MILLENNIAL
TOUCH SCREEN

MILLENNIAL
SMART

MILLENNIAL
BLACK MASK



MILLENNIAL
DECK

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	eka new	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ	Pag. 29
MKF 711 V TS	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ	Pag. 33
MKF 1111 V TS	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	ϟ	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	ϟ	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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	🔥	eka new	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	🔥	eka new	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	🔥	eka new	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	🔥	eka new	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	🔥	eka new	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		eka new	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		eka new	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**			eka new	Pag. 78
Teglie e griglie **Trays and grids**			eka new	Pag. 82

Versatilità 1/1 GN 1/1 GN Modular design			eka new	Pag. 84
Versatilità 2/1 GN 2/1 GN Modular design			eka new	Pag. 87
Versatilità COMPATTI COMPACT Modular design				Pag. 88
Bakery & Pastry	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens		eka new	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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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	ϟ		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		eka new	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		eka new	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		eka new	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		eka new	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		eka new	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		eka new	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		eka new	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**			eka new	Pag. 128
Teglie e griglie **Trays and grids**			eka new	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		eka new	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	ϟ	Pag. 140
EKF 423 P	Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control	ϟ	Pag. 141
EKF 423 UP	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with umidification	ϟ	Pag. 142
EKF 423	Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control	ϟ	Pag. 143
EKF 423 U	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	ϟ	Pag. 144
EKF 423 M	Forno elettrico multifunzione a convezione Electric convection oven with multifunction	ϟ	Pag. 145
EKF 423 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	ϟ	Pag. 146
EKF 423 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	ϟ	Pag. 147
EKF 523 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	ϟ	Pag. 148
EKF 523 E UD	Forno combinato convezione vapore elettronico Electric combi oven with electronic control	ϟ	Pag. 149
EKF 443 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	ϟ	Pag. 150
EKF 311 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	ϟ	Pag. 151
EKF 311 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	ϟ	Pag. 152
EKF 411	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	ϟ	Pag. 153
EKF 411.3 GRILL	Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidificazione Electric convection oven with grill and humidification	ϟ	Pag. 154
EKF 411 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	ϟ	Pag. 155
EKF 411 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	ϟ	Pag. 156
EKF 411.3 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	ϟ	Pag. 157
EKF 411 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	ϟ	Pag. 158

Indice
Index

EKF 364 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	ϟ	Pag. 159
EKF 364 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	ϟ	Pag. 160
EKF 464 P	Forno elettrico ventilato a convezione Electric convection oven with manual control	ϟ	Pag. 161
EKF 464	Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification	ϟ	Pag. 162
EKF 464.3 GRILL	Forno elettrico ventilato a convezione con grill e con umidificazione Electric convection oven with grill and humidification	ϟ	Pag. 163
EKF 464 UD	Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control	ϟ	Pag. 164
EKF 464 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	ϟ	Pag. 165
EKF 464.3 D	Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione Electric convection oven with humidification and digital control	ϟ	Pag. 166
EKF 464 D UD	Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control	ϟ	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	ϟ	Pag. 174
Cappe **Condensation Hoods**	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hoods for ovens	ϟ	Pag. 178
Tavoli e carrelli **Tables and trolleys**			Pag. 180
Accessori **Accessories**			Pag. 182
Teglie e griglie **Trays and grids**		eka new	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 611 V C TS 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

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)

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

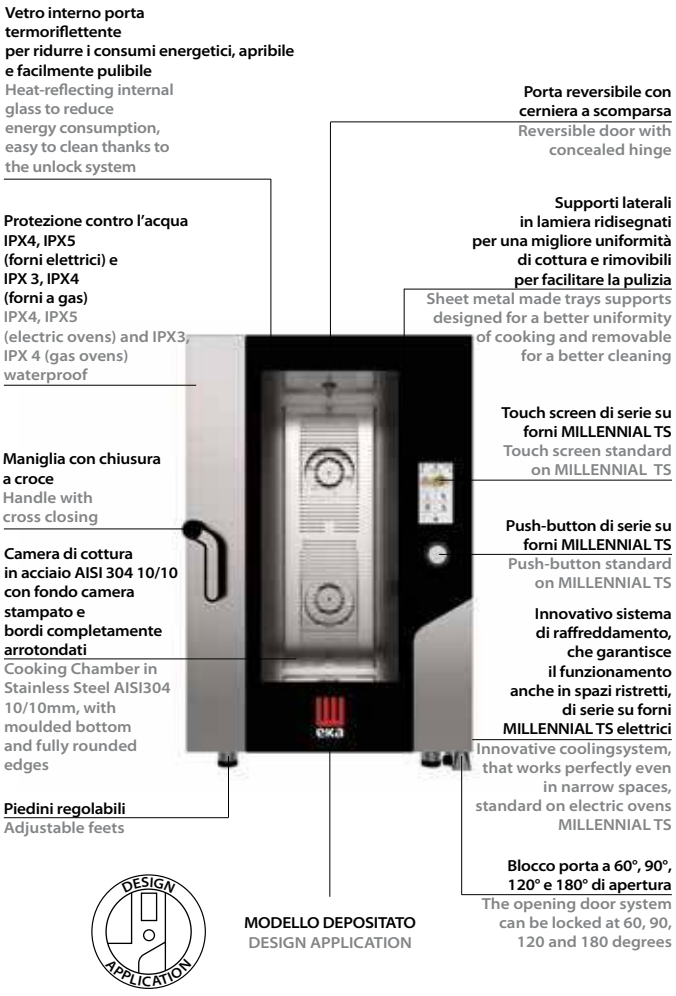
Linea forno
Oven line
C compact
(larghezza 500 mm)
(width 500 mm)

Linea
Line
S smart
BM black mask
TS touch screen

Caratteristiche Linea
Line Features
P pratico/pratical

Plus

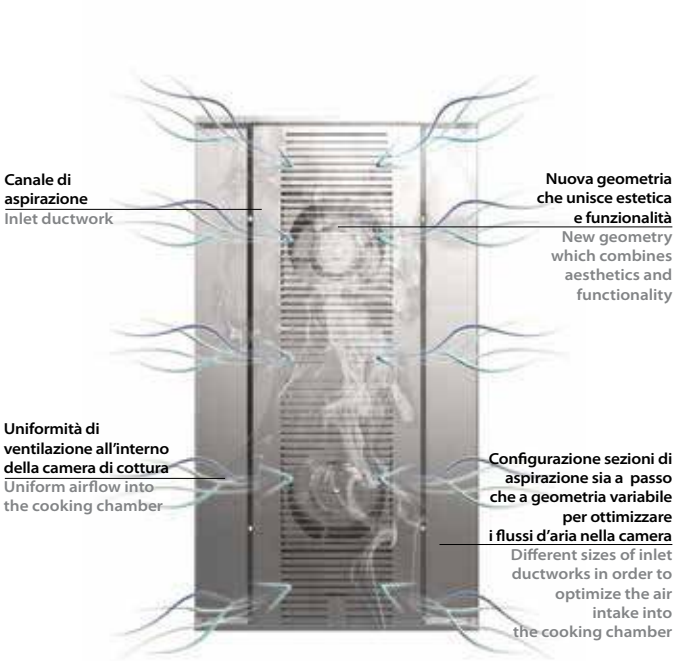
Design



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

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

Airflowlogic™

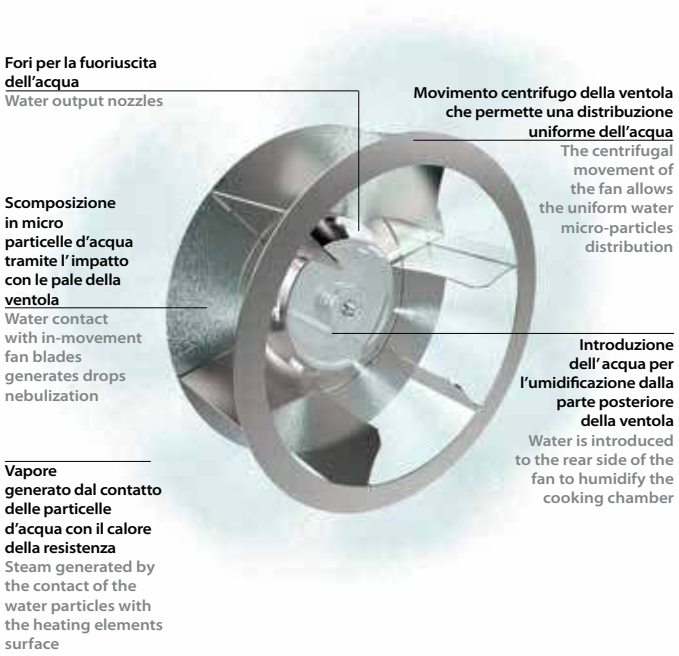


Airflowlogic™ by Tecnoeka è l'innovazione tecnologica brevettata che, grazie ad un carter completamente ridisegnato e ad un profondo studio del ricircolo dell'aria all'interno del forno, permette il raggiungimento di risultati ottimali nell'uniformità di cottura in tutte le aree del forno. L'uniformità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

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™

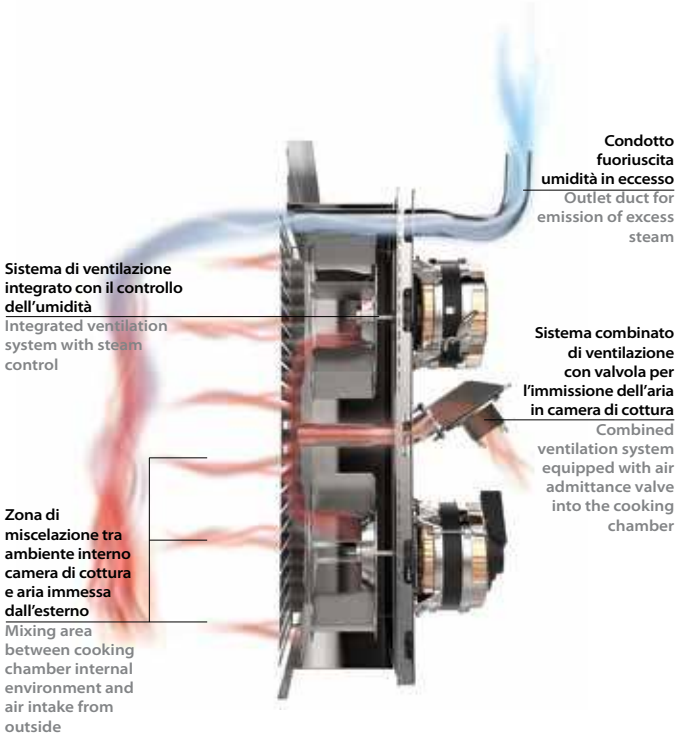


Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuovo sistema brevettato con l'inserimento di acqua direttamente nella parte posteriore della ventola che garantisce il raggiungimento di alti livelli di umidità in camera di cottura per delle cotture a vapore di qualità e una consistente riduzione dei consumi. Humilogic™,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

Drylogic™



Con il brevettato sistema di essicazione 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 RISCIACQUO
Washing systems
L1 ECO, L2 NORMAL,
L3 INTENSIVE, R RINSE



- 30%

Consumi di acqua
Water consumption

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

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

di serie su forni MILLENNIAL TS e COMPATTI BM , opzionale su forni MILLENNIAL BM
standard on MILLENNIAL TS and COMPACT BM ovens, optional on MILLENNIAL BM

Plus

MILLENNIAL

TOUCH SCREEN

30-270 °C

Forni elettrici - Electric ovens

30-260 °C

Forni a gas - Gas ovens

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



Gestione della temperatura
Temperature management

10

Fasi per ogni ciclo di cottura
Steps for each cooking cycle

Aggiornamento dei ricettari
Recipes update

Aggiornamento della documentazione tecnica e dei manuali presenti nel forno
Updating of technical documentation and user manuals in the oven

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

di serie su forni MILLENNIAL TS
standard on MILLENNIAL TS ovens

MILLENNIAL
TOUCH SCREEN

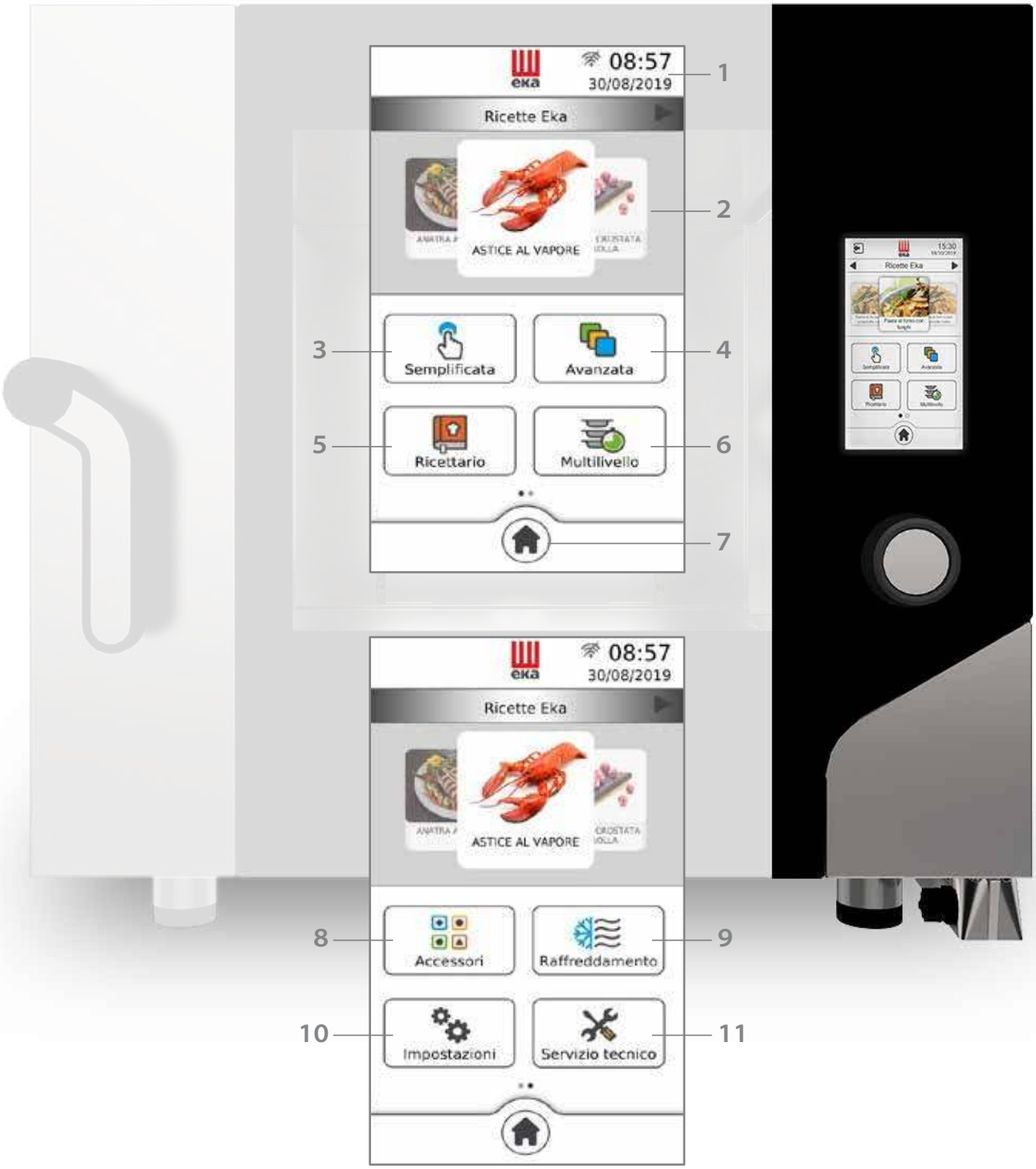


- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
- Manopola con funzione scroll e push
- Tre brevetti: **Airflowlogic™, Humilogic™, Drylogic™**
- Lavaggio automatico integrato
- Sonda al cuore multipunto di serie
- Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C
forni gas da 30 a 260 °C
- 10 fasi 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 mantenitore
- Gestione rapida delle ricette di utilizzo più frequenti
- Ricette programmabili: 500
- 42 lingue
- Piedini regolabili

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

Pannello **TOUCH SCREEN**
TOUCH SCREEN panel

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



MILLENNIAL
BLACK MASK

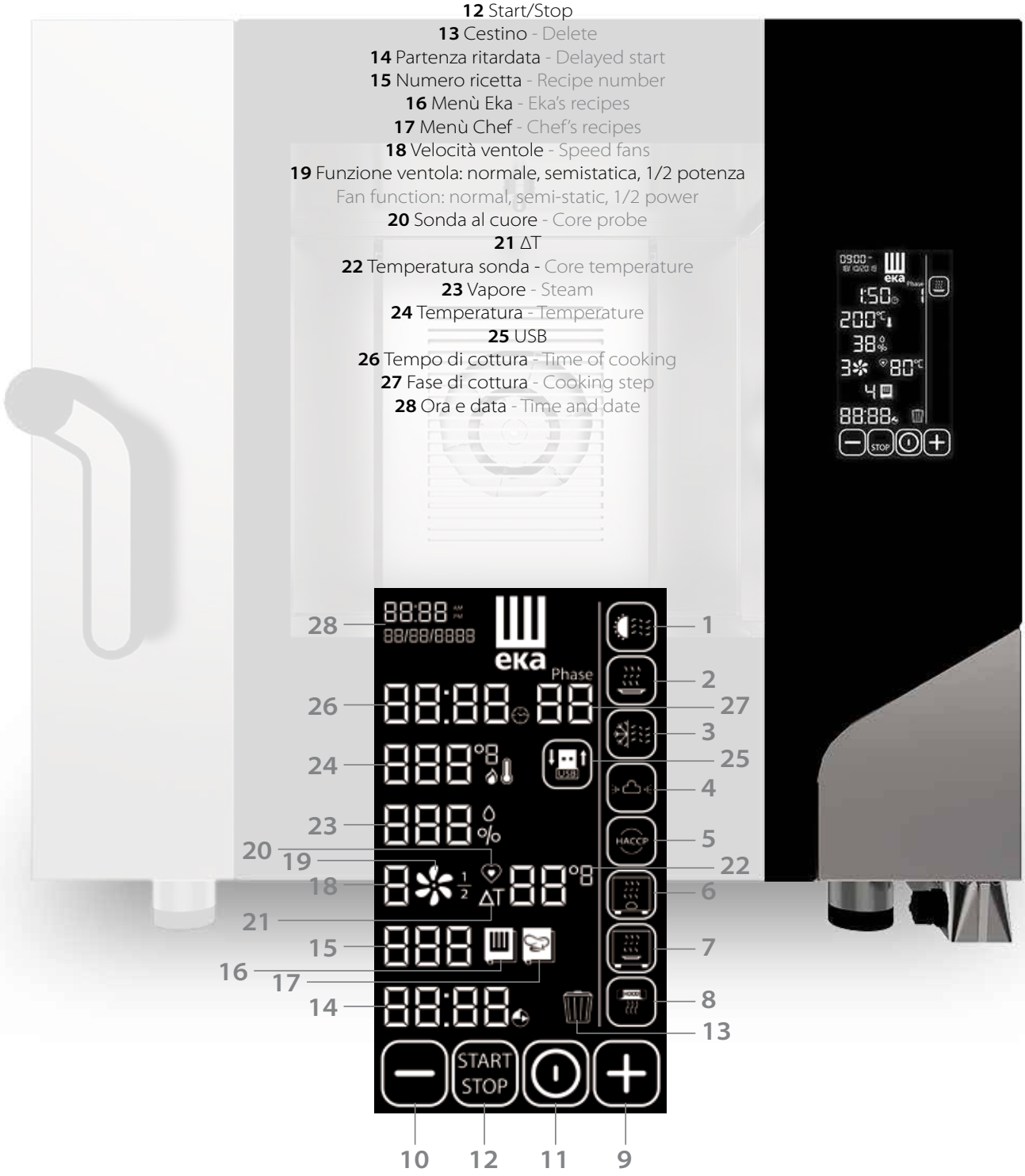


- Pannello 7" black mask electronic control
- Due brevetti: **Airflowlogic™, Humilogic™**
- Semplicità d' utilizzo
- Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C
forni gas da 30 a 260 °C
- 10 fasi di cottura programmabili
- Vapore diretto con regolazione attraverso
selettore pannello black mask (10 steps)
- 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 mantenitore
- Ricette programmabili: 100
- Piedini regolabili

- 7 " Black mask electronic control panel
- Two patents: Airflowlogic ™, Humilogic ™
- Easy to use
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 ° C
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 Preriscaldo - Preheating
2 Mantenimento - Holding
3 Raffreddamento rapido - Cooldown
4 Sistema di lavaggio - Washing system
5 H.A.C.C.P.
6 Lievitatore - Proofer
7 Mantenitore - Holding cabinet
8 Allarme cappa - Condensation hood alarm
9 Più - Plus
10 Meno - Less
11 ON/OFF
12 Start/Stop
13 Cestino - Delete
14 Partenza ritardata - Delayed start
15 Numero ricetta - Recipe number
16 Menù Eka - Eka's recipes
17 Menù Chef - Chef's recipes
18 Velocità ventole - Speed fans
19 Funzione ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza
Fan function: normal, semi-static, 1/2 power
20 Sonda al cuore - Core probe
21 ΔT
22 Temperatura sonda - Core temperature
23 Vapore - Steam
24 Temperatura - Temperature
25 USB
26 Tempo di cottura - Time of cooking
27 Fase di cottura - Cooking step
28 Ora e data - Time and date



MILLENNIAL
SMART

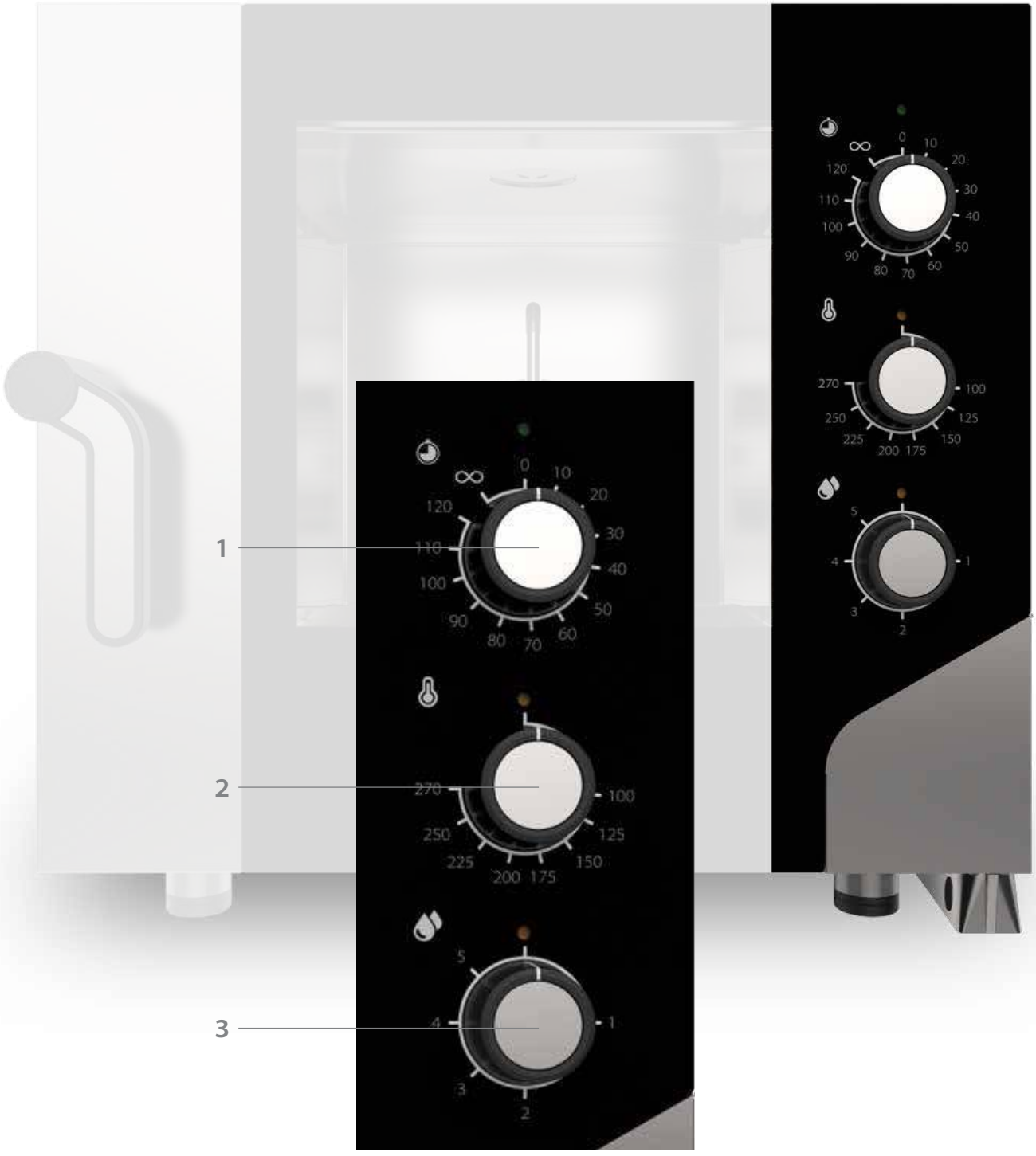


- Pannello elettromeccanico
- Semplicità d' utilizzo
- Timer per cottura da 10 a 120 minuti / infinito
- Temperatura forni elettrici da 100 a 270 °C
forni gas da 100 a 260 °C
- Vapore diretto con regolazione attraverso
selettore a manopola (5 steps)
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX3, IPX4
- Predisposizione al lavaggio manuale
- Certificazione CB
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture
regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Piedini regolabili

- Electromechanic panel
- Easy to use
- Timer for cooking from 10 to 120 minutes / infinity
- Temperature of electric ovens from 100 to 270 ° C
gas ovens from 100 to 260 ° C
- Direct steam controlled
by knob (5 steps)
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectable door glass
- Protection against water: IPX3, IPX4
- Manual washing predisposition
- CB certification
- Condensate collection bowl, with drain on door
- Hinge with door locking for openings
adjusted at 60 °, 90 °, 120 °, 180 °
- Adjustable feet

Pannello **SMART**
SMART panel

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







MILLENNIAL
Cooking



MKF 511 S

Forno elettrico combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con panello 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 Porta apertura laterale sx *
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	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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH Voltage (V) : AC 220/230 Left side opening door *
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	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)
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	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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltaggio (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
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)	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
Preriscaldo	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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	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 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 511 TS



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

Electric combi oven 5 trays
1/1 GN with TOUCH SCREEN

Plus

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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH 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)	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 panello 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 Porta apertura laterale sx *
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
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 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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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 Left side opening door *
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
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

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)	790 x 905 x 1016 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)	730 x 849 x 850
Peso (kg)	96
Passo guide (mm)	68

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° 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 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldo	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**
	MKST 711	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 11**	**€ 830**
	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™**	
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)	790 x 905 x 1016 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 850
Weight (kg)	96
Distance between rack rails (mm)	68

Electrical features	
Power supply (kW)	10,4
Frequency (Hz)	50/60
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	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 711**	**€ 1540**
Kit for overlapping ovens	**MKS 11**	**€ 400**
	MKST 711	**€ 400**
Tables	**MKTS 11**	**€ 830**
	MKT 11 D	**€ 530**
	MKTPL	**€ 2140**
Holding cabinet	**MKM 1211**	**€ 3200**
Other accessories	Available in the dedicated section	

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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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 bloccoporta 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
Preriscaldo	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**
	MKST 711	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 11**	**€ 830**
	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**
Tables	**MKTS 11**	**€ 830**
	MKT 11 D	**€ 530**
	MKTPL	**€ 2140**
Holding cabinet	**MKM 1211**	**€ 3200**
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 711 V TS



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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
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 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
Preriscaldo	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**
	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	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 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 bidirectionals
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 panello 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 bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

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

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

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

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)	788 x 905 x 1276 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)	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	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Elettrico
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 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldo	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**
Tavoli	**MKTS 11**	**€ 830**
	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™**	
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)	788 x 905 x 1276 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)	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	IPX4

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

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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
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)	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
Preriscaldo	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**
Tavoli	**MKTS 11**	**€ 830**
	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)	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**
Tables	**MKTS 11**	**€ 830**
	MKT 11 D	**€ 530**
	MKTPL	**€ 2140**
Holding cabinet	**MKM 1211**	**€ 3200**
Other accessories	Available in the dedicated section	

MKF 1111 V TS



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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	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**
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	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)	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
Voltage (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

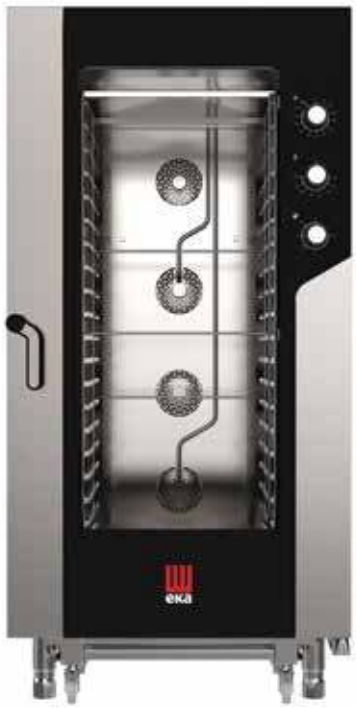
Optionals

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 panello 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 bloccoporta 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 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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 1620 S**	**€ 2040**
Carrello	**EKCR 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. EKCR 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	**EKCR 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. 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	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
Preriscaldo	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™**	
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. 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	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	**EKCR 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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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 bloccoporta 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
Preriscaldo	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	

* 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 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	

MKF 621 S

Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con panello 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 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)	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	/
Preriscaldo	/
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**
	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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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	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)	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
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	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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Voltaggio (V) : AC 220/230 Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell' umidità	
Sistema comunicazione Wi-Fi	
Manopola selezione rapida touch screen	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH 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)	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
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 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 panello 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	/
Preriscaldo	/
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

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

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 1295 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 1130
Peso (kg)	131
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	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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™**
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)	910 x 1090 x 1295 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 1130
Weight (kg)	131
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	IPX4

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	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 21**	**€ 920**
Other accessories	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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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 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)	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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltaggio (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)	570 x 800 x 870 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 1,5]-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 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	IPX4

Caratteristiche funzionali	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie/griglie 2/3 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	**MKKC 623 C**	**€ 1320**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 23 C**	**€ 400**
	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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	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)	570 x 800 x 870 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Three-phase+neutral [5G 1,5]-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 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	IPX4

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	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 623 C**	**€ 1320**
Kit for overlapping ovens	**MKS 23 C**	**€ 400**
	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 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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Voltaggio (V) : AC 220/230 Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell' umidità	
Sistema comunicazione Wi-Fi	
Manopola selezione rapida touch screen	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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

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

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

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

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 623 C**	**€ 1320**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 23 C**	**€ 400**
	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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH 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**
Kit for overlapping ovens	**MKS 23 C**	**€ 400**
	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	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-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 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 610 C**	**€ 1440**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 11 C**	**€ 400**
	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**
Kit for overlapping ovens	**MKS 11 C**	**€ 400**
	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 C TS



50 cm

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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	**MKKC 610 C**	**€ 1440**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 11 C**	**€ 400**
	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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	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 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**
Kit for overlapping ovens	**MKS 11 C**	**€ 400**
	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 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

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
	Voltaggio (V) : AC 220/230
	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell' umidità	
Sistema comunicazione Wi-Fi	
Manopola selezione rapida touch screen	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 610 C**	**€ 1440**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 11 C**	**€ 400**
	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™**	
Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	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 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**
Kit for overlapping ovens	**MKS 11 C**	**€ 400**
	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
Preriscaldo	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 bidirectionals
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 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

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, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	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 bidirectionals
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 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

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, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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
Preriscaldo	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 bidirectionals
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 G S

Forno a gas combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con panello 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	/
Preriscaldo	/
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 bloccoporta 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
Preriscaldo	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 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

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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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
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)	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
Preriscaldo	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 G S

Forno a gas combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con panello 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	/
Preriscaldo	/
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
Preriscaldo	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 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

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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita
Sistema per HACCP
Cerniere porta regolabili
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
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)	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
Preriscaldo	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	

MKF 1111 G S

Forno a gas combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con panello 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	/
Preriscaldo	/
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 bloccoporta 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
Preriscaldo	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 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 11 trays/grids 1/1 GN
Type of cooking	Semistatic + ventilated
Steam	Direct steam controlled by touch screen (10 levels)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	30 - 260 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	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 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

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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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
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)	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
Preriscaldo	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 bidirectionals
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

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

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

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

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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita
Sistema per HACCP
Cerniere porta regolabili
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 bloccoporta 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 bidirezionals
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
Preriscaldo	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 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	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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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 bidirezionals
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
Preriscaldo	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 bidirectionals
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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita

Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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 bidirezionals
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
Preriscaldo	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 bidirectionals
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


Fermentation

Mantenitori
Holding cabinet



MKM 1211

Mantenitore elettrico per forni 5, 7 e11 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

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

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

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

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

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

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** eka new	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 condesation 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 condesation hoods for millennial S ovens except MKKC 1620 S
eka cloud	**EKA CLOUD** eka new	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 MKF1111 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 MKF1111 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



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 eka new

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)

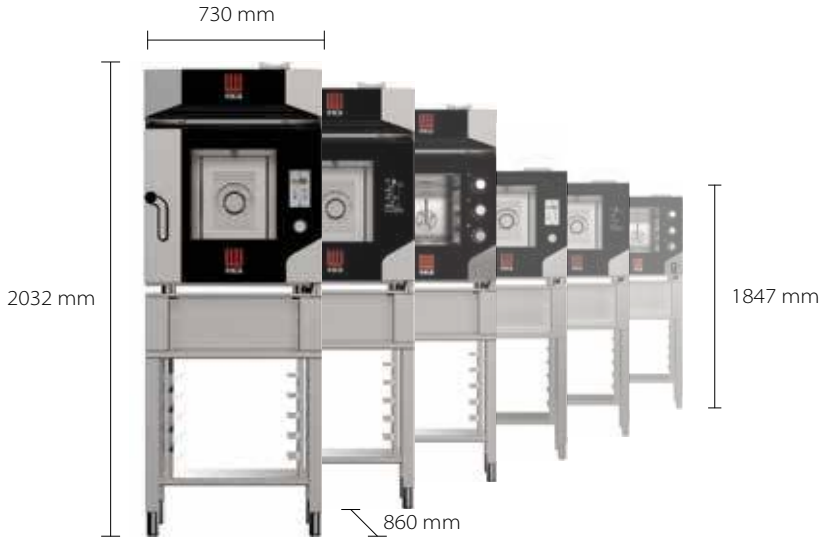
MKF 1111 - 11 teglie/trays



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

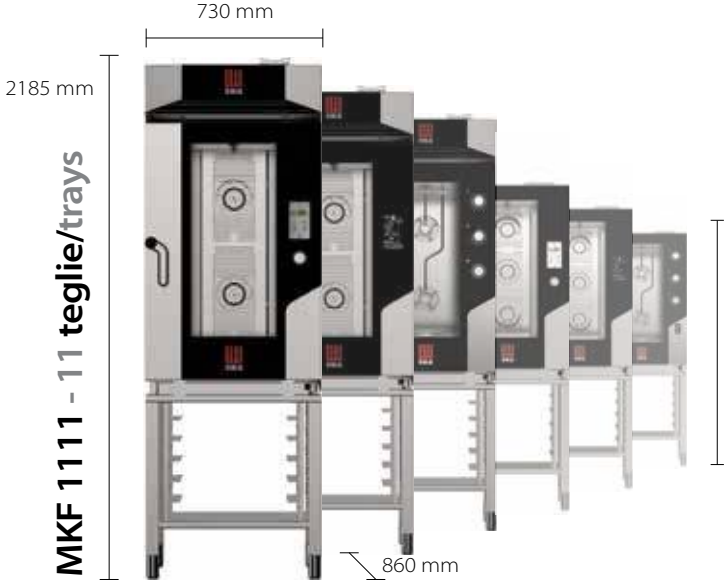


MKTS 11 + MKST 711
+ MKF 711 TS** + MKKC 711***

**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

MKF 1111 - 11 teglie/trays



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 - 20 teglie/trays



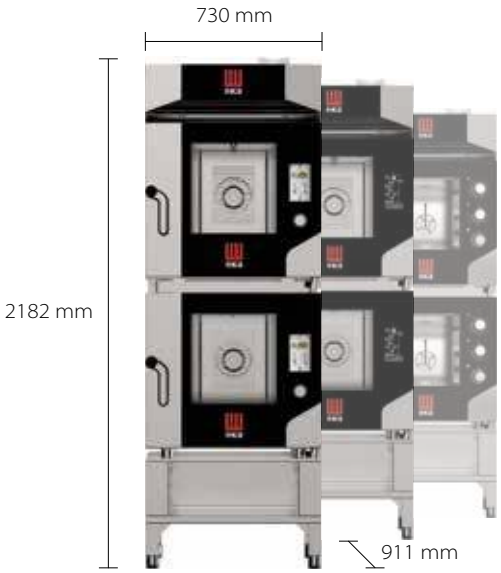
MKF 2011 TS** + MKKC 1620***

**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

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

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

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

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

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

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

* 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

Modular design
2/1 GN

MKF 621 - 6 teglie/trays



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

**BM, S version available, G TS (without hood)
***MKKC 610 S version available for S oven

MKF 1021 - 10 teglie/trays

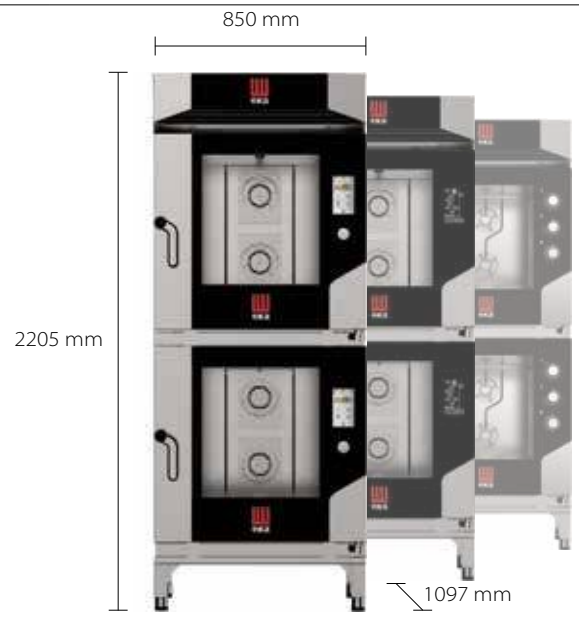


MKTS 21 + MKS 64
+ MKF 1021 TS** + MKKC 610***

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

**BM, S version available, G TS (without hood)
***MKKC 610 S version available for S oven

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

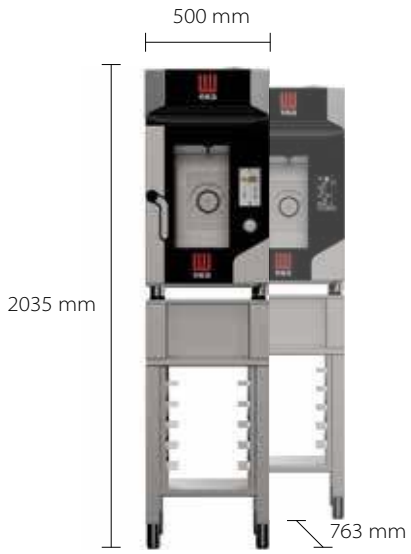
**BM, S version available
***MKKC 610 S version available for S oven

* 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



Modular design
COMPACT

MKF 623 - 6 teglie/trays



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

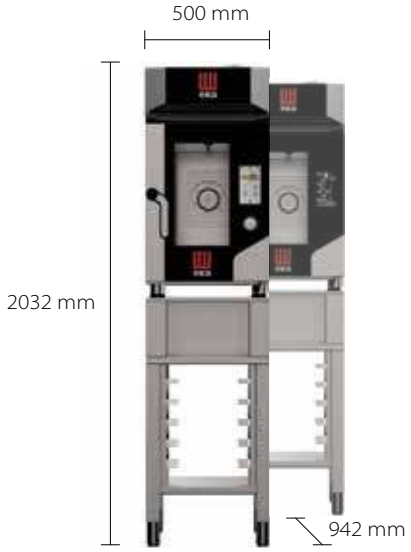
**Disponibile versione BM
**BM version available



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

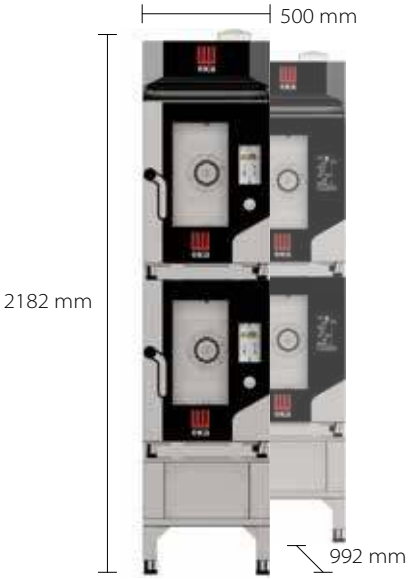
**Disponibile versio-
ne BM
**BM version available

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



MKF 464 S

Forno elettrico combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con panello elettromeccanico

Electric combi oven 4 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Voltaggio (V) : AC 220/230 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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 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

Available on request at the order	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH Voltage (V) : AC 220/230 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	**MKKC 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™**

Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 4**	**€ 1630**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
	MKSST 464	**€ 680**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
	MKT 64 D	**€ 590**
Lievitatore e mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltage (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	**MKKC 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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino
** 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	**MKKC 4**	**€ 1630**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
	MKSST 464	**€ 680**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
	MKT 64 D	**€ 590**
Lievitatore e mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH Voltage (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**	**€ 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 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

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
	Voltaggio (V) : AC 220/230
	Porta apertura laterale sx *
	MKF 4162 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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino
** 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	**MKKC 4**	**€ 1630**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
	MKSST 464	**€ 680**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
	MKT 64 D	**€ 590**
Lievitatore e mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Voltage (V) : AC 220/230
	Left side opening door *
	MKF 4162 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)	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
Door	Right side opening Ventilated Inspectionable glass
Modularity	Yes
Feet	Adjustable

Optionals

Condensation hood	**MKKC 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 664 S P

Forno elettrico combinato convezione 6 teglie 600 x 400 mm con panello 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	/
Preriscaldo	/
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**
	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 panello 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	/
Preriscaldo	/
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**
	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™**

Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
	Porta apertura laterale sx *
	MKF 616 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 1015 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 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori		
Cappa aspirazione	**MKKC 610**	**€ 1630**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
	MKST 664	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
	MKT 64 D	**€ 590**
Lievitatore e mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH
	Left side opening door *
	MKF 616 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 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 bidirectionals
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	**MKKC 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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH 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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino
** 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 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)	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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Accessori

Cappa aspirazione	**MKKC 610**	**€ 1630**
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
	MKST 664	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
	MKT 64 D	**€ 590**
Lievitatore e mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH 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	**MKKC 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 1064 S

Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con panello elettromeccanico

Electric combi oven 10 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 1016 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 1295 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 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)	15,4
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 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	/
Preriscaldo	/
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 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 1016 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 1295 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)	850 x 1041 x 1130
Weight (kg)	140,4
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features	
Power supply (kW)	15,4
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 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**
Tables	**MKTS 64**	**€ 920**
	MKT 64 D	**€ 590**
Proofer	**MKL 1064 S**	**€ 2660**
Other accessories	Available in the dedicated section	

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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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 mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH 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™**	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH 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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino
** 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	
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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
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 mantenitore	**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	Voltage (V) : AC 220/230 3 PH 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**
Tables	**MKTS 64**	**€ 920**
	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 panello 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 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 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	/
Preriscaldo	/
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 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. 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 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
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
Preriscaldo	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	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. 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	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, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

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 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
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
Preriscaldo	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 panello 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	/
Preriscaldo	/
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 bloccoporta 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	**MKSST 464**	**€ 680**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
Lievitatore e mantenitore	**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	

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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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 bloccoporta 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	**MKSST 464**	**€ 680**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
Lievitatore e mantenitore	**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 panello 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	/
Preriscaldo	/
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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	**MKST 664**	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
Lievitatore e mantenitore	**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
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 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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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 bloccoporta 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**MKST 664**	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
Lievitatore e mantenitore	**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 panello elettromeccanico

Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel



Plus

Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 1016 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 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	/
Preriscaldo	/
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 *
	MKF 1016 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 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**
Proofer	**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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
Lievitatore e mantenitore	**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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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 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 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**MKS 64**	**€ 400**
Tavoli	**MKTS 64**	**€ 920**
Lievitatore e mantenitore	**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 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	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
Preriscaldo	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, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, filandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
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 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 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili

Accessori

Carrelli	**EKCR 16 TC** **EKCR 1664**	**€ 1790** **€ 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 Inspectionable glass
Feet	Adjustable

Optionals

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

MILLENNIAL
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.

MKF D1T

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
Preriscaldo	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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

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 lievitatore	20 - 40 °C
Temperatura mantenitore	65 - 85 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Controllato dal forno
Temperatura preimpostata lievitatore	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

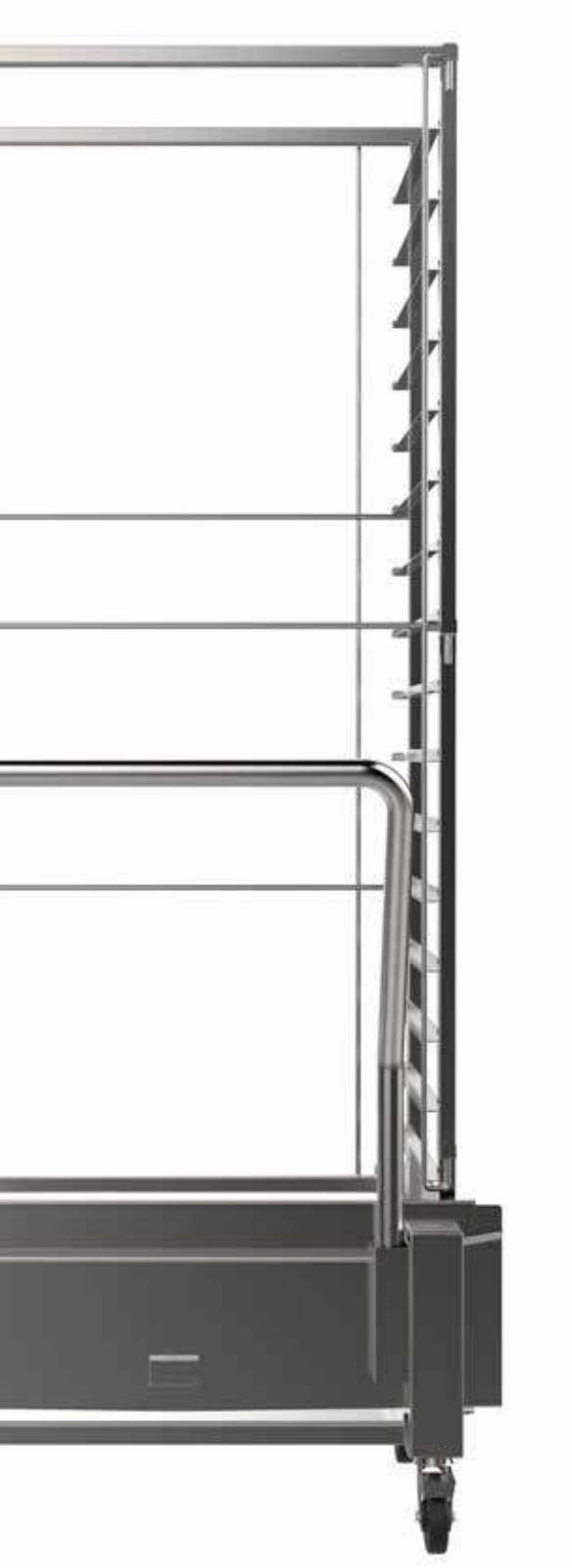
Dimensional features	
Dimensions (WxDxH mm)	930 x 1045 x 308
Weight (kg)	31,4

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 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	**€ 920**
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	**€ 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 x1060 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 Stainlees 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** eka new	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 condesation 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 condesation 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

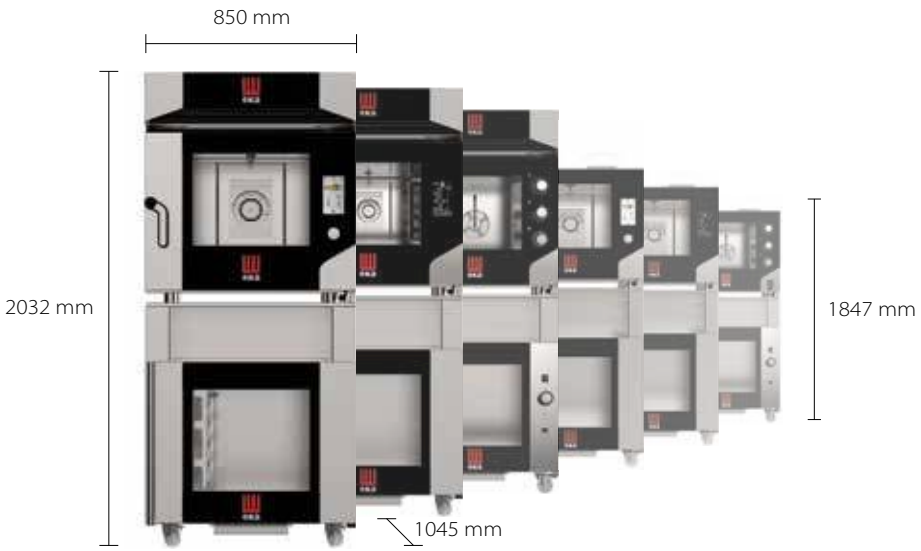
Trays and grids for 600 x 400 mm ovens

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** eka new	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** eka new	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**

Modular design
600 x 400 mm

MKF 464 - 4 teglie/trays

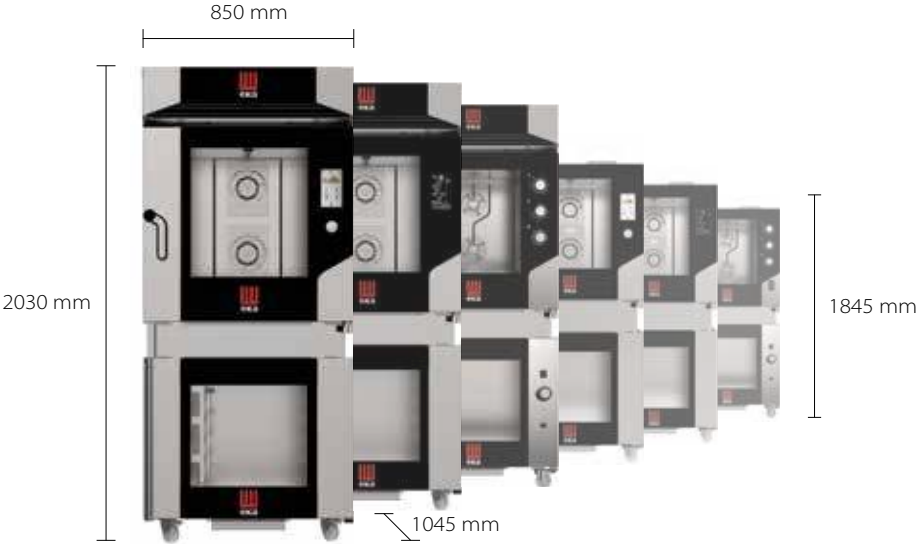


MKLM 1064* + MKSST 464
+ MKF 464 TS** + MKKC 4***

*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S
**Disponibile versione BM , S e G TS, G BM, GS (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



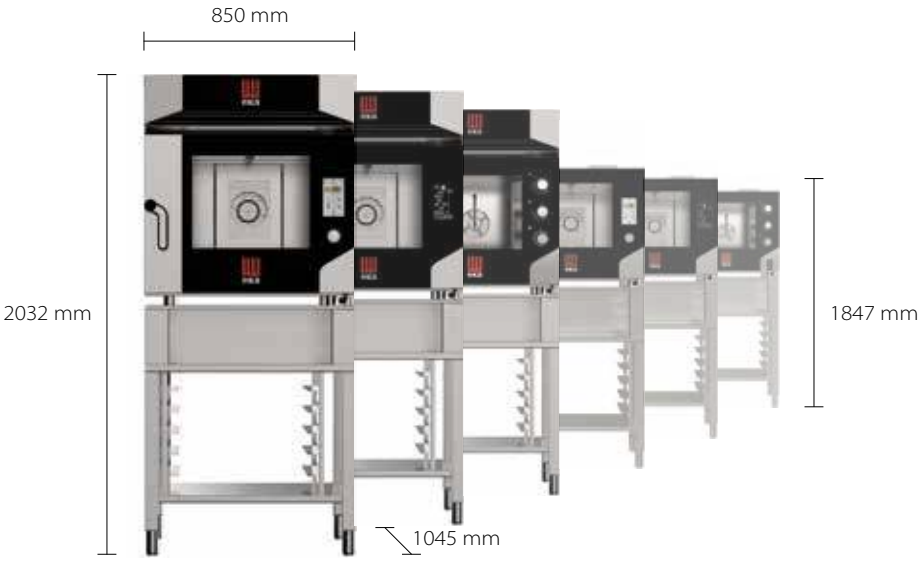
MKLM 1064* + MKS 64
+ MKF 1064 TS** + MKKC 610***

*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

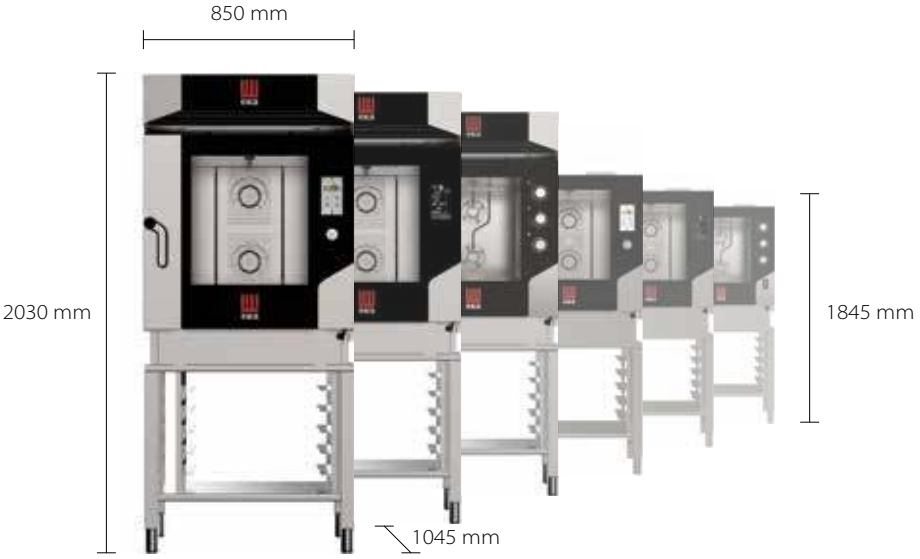


MKTS 64 + MKSST 464
+ MKF 464 TS** + MKKC 4***

**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

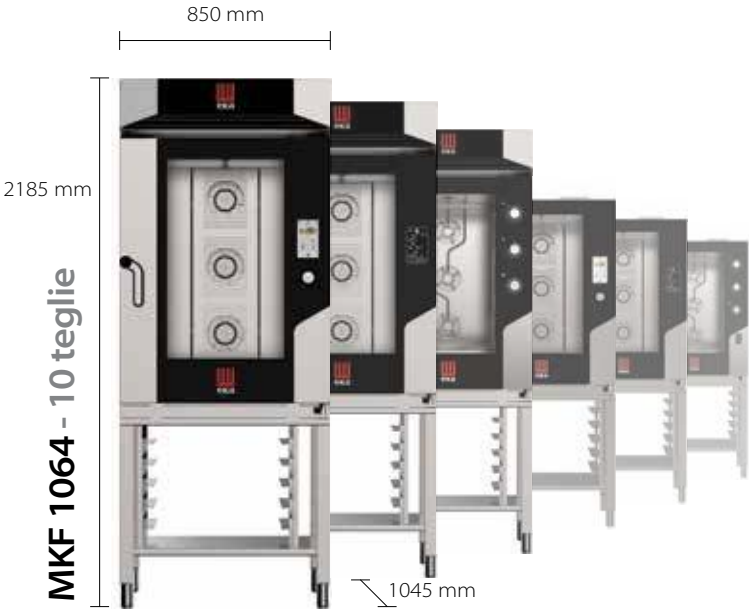


MKTS 64 + MKST 664
+ MKF 664 TS** + MKKC 610***

**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

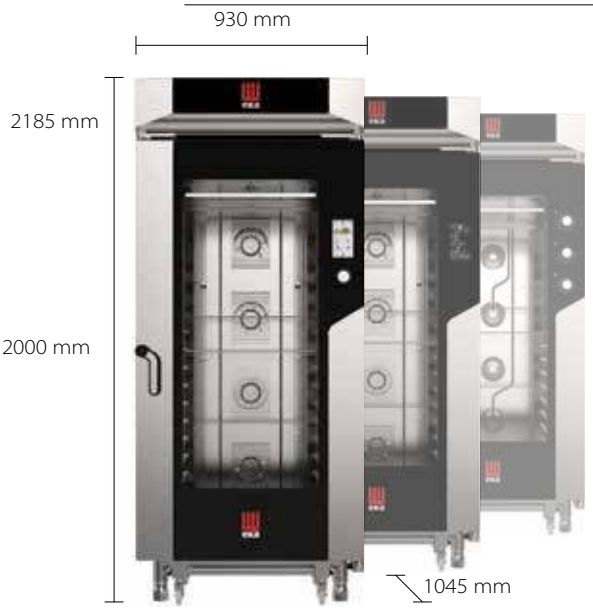


MKTS 64 + MKS 64
+ MKF 1064 TS** + MKKC 610***

**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

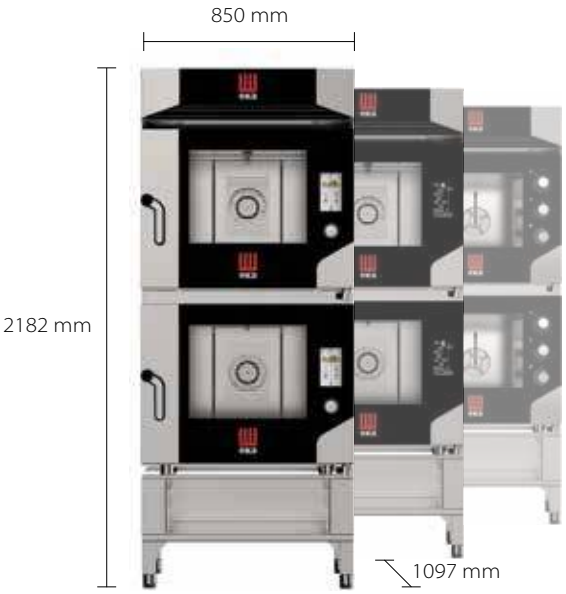


MKF 1664 TS** + MKKC 1620***

**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

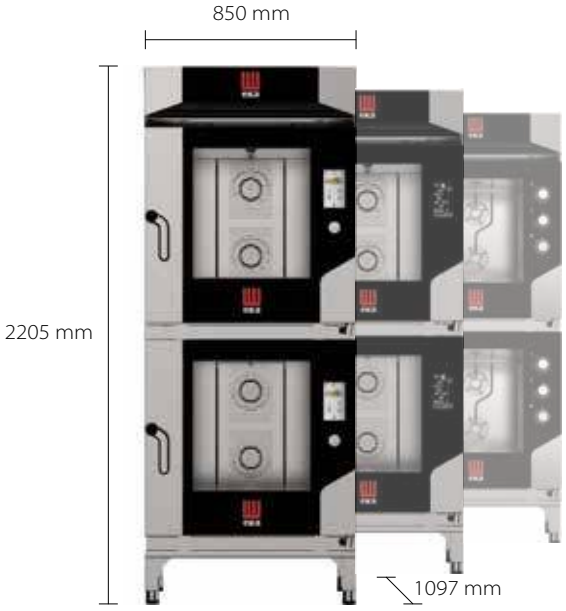


* MKT 64 D + MKSST 464 + MKF 464 TS**
+ MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610*** + MKCKIT

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

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

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

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

MKF 1064 - MKF 464
10 + 4 teglie/trays



* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 1064 TS**
+ MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610*** + MKCKIT

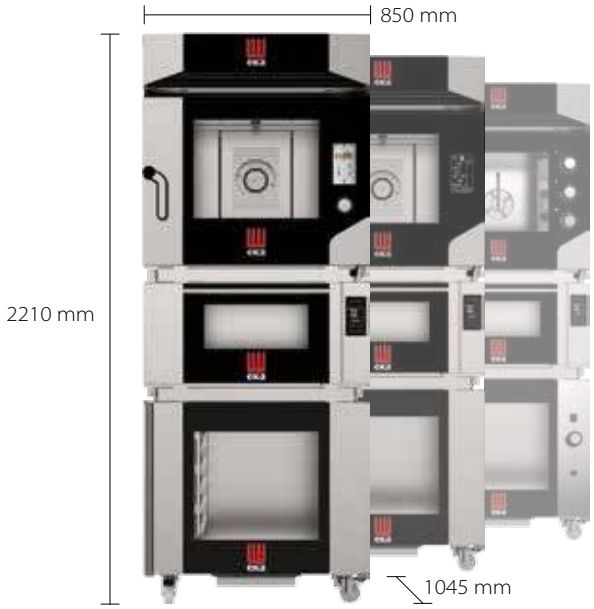
**Disponibile versione BM e S
***Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

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

* 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

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

MKF D1T - 1 teglia/trays



MKL 1064 S + MKS 64 + MKF D1T

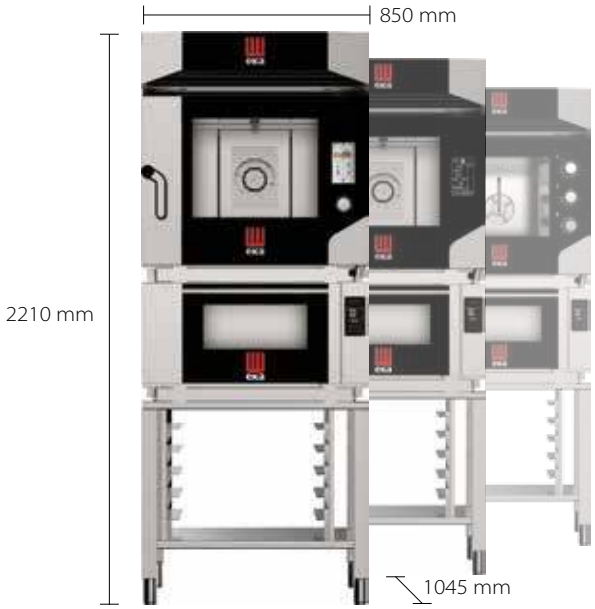


MKTS 64 + MKS 64 + MKF D1T



MKTS 64 + MKS 64 + MKF D1T +
MKS 64 + MKF D1T

MKF D1T - 1 teglia/trays

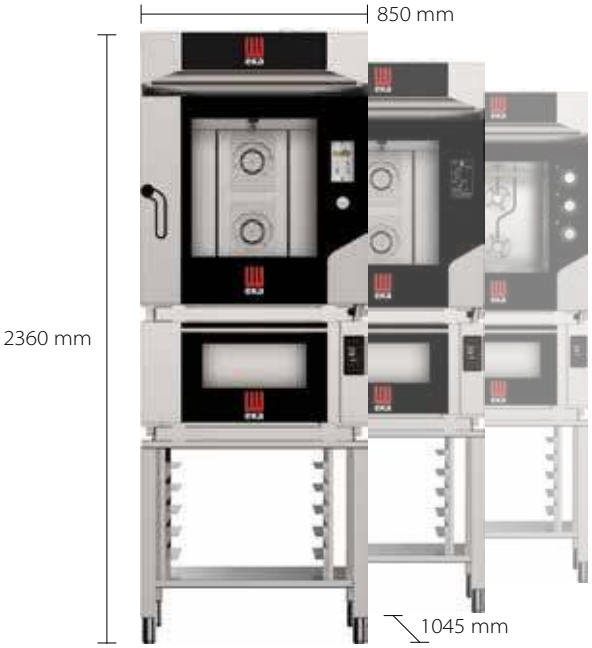


MKTS 64 + MKS 64 + MKF D1T +
MKS 64 + MKF 464 TS** + MKKC 610***

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

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

MKF D1T - 1 teglia/trays

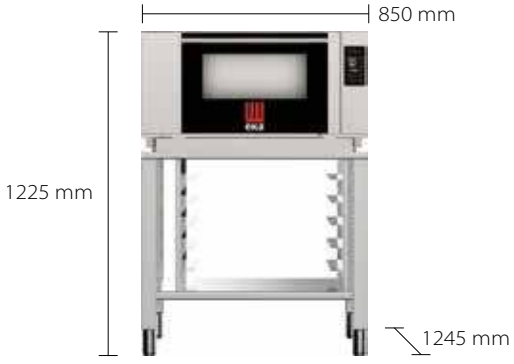


MKTS 64 + MKS 64 + MKF D1T +
MKS 64 + MKF 664 TS** + MKKC 610***

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

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

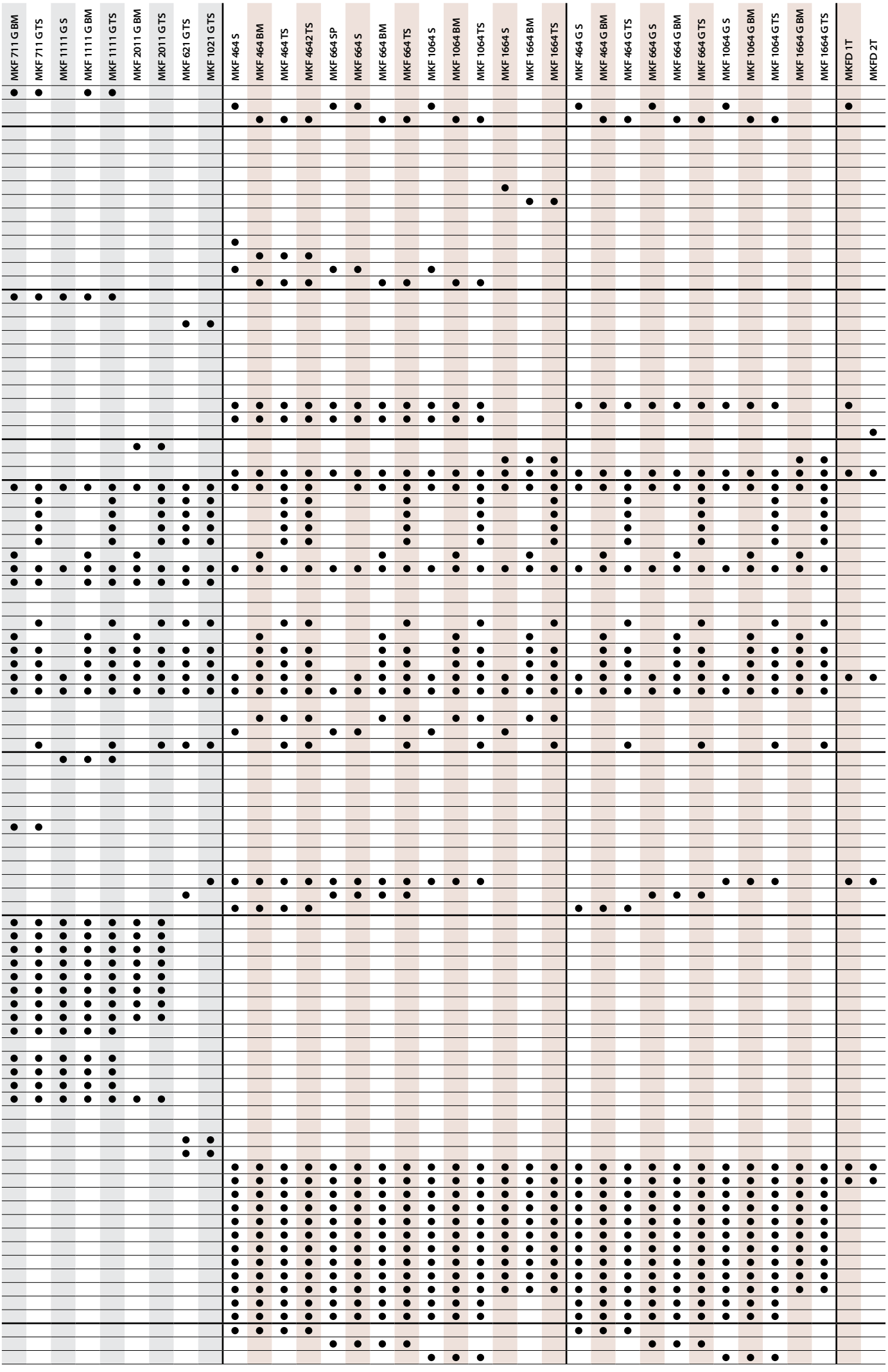
MKF D2T - 2 teglie/trays



MKTSD 2T + MKS 64 + MKF D2T

Comparativo
Compatibilità
Comparative of
Compatibility

	MKF 511 S	MKF 511 BM	MKF 511 TS	MKF 711 S	MKF 711 BM	MKF 711 TS	MKF 711 VTS	MKF 1111 S	MKF 1111 BM	MKF 1111 TS	MKF 1111 VTS	MKF 2011 S	MKF 2011 BM	MKF 2011 TS	MKF 621 S	MKF 621 BM	MKF 621 TS	MKF 1021 S	MKF 1021 BM	MKF 1021 TS	MKF 623 C BM	MKF 623 C TS	MKF 611 C BM	MKF 611 C TS	MKF 611 V CTS	MKF 1011 C BM	MKF 1011 C TS	MKF 1011 V CTS	MKF 511 G S	MKF 511 G BM	MKF 511 G TS	MKF 711 G S
MKM 1211		●	●		●	●	●		●	●	●																			●	●	
MKL 1064 S																																
MKLM 1064																																
MKKC 5 S	●																															
MKKC 5		●	●																													
MKKC 711 S	●			●				●																								
MKKC 711		●	●		●	●	●		●	●	●																					
MKKC 1620 S												●																				
MKKC 1620													●	●																		
MKKC 623 C																					●	●										
MKKC 610 C																							●	●	●	●	●	●				
MKKC 4 S																																
MKKC 4																																
MKKC 610 S															●			●														
MKKC 610																●	●		●	●												
MKTS 11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																		●	●	●	●
MKT 11 D	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																					
MKTS 21															●	●	●	●	●	●												
MKTS 623 C																					●	●										
MKT 623 D C																					●	●										
MKTS 11 C																							●	●	●	●	●	●				
MKT 11 D C																							●	●	●							
MKTPL					●	●			●	●																						
MKTS 64																																
MKT 64 D															●	●	●															
MKTSD 2T																																
EKCR 20 TC												●	●	●																		
EKCR 16 TC																																
EKCR 1664																																
EKKD	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKSCMO			●			●	●			●	●			●			●			●		●		●	●		●	●			●	
MKSCMU/B			●			●	●			●	●			●			●			●		●		●	●		●	●			●	
MKSCSV			●			●	●			●	●			●			●			●		●		●	●		●	●			●	
MKSSC/A			●			●	●			●	●			●			●			●		●		●	●		●	●			●	
EKSCS		●			●				●				●			●			●		●		●			●				●		
MKAF	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKCG		●	●		●	●	●		●	●	●		●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	
EKFCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
RCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
MKBZ			●			●	●			●	●			●			●			●		●		●	●		●	●			●	
MKWT		●			●				●				●			●			●		●		●			●				●		
MKDET		●	●		●	●	●		●	●	●		●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	
MKDETS		●	●		●	●	●		●	●	●		●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	
MKCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKKPI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●
MKKPIC																					●	●	●	●	●	●	●	●				
MKCKIT		●	●		●	●	●		●	●	●					●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●				
MKCSKIT	●			●				●							●			●														
EKA CLOUD			●			●	●			●	●			●			●			●		●		●	●		●	●			●	
MKS 11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																					
MKS 23 C																					●	●										
MKS 623 C																					●	●										
MKS 11 C																							●	●	●	●	●	●				
MKS 611 C																							●	●	●							
MKST 711				●	●	●	●																									●
MKSST 511	●	●	●																										●	●	●	
MKSST 623 C																					●	●										
MKSST 611 C																							●	●	●							
MKS 64															●	●	●	●	●	●												
MKST 664															●	●	●															
MKSST 464																																
KT9G	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KT9G2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KFT9G	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KFT9G2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KG9G	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KG9GX	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KPGL11A	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KPGR11A	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKT11RG	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																		●	●	●	●
EKT11RGC																							●	●	●	●	●	●				
KGP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●												●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KGC075	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●												●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EKTF11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●												●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EKTF11PT/A	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KT6G																					●	●										
KG6X																					●	●										
KT21G															●	●	●	●	●	●												
KG21G															●	●	●	●	●	●												
KT9P/A																																
KT9P/B																																
KTF8P/A																																
KTF8PT/A																																
KG9P																																
KG9PX																																
KTF9P																																
KTF9PT																																
KG5CPX																																
KPP64																																
EKT64RG																																
KGP64/A																																
MKSBX 416																																
MKSBX 616																																
MKSBX 1016																																


MKF 711 G BM
MKF 711 G TS
MKF 1111 G S
MKF 1111 G BM
MKF 1111 G TS
MKF 2011 G BM
MKF 2011 G TS
MKF 621 G TS
MKF 1021 G TS
MKF 464 S
MKF 464 BM
MKF 464 TS
MKF 4642 TS
MKF 664 SP
MKF 664 S
MKF 664 BM
MKF 664 TS
MKF 1064 S
MKF 1064 BM
MKF 1064 TS
MKF 1664 S
MKF 1664 BM
MKF 1664 TS
MKF 464 G S
MKF 464 G BM
MKF 464 G TS
MKF 664 G S
MKF 664 G BM
MKF 664 G TS
MKF 1064 G S
MKF 1064 G BM
MKF 1064 G TS
MKF 1664 G BM
MKF 1664 G TS
MKFD 1T
MKFD 2T


eka



EVOLUTION

Snack

EKF 412 AL U

€ 1.020

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori		
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	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		
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	EKTS 423	**€ 710**
	EKTR 423	**€ 710**
	EKTRS 423	**€ 780**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 423 P

€ 840

Disponibile versione con apertura laterale mod. EKF 423 AL P

€ 960

Available version with right hinged door mod. EKF 423 AL P

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori		
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	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		
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	EKTS 423	**€ 710**
	EKTR 423	**€ 710**
	EKTRS 423	**€ 780**
Proofer	**EKL 823**	**€ 890**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 423 UP

€ 910

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori		
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	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		
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	EKTS 423	**€ 710**
	EKTR 423	**€ 710**
	EKTRS 423	**€ 780**
Proofer	**EKL 823**	**€ 890**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 423

€ 990

Disponibile versione con apertura laterale mod. EKF 423 AL

€ 1.120

Available version with right hinged door mod. EKF 423 AL

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	/
Preriscaldo	/
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	

EKF 423 U

€ 1.060

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	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)	34,2
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	/
Preriscaldo	/
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	/
Preriscaldo	/
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	

EKF 423 UD

€ 1.400

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	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 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	/
Preriscaldo	/
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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Cappa aspirazione	**EKKC 423 ****	**€ 1120**
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 423**	**€ 210**
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	EKT 423 D	**€ 570**
	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**
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	EKT 423 D	**€ 570**
	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

EKF 523 UD

€ 2.140

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori		
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	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		
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	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	/
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori		
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	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		
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	EKTS 423	**€ 710**
	EKTR 423	**€ 710**
	EKTRS 423	**€ 780**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 443 D UD

€ 1.670

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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori		
Tavoli	**EKT 423**	**€ 630**
	EKTS 423	**€ 710**
	EKTR 423	**€ 710**
	EKTRS 423	**€ 780**
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
- 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		
Tables	**EKT 423**	**€ 630**
	EKTS 423	**€ 710**
	EKTR 423	**€ 710**
	EKTRS 423	**€ 780**
Proofers	**EKL 864**	**€ 1660**
	EKL 864 R	**€ 1730**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 311 UD

€ 1.970

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 311 D UD

€ 2.070

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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 411

€ 1.780

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori

Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 411.3 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)	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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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

€ 2.650

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Cappa aspirazione	**EKKC 4**	**€ 1310**
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 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 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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 411 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 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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 411 D UD

€ 2.460

Disponibile versione con apertura laterale mod. EKF 411 D AL UD

€ 2.730

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
Preriscaldo	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**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 364 UD

€ 1.970

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Proofers	**EKL 864**	**€ 1660**
	EKL 864 R	**€ 1730**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 364 D UD

€ 2.070

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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	EKTS 411	**€ 780**
	EKTR 411	**€ 780**
	EKTRS 411	**€ 840**
Proofers	**EKL 864**	**€ 1660**
	EKL 864 R	**€ 1730**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 464 P

€ 1.720

Disponibile versione con apertura laterale mod. EKF 464 AL P

€ 1.870

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 P EKF 416 AL P**	**Aggiunta € 75 su prezzo 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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 P EKF 416 AL P**	**Addition of € 75 on the price list**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 464

€ 1.780

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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	Elctromechanic - 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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 416.3 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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 416.3 GRILL**	**Addition of € 75 on the price list**
Other accessories	Available in the dedicated section	

EKF 464 UD

€ 2.320

Disponibile versione con apertura laterale mod. EKF 464 AL UD

€ 2.650

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Cappa aspirazione	**EKKC 4**	**€ 1310**
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 UD EKF 416 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-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**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 UD EKF 416 AL UD**	**Addition of € 75 on 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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals		
Kit for overlapping ovens	**EKKM 4**	**€ 320**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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	

EKF 464.3 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 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
Preriscaldo	Disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si

Accessori		
Kit di sovrapposizione forni	**EKKM 4**	**€ 320**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 416.3 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 Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals		
Kit for overlapping ovens	**EKKM 4**	**€ 320**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 416.3 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

€ 2.730

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
Preriscaldo	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**
Tavoli	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 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 Inspectionable glass
Modularity	Yes

Optionals		
Condensation hood	**EKKC 4**	**€ 1310**
Kit for overlapping ovens	**EKKM 4**	**€ 320**
Tables	**EKT 411**	**€ 720**
	EKT 411 D	**€ 640**
	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 UD EKF 416 D AL UD**	**Addition of € 75 on the price list**
Other accessories	Available in the dedicated section	

KF 1001 G IX AL

€ 3.770

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	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura laterale sx Ventilata Vetro ispezionabile

Accessori	
Altri accessori	Consultabili nella sezione dedicata

Plus

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

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

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

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

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

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	/
Preriscaldo	/
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	/
Preriscaldo	/
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	

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	

Dimensioni	
Dimensioni (LxPxH mm)	795 x 655 x 835
Peso (kg)	43,6
Passo guide (mm)	70

Dimensional features	
Dimensions (WxDxH mm)	795 x 655 x 835
Weight (kg)	43,6
Distance between rack rails (mm)	70

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

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

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

Componibilità	
Forno	Serie EKF 364 - EKF 464 - EKF 416

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

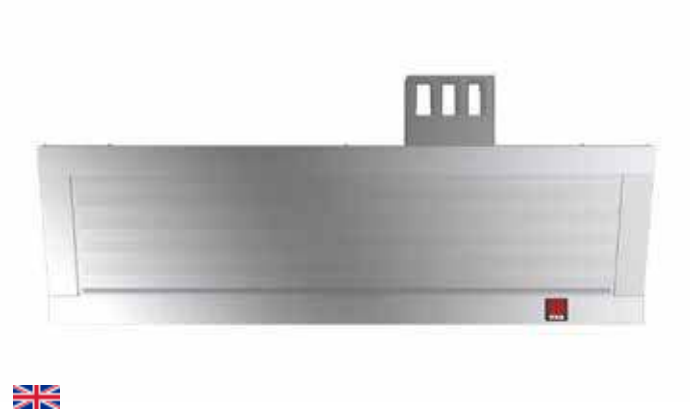
Functional features	
Power	Electricity
Control panel	Oven controlled
Maximum air flow (m3/h)	600
Minimum air flow (m3/h)	400

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

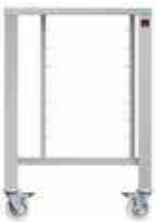


EKTR 411

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) 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)	**€ 220**
	**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 Core probe with teflon handleand 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	**€ 140**
	**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 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	**€ 180**
	**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) 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)	**€ 50**
	**EKFCA**	Filtro carboni attivi per mod: tutte le cappe tranne EKKC 423 Activated carbon filter for mod: all condensation hoods, except EKKC 423 364 x 315 x 258 mm	**€ 430**
	**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 Aluminium tray for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 10 mm	**€ 80**
	**KG4CPX**	Griglia in AISI 304 a 4 canali per mod: EKF 443 D UD 4 lanes AISI 304 grid for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 50 mm	**€ 45**
	**KG8**	Griglia cromata per mod: EKF 443 D UD Chromed grid for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 8 mm	**€ 8,5**

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 AISI 304 Tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 40 mm	**€ 52**
	**KT9G2** eka new	Teglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN AISI 304 Tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	**€ 52**
	**KFT9G**	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 40 mm	**€ 54**
	**KFT9G2** eka new	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	**€ 54**
	**KG9G**	Griglia cromata 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN Chromed grid 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm	**€ 10**
	**KG9GX**	Griglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN AISI 304 grid 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm	**€ 20**
	**KPGL11A**	Piastra liscia in alluminio con rivestimento **antiaderente** 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN Smooth plate with **non-stick coating** 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 7 mm	**€ 210**
	**KPGR11A**	Piastra rigata in alluminio con rivestimento **antiaderente** 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN Striped plate with **non-stick coating** 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	**€ 230**
	**EKTF11PT/A** eka new	Teglia in alluminio forata con **rivestimento in teflon** 1/1 GN per mod: tutti i forni 1/1 GN Perforated aluminium tray **teflon coated** 1/1 GN for mod: all ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm	**€ 55**

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 Aluminium tray for mod: all millennial 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 25
	**KT9P/B** eka new	Teglia in alluminio con **fondo diamantato** per mod: tutti i forni 600 x 400 mm Aluminium tray **with diamond bottom** 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 **Perforated** aluminium tray for mod: all 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 600 x 400 mm Perforated aluminium tray **teflon coated** for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 20 mm	€ 55
	**KG9P**	Griglia cromata per mod: tutti i forni 600 x 400 mm Chromed grid for mod: all ovens 600 x 400 mm 600 x 400 x 13 mm	€ 25
	**KG9PX** eka new	Griglia in AISI 304 per mod: tutti i forni 600 x 400 mm AISI 304 grid for mod: all 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 600 x 400 mm **5 lanes perforated** and corrugated aluminium tray for mod: all 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 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	€ 65
	**KG5CPX**	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	€ 55
	**KPP64**	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	€ 240

Supporti laterali
Lateral supports

Prezzi per kit (destro+sinistro) - 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 pasticcieri desiderosi di stupire e fare la felicità dei propri clienti. Per questo Tecnoeka abbina a tutti i suoi forni una serie di lievitatori 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

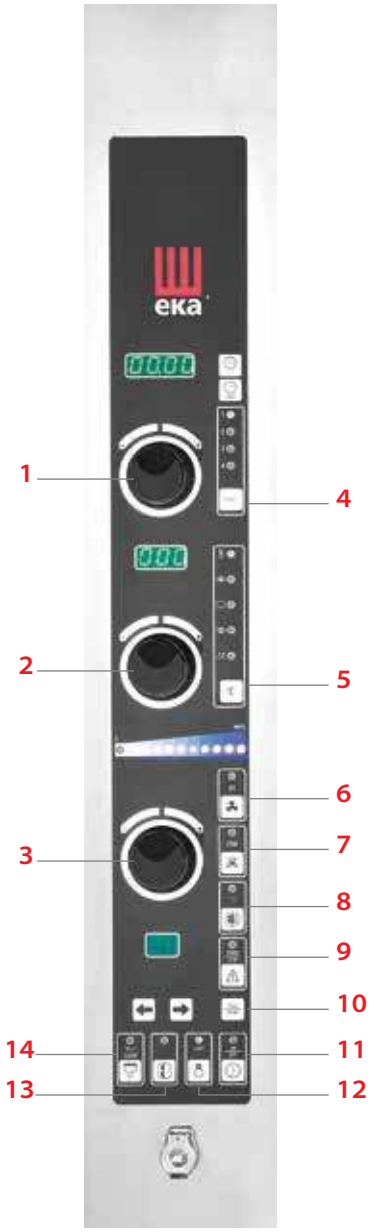


Pannello digitale

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 PROPRIETA': 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 miscellaneus expenses

Sdd collection fees	**€ 10**
Documents management for bills with amount lower than € 150	**€ 10**

Rev. 3 2021
Con decorrenza da Ottobre 2021
With effect from October 2021

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

Tecnoeka srl

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

Tecnoeka Iberica S.L.

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

Tecnoeka Inc.

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

Tecnoeka Asia Sdn. Bhd.

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

web site
tecnoeka.com