530



Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control



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	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vassoio in alluminio (429x345) cod. KV7	4 Pz

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	590 x 703 x 590
Peso (kg)	38
Passo guide (mm)	74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,9
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata" Apertura a ribalta
Porta	Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori

Cappa aspirazione	EKKC 423 **	€ 1120
Kit di sovrapposizione forni	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Lievitatore	EKL 823	€ 890
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	

** Solo per forno versione con predisposizione cappa, su richiesta in fase d'ordine



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 703 x 590
Weight (kg)	38
Distance between rack rails (mm)	74

Electrical features

Power supply (kW)	2,9
Frequency (Hz)	50 /60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 429 x 345 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by digital panel (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Condensation hood	EKKC 423 **	€ 1120
Kit for overlapping ovens	EKKM 423	€ 210
	EKT 423	€ 630
	EKT 423 D	€ 570
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
Proofer	EKL 823	€ 890
Other accessories	Available in the dedicated section	

**on request at the order, only for oven with condensation hood predisposition



Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	695 x 740 x 750 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Predisposizione lavaggio manuale	
Vaschetta raccogli condensa asportabile	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	610 x 729 x 660
Peso (kg)	43,6
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,2
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	Elettrico
Capacità	N° 5 teglie/griglie 2/3 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 275 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale sx
N° programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori

	EKT 423	€ 630
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
Embedded gasket
Forced cooling system of inner parts
IPX 3
Manual washing set up
New design of cooking chamber
CB certification

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	695 x 740 x 750 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Manual washing set up	
Removable drip box	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	610 x 729 x 660
Weight (kg)	43,6
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	3,2
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 5 trays/grids 2/3 GN
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by knob (5 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	50 - 275 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanic - left side
N° programs	/
Programmable cooking steps	/
Pre-heating temperature	/
Pre-heating function	/
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass

Optionals

	EKT 423	€ 630
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780

Other accessories Available in the dedicated section

EKF 523 E UD

€ 2.540 



**Forno combinato convezione
vapore elettronico**
Electric combi oven
with electronic control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox	
Vetro porta ispezionabile	
Fissaggi rapidi supporti laterali	
Guarnizione incassata	
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni	
IPX 3	
Predisposizione al lavaggio manuale	
Nuova geometria della camera di cottura	
Certificazione CB	

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	695 x 740 x 750 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Porta seriale pc	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio manuale	
Vaschetta raccogli condensa asportabile	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	610 x 729 x 660
Peso (kg)	44
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 5 teglie/griglie 2/3 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola con visualizzatore a led a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Elettronico-laterale sx
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori

	EKT 423	€ 630
Tavoli	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber	
Door with inspectionable glass	
Quick fastening of lateral supports	
Embedded gasket	
Forced cooling system of inner parts	
IPX 3	
Manual washing set up	
New design of cooking chamber	
CB certification	

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	695 x 740 x 750 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Pc serial port	
Plug for core probe	
Manual washing set up	
Removable drip box	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	610 x 729 x 660
Weight (kg)	44
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Power supply (kW)	3,2
Frequency (Hz)	50 /60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 2/3 GN
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by knob with display (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	50 - 270 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Electronic - Left side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	/
Pre-heating function	Programmable
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass

Optionals

	EKT 423	€ 630
Tables	EKTS 423	€ 710
	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780

Other accessories Available in the dedicated section



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Guarnizione incassata
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)	735 x 730 x 600 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	675 x 725 x 557
Peso (kg)	39,2
Passo guide (mm)	75

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 480 x 340 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
	Apertura a ribalta
Porta	Ventilata
	Vetro ispezionabile

Accessori

	EKT 423	€ 630
	EKTS 423	€ 710
Tavoli	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
	EKL 864	€ 1660
Lievitatori	EKL 864 R	€ 1730
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Embedded gasket
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)	735 x 730 x 600 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	675 x 725 x 557
Weight (kg)	39,2
Distance between rack rails (mm)	75

Electrical features

Power supply (kW)	3,2
Frequency (Hz)	50 / 60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 480 x 340 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by digital panel (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	50 - 270 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door
	Ventilated
	Inspectionable glass

Optionals

	EKT 423	€ 630
	EKTS 423	€ 710
Tables	EKTR 423	€ 710
	EKTRS 423	€ 780
	EKL 864	€ 1660
Proofers	EKL 864 R	€ 1730
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno combinato convezione vapore elettrico

Electric combi oven with manual control



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) 805 x 830 x 670 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 790 x 752 x 504
Peso (kg) 45
Passo guide (mm) 70

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 3,7
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 Elettrico
Capacità N° 3 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura Ventilata
Vapore Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura Acciaio AISI 304
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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni **EKKM 4** € 320
EKT 411 € 720
EKT 411 D € 640
Tavoli **EKTS 411** € 780
EKTR 411 € 780
EKTRS 411 € 840
Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



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) 805 x 830 x 670 mm
Lateral supports 1 right + 1 left
Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 790 x 752 x 504
Weight (kg) 45
Distance between rack rails (mm) 70

Electrical features

Power supply (kW) 3,7
Frequency (Hz) 50 (60 on demand)
Voltage (V) AC 220/230
N° motors 1 bidirectional
Boiler (kW) /
Protection against water IPX3

Functional features

Power Electricity
Capacity N° 3 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 - lower side
N° programs /
Programmable cooking steps /
Pre-heating temperature /
Pre-heating function /
Door Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass
Modularity Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens **EKKM 4** € 320
EKT 411 € 720
EKT 411 D € 640
Tables **EKTS 411** € 780
EKTR 411 € 780
EKTRS 411 € 840
Other accessories Available in the dedicated section



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



Plus

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

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	805 x 830 x 670 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	790 x 752 x 504
Peso (kg)	44
Passo guide (mm)	70

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,7
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 3 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

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

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	805 x 830 x 670 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	790 x 752 x 504
Weight (kg)	44
Distance between rack rails (mm)	70

Electrical features

Power supply (kW)	3,7
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 3 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by digital panel (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification



Plus

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

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 784 x 752 x 634
Peso (kg) 50,4
Passo guide (mm) 73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 3,4
Frequenza (Hz) 50/60
Voltaggio (V) AC 220/230
N° motori 2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW) /
Protezione acqua IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico
Capacità N° 4 teglie/griglie 1/1 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 a ribalta
Ventilata
Vetro ispezionabile

Sovrapponibile Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

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

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 805 x 830 x 800 mm
Lateral supports 1 right + 1 left
Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 784 x 752 x 634
Weight (kg) 50,4
Distance between rack rails (mm) 73

Electrical features

Power supply (kW) 3,4
Frequency (Hz) 50/60
Voltage (V) AC 220/230
N° motors 2 unidirectionals
Boiler (kW) /
Protection against water IPX3

Functional features

Power Electricity
Capacity N° 4 trays/grids 1/1 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 Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass

Modularity Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Other accessories Available in the dedicated section



**Forno elettrico ventilato a convezione
con grill e con umidificazione**
Electric convection oven with
grill and humidification



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+Neutro [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	52
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	5,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 1/1 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 a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phases+Neutral [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	52
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	5,2
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 1/1 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	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
------	---

Modularity Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Other accessories Available in the dedicated section

EKF 411 UD

€ 2.320 

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 411 AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 411 AL UD**



Forno combinato convezione vapore elettrico

Electric combi oven with manual control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Maniglia con nuova estetica di design moderno

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Predisposizione lavaggio manuale	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	58
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	6,4
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
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	Si

Accessori

Cappa aspirazione	EKKC 4	€ 1310
Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
Embedded gasket
Stackable
Forced cooling system of inner parts
IPX 3
Manual washing set up
New design of cooking chamber
CB certification
New design of handle

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phases+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
Manual washing set up	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	58
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	6,4
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 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 - lower side
N° programs	/
Programmable cooking steps	/
Pre-heating temperature	/
Pre-heating function	/
Door	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Condensation hood	EKKC 4	€ 1310
Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Other accessories Available in the dedicated section



Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification
and digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	50,6
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	50,6
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	3,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking	Ventilated
Steam	Indirect with button
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"

Door

	Tilt door
	Ventilated
	Inspectionable glass

Modularity

	Yes
--	-----

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Other accessories Available in the dedicated section

EKF 411.3 D

€ 2.040 



Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification
and digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	50,6
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	5,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phases+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	50,6
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	5,2
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking	Ventilated
Steam	Indirect with button
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"

Door

Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass

Modularity

Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Other accessories Available in the dedicated section

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 411 D AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 411 D AL UD**



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Maniglia con nuova estetica di design moderno

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Predisposizione lavaggio manuale	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	58
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	6,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori

Cappa aspirazione	EKKC 4	€ 1310
Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
Embedded gasket
Stackable
Forced cooling system of inner parts
IPX 3
Manual washing set up
New design of cooking chamber
CB certification
New design of handle

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phases+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
Manual washing set up	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	58
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	6,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by digital panel (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Condensation hood	EKKC 4	€ 1310
Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840

Other accessories Available in the dedicated section



Forno combinato convezione vapore elettrico

Electric combi oven with manual control



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)	805 x 830 x 670 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	790 x 750 x 505
Peso (kg)	45
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,7
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	Elettrico
Capacità	N° 3 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
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

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Lievitatori	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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)	805 x 830 x 670 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	790 x 750 x 505
Weight (kg)	45
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	3,7
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 3 trays/grids 600 x 400 mm
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 - lower side
N° programs	/
Programmable cooking steps	/
Pre-heating temperature	/
Pre-heating function	/
Door	Tilt door Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Proofers	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



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)	805 x 830 x 670 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	790 x 752 x 504
Peso (kg)	44
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,7
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 3 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta
	Ventilata
	Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Lievitatori	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



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)	805 x 830 x 670 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	790 x 752 x 504
Weight (kg)	44
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	3,7
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 3 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by digital panel (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door
	Ventilated
	Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Proofers	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Other accessories	Available in the dedicated section	

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 464 AL P**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 464 AL P**

Forno elettrico ventilato a convezione

Electric convection oven with manual control

**Plus**

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 774 x 634
Peso (kg)	51,2
Passo guide (mm)	83

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	6,2
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
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

	Si
--	----

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Lievitatori	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente	Aggiunta € 75
	EKF 416 P	su prezzo
	EKF 416 AL P	di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	

**Plus**

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

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 774 x 634
Weight (kg)	51,2
Distance between rack rails (mm)	83

Electrical features

Power supply (kW)	6,2
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	1 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
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
--	-----

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Proofers	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven	Addition
	EKF 416 P	of € 75 on
	EKF 416 AL P	the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	50,4
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 a ribalta
	Ventilata
	Vetro ispezionabile

Sovrapponibile

	Si
--	----

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Lievitatori	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente EKF 416	Aggiunta € 75 su prezzo di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	50,4
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	3,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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

	Tilt door
	Ventilated
	Inspectionable glass

Modularity

	Yes
--	-----

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Proofers	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven EKF 416	Addition of € 75 on the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 464.3 GRILL

€ 1.830



**Forno elettrico ventilato a convezione
con grill e con umidificazione**
Electric convection oven with
grill and humidification



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+Neutro [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	52
Passo guide (mm)	83

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	5,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
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 a ribalta
Ventilata
Vetro ispezionabile

Sovrapponibile

Si

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTR 411	€ 840
	EKTR 411	€ 840
Lievitatori	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente EKF 416.3 GRILL	Aggiunta € 75 su prezzo di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phases+Neutral [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	52
Distance between rack rails (mm)	83

Electrical features

Power supply (kW)	5,2
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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

Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass

Modularity

Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTR 411	€ 840
	EKTR 411	€ 840
Proofers	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven EKF 416.3 GRILL	Addition of € 75 on the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 464 AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 464 AL UD**



Forno combinato convezione vapore elettrico

Electric combi oven with manual control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Maniglia con nuova estetica di design moderno

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Predisposizione lavaggio manuale	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	58
Passo guide (mm)	83

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	6,4
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
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 Si

Accessori

Cappa aspirazione	EKKC 4	€ 1310
Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Lievitatori	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente	Aggiunta € 75
	EKF 416 UD	su prezzo
	EKF 416 AL UD	di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
Embedded gasket
Stackable
Forced cooling system of inner parts
IPX 3
Manual washing set up
New design of cooking chamber
CB certification
New design of handle

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phases+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
Manual washing set up	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	58
Distance between rack rails (mm)	83

Electrical features

Power supply (kW)	6,4
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
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 - lower side
N° programs	/
Programmable cooking steps	/
Pre-heating temperature	/
Pre-heating function	/

Door Tilt door Ventilated

Inspectionable glass

Modularity Yes

Optionals

Condensation hood	EKKC 4	€ 1310
Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Proofers	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven	Addition
	EKF 416 UD	of € 75 on
	EKF 416 AL UD	the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	



EKF 464 D

€ 1.980 



Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification
and digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	50,6
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	3,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata
Sovrapponibile	Vetro ispezionabile Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Lievitatori	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente EKF 416 D	Aggiunta € 75 su prezzo di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	50,6
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	3,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Indirect with button
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door Ventilated
Modularity	Inspectionable glass Yes

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
Proofers	EKL 864	€ 1660
	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven EKF 416 D	Addition of € 75 on the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	



Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification
and digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	50,6
Passo guide (mm)	73

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	5,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata
Sovrapponibile	Vetro ispezionabile Sì

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Lievitatori	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente EKF 416.3 D	Aggiunta € 75 su prezzo di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
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)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	50,6
Distance between rack rails (mm)	73

Electrical features

Power supply (kW)	5,2
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 unidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Indirect with button
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"

Door

	Tilt door Ventilated
--	-------------------------

Modularity

	Inspectionable glass Yes
--	-----------------------------

Optionals

Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Proofers	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven EKF 416.3 D	Addition of € 75 on the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 464 D UD

€ 2.460 

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 464 D AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 464 D AL UD**



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



Plus

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Maniglia con nuova estetica di design moderno

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 752 x 634
Peso (kg)	58
Passo guide (mm)	83

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	6,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 2N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale - inferiore
N° programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata
Sovrapponibile	Vetro ispezionabile Si

Accessori

Cappa aspirazione	EKKC 4	€ 1310
Kit di sovrapposizione forni	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tavoli	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Lievitatori	EKL 864 R	€ 1730
Possibilità di supporti bivalenti	Cod. forno bivalente EKF 416 D UD EKF 416 D AL UD	Aggiunta € 75 su prezzo di listino
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata	



Plus

Stainless steel cooking chamber
Door with inspectionable glass
Quick fastening of lateral supports
Embedded gasket
Stackable
Forced cooling system of inner parts
IPX 3
Manual washing set up
New design of cooking chamber
CB certification
New design of handle

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	805 x 830 x 800 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Two-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 752 x 634
Weight (kg)	58
Distance between rack rails (mm)	83

Electrical features

Power supply (kW)	6,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 380/400 2N
N° motors	2 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 4 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by digital panel (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Digital - lower side
N° programs	99
Programmable cooking steps	4
Pre-heating temperature	180 °C
Pre-heating function	Available only in "Program Mode"
Door	Tilt door Ventilated
Modularity	Inspectionable glass Yes

Optionals

Condensation hood	EKKC 4	€ 1310
Kit for overlapping ovens	EKKM 4	€ 320
	EKT 411	€ 720
	EKT 411 D	€ 640
Tables	EKTS 411	€ 780
	EKTR 411	€ 780
	EKTRS 411	€ 840
	EKL 864	€ 1660
Proofers	EKL 864 R	€ 1730
Possibility of bivalent supports	Cod. bivalent oven EKF 416 D UD EKF 416 D AL UD	Addition of € 75 on the price list
Other accessories	Available in the dedicated section	



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	1dx + 1sx
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

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Plus

stainless 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

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------



Cucine Cookers



EKC 96

€ 2.470

Cucina inox 5 fuochi con forno elettrico ventilato a convezione

Cooker with 5 burners and electric convection oven



Plus

Guarnizione forno incassata
Nuove cerniere porta forno più resistenti
Vetro porta forno ispezionabile
Regolamento 2016/426/UE

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 960 x 690 x 1070 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Riduzione porta moka (piano cottura) Ugello GPL

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 900 x 600 x 900
Peso (kg) 74
Passo guide (mm) 70

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 2,9
Frequenza (Hz) 50/60
Voltaggio (V) AC 220/230
N° motori 2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW) /
Protezione acqua /

Caratteristiche funzionali piano cottura

Piano Acciaio AISI 304
Portata termica bruciatori (kW) 14,3
N° bruciatori 5 (collaudo metano)
Tipo accensione bruciatori Elettronica
Tipo sicurezza bruciatori Con termocoppia
Pannello comandi Elettromeccanico

Caratteristiche funzionali forno

Alimentazione Elettrico
Capacità N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura Ventilata
Vapore /
Camera di cottura Acciaio AISI 430
Temperatura 100 - 275 °C
Controllo temperatura Termostato
Pannello comandi Elettromeccanico
N° programmi /
Fasi programmabili /
Temperatura preimpostata /
Preriscaldamento /

Porta Apertura a ribalta
Ventilata
Vetro ispezionabile
Piedini Regolabili

Accessori

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Embedded gasket
New door hinges
Oven door with inspectionable glass
Regulation 2016/426/UE

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 960 x 690 x 1070 mm
Lateral supports 1 right + 1 left
Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Hob reducer cross shape Nozzle for LPG

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 900 x 600 x 900
Weight (kg) 74
Distance between rack rails (mm) 70

Electrical features

Power supply (kW) 2,9
Frequency (Hz) 50/60
Voltage (V) AC 220/230
N° motors 2 unidirectionals
Boiler (kW) /
Protection against water /

Hob functional features

Hob AISI 304 stainless steel
Burners thermal supply (kW) 14,3
N° of burners 5 (tested for natural gas)
Burners ignition system Electronic
Burners safety system With thermocouple
Control panel Electromechanical

Oven functional features

Power Electricity
Capacity N° 4 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking Ventilated
Steam /
Cooking chamber AISI 430 stainless steel
Temperature 100 - 275 °C
Temperature control Thermostat
Control panel Electromechanical
N° programs /
Programmable cooking steps /
Pre-heating temperature /
Pre-heating function /

Door Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass
Feet Adjustable

Optionals

Other accessories Available in the dedicated section

EKC 96.3

€ 2.530

Cucina inox 5 fuochi con forno elettrico ventilato a convezione

Cooker with 5 burners and electric convection oven



Plus

Guarnizione forno incassata
Nuove cerniere porta forno più resistenti
Vetro porta forno ispezionabile
Regolamento 2016/426/UE

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 960 x 690 x 1070 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
Cavo Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Riduzione porta moka (piano cottura) Ugello GPL

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 900 x 600 x 900
Peso (kg) 74
Passo guide (mm) 70

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 5,2
Frequenza (Hz) 50/60
Voltaggio (V) AC 380/400 2N
N° motori 2 monodirezionali
Generatore di vapore (kW) /
Protezione acqua /

Caratteristiche funzionali piano cottura

Piano Acciaio AISI 304
Portata termica bruciatori (kW) 14,3
N° bruciatori 5 (collaudo metano)
Tipo accensione bruciatori Elettronica
Tipo sicurezza bruciatori Con termocoppia
Pannello comandi Elettromeccanico

Caratteristiche funzionali forno

Alimentazione Elettrico
Capacità N° 4 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura Ventilata
Vapore /
Camera di cottura Acciaio AISI 430
Temperatura 100 - 275 °C
Controllo temperatura Termostato
Pannello comandi Elettromeccanico
N° programmi /
Fasi programmabili /
Temperatura preimpostata /
Preriscaldamento /

Porta Apertura a ribalta
Ventilata
Vetro ispezionabile
Piedini Regolabili

Accessori

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



Plus

Embedded gasket
New door hinges
Oven door with inspectionable glass
Regulation 2016/426/UE

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 960 x 690 x 1070 mm
Lateral supports 1 right + 1 left
Cable Two-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm
Hob reducer cross shape Nozzle for LPG

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 900 x 600 x 900
Weight (kg) 74
Distance between rack rails (mm) 70

Electrical features

Power supply (kW) 5,2
Frequency (Hz) 50/60
Voltage (V) AC 380/400 2N
N° motors 2 unidirectionals
Boiler (kW) /
Protection against water /

Hob functional features

Hob AISI 304 stainless steel
Burners thermal supply (kW) 14,3
N° of burners 5 (tested for natural gas)
Burners ignition system Electronic
Burners safety system With thermocouple
Control panel Electromechanical

Oven functional features

Power Electricity
Capacity N° 4 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking Ventilated
Steam /
Cooking chamber AISI 430 stainless steel
Temperature 100 - 275 °C
Temperature control Thermostat
Control panel Electromechanical
N° programs /
Programmable cooking steps /
Pre-heating temperature /
Pre-heating function /

Door Tilt door
Ventilated
Inspectionable glass
Feet Adjustable

Optionals

Other accessories Available in the dedicated section

EKP 96

€ 1.320

Fornellone inox 5 fuochi 5 burners gas cooker



Plus

Acciaio AISI 304
Dimensioni compatte
Grande robustezza
Regolamento 2016/426/UE

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	960 x 690 x 316 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Riduzione porta moka (piano cottura)	Ugello GPL

Dimensioni

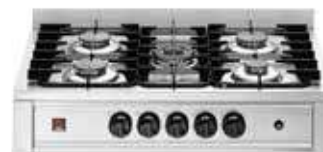
Dimensioni (LxPxH mm)	900 x 620 x 265
Peso (kg)	26

Caratteristiche elettriche

Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230

Caratteristiche funzionali

Piano	Acciaio AISI 304
Portata termica bruciatori (kW)	14,3
N° bruciatori	5 (collaudo metano)
Tipo accensione bruciatori	Elettronica
Tipo sicurezza bruciatori	Con termocoppia
Pannello comandi	Elettromeccanico



Plus

AISI 304 Stainless Steel
Compact size
Great strength
Regulation 2016/426/UE

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	960 x 690 x 316 mm
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Hob reducer cross shape	Nozzle for LPG

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	900 x 620 x 265
Weight (kg)	26

Electrical features

Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230

Functional features

Hob	AISI 304 stainless steel
Burners thermal supply (kW)	14,3
N° of burners	5 (tested for natural gas)
Burners ignition system	Electronic
Burners safety system	With thermocouple
Control panel	Electromechanical

EKTP 96

€ 1.790

Fornellone inox 5 fuochi con tavolo incorporato 5 burners gas cooker with incorporated table



Plus

Acciaio AISI 304
Dimensioni compatte
Grande robustezza
Regolamento 2016/426/UE

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	960 x 690 x 1067 mm
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Riduzione porta moka (piano cottura)	Ugello GPL

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	900 x 620 x 907
Peso (kg)	45

Caratteristiche elettriche

Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230

Caratteristiche funzionali

Piano	Acciaio AISI 304
Portata termica bruciatori (kW)	14,3
N° bruciatori	5 (collaudo metano)
Tipo accensione bruciatori	Elettronica
Tipo sicurezza bruciatori	Con termocoppia
Pannello comandi	Elettromeccanico



Plus

AISI 304 Stainless Steel
Compact size
Great strength
Regulation 2016/426/UE

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	960 x 690 x 1067 mm
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Hob reducer cross shape	Nozzle for LPG

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	900 x 620 x 970
Weight (kg)	45

Electrical features

Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230

Functional features

Hob	AISI 304 stainless steel
Burners thermal supply (kW)	14,3
N° of burners	5 (tested for natural gas)
Burners ignition system	Electronic
Burners safety system	With thermocouple
Control panel	Electromechanical



Lievitatori

Proofers



EKL 823

€ 890



Lievitatore Proofer



Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	630 x 565 x 828mm*
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
*Imballo senza i piedini montati	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	595 x 545 x 840
Peso (kg)	25,8
Passo guide (mm)	74

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	1,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 8 teglie/griglie 429 x 345 mm
Vapore	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 60 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale dx
Temperatura preimpostata	/
Porta	Apertura laterale sx

Componibilità

Forno	Serie EKF 423
-------	---------------



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	630 x 565 x 828 mm*
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
*Packed without feet (feet in a separate bag)	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	595 x 545 x 840
Weight (kg)	25,8
Distance between rack rails (mm)	74

Electrical features

Power supply (kW)	1,2
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 8 trays/grids 429 x 345 mm
Steam	/
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 60 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanical - right side
Pre-heating temperature	/
Door	Left side opening

Compatibility

Oven	EKF 423 series
------	----------------



EKL 864

€ 1.660



Lievitatore Proofer



Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	845 x 740 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	795 x 655 x 835
Peso (kg)	43,6
Passo guide (mm)	70

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 8 teglie/griglie 600 x 400 mm
Vapore	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 60 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - superiore
Temperatura preimpostata	/
Porta	2 ante apertura laterale

Componibilità

Forno	Serie EKF 364 - EKF 464 - EKF 416
-------	-----------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	845 x 740 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Removable drip box	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	795 x 655 x 835
Weight (kg)	43,6
Distance between rack rails (mm)	70

Electrical features

Power supply (kW)	2,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 8 trays/grids 600 x 400 mm
Steam	/
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 60 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanical - top side
Pre-heating temperature	/
Door	Double leaf

Compatibility

Oven	EKF 364 - EKF 464 - EKF 416 series
------	------------------------------------



EKL 864 R

€ 1.730



Lievitatore con ruote Proofer with wheels



Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	845 x 740 x 1015 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	795 x 655 x 835
Peso (kg)	45,3
Passo guide (mm)	70

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 8 teglie/griglie 600 x 400 mm
Vapore	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	30 - 60 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - superiore
Temperatura preimpostata	/
Porta	2 ante apertura laterale

Componibilità

Forno	Serie EKF 364 - EKF 464 - EKF 416
-------	-----------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	845 x 740 x 1015 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Removable drip box	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	795 x 655 x 835
Weight (kg)	45,3
Distance between rack rails (mm)	70

Electrical features

Power supply (kW)	2,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 8 trays/grids 600 x 400 mm
Steam	/
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature	30 - 60 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanical - top side
Pre-heating temperature	/
Door	Double leaf

Compatibility

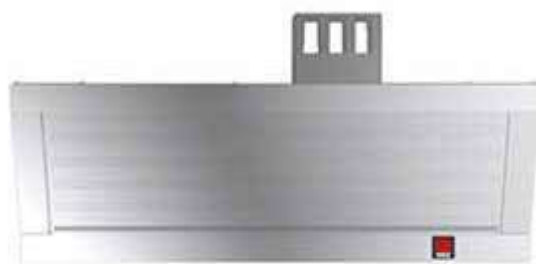
Oven	EKF 364 - EKF 464 - EKF 416 series
------	------------------------------------

Cappe Condensation hoods

EKKC 423

€ 1.120

**Cappa aspirazione a condensazione
per forno mod. EKF 423 D UD**
Condensation hood for oven
mod. EKF 423 D UD



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	685 x 980 x 330 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	590 x 906 x 355
Peso (kg)	37

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	685 x 980 x 330 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	590 x 906 x 355
Weight (kg)	37

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

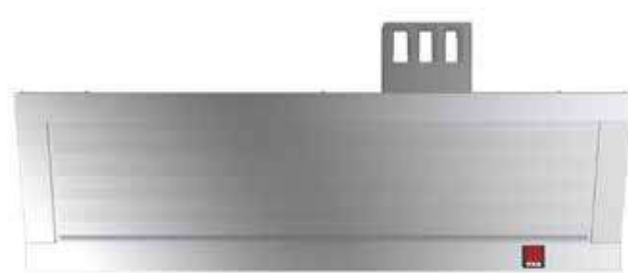
Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

EKKC 4

€ 1.310

**Cappa aspirazione a condensazione
per forni 4 teglie con vapore**
Condensation hood for 4 trays oven
with steam



Dotazione di serie

Imballo cartone (LxPxH mm)	885 x 980 x 336 mm
Cavo con spina Schuko	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Filtro	N° 1 a labirinto
Tubo di allacciamento alla rete idrica	
Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm	
	* senza camino

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	784 x 907 x 356
Peso (kg)	42

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	0,6
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 monodirezionale

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Pannello comandi	Controllato dal forno
Portata massima (m3/h)	600
Portata minima (m3/h)	400

Accessori

Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata
-----------------	-------------------------------------



Equipment

Cardboard box dimensions (WxDxH mm)	885 x 980 x 336 mm
Cable with Schuko plug	Single-phase [3G 1,5] - L=1600 mm
Filter	N° 1 labyrinth filter
Water pipe	
Chimney with conveyor, for pipe of Ø 120 mm	
	* without chimney

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	784 x 907 x 356
Weight (kg)	42

Electrical features

Power supply (kW)	0,6
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	1 monodirectional

Functional features

Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

Optionals

Other accessories	Available in the dedicated section
-------------------	------------------------------------

Tavoli e carrelli

Tables and trolleys



EKT 423

Tavolo fisso in AISI 430

AISI 430 fixed table
610 x 630 x 791 mm

per mod - for mod: EKF 423, EKF 443, EKF 523, EKF 412
(in tutte versioni - all versions)

€ 630



EKT 423 D

Tavolo fisso in AISI 430
per sovrapposizione 2 forni

AISI 430 fixed table
for the overlay of 2 ovens
610 x 630 x 541 mm

per mod - for mod: EKF 423, EKF 443, EKF 523
(in tutte versioni - all versions)

€ 570



EKTS 423

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti universali
(capacità: 6 teglie 2/3 GN o 425 x 340 mm)

AISI 430 fixed table with universal lateral supports
(capacity: 6 2/3 GN or 425 x 340 mm trays)
610 x 630 x 791 mm

per mod - for mod: EKF 423, EKF 443, EKF 523, EKF 412
(in tutte versioni - all versions)

€ 710



EKTR 423

Tavolo in AISI 430 con ruote

AISI 430 fixed table with wheels
610 x 630 x 883 mm

per mod - for mod: EKF 423, EKF 443, EKF 523, EKF 412
(in tutte versioni - all versions)

€ 710



EKTRS 423

Tavolo in AISI 430 con ruote e supporti universali
(capacità: 6 teglie 2/3 GN o 425 x 340 mm)

AISI 430 fixed table with wheels and universal lateral supports
(capacity: 6 2/3 GN or 425 x 340 mm trays)
610 x 630 x 883 mm

per mod - for mod: EKF 423, EKF 443, EKF 523, EKF 412
(in tutte versioni - all versions)

€ 780



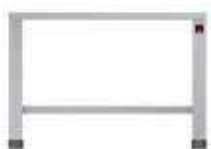
EKT 411

Tavolo fisso in AISI 430

AISI 430 fixed table
785 x 670 x 791 mm

per mod - for mod: EKF 311, EKF 364, EKF 411, EKF 464
(in tutte versioni - all versions)

€ 720



EKT 411 D

Tavolo fisso in AISI 430
per sovrapposizione 2 forni

AISI 430 fixed table
for the overlay of 2 ovens
785 x 670 x 541 mm

per mod - for mod: EKF 311, EKF 364, EKF 411, EKF 464
(in tutte versioni - all versions)

€ 640



EKTS 411

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti universali
(capacità: 6 teglie 1/1 GN o 600 x 400 mm)

AISI 430 fixed table with universal lateral supports
(capacity: 6 1/1 GN or 600 x 400 mm trays)
785 x 670 x 791 mm

per mod - for mod: EKF 311, EKF 364, EKF 411, EKF 464
(in tutte versioni - all versions)

€ 780



EKTR 411

Tavolo in AISI 430 con ruote

AISI 430 fixed table with wheels
785 x 670 x 883 mm

per mod - for mod: EKF 311, EKF 364, EKF 411 ed EKF 464
(in tutte versioni - all versions)

€ 780



EKTRS 411

Tavolo in AISI 430 con ruote e supporti universali
(capacità: 6 teglie 1/1 GN o 600 x 400 mm)

AISI 430 fixed table with wheels and universal lateral supports
(capacity: 6 1/1 GN or 600 x 400 mm trays)
785 x 670 x 883 mm

per mod - for mod: EKF 311, EKF 364, EKF 411 ed EKF 464
(in tutte versioni - all versions)

€ 840

Accessori

Accessories



EKKD



Kit doccia completo di supporto doccia,
tubo e relativa predisposizione
per mod: forni 4 teglie con vapore (UD) e
per forni 6, 7, 10 e 11 teglie (tutte le versioni)

€ 220

Spray kit with support and tube
for mod: ovens 4 trays with steam (UD) and
ovens 4, 5, 6, 7, 10 and 11 trays (all versions)



EKSC/A

Sonda cuore con impugnatura in teflon completa di
jack audio Ø 6,3 mm a 90°
per mod: forni 4-5 teglie, 6-7 teglie, 10-11 teglie e
16-20 teglie con predisposizione.
lunghezza cavo 130 cm

€ 140

Core probe with teflon handle and jack Ø 6,3
for mod: ovens 4-5 trays, 6-7 trays, 10-11 trays and 16-20
trays models with predisposition.
cable length 130 cm



EKSCS

Sonda al cuore con supporto
per mod: forni 4-5 teglie, 6-7 teglie, 10-11 teglie e
16-20 teglie con predisposizione.
lunghezza cavo 130 cm

€ 180

Core probe with support
for mod: ovens 4-5 trays, 6-7 trays, 10-11 trays and 16-20
trays models with predisposition.
cable length 130 cm



EKRPA/A

Riduttore di portata d'aria
per mod: Touch Line (esclusi EKF 2011 TC, EKF 1664 TC, EKF
2011 G TC, EKF 1664 G TC) e per tutti i forni a 3, 4, 5, 6, 7, 10 e 11 teglie
con vapore diretto (UD)

€ 50

Air reducer
for mod: Touch Line (except EKF 2011 TC, EKF 1664 TC,
EKF 2011 G TC, EKF 1664 G TC)
and for all 3, 4, 5, 6, 7, 10 and 11 trays ovens with direct steam (UD)



EKFCA

Filtro carboni attivi
per mod: tutte le cappe tranne EKKC 423

€ 430

Activated carbon filter
for mod: all condensation hoods, except EKKC 423
364 x 315 x 258 mm



RCA

Ricarica carboni attivi

Activated carbon
25 kg
per mod - for mod: EKFCA

€ 400

	MKCA 	Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile per mod: tutti i forni con umidificazione Filter for water optimisation for mod: all the ovens with humification	€ 230
	EKSA	Serbatoio acqua capacità litri 7 con coperchio in plexiglass e supporto per mod: tutti i forni a 3, 4, 5 teglie con vapore diretto (UD) Water tank Lt. 7 with plexiglass cover and support for mod: all 3, 4 and 5 trays ovens with direct steam (UD) 580 x 170 x 120 mm	€ 150
	KKPU	Kit pompa con tubo e filtro per mod: tutti i forni a 3, 4, 5 teglie con vapore diretto (UD) Pump kit with hose and filter for mod: all 3, 4 and 5 trays ovens with direct steam (UD)	€ 110
	KKR 822	Kit ruote Wheels kit per mod - for mod: EKL 823	€ 120
	EKKM 423	Kit sovrapposizione forni EKF 423 Kit for overlapping ovens EKF 423	€ 210
	EKKM 4	Kit sovrapposizione forni 3, 4 teglie (escluso Touch Line) Kit for overlapping electric ovens 3, 4 trays (Touch line excluded)	€ 320

Teglie e griglie

Trays and grids



Teglie e griglie per forni 1/2 GN

Trays and grids for 1/2 GN ovens

**FOOD CONTACT
CERTIFICATE**



	KV4	Vassoio in alluminio per mod: tutti i forni 1/2 GN Aluminium tray for mod: all ovens 1/2 GN (258 x 324 x 8,2 mm)	€ 55
	EKG4	Griglia orizzontale cromata per mod: tutti i forni 1/2 GN Horizontal chromed grid for mod: all ovens 1/2 GN (265 x 331 x 8,1 mm)	€ 25

Teglie e griglie per forni 429 x 345 mm

Trays and grids for 429 x 345 mm ovens

	KV7	Vassoio in alluminio per mod: tutti i forni 429 x 345 mm Aluminium tray for mod: all ovens 429 x 345 mm (429 x 345 x 9,2 mm)	€ 30
	KTF6P	Teglia alluminio forato per mod: tutti i forni 429 x 345 mm Perforated aluminium tray for mod: all ovens 429 x 345 mm (435 x 345 x 11,5 mm)	€ 35
	KG7	Griglia cromata per mod: tutti i forni 429 x 345 mm Chromed grid for mod: all ovens 429 x 345 mm (434 x 340 x 16 mm)	€ 12
	KG7X	Griglia orizzontale in AISI 304 per mod: tutti i forni 429 x 345 mm AISI 304 grid for mod: all ovens 429 x 345 mm (434 x 340 x 16 mm)	€ 30

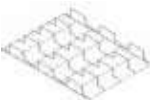
Teglie e griglie per forni 2/3 GN

Trays and grids for 2/3 GN ovens

	KT6G	Teglia in AISI 304 2/3 GN per mod: tutti i forni 2/3 GN AISI 304 Tray 2/3 GN for mod: all ovens 2/3 GN (354 x 325 x 23 mm)	€ 40
	KG6X	Griglia in AISI 304 2/3 GN per mod: tutti i forni 2/3 GN AISI 304 grid 2/3 GN for mod: all ovens 2/3 GN (353 x 325 x 11 mm)	€ 40

Teglie e griglie per forni 480 x 340 mm

Trays and grids for 480 x 340 mm ovens

	KV8	Vassoio in alluminio per mod: EKF 443 D UD	€ 80
		Aluminium tray for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 10 mm	
	KG4CPX	Griglia in AISI 304 a 4 canali per mod: EKF 443 D UD	€ 45
		4 lanes AISI 304 grid for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 50 mm	
	KG8	Griglia cromata per mod: EKF 443 D UD	€ 8,5
		Chromed grid for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 8 mm	

Teglie e griglie per forni 1/1 GN

Trays and grids for 1/1 GN ovens

	KT9G	Teglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 52
		AISI 304 Tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 40 mm	
	KT9G2 	Teglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 52
		AISI 304 Tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	
	KFT9G	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 54
		AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 40 mm	
	KFT9G2 	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 54
		AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	
	KG9G	Griglia cromata 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 10
		Chromed grid 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm	
	KG9GX	Griglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 20
		AISI 304 grid 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm	
	KPGL11A	Piastra liscia in alluminio con rivestimento antiaderente 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 210
		Smooth plate with non-stick coating 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 7 mm	
	KPGR11A	Piastra rigata in alluminio con rivestimento antiaderente 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 230
		Striped plate with non-stick coating 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	
	EKTF11PT/A 	Teglia in alluminio forata con rivestimento in teflon 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN	€ 55
		Perforated aluminium tray teflon coated 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	

Teglie e griglie Trays and grids



Teglie e griglie per forni 600 x 400 mm

Trays and grids for 600 x 400 mm ovens

FOOD CONTACT
CERTIFICATE



	KT9P/A	Teglia in alluminio per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	€ 25
	KT9P/B 	Aluminium tray for mod: all millennial 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 35
	KTF8P/A	Teglia in alluminio forata per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	€ 30
	KTF8PT/A	Perforated aluminium tray for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 55
	KG9P	Teglia in alluminio forata con rivestimento in teflon per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	€ 55
	KG9PX 	Perforated aluminium tray teflon coated for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 25
	KTF9P	Griglia cromata per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	€ 40
	KTF9PT	Griglia in AISI 304 per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	€ 45
	KG5CPX	AISI 304 grid for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 13 mm	€ 65
	KPP64	Teglia in alluminio forata a 5 canali ondulata per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	€ 55
		5 lanes perforated and corrugated aluminium tray for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 37 mm	€ 240
		Teglia in alluminio forata a 5 canali ondulata con rivestimento in teflon per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	
		5 lanes perforated and corrugated aluminium tray teflon coated for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 37 mm	
		Griglia in AISI 304 a 5 canali per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	
		5 lanes AISI 304 grid for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 50 mm	
		Piastra multifunzione in alluminio alimentare per mod: tutti i forni 600 x 400 mm	
		Uncoated food aluminium plate for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	

Supporti laterali

Lateral supports



Prezzi per kit (destra+sinistra) - Price for kit (right + left)

Supporti laterali bivalenti per forni elettrici modelli EKF 464 P,
EKF 464 AL P e modelli 4 teglie con umidificazione (600x400 e 1/1 GN)

Dual-purpose lateral supports for electric ovens models EKF 464 P,
EKF 464 AL P and models 4 trays with humidification (600x400 and 1/1 GN)

EKSB416P/A	Supporto laterale bivalente dx/sx in filo cromato a 4 livelli Right/left AISI 304 dual-purpose chromed lateral support	€ 50
-------------------	---	-------------

Supporti laterali bivalenti per forni elettrici 4 teglie con vapore (600x400 mm e 1/1 GN)

Dual-purpose lateral supports for 4 trays electric ovens with steam (600x400 mm and 1/1 GN)

EKSBX416/A	Supporto laterale bivalente dx/sx in AISI 304 brillantato lucido a 4 livelli Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304, 4 levels	€ 110
-------------------	--	--------------

Supporti laterali per forni elettrici 4 teglie 1/2 GN

Lateral supports for 4 trays electric ovens 1/2 GN

EKSG412	Supporto laterale dx/sx cromato Right/left chromed lateral support	€ 50
----------------	---	-------------

Supporti laterali per forni elettrici 4 teglie 429 x 345 mm

Lateral supports for 4 trays electric ovens 429 x 345 mm

EKSP423/A	Supporto laterale dx/sx cromato Right/left chromed lateral support	€ 25
------------------	---	-------------

EKSPX423	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 60
-----------------	--	-------------

KPG23	Kit adattatori a 2/3 GN in AISI 430 (354x325 mm) AISI 430 adaptor support kit 2/3 GN (354x325 mm)	€ 100
--------------	--	--------------

Supporti laterali per forni elettrici 4 teglie 480 x 340 mm

Lateral supports for 4 trays electric ovens 480 x 340 mm

KSPX733	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 85
----------------	--	-------------

Supporti laterali per forni elettrici 5 teglie 2/3 GN

Lateral supports for 5 trays electric ovens 2/3 GN

EKSGX523	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 75
-----------------	--	-------------

Supporti laterali per forni elettrici 3 teglie 1/1 GN

Lateral supports for 3 trays electric ovens 1/1 GN

KSGX937	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 110
----------------	--	--------------

Supporti laterali per forni elettrici 4 teglie 1/1 GN

Lateral supports for 4 trays electric ovens 1/1 GN

EKSG411/A	Supporto laterale dx/sx cromato Right/left chromed lateral support	€ 60
------------------	---	-------------

EKSGX411/A	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 110
-------------------	--	--------------

Supporti laterali per forni elettrici 3 teglie 600 x 400 mm

Lateral supports for 3 trays electric ovens 600 x 400 mm

KSPX937	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 110
----------------	--	--------------

Supporti laterali per forni elettrici 4 teglie 600 x 400 mm

Lateral supports for 4 trays electric ovens 600x400 mm

EKSP464	Supporto laterale dx/sx cromato Right/left chromed lateral support	€ 50
----------------	---	-------------

EKSPX464	Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304	€ 85
-----------------	--	-------------

EKSP464P	Supporto laterale dx/sx in filo cromato Right/left chromed wire lateral support	€ 50
-----------------	--	-------------

Supporti laterali per cucine

Lateral supports for cookers

EKSG96/A	Supporto laterale dx/sx in filo cromato Right/left chromed lateral supports	€ 50
-----------------	--	-------------

Versatilità

Modular design

Utilizzare più strumenti nella stessa cucina per raggiungere risultati eccellenti e creare ricette sempre nuove è essenziale per cuochi, panettieri e pasticciieri desiderosi di stupire e fare la felicità dei propri clienti. Per questo Tecnoeka abbina a tutti i suoi forni una serie di lievitori e cappe dedicati. La possibilità di sovrapporre gli uni agli altri e di farli dialogare tra loro rende il lavoro ancora più facile e comodo.

Chefs and bakers often need to use more different tools within the same kitchen to achieve excellent results and create new recipes in order to amaze their customers and make them happy and satisfied. For this reason, Tecnoeka pairs its entire oven range with specialized proofers and Condensation hoods. The possibility to stack one product to the other and make them interact makes work even easier and quicker.



SNACKMIX

Componibilità formata da:

- A** Lievitatore EKL 823
- B** Forno EKF 423 M

Modularity of:

- A** Proofer EKL 823
- B** Oven EKF 423 M



GASTROMIX

Componibilità composto da:

- A** Lievitatore EKL 864
- B** Forno EKF 311 UD
- C** Forno EKF 411 D UD
- D** Cappa EKKC 4

Modularity of:

- A** Proofer EKL 864
- B** Oven EKF 311 UD
- C** Oven EKF 411 D UD
- D** Condensation hood EKKC 4

Pannelli comando

Control panels

I pannelli comando della linea EVOLUTION si suddividono in quattro grandi categorie: elettromeccanici, elettronici, digitali e touch control. Progettati con la massima attenzione e utilizzando materiali di prima qualità sia in termini di software che di hardware meccanico, offrono allo chef un'interfaccia semplice e intuitiva per comunicare con il forno.

EVOLUTION control panels are organized into four different categories: electromechanical, electronic, digital and touch control. Designed with the maximum attention and using top-notch materials in terms of both software and mechanical hardware, they present a simple and intuitive interface.



Pannello elettromeccanico

- 1 Tempo
- 2 Sette metodi di cottura: statico, suola, cielo, grill, grill ventilato, statico ventilato e convezione.
Ventola scongelamento
Luce
- 3 Temperatura

Electromechanical panel

- 1 Time
- 2 Seven cooking methods: static, bottom, top, ventilated grill, ventilated static and convection.
Defrost fan
Light
- 3 Temperature

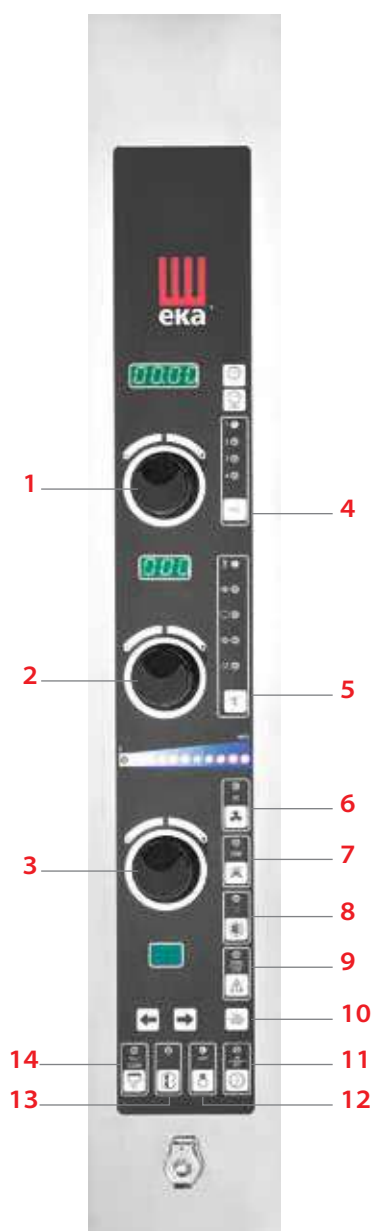


Pannello digitale

- 1 Tempo, Temperatura, Umidificazione/vapore e Temperatura Sonda al Cuore
- 2 Fase di cottura, fino a 99 programmi in 4 fasi
- 3 Cucinare o memorizzare nuovo programma
- 4 Umidificazione/Vapore
- 5 Start/stop

Digital panel

- 1 Time, Temperature, Humidification/steam and Core probe temperature
- 2 Cooking phase, up to 99 programs with 4 cooking step
- 3 Cook or save a new program
- 4 Humidification/steam
- 5 Start/stop



Pannello elettronico

- 1 Tempo
- 2 Temperatura
- 3 Clima secco/vapore
- 4 Fase di cottura (4 fasi per ogni programma di cottura)
- 5 Temperatura in camera di cottura, temperatura sonda al cuore o temperatura alimento
- 6 1/2 potenza
- 7 Stop
- 8 Preriscaldamento
- 9 Start-stop
- 10 Memorizzare i programmi di cottura (99 programmi memorizzabili)
- 11 Start-stop
- 12 Luce
- 13 Raffreddamento della camera di cottura a porta aperta
- 14 Ciclo di lavaggio in presenza di boiler

Electronic panel

- 1 Time
- 2 Temperature
- 3 Humidification control
- 4 Cooking step (4 step for each cooking program)
- 5 Cooking chamber temperature, core probe temperature or food temperature
- 6 Half speed
- 7 Stop
- 8 Pre-heating function
- 9 Start-stop
- 10 Program (99 programs)
- 11 On-off
- 12 Light
- 13 Fast chamber cooling
- 14 Boiler self-cleaning system

Condizioni generali di vendita

1. PERFEZIONAMENTO DEGLI ACCORDI: tutti gli ordini che l'Acquirente invierà alla Venditrice si intenderanno perfezionati solo nel momento in cui la Venditrice li avrà accettati per iscritto inviando all'Acquirente apposita conferma d'ordine.

2. PREZZI: le forniture verranno effettuate ai prezzi di listino in vigore al momento della Conferma d'Ordine. I prezzi devono intendersi al netto di imposte o tasse di qualsiasi natura, spese di incasso, interessi, spese di deposito, di trasporto, di scarico, di installazione e di montaggio.

3. RISERVA DI PROPRIETÀ: ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1523 cod. civ., i beni forniti dalla Venditrice rimarranno di proprietà di quest'ultima sino all'integrale pagamento del prezzo. All'Acquirente è fatto divieto di vendere, costituire in pegno o dare in comodato, locare e/o spostare dal proprio magazzino i beni sottoposti a riserva di proprietà, che la Venditrice potrà rivendicare ovunque si trovino. L'Acquirente è tenuta a denunciare ogni eventuale azione conservativa o esecutiva avente ad oggetto i beni promossa da terzi. La riserva di proprietà permane anche se all'Acquirente siano concesse dilazioni dei termini di pagamento originariamente pattuiti. Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Acquirente, le rate versate si intenderanno acquisite dalla Venditrice a titolo di indennizzo, salvo in ogni caso il diritto di quest'ultima di ottenere il risarcimento del maggior danno subito.

4. PASSAGGIO DEI RISCHI: dalla data della consegna al vettore incaricato del trasporto tutti i rischi per il perimento e/o il deterioramento dei beni nonché la responsabilità per i danni a persone e/o cose saranno a esclusivo carico dell'Acquirente.

5. CONSEGNE E TRASPORTI: le consegne verranno eseguite dalla Venditrice compatibilmente con le proprie possibilità di approvvigionamento e trasporto. Gli eventuali termini di consegna sono meramente indicativi e non vincolanti per la Venditrice. In nessun caso ritardi, interruzioni, sospensioni totali o parziali delle consegne daranno diritto all'Acquirente di chiedere la risoluzione del contratto né il risarcimento di alcun danno. Il trasporto è a cura, responsabilità e spese dell'Acquirente.

6. IMBALLI: le spese di imballaggio sono a carico dell'Acquirente. Non si accettano imballi di ritorno.

7. PAGAMENTI: in mancanza di diverse pattuizioni scritte, il pagamento del prezzo dovrà avvenire nel momento in cui l'Acquirente riceverà la Conferma d'Ordine della Venditrice e comunque prima della consegna della merce. Altrettanto vale per tutti gli oneri gravanti la merce. Per nessun motivo e in nessun caso l'Acquirente potrà differire o sospendere i pagamenti oltre le scadenze pattuite. Le fatture non contestate entro otto giorni dal loro ricevimento si intendono definitivamente accettate. In qualsiasi forma sia convenuto il pagamento, sono a carico dell'Acquirente tutte le spese e gli oneri relativi, così come i rischi per furti e/o smarrimenti dei titoli durante la circolazione postale e/o bancaria. Gli effetti sono accettati dalla Venditrice salvo buon fine e non costituiscono novazione di credito.

8. INADEMPIMENTI: in ogni caso di ritardo nei pagamenti, la Venditrice avrà diritto - senza che sia a tal fine necessaria una formale diffida - alla corresponsione da parte dell'Acquirente dell'interesse di mora di cui all'art. 5 del D.Lgs. 231/2002. Il mancato pagamento da parte dell'Acquirente del saldo o (nel caso in cui sia pattuito un pagamento rateale) di una o più rate, comporterà per l'Acquirente la decadenza dal beneficio del termine, consentendo alla Venditrice: (i) di esigere immediatamente l'intero credito, (ii) di sospendere le consegne della merce, ancorché fatturata, e (iii) di risolvere, in tutto o in parte, il contratto, salvo e impregiudicato il diritto ad ogni altro rimedio offerto dalla legge.

9. GARANZIA CONVENZIONALE: con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto entro 8 (otto) giorni dalla scoperta per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto.

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:



- 1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
- 2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
- 3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
- 4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da Tecnoeka.
- 5) Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- 6) Manomissione del prodotto.
- 7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
- 8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati da Tecnoeka.
- 9) Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
- 10) Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
- 11) Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede di Tecnoeka srl e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative.

Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate da Tecnoeka.

TECNOEKA SRL non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso. Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Tecnoeka. Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

10. DISPONIBILITA' E FORNITURA PARTI DI RICAMBIO: Tecnoeka srl mantiene e garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di 24 mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

11. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE: i rapporti di fornitura saranno regolati dalla legge italiana, con espressa esclusione delle norme di diritto internazionale privato e della Convenzione di Vienna sulla Vendita Internazionale di Beni Mobili dell'11.4.1980. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Padova.

Prezzi netti imballi extra standard

01300901	Pallet fumigato ISPM15 (800 x 1200 x 130 mm) per mod: tutte le cappe millennial	€ 20
01300731	Gabbia imballo (760x840x813 mm) per mod: EKF 423, EKF 423 U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 DUD	€ 30
01300735	Gabbia in legno fumigato ISPM15 (760x840x813 mm) per mod: EKF 423, EKF 423U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 D UD	€ 30
01303640	Gabbia in legno fumigato ISPM15 (645x720x613mm) per mod: EKF 412 AL U	€ 50

Prezzi netti spese accessorie

Incasso per ogni ricevuta bancaria emessa	€ 5
Gestione documenti per fatture con importo inferiore a € 150	€ 10

EKA CHEF TRAINING

Consulenza sui forni EKA con corporate chef	€ 250
---	--------------

General sales conditions

1. FINALIZATION OF THE AGREEMENTS: all the orders that the Purchaser shall send to the Vendor shall be understood to be finalized only when the Vendor has accepted them in writing, forwarding the Purchaser specific order confirmation.

2. PRICES: the deliveries will be made on the basis of the price lists in force at the time of Order Confirmation. The prices shall be understood to be net of taxes or dues of any kind, collection costs, interest, storage, transport, unloading, installation and assembly costs.

3. RESERVATION OF OWNERSHIP: in accordance with and for the purposes of Article 1523 of the Italian Civil Code, the goods supplied by the Vendor shall remain the property of the latter until the price has been paid in full. The Purchaser is prohibited from selling, lodging as security or freely loaning, leasing and/or moving from its warehouse the goods subject to reservation of ownership, goods which the Vendor may claim wherever they be found. The Purchaser is obliged to report any possible attachment or executive action concerning the goods, brought by third parties. The reservation of ownership also remains if the Purchaser is granted extensions to the payment terms originally agreed. In the event of termination of the contract due to breach by the Purchaser, the instalments paid over will be understood to be acquired by the Vendor by way of indemnity, subject in any event to the right of the latter to obtain compensation for additional damages suffered.

4. TRANSFER OF THE RISKS: as from the data of delivery to the carrier tasked with the transport activities, all the risks for the perishing and/or deterioration of the goods as well as any liability for damages to individuals and/or objects, will be exclusively the responsibility of the Purchaser.

5. DELIVERIES AND TRANSPORT: the deliveries will be carried out by the Vendor on a compatible basis with its purveying and transport possibilities. The possible delivery terms indicated below are merely indicative and non-binding for the Vendor. In no event will delays, interruptions, total or partial suspensions of the deliveries provide the Purchaser with the right to request the termination of the contract or compensation for any damages. Transport is at the diligence, liability and expense of the Purchaser.

6. PACKAGING: the packaging costs are payable by the Purchaser. Return packaging is not accepted.

7. PAYMENTS: in the absence of differing written terms, the payment of the price will have to take place at the time the Purchaser receives the Order Confirmation from the Vendor and in any event before the delivery of the goods. The same is applicable for all the costs encumbering the goods. For no reason and in no event may the Purchaser defer or suspend the payments beyond the agreed due dates. Invoices not challenged within eight days of their receipt, shall be understood to be definitively accepted. Irrespective of the form of payment agreed, the Purchaser is responsible for all the related costs and charges, as well as the risks of theft and/or loss of the documents during postal and/or bank circulation. The bills are accepted by the Vendor subject to usual reserve and do not represent novation of credit.

8. BREACHES OF CONTRACT: in all cases of delay of payment.

The Vendor shall have the right – without formal intimation being necessary for this purpose – to the payment by the Purchaser of default interest as per Article 5 of Italian Legislative Decree No. 231/2002. The failure of the Purchaser to pay the balance or (in the event that payment in instalments is agreed) one or more instalments, will involve for said Purchaser the forfeiture of the benefit of the term, thereby permitting the Vendor: (i) to immediately exact the whole amount, (ii) to suspend the deliveries of the goods, even if invoiced, and (iii) to terminate, in full or in part, the contract, subject and without prejudice to the right to all other solutions offered by the law.

9. ESTABLISHED WARRANTY: with the exclusion of any additional warranty, the Seller will repair, at its sole discretion, only those parts of its products which prove vitiated by an original defect provided that, subject to revocation, the customer has reported the defect within 12 months from purchase and reported the defect within 8 (eight) days of the discovery, in writing enclosing a copy of the invoice, receipt or sales receipt proving the purchase.

As well as in the event that the customer is not able to produce the invoice, receipt or sales receipt proving the purchase or are not respected the terms outlined above, the guarantee is expressly excluded in the following cases:



- 1) Any failure or breakage of components caused by transport.
- 2) Damage caused by inadequate electrical, plumbing and gas installation than provided in the installation manual, or by an abnormal function of the same.
- 3) Damage resulting from incorrect installation of the product, or installation not in accordance with the requirements in the installation manual, and in particular damage due to failure of the chimneys and the discharges which this product is connected.
- 4) Product use for purposes other than those it is intended for, as specified and resulting from the technical documentation released by Tecnoeka.
- 5) Damage caused by use of the Product not in accordance with instructions contained in the user and maintenance manual.
- 6) Product tampering.
- 7) Adjustment Operations, maintenance and repair of the product performed by unqualified personnel.
- 8) Use of non-original or not authorized parts by Tecnoeka.
- 9) Damage or defect caused by negligent and / or reckless of the product, or in contrast with the instructions prescribed by the instruction and maintenance manual.
- 10) Damage caused by a fire or other natural events and in any case any damage by accident or addicted to any cause not dependent on the manufacturer.
- 11) Damage to parts subject to normal wear that need to be replaced periodically.

Also excluded from the guarantee: the painted or enameled parts, knobs, handles, mobile or removable plastic parts, light bulbs, glass parts, seals, electronic parts, and all the possible accessories, transport costs from the based consumer, the end user and / or purchaser to the seat of Tecnoeka Ltd. and vice versa. The warranty doesn't include also the oven's replacement costs and the related installation costs. The warranty excludes products purchased as used or purchased from third parties not connected or authorized by Tecnoeka.

TECNOEKA SRL is not responsible for damages, direct or indirect, caused by the product failure, or following to the forced suspension of use of the same.

Warranty repairs do not result in the extension or renewal thereof.

Parts replaced under warranty are in turn a guarantee of 6 months from the date of shipment, attested by a movement document issued by Tecnoeka.

Nobody is authorized to modify the terms and conditions of guarantee or to release other verbal or written.

10. AVAILABILITY AND SUPPLY OF SPARE PARTS: Tecnoeka Srl guarantees the supply of spare parts for a period not exceeding 24 months from the invoice date of the appliance purchased. After that date, availability of spare parts cannot be guaranteed.

11. APPLICABLE LAWS AND COURT OF COMPETENT JURISDICTION: the supply relationships will be regulated by Italian law, with the express exclusion of the international law norms and the Vienna Convention on the International Sales of Movable Assets dated 11 April 1980. Any disputes will fall under the exclusive jurisdiction of the Padua Court.

Net cost for extra standard packaging

01300901	Fumigated pallet ISPM15 (800 x 1200 x 130 mm) for mod: tutte le cappe millennial	€ 20
01300731	Wooden cage (760x840x813 mm) for mod: EKF 423, EKF 423 U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 DUD	€ 30
01300735	Fumigated wooden cage ISPM15 (760x840x813 mm) for mod: EKF 423, EKF 423U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 D UD	€ 30
01303640	Fumigated wooden cage ISPM15 (645x720x613mm) for mod: EKF 412 AL U	€ 50

Net cost for miscellaneous expenses

Sdd collection fees	€ 10
Documents management for bills with amount lower than € 150	€ 10



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

