



---

MILLENNIAL  
CATALISTINO  
PRICELIST

M A G G I O - M A Y 2 0 2 1

E V O L U T I O N S N A C K

CATALISTINO 2021 da pag. 138

PRICELIST 2021 from pag. 138



# Indice

## Index

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

|                        |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |         |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MKF 2011 BM</b>     | Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Electric combi oven 20 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology                  |                                                                                          | Pag. 36 |
| <b>MKF 2011 TS</b>     | Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN<br>Electric combi oven 20 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                                   |                                                                                          | Pag. 37 |
| <b>MKF 621 S</b>       | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con pannello elettromeccanico<br>Electric combi oven 6 trays 2/1 GN with electromechanic panel                                                               |                                                                                          | Pag. 38 |
| <b>MKF 621 BM</b>      | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Electric combi oven 6 trays 2/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology                    |                                                                                          | Pag. 39 |
| <b>MKF 621 TS</b>      | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN<br>Electric combi oven 6 trays 2/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                                     |                                                                                          | Pag. 40 |
| <b>MKF 1021 S</b>      | Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con pannello elettromeccanico<br>Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with electromechanic panel                                                             |                                                                                          | Pag. 41 |
| <b>MKF 1021 BM</b>     | Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology                  |                                                                                          | Pag. 42 |
| <b>MKF 1021 TS</b>     | Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN<br>Electric combi oven 10 trays 2/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                                   |                                                                                          | Pag. 43 |
| <b>MKF 623 C BM</b>    | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Electric COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN with digital panel with BLACK MASK technology   |                                                                                          | Pag. 44 |
| <b>MKF 623 C TS</b>    | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO con TOUCH SCREEN<br>Electric COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN with TOUCH SCREEN                                                                    |                                                                                        | Pag. 45 |
| <b>MKF 611 C BM</b>    | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology   |                                                                                        | Pag. 46 |
| <b>MKF 611 C TS</b>    | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con TOUCH SCREEN<br>Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                    |                                                                                        | Pag. 47 |
| <b>MKF 611 V C TS</b>  | Forno elettrico combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO con boiler e TOUCH SCREEN<br>Electric COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN                                                |                                                                                        | Pag. 48 |
| <b>MKF 1011 C BM</b>   | Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Electric COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology |                                                                                        | Pag. 49 |
| <b>MKF 1011 C TS</b>   | Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO con TOUCH SCREEN<br>Electric COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                  |                                                                                        | Pag. 50 |
| <b>MKF 1011 V C TS</b> | Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO con boiler e TOUCH SCREEN<br>Electric COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN                                              |                                                                                        | Pag. 51 |
| <b>MKF 511 G S</b>     | Forno a gas combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con pannello elettromeccanico<br>Gas combi oven 5 trays 1/1 GN with electromechanic panel                                                                        |   | Pag. 52 |
| <b>MKF 511 G BM</b>    | Forno a gas combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Gas combi oven 5 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology                             |   | Pag. 53 |
| <b>MKF 511 G TS</b>    | Forno a gas combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN<br>Gas combi oven 5 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                                              |                                                                                        | Pag. 54 |
| <b>MKF 711 G S</b>     | Forno a gas combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con pannello elettromeccanico<br>Gas combi oven 7 trays 1/1 GN with electromechanic panel                                                                        |   | Pag. 55 |
| <b>MKF 711 G BM</b>    | Forno a gas combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK<br>Gas combi oven 7 trays 1/1 GN with digital panel with BLACK MASK technology                             |   | Pag. 56 |
| <b>MKF 711 G TS</b>    | Forno a gas combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN<br>Gas combi oven 7 trays 1/1 GN with TOUCH SCREEN                                                                                              |                                                                                        | Pag. 57 |
| <b>MKF 1111 G S</b>    | Forno a gas combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con pannello elettromeccanico<br>Gas combi oven 11 trays 1/1 GN with electromechanic panel                                                                      |   | Pag. 58 |

# Indice

## Index

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



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

# Indice

## Index

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

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

# Indice

## Index

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

# About Tecnoeka



## Il futuro è iniziato nel 1978

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

## The future began in 1978

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

# About Millennial



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Ogni codice ti racconta una storia

## Each code tells you a story

# MKF 6 11 V CTS P

### Famiglia

Family  
E Evolution  
M Millennial

### Marchio

Brand  
K Eka

### Prodotto

Product

F forno/oven  
FD forno deck/deck oven  
C cucina/cooker  
P piano di cottura da appoggio  
counterop cooking plan  
KC cappa a condensazione/condensation hood  
LM lievitatore e mantenitore/proofer and holding cabinet  
L lievitatore/proofer  
M mantenitore/ holding cabinet  
CR carrello/trolley  
T tavolo/table  
TS tavolo con supporti/table with supports  
TR tavolo con ruote/table with wheels  
TRS tavolo con ruote e supporti/table with wheels and supports  
TSD tavolo con supporti deck/table with supports deck  
TPL tavolo polli/closet  
S kit sovrapposizione forni/kit for overlapping ovens  
ST kit sovrapposizione tavoli/kit overlapping tables  
SST kit sovrapposizione forni con supporti teglie  
kit for overlapping ovens with trays supports  
SCMU 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  
KAF addolcitore LT. 8/water softener LT.8  
TA testata di connessione cartuccia filtrante  
per trattamento acqua potabile/filter head for water optimisation  
CA cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile  
filter for water optimisation  
KPI kit prima installazione 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

### Numero teglie

Number of trays

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

### Caratteristiche Linea

Line Features

P pratico/practical

### Linea

Line  
S smart  
BM black mask  
TS touch screen

### Linea forno

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

### Caratteristiche

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

### Tipologia di teglia

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

### Dimensioni esterne

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



# Plus

## Design

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

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

**Protezione contro l'acqua IPX4, IPX5**

(forni elettrici) e IPX3, IPX4 (forni a gas)

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

**Maniglia con chiusura a croce**

Handle with cross closing

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

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

**Piedini regolabili**

Adjustable feet



**MODELLO DEPOSITATO**  
DESIGN APPLICATION

**Porta reversibile con cerniera a scomparsa**

Reversible door with concealed hinge

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

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

**Touch screen di serie su forni MILLENNIAL TS**

Touch screen standard on MILLENNIAL TS

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

Push-button standard on MILLENNIAL TS

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

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

**Blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura**

The opening door system can be locked at 60, 90, 120 and 180 degrees

## Airflowlogic™



**Canale di aspirazione**  
Inlet ductwork

**Nuova geometria che unisce estetica e funzionalità**

New geometry which combines aesthetics and functionality

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

**Configurazione sezioni di aspirazione sia a passo che a geometria variabile per ottimizzare i flussi d'aria nella camera**

Different sizes of inlet ductworks in order to optimize the air intake into the cooking chamber

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

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

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

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

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

# Humilogic™



# Drylogic™

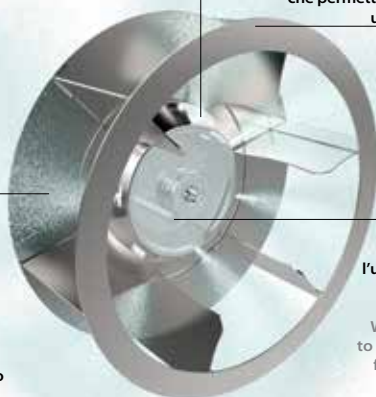


**Fori per la fuoriuscita dell'acqua**  
Water output nozzles

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

Water contact with in-movement fan blades generates drops nebulization

**Vapore generato dal contatto delle particelle d'acqua con il calore della resistenza**  
Steam generated by the contact of the water particles with the heating elements surface



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

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

**Introduzione dell'acqua per l'umidificazione dalla parte posteriore della ventola**  
Water is introduced to the rear side of the fan to humidify the cooking chamber

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

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

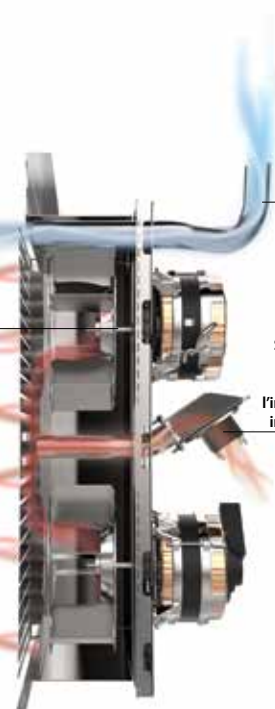
di serie su forni MILLENNIAL BM e TS  
standard on MILLENNIAL BM and TS

**Sistema di ventilazione integrato con il controllo dell'umidità**

Integrated ventilation system with steam control

**Zona di miscelazione tra ambiente interno camera di cottura e aria immessa dall'esterno**

Mixing area between cooking chamber internal environment and air intake from outside



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

**Sistema combinato di ventilazione con valvola per l'immissione dell'aria in camera di cottura**

Combined ventilation system equipped with air admittance valve into the cooking chamber

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

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

di serie su forni MILLENNIAL TS  
standard on MILLENNIAL TS

# Sistema di lavaggio

## Washing system

# 4

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

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



# - 30%

Consumi di acqua  
Water consumption

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

# Plus

## MILLENNIAL

### TOUCH SCREEN



**30-270 °C**

Forni elettrici - Electric ovens

**30-260 °C**

Forni a gas - Gas ovens

Gestione della temperatura

Temperature management

**5**

Regolazioni della velocità di ventilazione

Speed fan regulations

Aggiornamento del firmware del forno

Oven firmware update

Gestione programma HACCP

HACCP data management

Software per gestione dell'umidità

Moisture Management Software

Gestione cotture sottovuoto e DELTA T

Vacuum cooking management and DELTA T

Cottura semistatica

Semi-static cooking mode

Aggiornamento della documentazione  
tecnica e dei manuali presenti nel forno

Updating of technical documentation and  
user manuals in the oven



**10**

Fasi per ogni ciclo di cottura

Steps for each cooking cycle

Aggiornamento dei ricettari

Recipes update

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

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

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

# MILLENNIAL TOUCH SCREEN



- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
  - Manopola con funzione scroll e push
- Tre brevetti: **Airflowlogic™, Humilogic™, Drylogic™**
  - Lavaggio automatico integrato
  - Sonda al cuore multipunto di serie
- Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C  
forni gas da 30 a 260 °C
  - 10 fasi di cottura programmabili
- Vapore diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)
  - Preriscaldamento
  - Mantenimento
  - Raffreddamento rapido
- Camera di cottura in AISI 304
  - Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX3, IPX4, IPX5
  - Presa USB
  - Sistema per HACCP
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
  - Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Partenza ritardata programmabile fino a 24 h
- Possibilità di comandare cappa, lievitatore e mantenedor
  - Gestione rapida delle ricette di utilizzo più frequenti
  - Ricette programmabili: 500
  - 42 lingue
  - Piedini regolabili
- TFT 7" capacitive 800x480 color touch screen panel
  - Knob with scroll and push function
- Three patents: **Airflowlogic™, Humilogic™, Drylogic™**
  - Automatic washing system integrated
  - Multipoint core probe
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 °C  
gas ovens from 30 to 260 °C
  - 10 programmable cooking phases
  - Direct steam controlled by touch screen (10 steps)
  - Preheating
  - Holding
  - Cooldown
- Cooking chamber in AISI 304
  - Inspectionable door glass
- Protection against water: IPX3, IPX4, IPX5
  - USB socket
  - HACCP system
- Condensate collection bowl, with drain on door
  - Hinge with door locking for openings adjusted at 60 °, 90 °, 120 °, 180 °
- Delayed start programmable up to 24 h
- Possibility to drive condensation hood and holding cabinet
  - Favorite recipes quick settings
  - Programmable recipes: 500
  - 42 languages
  - Adjustable feet

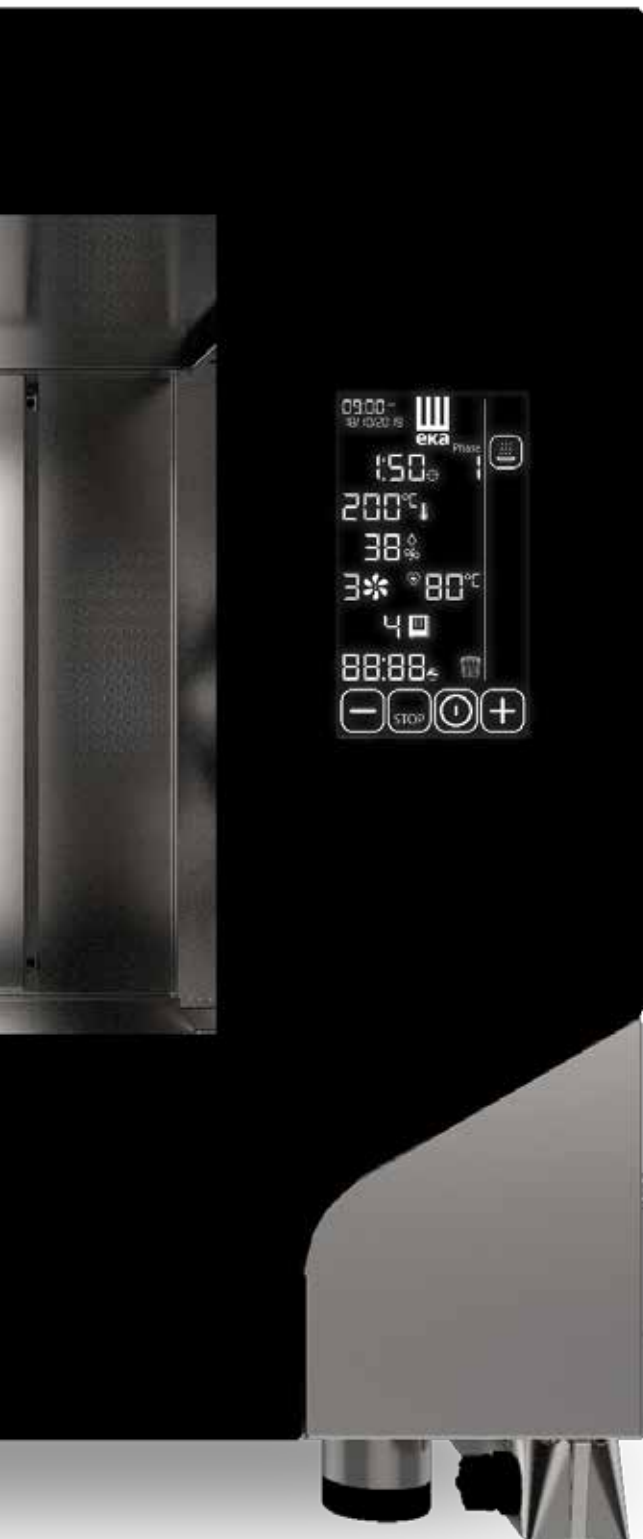
# Pannello **TOUCH SCREEN**

## TOUCH SCREEN panel

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



# MILLENNIAL BLACK MASK



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

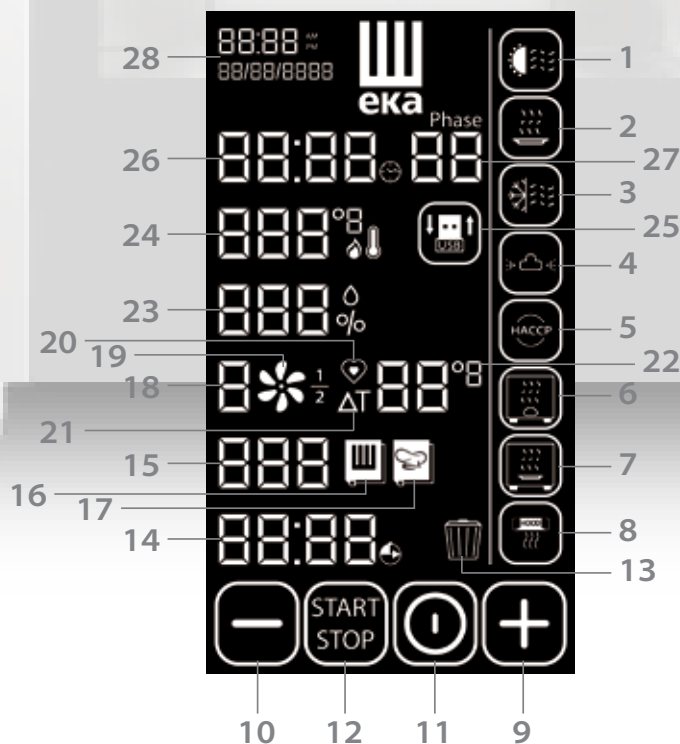


# Pannello **BLACK MASK**

## BLACK MASK panel

- 1 Preriscaldamento - Preheating
- 2 Mantenimento - Holding
- 3 Raffreddamento rapido - Cooldown
- 4 Sistema di lavaggio - Washing system
- 5 H.A.C.C.P.
- 6 Lievitatore - Proofer
- 7 Mantentore - 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  $\Delta T$
- 22 Temperatura sonda - Core temperature
- 23 Vapore - Steam
- 24 Temperatura - Temperature
- 25 USB
- 26 Tempo di cottura - Time of cooking
- 27 Fase di cottura - Cooking step
- 28 Ora e data - Time and date



# MILLENNIAL SMART



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

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

# Pannello **SMART**

## **SMART** panel

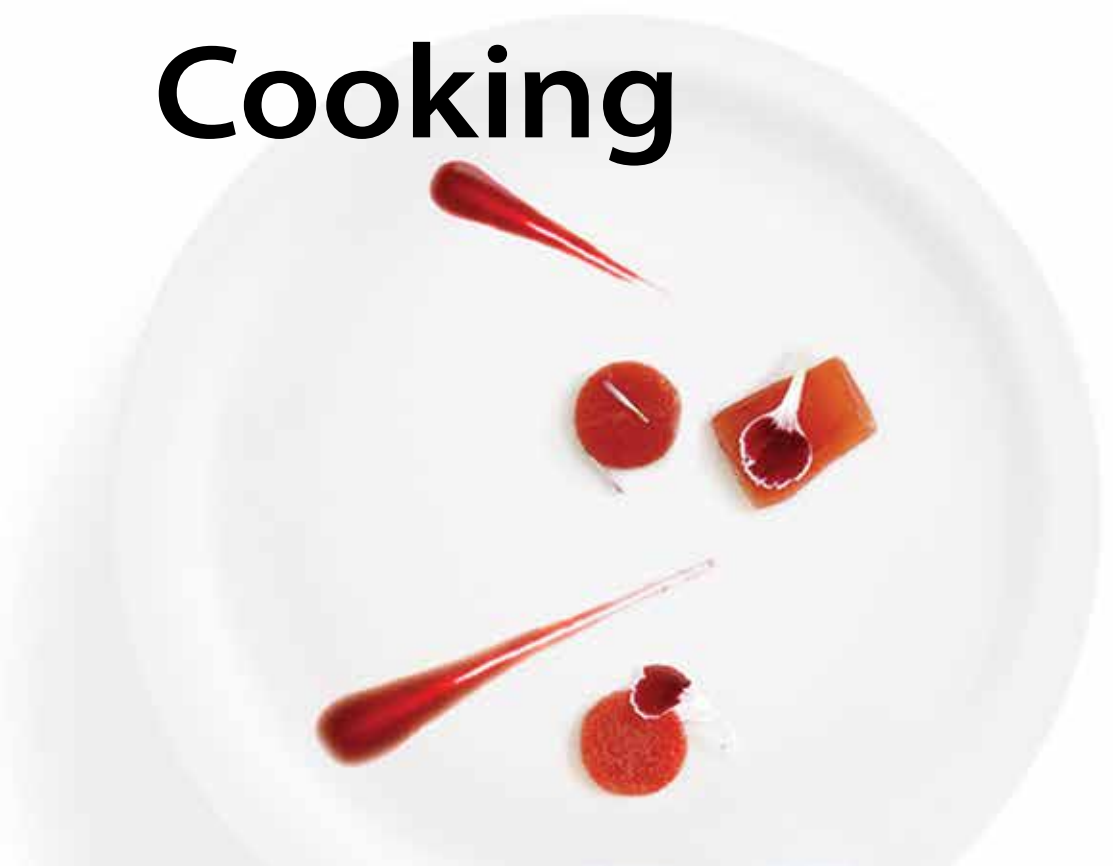
- 1 Tempo - Time
- 2 Temperatura - Temperature
- 3 Vapore - Steam







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





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



## Plus

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

## 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 blocco porta 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<br>selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                     |
| Temperatura              | 100 - 270 °C                                                         |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                           |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                       |
| N° programmi             | /                                                                    |
| Fasi programmabili       | /                                                                    |
| Temperatura preimpostata | /                                                                    |
| Preriscaldamento         | /                                                                    |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile             |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                   |
| Piedini                  | Regolabili                                                           |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 5 S                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11<br>MKSST 511                 |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D                 |
| 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            |                               |

## 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<br>by knob (5 levels )           |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 270 °C                                             |
| Temperature control        | Thermostat                                               |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /                                                        |
| Programmable cooking steps | /                                                        |
| Pre-heating temperature    | /                                                        |
| Pre-heating function       | /                                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 5 S                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11<br>MKSST 511                |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D                |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                               |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                               |
|                                                       | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | Voltage (V) : AC 220/230      |
|                                                       | Porta apertura laterale sx *  |
| Software per gestione dell'umidità                    |                               |
| Accensione forno programmabile                        |                               |
| N° 40 ricette memorizzate                             |                               |
| Sistema per HACCP                                     |                               |
| Cerniere porta regolabili                             |                               |

## 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 |
| Presse USB                                                             |                                   |
| Predisposizione sonda al cuore                                         |                                   |
| Predisposizione lavaggio automatico                                    |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                       |                                   |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                   |

## 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           |
| Voltage (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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                              |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata                                           |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                          |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 5                              |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11<br>MKSST 511                 |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D                 |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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<br>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<br>Ventilated                       |
| Modularity                 | Yes                                                    |
| Feet                       | Adjustable                                             |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 5                             |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11<br>MKSST 511                |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D                |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Porta apertura laterale sx *    |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |

## Dotazione di serie

|                                                                       |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 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/A                               |                                   |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                   |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                   |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                   |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 700 |
| Peso (kg)             | 78,4            |
| Passo guide (mm)      | 68              |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 5 teglie/griglie 1/1 GN                                                      |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile                              |
| Sovrapponibile           | Si                                                                              |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 5                              |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11 MKSST 511                    |
| Tavoli                       | MKTS 11 MKT 11 D                    |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

|                                                                       |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 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/A                                   |                                        |
| 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                             |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11 MKSST 511                   |
| Tables                    | MKTS 11 MKT 11 D                   |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 711 S



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



## Plus

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

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 711 S                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11<br>MKST 711                  |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D                 |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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<br>by knob (5 levels )           |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 270 °C                                             |
| Temperature control        | Thermostat                                               |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /                                                        |
| Programmable cooking steps | /                                                        |
| Pre-heating temperature    | /                                                        |
| Pre-heating function       | /                                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 711 S                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11<br>MKST 711                 |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D                |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                 |
| 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                             |                                 |

## 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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                              |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                    |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                          |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 711                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11<br>MKST 711                  |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D<br>MKTPL        |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                               |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                               |
| 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                             |                               |

## 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 711                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11<br>MKST 711                 |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D<br>MKTPL       |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH<br>Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                 |

## Dotazione di serie

|                                                                        |                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                      | 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/A                                |                                   |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                   |                                   |
| Lavaggio automatico integrato                                          |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                       |                                   |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                   |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 711                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11<br>MKST 711                  |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D<br>MKTPL        |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                                        |
| 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<br>by touch screen (10 levels )  |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 30 - 270 °C                                              |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                                |
| Control panel              | Touch screen                                             |
| N° programs                | 500                                                      |
| Programmable cooking steps | 10                                                       |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                                   |
| Pre-heating function       | Programmable                                             |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 711                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11<br>MKST 711                 |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D<br>MKTPL       |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 711 VTS



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

### Electric combi oven 7 trays

### 1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN



#### Plus

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

#### 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 |
| Presse USB                                                            |                                 |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                               |                                 |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                 |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                 |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                 |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |

#### Dimensioni

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

#### Caratteristiche elettriche

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

#### Caratteristiche funzionali

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

#### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 711                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11<br>MKST 711                  |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D                 |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



#### Plus

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

#### 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/A                                   |                                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

#### Dimensional features

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

#### Electrical features

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

#### Functional features

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

#### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 711                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11<br>MKST 711                 |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D                |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# MKF 1111 S



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



## Plus

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

Cerniere porta regolabili

## 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** /  
**Preriscaldamento** /  
**Porta** Apertura laterale dx  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
**Sovrapponibile** Sì  
**Piedini** Regolabili

## Accessori

Cappa aspirazione **MKKC 711 S**  
Kit di sovrapposizione forni **MKS 11**  
Tavoli **MKTS 11**  
**MKT 11 D**  
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

## 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**  
Kit for overlapping ovens **MKS 11**  
Tables **MKTS 11**  
**MKT 11 D**  
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 <b>Airflowlogic™</b> |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                 |
| 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                             |                                 |

## 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                                                                   |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                              |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                 |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                       |
| Piedini                  | Regolabili                                                               |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKCC 711                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11                              |
|                              | MKTS 11                             |
| Tavoli                       | MKT 11 D                            |
|                              | MKTPL                               |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                               |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                               |
| 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                             |                               |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKCC 711                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11                             |
|                           | MKTS 11                            |
| Tables                    | MKT 11 D                           |
|                           | MKTPL                              |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Porta apertura laterale sx *    |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |

## 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 |
| Presà USB                                                             |                                 |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                               |                                 |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                 |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                 |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                 |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 711                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11                              |
|                              | MKTS 11                             |
| Tavoli                       | MKT 11 D                            |
|                              | MKTPL                               |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                                      |
| 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                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11                             |
|                           | MKTS 11                            |
| Tables                    | MKT 11 D                           |
|                           | MKTPL                              |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 1111 VTS



**Forno elettrico combinato convezione vapore**

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

**Electric combi oven 11 trays**

**1/1 GN with boiler and TOUCH SCREEN**



## Plus

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

## 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/A                               |                                 |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                 |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                 |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                 |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |

## Dimensioni

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 1130 |
| Peso (kg)             | 141              |
| Passo guide (mm)      | 68               |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 711                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11                              |
| Tavoli                       | MKTS 11<br>MKT 11 D                 |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

## Dimensional features

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 730 x 849 x 1130 |
| Weight (kg)                      | 141              |
| Distance between rack rails (mm) | 68               |

## Electrical features

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Power supply (kW)        | 19              |
| Frequency (Hz)           | 50/60           |
| Voltaggio (V)            | AC 380/400 3N   |
| N° motors                | 2 bidirectional |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 711                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11                             |
| Tables                    | MKTS 11<br>MKT 11 D                |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 2011 S



**Forno elettrico combinato**  
**convezione vapore 20 teglie 1/1 GN**  
**con pannello elettromeccanico**  
**Electric combi oven 20 trays 1/1 GN**  
**with electromechanic panel**



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                                                            |                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                          | 1146 x 1260 x 2090 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale                                           |                       |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°     |                       |
| Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKR 20 TC |                       |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                            |
| Capacità                 | N° 20 teglie/griglie 1/1 GN                                          |
| Cottura                  | Ventilata                                                            |
| Vapore                   | Diretta con regolazione attraverso<br>selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                     |
| Temperatura              | 100 - 270 °C                                                         |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                           |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                       |
| N° programmi             | /                                                                    |
| Fasi programmabili       | /                                                                    |
| Temperatura preimpostata | /                                                                    |
| Preriscaldamento         | /                                                                    |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile             |
| Piedini                  | Regolabili                                                           |

## Accessori

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione | MKKC 1620 S                         |
| Carrello          | EKR 20 TC                           |
| 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            |                               |

## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Power                      | Electricity                                              |
| Capacity                   | N° 20 trays/grids 1/1 GN                                 |
| Type of cooking            | Ventilated                                               |
| Steam                      | Direct steam controlled<br>by knob (5 levels)            |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 270 °C                                             |
| Temperature control        | Thermostat                                               |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /                                                        |
| Programmable cooking steps | /                                                        |
| Pre-heating temperature    | /                                                        |
| Pre-heating function       | /                                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Condensation hood | MKKC 1620 S                        |
| Trolley           | EKR 20 TC                          |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                 |
| 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                             |                                 |

## 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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | 2 Sonde digitali                                                            |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                    |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione | MKKC 1620                           |
| Carrello          | EKCR 20 TC                          |
| Altri accessori   | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                               |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                               |
| 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                             |                               |

## 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Condensation hood | MKKC 1620                          |
| Trolley           | EKCR 20 TC                         |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Porta apertura laterale sx *    |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 20 teglie/griglie 1/1 GN                                                     |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | 2 Sonde digitali                                                                |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione | MKKC 1620                           |
| Carrello          | EKCR 20 TC                          |
| Altri accessori   | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

|                                                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 1146 x 1260 x 2090 mm |
| USB port                                                              |                       |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/A                                   |                       |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Condensation hood | MKKC 1620                          |
| Trolley           | EKCR 20 TC                         |
| Other accessories | Available in the dedicated section |





**Forno elettrico combinato  
convezione vapore 6 teglie 2/1 GN  
con pannello elettromeccanico**  
Electric combi oven 6 trays 2/1 GN  
with electromechanic panel



## Plus

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

Cerniere porta regolabili

## Dotazione di serie

**Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)** 910 x 1090 x 1015 mm  
**Supporti laterali** 1dx + 1sx  
**Predisposizione lavaggio manuale**  
**Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta**  
**Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°**

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

**Alimentazione** Elettrico  
**Capacità** N° 6 teglie/griglie 2/1 GN  
**Cottura** Ventilata  
**Vapore** Diretta con regolazione attraverso  
selettore a manopola (5 steps)  
**Camera di cottura** Acciaio AISI 304  
**Temperatura** 100 - 270 °C  
**Controllo temperatura** Termostato  
**Pannello comandi** Elettromeccanico - laterale dx  
**N° programmi** /  
**Fasi programmabili** /  
**Temperatura preimpostata** /  
**Preriscaldamento** /  
**Porta** Apertura laterale dx  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
**Sovrapponibile** Sì  
**Piedini** Regolabili

## Accessori

Cappa aspirazione **MKKC 610 S**  
Kit di sovrapposizione forni **MKS 64**  
**MKST 664**  
Tavoli **MKTS 21**  
**MKT 64 D**  
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

## 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**  
Kit for overlapping ovens **MKS 64**  
**MKST 664**  
Tables **MKTS 21**  
**MKT 64 D**  
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 <b>Airflowlogic™</b> |                                                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH<br>Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità                    |                                                                 |
| Accensione forno programmabile                        |                                                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                             |                                                                 |
| Sistema per HACCP                                     |                                                                 |
| Cerniere porta regolabili                             |                                                                 |

## 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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                              |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                    |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                          |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64<br>MKSST 664                 |
| Tavoli                       | MKTS 21<br>MKT 64 D                 |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 64<br>MKSST 664                |
| Tables                    | MKTS 21<br>MKT 64 D                |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Porta apertura laterale sx *    |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |

## Dotazione di serie

|                                                                       |                      |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 910 x 1090 x 1015 mm |
| Supporti laterali                                                     | 1dx + 1sx            |
| Presa USB                                                             |                      |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                               |                      |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                      |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                      |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                      |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                      |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 6 teglie/griglie 2/1 GN                                                      |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                              |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64<br>MKST 664                  |
| Tavoli                       | MKTS 21<br>MKT 64 D                 |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                      |

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Power                      | Electricity                                              |
| Capacity                   | N° 6 trays/grids 2/1 GN                                  |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                                  |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)      |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 30 - 270 °C                                              |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                                |
| Control panel              | Touch screen                                             |
| N° programs                | 500                                                      |
| Programmable cooking steps | 10                                                       |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                                   |
| Pre-heating function       | Programmable                                             |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 64<br>MKST 664                 |
| Tables                    | MKTS 21<br>MKT 64 D                |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 1021 S



**Forno elettrico combinato**  
**convezione vapore 10 teglie 2/1 GN**  
**con pannello elettromeccanico**  
**Electric combi oven 10 trays 2/1 GN**  
**with electromechanic panel**



## Plus

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

### Dotazione di serie

**Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)** 910 x 1090 x 1295 mm  
**Supporti laterali** 1dx + 1sx  
**Predisposizione lavaggio manuale**  
**Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta**  
**Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°**

### Dimensioni

**Dimensioni (LxPxH mm)** 850 x 1041 x 1130  
**Peso (kg)** 140,4  
**Passo guide (mm)** 80

### Caratteristiche elettriche

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

### Caratteristiche funzionali

**Alimentazione** Elettrico  
**Capacità** N° 10 teglie/griglie 2/1 GN  
**Cottura** Ventilata  
**Vapore** Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)  
**Camera di cottura** Acciaio AISI 304  
**Temperatura** 100 - 270 °C  
**Controllo temperatura** Termostato  
**Pannello comandi** Elettromeccanico - laterale dx  
**N° programmi** /  
**Fasi programmabili** /  
**Temperatura preimpostata** /  
**Preriscaldamento** /  
**Porta** Apertura laterale dx  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
**Sovrapponibile** Sì  
**Piedini** Regolabili

### Accessori

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



## Plus

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

### 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**  
Kit for overlapping ovens **MKS 64**  
Tables **MKTS 21**  
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



|                                                                                  |  |                                                                                   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |
| <b>Plus</b>                                                                      |  | <b>Plus</b>                                                                       |  |
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>                            |  | Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                    |  |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                              |  | Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                |  |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                    |  | Available on request at the order                                                 |  |
| Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH                                                  |  | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH                                                     |  |
| Porta apertura laterale sx *                                                     |  | Left side opening door *                                                          |  |
| Software per gestione dell'umidità                                               |  | Humidity management software                                                      |  |
| Accensione forno programmabile                                                   |  | Programmable oven start                                                           |  |
| N° 40 ricette memorizzate                                                        |  | N° 40 recipes stored                                                              |  |
| Sistema per HACCP                                                                |  | HACCP system                                                                      |  |
| Cerniere porta regolabili                                                        |  | Adjustable door hinges                                                            |  |
|                                                                                  |  | * aggiunta 300 € su prezzo di listino                                             |  |
|                                                                                  |  | * addition of 300 € on the price list                                             |  |
| <b>Dotazione di serie</b>                                                        |  | <b>Equipment</b>                                                                  |  |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                                |  | Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                                   |  |
| 910 x 1090 x 1295 mm                                                             |  | 910 x 1090 x 1295 mm                                                              |  |
| Supporti laterali                                                                |  | Lateral supports                                                                  |  |
| 1dx + 1sx                                                                        |  | 1 right + 1 left                                                                  |  |
| Presa USB                                                                        |  | USB port                                                                          |  |
| Predisposizione sonda al cuore                                                   |  | Core probe predisposition                                                         |  |
| Predisposizione lavaggio automatico                                              |  | Automatic washing system predisposition                                           |  |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                                 |  | Condensate collection bowl, with drain on door                                    |  |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°           |  | Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°             |  |
| <b>Dimensioni</b>                                                                |  | <b>Dimensional features</b>                                                       |  |
| Dimensioni (LxPxH mm)                                                            |  | Dimensions (WxDxH mm)                                                             |  |
| 850 x 1035 x 1130                                                                |  | 850 x 1035 x 1130                                                                 |  |
| Peso (kg)                                                                        |  | Weight (kg)                                                                       |  |
| 140,4                                                                            |  | 140,4                                                                             |  |
| Passo guide (mm)                                                                 |  | Distance between rack rails (mm)                                                  |  |
| 80                                                                               |  | 80                                                                                |  |
| <b>Caratteristiche elettriche</b>                                                |  | <b>Electrical features</b>                                                        |  |
| Potenza elettrica (kW)                                                           |  | Power supply (kW)                                                                 |  |
| 27,5                                                                             |  | 27,5                                                                              |  |
| Frequenza (Hz)                                                                   |  | Frequency (Hz)                                                                    |  |
| 50/60                                                                            |  | 50/60                                                                             |  |
| Voltaggio (V)                                                                    |  | Voltage (V)                                                                       |  |
| AC 380/400 3N                                                                    |  | AC 380/400 3N                                                                     |  |
| N° motori                                                                        |  | N° motors                                                                         |  |
| 3 bidirezionali                                                                  |  | 3 bidirectionals                                                                  |  |
| Generatore di vapore (kW)                                                        |  | Boiler (kW)                                                                       |  |
| /                                                                                |  | /                                                                                 |  |
| Protezione acqua                                                                 |  | Protection against water                                                          |  |
| IPX4                                                                             |  | IPX4                                                                              |  |
| <b>Caratteristiche funzionali</b>                                                |  | <b>Functional features</b>                                                        |  |
| Alimentazione                                                                    |  | Electricity                                                                       |  |
| Elettrico                                                                        |  | Electricity                                                                       |  |
| Capacità                                                                         |  | Capacity                                                                          |  |
| N° 10 teglie/griglie 2/1 GN                                                      |  | N° 10 trays/grids 2/1 GN                                                          |  |
| Cottura                                                                          |  | Type of cooking                                                                   |  |
| Semistatica + ventilata                                                          |  | Semistatic + ventilated                                                           |  |
| Vapore                                                                           |  | Steam                                                                             |  |
| Diretta con regolazione automatica<br>attraverso selettore touch (10 steps)      |  | Direct steam controlled<br>by touch screen (10 levels)                            |  |
| Camera di cottura                                                                |  | Cooking chamber                                                                   |  |
| Acciaio AISI 304                                                                 |  | AISI 304 stainless steel                                                          |  |
| Temperatura                                                                      |  | Temperature                                                                       |  |
| 30 - 270 °C                                                                      |  | 30 - 270 °C                                                                       |  |
| Controllo temperatura                                                            |  | Temperature control                                                               |  |
| Sonda digitale                                                                   |  | Digital probe thermometer                                                         |  |
| Pannello comandi                                                                 |  | Control panel                                                                     |  |
| Black mask electronic control                                                    |  | Black mask electronic control                                                     |  |
| N° programmi                                                                     |  | N° programs                                                                       |  |
| 100                                                                              |  | 100                                                                               |  |
| Fasi programmabili                                                               |  | Programmable cooking steps                                                        |  |
| 10                                                                               |  | 10                                                                                |  |
| Temperatura preimpostata                                                         |  | Pre-heating temperature                                                           |  |
| 180 °C                                                                           |  | 180 °C                                                                            |  |
| Preriscaldamento                                                                 |  | Pre-heating function                                                              |  |
| Disponibile                                                                      |  | Programmable                                                                      |  |
| Porta                                                                            |  | Door                                                                              |  |
| Apertura laterale dx                                                             |  | Right side opening                                                                |  |
| Ventilata                                                                        |  | Ventilated                                                                        |  |
| Vetro ispezionabile                                                              |  | Inspectionable glass                                                              |  |
| Sovrapponibile                                                                   |  | Modularity                                                                        |  |
| Sì                                                                               |  | Yes                                                                               |  |
| Piedini                                                                          |  | Feet                                                                              |  |
| Regolabili                                                                       |  | Adjustable                                                                        |  |
| <b>Accessori</b>                                                                 |  | <b>Optionals</b>                                                                  |  |
| Cappa aspirazione                                                                |  | Condensation hood                                                                 |  |
| MKKC 610                                                                         |  | MKKC 610                                                                          |  |
| Kit di sovrapposizione forni                                                     |  | Kit for overlapping ovens                                                         |  |
| MKS 64                                                                           |  | MKS 64                                                                            |  |
| Tavoli                                                                           |  | Tables                                                                            |  |
| MKTS 21                                                                          |  | MKTS 21                                                                           |  |
| Altri accessori                                                                  |  | Other accessories                                                                 |  |
| Consultabili nella sezione dedicata                                              |  | Available in the dedicated section                                                |  |

# MKF 1021 TS



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

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



## Plus

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

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

|                                                                        |                      |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                      | 910 x 1090 x 1295 mm |
| Supporti laterali                                                      | 1dx + 1sx            |
| Presa USB                                                              |                      |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                                |                      |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                   |                      |
| Lavaggio automatico integrato                                          |                      |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                       |                      |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                      |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 10 teglie/griglie 2/1 GN                                                     |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile                              |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                              |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 21                             |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |
| Available on request at the order                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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/A                                   |                      |
| 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                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 64                             |
| Tables                    | MKTS 21                            |
| 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**



|                                                                                  |  |                                                                                   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |
| <b>Plus</b>                                                                      |  | <b>Plus</b>                                                                       |  |
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>                            |  | Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                    |  |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                              |  | Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                |  |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                    |  | Available on request at the order                                                 |  |
| Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH                                                  |  | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH                                                     |  |
| Voltaggio (V) : AC 220/230                                                       |  | Voltage (V) : AC 220/230                                                          |  |
| Porta apertura laterale sx *                                                     |  | Left side opening door *                                                          |  |
| Software per gestione dell'umidità                                               |  | Humidity management software                                                      |  |
| Accensione forno programmabile                                                   |  | Programmable oven start                                                           |  |
| N° 40 ricette memorizzate                                                        |  | N° 40 recipes stored                                                              |  |
| Sistema per HACCP                                                                |  | HACCP system                                                                      |  |
| Cerniere porta regolabili                                                        |  | Adjustable door hinges                                                            |  |
| <b>Dotazione di serie</b>                                                        |  | <b>Equipment</b>                                                                  |  |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                                |  | Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                                   |  |
| 570 x 800 x 870 mm                                                               |  | 570 x 800 x 870 mm                                                                |  |
| Supporti laterali                                                                |  | Lateral supports                                                                  |  |
| 1dx + 1sx                                                                        |  | 1 right + 1 left                                                                  |  |
| Cavo                                                                             |  | Cable                                                                             |  |
| Trifase+neutro [5G 1,5]-L=1600 mm                                                |  | Three-phase+neutral [5G 1,5]-L=1600 mm                                            |  |
| Presa USB                                                                        |  | USB port                                                                          |  |
| Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS                                           |  | Core probe with support cod. EKSCS                                                |  |
| Lavaggio automatico integrato                                                    |  | Automatic washing system integrated                                               |  |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                                 |  | Condensate collection bowl, with drain on door                                    |  |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°            |  | Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°             |  |
| <b>Dimensioni</b>                                                                |  | <b>Dimensional features</b>                                                       |  |
| Dimensioni (LxPxH mm)                                                            |  | Dimensions (WxDxH mm)                                                             |  |
| 500 x 750 x 700                                                                  |  | 500 x 750 x 700                                                                   |  |
| Peso (kg)                                                                        |  | Weight (kg)                                                                       |  |
| 61,6                                                                             |  | 61,6                                                                              |  |
| Passo guide (mm)                                                                 |  | Distance between rack rails (mm)                                                  |  |
| 68                                                                               |  | 68                                                                                |  |
| <b>Caratteristiche elettriche</b>                                                |  | <b>Electrical features</b>                                                        |  |
| Potenza elettrica (kW)                                                           |  | Power supply (kW)                                                                 |  |
| 5,2                                                                              |  | 5,2                                                                               |  |
| Frequenza (Hz)                                                                   |  | Frequency (Hz)                                                                    |  |
| 50/60                                                                            |  | 50/60                                                                             |  |
| Voltaggio (V)                                                                    |  | Voltage (V)                                                                       |  |
| AC 380/400 3N                                                                    |  | AC 380/400 3N                                                                     |  |
| N° motori                                                                        |  | N° motors                                                                         |  |
| 1 bidirezionale                                                                  |  | 1 bidirectional                                                                   |  |
| Generatore di vapore (kW)                                                        |  | Boiler (kW)                                                                       |  |
| /                                                                                |  | /                                                                                 |  |
| Protezione acqua                                                                 |  | Protection against water                                                          |  |
| IPX4                                                                             |  | IPX4                                                                              |  |
| <b>Caratteristiche funzionali</b>                                                |  | <b>Functional features</b>                                                        |  |
| Alimentazione                                                                    |  | Power                                                                             |  |
| Elettrico                                                                        |  | Electricity                                                                       |  |
| Capacità                                                                         |  | Capacity                                                                          |  |
| N° 6 teglie/griglie 2/3 GN                                                       |  | N° 6 trays/grids 2/3 GN                                                           |  |
| Cottura                                                                          |  | Type of cooking                                                                   |  |
| Semistatica + ventilata                                                          |  | Semistatic + ventilated                                                           |  |
| Vapore                                                                           |  | Steam                                                                             |  |
| Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)         |  | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)                               |  |
| Camera di cottura                                                                |  | Cooking chamber                                                                   |  |
| Acciaio AISI 304                                                                 |  | AISI 304 stainless steel                                                          |  |
| Temperatura                                                                      |  | Temperature                                                                       |  |
| 30 - 270 °C                                                                      |  | 30 - 270 °C                                                                       |  |
| Controllo temperatura                                                            |  | Temperature control                                                               |  |
| Sonda digitale                                                                   |  | Digital probe thermometer                                                         |  |
| Pannello comandi                                                                 |  | Control panel                                                                     |  |
| Black mask electronic control                                                    |  | Black mask electronic control                                                     |  |
| N° programmi                                                                     |  | N° programs                                                                       |  |
| 100                                                                              |  | 100                                                                               |  |
| Fasi programmabili                                                               |  | Programmable cooking steps                                                        |  |
| 10                                                                               |  | 10                                                                                |  |
| Temperatura preimpostata                                                         |  | Pre-heating temperature                                                           |  |
| 180 °C                                                                           |  | 180 °C                                                                            |  |
| Preriscaldamento                                                                 |  | Pre-heating function                                                              |  |
| Disponibile                                                                      |  | Programmable                                                                      |  |
| Porta                                                                            |  | Door                                                                              |  |
| Apertura laterale dx                                                             |  | Right side opening                                                                |  |
| Ventilata                                                                        |  | Ventilated                                                                        |  |
| Vetro ispezionabile                                                              |  | Inspectionable glass                                                              |  |
| Sovrapponibile                                                                   |  | Modularity                                                                        |  |
| Sì                                                                               |  | Yes                                                                               |  |
| Piedini                                                                          |  | Feet                                                                              |  |
| Regolabili                                                                       |  | Adjustable                                                                        |  |
| <b>Accessori</b>                                                                 |  | <b>Optionals</b>                                                                  |  |
| Cappa aspirazione                                                                |  | Condensation hood                                                                 |  |
| MKKC 623 C                                                                       |  | MKKC 623 C                                                                        |  |
| Kit di sovrapposizione forni                                                     |  | Kit for overlapping ovens                                                         |  |
| MKS 23 C                                                                         |  | MKS 23 C                                                                          |  |
| MKS 623 C                                                                        |  | MKS 623 C                                                                         |  |
| MKSST 623 C                                                                      |  | MKSST 623 C                                                                       |  |
| Tavoli                                                                           |  | Tables                                                                            |  |
| MKTS 623 C                                                                       |  | MKTS 623 C                                                                        |  |
| MKT 623 D C                                                                      |  | MKT 623 D C                                                                       |  |
| Altri accessori                                                                  |  | Other accessories                                                                 |  |
| Consultabili nella sezione dedicata                                              |  | 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Porta apertura laterale sx *    |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |

### Dotazione di serie

|                                                                       |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 570 x 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/A                               |                                   |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                   |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                   |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                   |

### Dimensioni

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

### Caratteristiche elettriche

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

### Caratteristiche funzionali

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

### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 623 C                          |
|                              | MKS 23 C                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 623 C                           |
|                              | MKSST 623 C                         |
| Tavoli                       | MKTS 623 C                          |
|                              | MKT 623 D C                         |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



### Plus

|                                                             |                                 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>              |                                 |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>          |                                 |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b> |                                 |
|                                                             | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Available on request at the order                           | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
|                                                             | Left side opening door *        |

Humidity management software

Wi-Fi communication system

Knob for quick selection of the touch screen

Programmable oven start

N° 40 recipes stored

Control panel in 42 languages:

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

HACCP system

Adjustable door hinges

### 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/A                                   |                                        |
| 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                         |
|                           | MKS 23 C                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 623 C                          |
|                           | MKSST 623 C                        |
| Tables                    | MKTS 623 C                         |
|                           | MKT 623 D C                        |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                 |
| 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                             |                                 |

## Dotazione di serie

|                                                                       |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 570 x 980 x 870 mm                |
| Supporti laterali                                                     | 1 dx + 1 sx                       |
| Cavo                                                                  | Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Presenza USB                                                          |                                   |
| Sonda al cuore con supporto cod. EKSCS                                |                                   |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                   |
| Cerniera con 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                                                                   |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                              |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                 |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                       |
| Piedini                  | Regolabili                                                               |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 C                          |
|                              | MKS 11 C                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 611 C                           |
|                              | MKSST 611 C                         |
| Tavoli                       | MKTS 11 C                           |
|                              | MKT 11 D C                          |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                               |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                               |
| 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                             |                               |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610 C                         |
|                           | MKS 11 C                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 611 C                          |
|                           | MKSST 611 C                        |
| Tables                    | MKTS 11 C                          |
|                           | MKT 11 D C                         |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 611 CTS



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

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



### Plus

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

### Dotazione di serie

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

### Dimensioni

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

### Caratteristiche elettriche

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

### Caratteristiche funzionali

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

### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 C                          |
|                              | MKS 11 C                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 611 C                           |
|                              | MKSST 611 C                         |
| Tavoli                       | MKTS 11 C                           |
|                              | MKT 11 D C                          |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



### Plus

|                                                             |                                 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>              |                                 |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>          |                                 |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b> |                                 |
|                                                             | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Available on request at the order                           | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
|                                                             | Left side opening door *        |

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

### 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/A                                   |                                        |
| 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                         |
|                           | MKS 11 C                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 611 C                          |
|                           | MKSST 611 C                        |
| Tables                    | MKTS 11 C                          |
|                           | MKT 11 D C                         |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 611 V CTS



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

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



### Plus

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

### Dotazione di serie

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

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 500 x 930 x 700 |
| Peso (kg)             | 72,2            |
| Passo guide (mm)      | 68              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 11,4            |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 3N   |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | 3,5             |
| Protezione acqua          | IPX5            |

### Caratteristiche funzionali

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

### Accessori

|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 C                           |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11 C<br>MKS 611 C<br>MKSST 611 C |
| Tavoli                       | MKTS 11 C<br>MKT 11 D C              |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata  |

### Plus

|                                                             |                                 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>              |                                 |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>          |                                 |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b> |                                 |
| Available on request at the order                           | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
|                                                             | Voltaggio (V) : AC 220/230      |
|                                                             | Left side opening door *        |

### Humidity management software

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

### 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/A                                   |                                        |
| 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                           |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11 C<br>MKS 611 C<br>MKSST 611 C |
| Tables                    | MKTS 11 C<br>MKT 11 D C              |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH<br>Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità                    |                                                                 |
| Accensione forno programmabile                        |                                                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                             |                                                                 |
| Sistema per HACCP                                     |                                                                 |
| Cerniere porta regolabili                             |                                                                 |

## 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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                              |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                    |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 C                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11 C                            |
| Tavoli                       | MKTS 11 C                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

|                                                                       |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 570 x 980 x 1140 mm                  |
| Lateral supports                                                      | 1 right + 1 left                     |
| Cable                                                                 | Three-phase+neutral [5G 6]-L=1600 mm |
| USB port                                                              |                                      |
| Core probe with support cod. EKSCS                                    |                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Power                      | Electricity                                              |
| Capacity                   | N° 10 trays/grids 1/1 GN                                 |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                                  |
| Steam                      | Direct steam controlled<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610 C                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11 C                           |
| Tables                    | MKTS 11 C                          |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 1011 CTS



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



## Plus

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

## 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/A                               |                                 |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                 |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                 |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                 |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 C                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11 C                            |
| Tavoli                       | MKTS 11 C                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

|                                                                       |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 570 x 980 x 1140 mm                  |
| Lateral supports                                                      | 1 right + 1 left                     |
| Cable                                                                 | Three-phase+neutral [5G 6]-L=1600 mm |
| USB port                                                              |                                      |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/A                                   |                                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610 C                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11 C                           |
| Tables                    | MKTS 11 C                          |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# MKF 1011 V CTS



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

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



## Plus

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

## 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/A                               |                                 |
| 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<br>attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                   |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                        |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                     |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                       |
| N° programmi             | 500                                                                                |
| Fasi programmabili       | 10                                                                                 |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                             |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                        |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                           |
| Piedini                  | Regolabili                                                                         |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 C                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11 C                            |
| Tavoli                       | MKTS 11 C                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

|                                                                       |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 570 x 980 x 1140 mm                  |
| Lateral supports                                                      | 1 right + 1 left                     |
| Cable                                                                 | Three-phase+neutral [5G 6]-L=1600 mm |
| USB port                                                              |                                      |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/A                                   |                                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                      |

## Dimensional features

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 500 x 930 x 970 |
| Weight (kg)                      | 105             |
| Distance between rack rails (mm) | 68              |

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610 C                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 11 C                           |
| Tables                    | MKTS 11 C                          |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# MKF 511 GS



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



## Plus

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

## 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<br>selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                     |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                         |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                           |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                       |
| N° programmi             | /                                                                    |
| Fasi programmabili       | /                                                                    |
| Temperatura preimpostata | /                                                                    |
| Preriscaldamento         | /                                                                    |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile             |
| Piedini                  | Regolabili                                                           |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKSST 511                           |
| Tavoli                       | MKTS 11                             |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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<br>by knob (5 levels)            |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 260 °C                                             |
| Temperature control        | Thermostat                                               |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /                                                        |
| Programmable cooking steps | /                                                        |
| Pre-heating temperature    | /                                                        |
| Pre-heating function       | /                                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKSST 511                          |
| Tables                    | MKTS 11                            |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                              |
| 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                               |                              |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 801 |
| Peso (kg)             | 89              |
| Passo guide (mm)      | 68              |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                             |
| Capacità                 | N° 5 teglie/griglie 1/1 GN                                               |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                  |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                         |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                              |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                           |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                            |
| N° programmi             | 100                                                                      |
| Fasi programmabili       | 10                                                                       |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                   |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                              |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                 |
| Piedini                  | Regolabili                                                               |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKSST 511                           |
| Tavoli                       | MKTS 11                             |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                          |
| 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                             |                          |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKSST 511                          |
| Tables                    | MKTS 11                            |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# **MKF 511 GTS**



**Forno a gas combinato convezione vapore**

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

**Gas combi oven 5 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## **Plus**

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

## **Dotazione di serie**

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

## **Dimensioni**

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

## **Caratteristiche elettriche**

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

## **Caratteristiche funzionali**

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

## **Accessori**

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>MKSST 511</b>                    |
| Tavoli                       | <b>MKTS 11</b>                      |
| Mantenitore                  | <b>MKM 1211</b>                     |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## **Plus**

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

## **Equipment**

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

## **Dimensional features**

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

## **Electrical features**

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

## **Functional features**

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

## **Optionals**

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | <b>MKSST 511</b>                   |
| Tables                    | <b>MKTS 11</b>                     |
| Holding cabinet           | <b>MKM 1211</b>                    |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 711 GS



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



## Plus

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

## 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<br>selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                     |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                         |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                           |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                       |
| N° programmi             | /                                                                    |
| Fasi programmabili       | /                                                                    |
| Temperatura preimpostata | /                                                                    |
| Preriscaldamento         | /                                                                    |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile             |
| Piedini                  | Regolabili                                                           |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKST 711                            |
| Tavoli                       | MKTS 11                             |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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<br>by knob (5 levels)            |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 260 °C                                             |
| Temperature control        | Thermostat                                               |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /                                                        |
| Programmable cooking steps | /                                                        |
| Pre-heating temperature    | /                                                        |
| Pre-heating function       | /                                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKST 711                           |
| Tables                    | MKTS 11                            |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                              |
| 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                               |                              |

## 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                             |                             |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 951 |
| Peso (kg)             | 108,5           |
| Passo guide (mm)      | 68              |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKST 711                            |
| Tavoli                       | MKTS 11                             |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                          |
| 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                             |                          |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKST 711                           |
| Tables                    | MKTS 11                            |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# MKF 711 GTS



Forno a gas combinato convezione vapore

7 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

Gas combi oven 7 trays

1/1 GN with TOUCH SCREEN



## Plus

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

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKST 711                            |
| Tavoli                       | MKTS 11                             |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                                 |
| 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 bidirectional |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKST 711                           |
| Tables                    | MKTS 11                            |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# **MKF 1111 GS**



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



## **Plus**

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

## **Dotazione di serie**

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

## **Dimensioni**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 730 x 855 x 1231 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 141              |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 68               |

## **Caratteristiche elettriche**

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

## **Caratteristiche funzionali**

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

## **Accessori**

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>MKS 11</b>                       |
| Tavoli                       | <b>MKTS 11</b>                      |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## **Plus**

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

## **Equipment**

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

## **Dimensional features**

|                                         |                  |
|-----------------------------------------|------------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 730 x 855 x 1231 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 141              |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 68               |

## **Electrical features**

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

## **Functional features**

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

## **Optionals**

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | <b>MKS 1</b>                       |
| Tables                    | <b>MKTS 11</b>                     |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                              |
| 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                               |                              |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 1231 |
| Peso (kg)             | 141              |
| Passo guide (mm)      | 68               |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                             |
| Capacità                 | N° 11 teglie/griglie 1/1 GN                                              |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                  |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                         |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                              |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                           |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                            |
| N° programmi             | 100                                                                      |
| Fasi programmabili       | 10                                                                       |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                   |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                              |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                 |
| Piedini                  | Regolabili                                                               |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 11                              |
| Tavoli                       | MKTS 11                             |
| Mantenitore                  | MKM 1211                            |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                          |
| 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                             |                          |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKS 11                             |
| Tables                    | MKTS 11                            |
| Holding cabinet           | MKM 1211                           |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 1111 GTS



**Forno a gas combinato convezione vapore**

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

**Gas combi oven 11 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

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

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 730 x 850 x 1230 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 141              |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 68               |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>MKS 11</b>                       |
| Tavoli                       | <b>MKTS 11</b>                      |
| Mantenitore                  | <b>MKM 1211</b>                     |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | <b>MKS 11</b>                      |
| Tables                    | <b>MKTS 11</b>                     |
| Holding cabinet           | <b>MKM 1211</b>                    |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                              |
| 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                               |                              |

## 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. EKR 20 TC |                             |
| Ugello GPL                                                                 |                             |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
| Carrello        | EKR 20 TC                           |
| Altri accessori | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                          |
|----------------------------------------------------|--------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                          |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                          |
| 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                             |                          |

## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                   |
| Capacity                   | N° 20 trays/grids 1/1 GN                            |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                             |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels) |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                            |
| Temperature                | 30 - 260 °C                                         |
| Temperature control        | 2 Digital probe thermometers                        |
| Control panel              | Black mask electronic control                       |
| N° programs                | 100                                                 |
| Programmable cooking steps | 10                                                  |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                              |
| Pre-heating function       | Programmable                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated                    |
| Feet                       | Inspectionable glass<br>Adjustable                  |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Trolley           | EKR 20 TC                          |
| Other accessories | Available in the dedicated section |

# MKF 2011 GTS



**Forno a gas combinato convezione vapore**

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

**Gas combi oven 20 trays**

**1/1 GN with TOUCH SCREEN**



## Plus

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

## 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/A                                     |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                        |                             |
| Lavaggio automatico integrato                                               |                             |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°      |                             |
| Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 20 TC |                             |
| Ugello GPL                                                                  |                             |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                                    |
| Capacità                 | N° 20 teglie/griglie 1/1 GN                                                     |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | 2 Sonde digitali                                                                |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx Ventilata                                                  |
| Piedini                  | Vetro ispezionabile Regolabili                                                  |

## Accessori

|                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
| Carrello        | EKCR 20 TC                          |
| Altri accessori | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                                 |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                 |
| Automatic washing system integrated                                   |                                 |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |
| Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 20 TC       |                                 |
| Nozzle for LPG                                                        |                                 |

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                   |
| Capacity                   | N° 20 trays/grids 1/1 GN                            |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                             |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels) |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                            |
| Temperature                | 30 - 260 °C                                         |
| Temperature control        | 2 Digital probe thermometers                        |
| Control panel              | Touch screen                                        |
| N° programs                | 500                                                 |
| Programmable cooking steps | 10                                                  |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                              |
| Pre-heating function       | Programmable                                        |
| Door                       | Right side opening Ventilated                       |
| Feet                       | Inspectionable glass Adjustable                     |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Trolley           | EKCR 20 TC                         |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                              |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                              |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| Regolamento 2016/426/UE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |

## 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/A                               |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                             |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                             |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                            |                             |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKST 664                            |
| Tavoli                       | MKTS 21                             |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## 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/A                                   |                                 |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                 |
| Automatic washing system integrated                                   |                                 |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                 |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |
| Nozzle for LPG                                                        |                                 |

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKST 664                           |
| Tables                    | MKTS 21                            |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                              |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                              |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                              |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                              |
| Regolamento 2016/426/UE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>MKS 64</b>                       |
| Tavoli                       | <b>MKTS 21</b>                      |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | <b>MKS 64</b>                      |
| Tables                    | <b>MKTS 21</b>                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# Mantenitori

## Holding cabinet



# MKM 1211



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



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

# Cappe

## Condensation hoods



# MKKC 5



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

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



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

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



# MKKC 711



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

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

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

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



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

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

# MKKC 1620



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

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

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno**  
**Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens BM and TS, controlled by the oven**



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

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

# MKKC 610



Disponibile **MKKC 610 S** per forni 6 e 10 teglie S  
(MKF 664 S, MKF 621 S, MKF 1064 S e MKF 1021 S)  
**MKKC 610 S** available for 6 and 10 trays S ovens  
(MKF 664 S, MKF 621 S, MKF 1064 S and MKF 1021 S)

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



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

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

# MKKC 623 C

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

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



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

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

# MKKC 610 C

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



## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

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



## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

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

## Optionals

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





# Tavoli e carrelli

## Tables and trolleys



**MKTS 11**

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

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



**MKT 11 D**

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

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



**MKTS 21**

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

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



**MKT 64 D**

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

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



## MKTS 623 C

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

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



## MKT 623 D C

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

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



## MKTS 11 C

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

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



## MKT 11 D C

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

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



## MKTPL

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

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



## EKCR 20 TC

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

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

# Complementi Optionals



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

|                                                                                     |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>MKWT</b>    | <p>Sistema di lavaggio automatico<br/>per mod: tutti i forni millennial BM</p> <p>Automatic washing system<br/>for mod: all BM millennial ovens</p>                                                                                                                                        |
|    | <b>MKDET</b>   | <p>Detergente e brillantante<br/>per mod: tutti i forni millennial TS e BM</p> <p>Detergent and rinse aid<br/>for mod: all TS and BM millennial ovens<br/>12 kg</p>                                                                                                                        |
|    | <b>MKDETS</b>  | <p>Detergente e brillantante<br/>per mod: tutti i forni millennial TS e BM</p> <p>Detergent and rinse aid<br/>for mod: all TS and BM millennial ovens<br/>6 kg</p>                                                                                                                         |
|    | <b>KAF</b>     | <p>Addolcitore LT. 8<br/>capacità: 1000 Lt/h<br/>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP</p> <p>Water softener LT.8<br/>capacity: 1000 Lt/h<br/>for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P</p>                                                                           |
|  | <b>KTA</b>     | <p>Testata di connessione<br/>cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile<br/>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP</p> <p>Filter head for water optimisation<br/>for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P</p>                                                |
|  | <b>KCA</b>     | <p>Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile<br/>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP</p> <p>Filter for water optimisation<br/>for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P</p>                                                                                |
|  | <b>MKKR</b>    | <p>Kit ruote<br/>(2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno)</p> <p>Set of wheels<br/>(2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake)<br/>H 110 mm<br/>per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21</p>                        |
|  | <b>MKKPI</b>   | <p>Kit prima installazione per forni millennial TS, BM e S (non compatti)</p> <p>First installation kit for millennial TS, BM and S ovens (no compact ovens)</p>                                                                                                                           |
|  | <b>MKKPIC</b>  | <p>Kit prima installazione per forni millennial TS e BM compatti</p> <p>First installation kit for millennial TS e BM compact ovens</p>                                                                                                                                                    |
|  | <b>MKCKIT</b>  | <p>Kit cappa Millennial per forni TS e BM sovrapposti<br/>per mod: tutte le cappe dei forni millennial TS e BM</p> <p>tranne MKKC 1620<br/>Millennial condensation hood kit for overlapped ovens<br/>for mod: all condensation hoods for millennial TS e BM ovens<br/>except MKKC 1620</p> |
|  | <b>MKCSKIT</b> | <p>Kit cappa Millennial per forni S sovrapposti<br/>per mod: tutte le cappe dei forni millennial S</p> <p>tranne MKKC 1620 S<br/>Millennial condensation hood kit for overlapped ovens<br/>for mod: all condensation hoods for millennial S ovens<br/>except MKKC 1620 S</p>               |

# Complementi Optionals



## MKS 11

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

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



## MKST 711

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

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



## MKSST 511

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

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



## MKS 64

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

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

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



# 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**



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

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

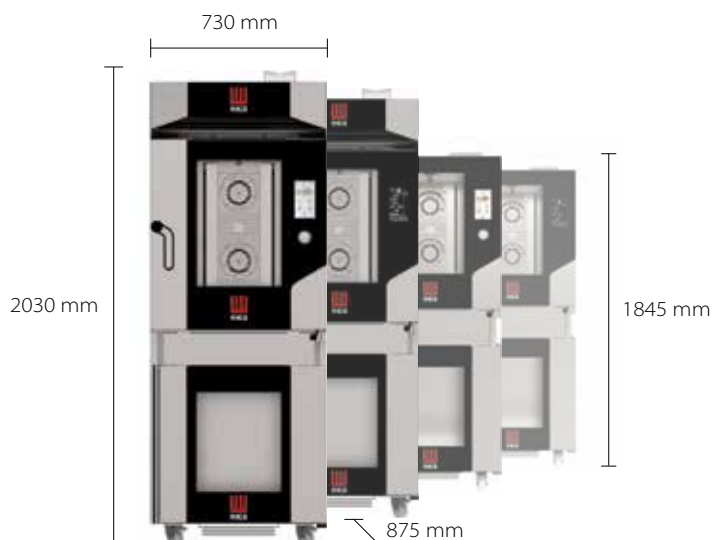
# Modular design 1/1 GN



**MKF 511 - 5 teglie/trays**

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

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



**MKF 711 - 7 teglie/trays**

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

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

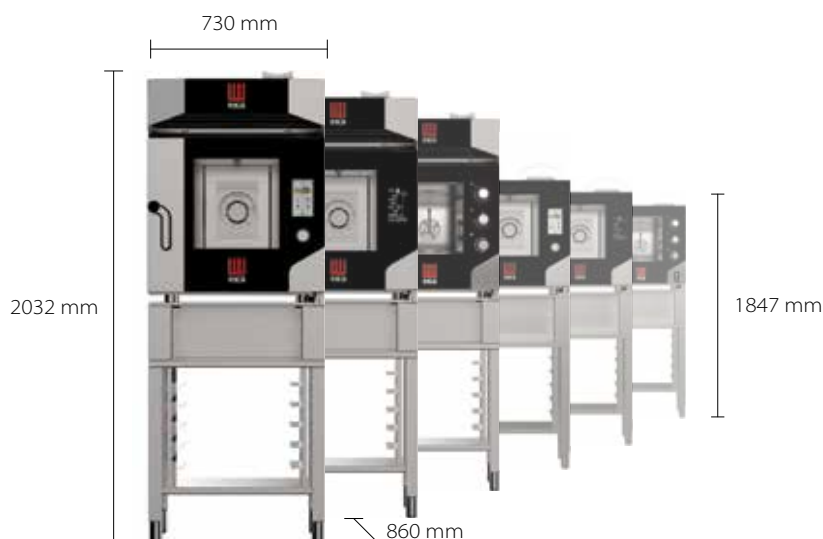


**MKF 1111 - 11 teglie/trays**

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

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

## MKF 511 - 5 teglie/trays



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

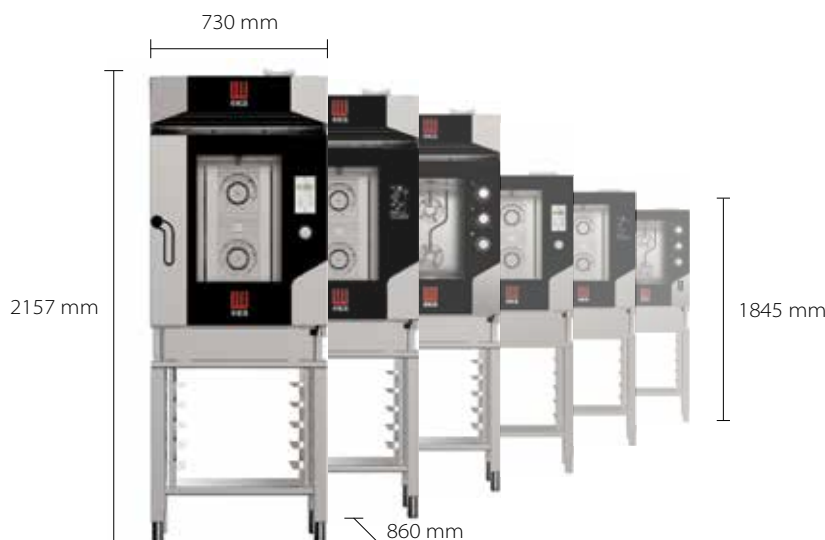
\*\*Disponibile versione BM, S e  
G TS, G BM, G S (senza cappa)

\*\*\*Disponibile versione MKKC 5 S per forno S

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

\*\*\*MKKC 5 S version available for S oven

## MKF 711 - 7 teglie/trays



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

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

\*\*\*Disponibile versione MKKC 711 S per forno S

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

\*\*\*MKKC 711 S version available for S oven



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

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

\*\*\*Disponibile versione MKKC 711 S per forno S

\*\*BM, S version available,

G TS, G BM, G S (without hood)

\*\*\*MKKC 711 S version available for S oven



MKF 2011 TS\*\* + MKKC 1620\*\*\*

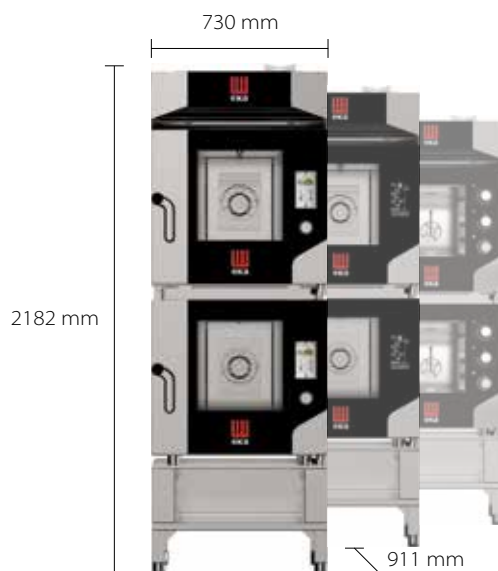
\*\*Disponibile versione BM e S  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 1620 S  
per forno S

\*\*BM, S version available

\*\*\*MKKC 1620 S version  
available for S oven

## MKF 2011 - 20 teglie/trays

# Modular design 1/1 GN



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

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

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



**MKF 711 - 7 + 7 teglie/trays**

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

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



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

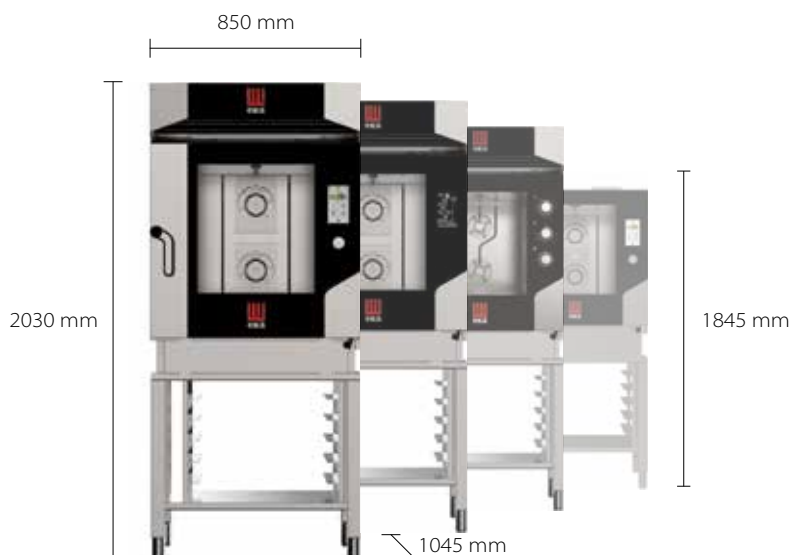
\* MKT 11 D + MKS 11 + MKF 1111 TS\*\*  
+ MKS 11 + MKF 511 TS\*\* + MKKC 711\*\*\* + MKCKIT

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

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

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

## MKF 621 - 6 teglie/trays



# Modular design 2/1 GN

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

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

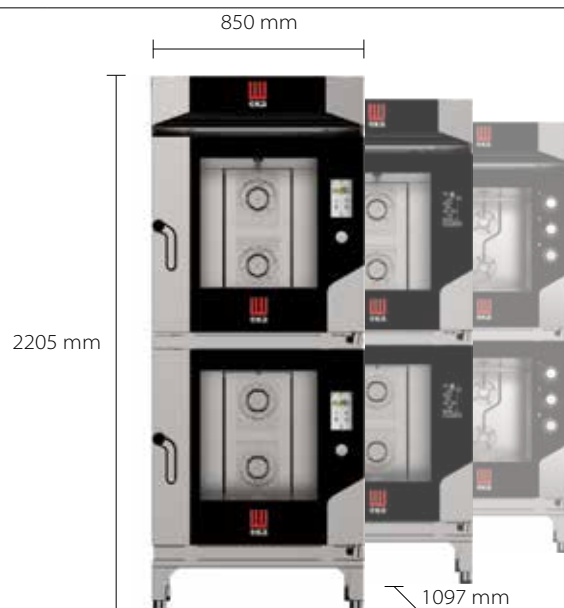
## MKF 1021 - 10 teglie/trays



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

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

## MKF 621 - 6 + 6 teglie/trays



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

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

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

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



# Modular design COMPACT

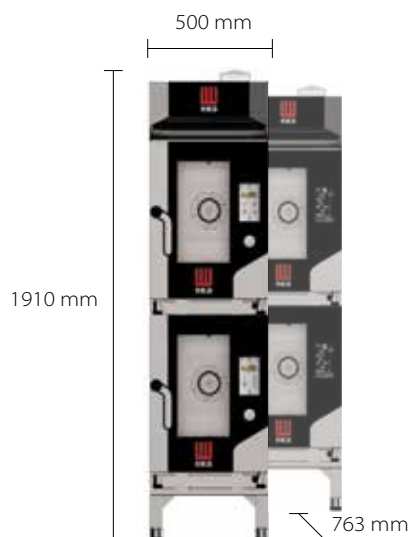


## MKF 623 - 6 teglie/trays



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

\*\*Disponibile versione BM  
\*\*BM version available



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

\*\*Disponibile versione BM  
\*\*BM version available

## MKF 611 - 6 teglie/trays



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

\*\*Disponibile versione BM  
\*\*BM version available



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

\*\*Disponibile versione BM  
\*\*BM version available

## MKF 1011 - 10 teglie/trays



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

\*\*Disponibile versione BM  
\*\*BM version available

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





# MILLENNIAL **Bakery & Pastry**





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



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



# 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

Software per gestione dell'umidità

Accensione forno programmabile

N° 40 ricette memorizzate

Sistema per HACCP

Cerniere porta regolabili

## 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

Presse 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

Camera di cottura Acciaio AISI 304

Temperatura 30 - 270 °C

Controllo temperatura Sonda digitale

Pannello comandi Black mask electronic control

N° programmi 100

Fasi programmabili 10

Temperatura preimpostata 180 °C

Preriscaldamento Disponibile

Porta Apertura laterale dx

Ventilata Ventilata

Sovrapponibile Vetro ispezionabile

Piedini Si

Regolabili Regolabili

## Accessori

Cappa aspirazione MKKC 4

Kit di sovrapposizione forni MKS 64

Tavoli MKSST 464

Lievitatore e mantentore MKTS 64

Altri accessori MKT 64 D

Consultabili nella sezione dedicata MKLM 1064



## Plus

Patented fan guard system **Airflowlogic™**  
Patented system for direct steam **Humilogic™**

Available on request at the order

Humidity management software

Programmable oven start

N° 40 recipes stored

HACCP system

Adjustable door hinges

## 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

Cooking chamber by touch screen (10 levels)

Temperature AISI 304 stainless steel

Temperature control 30 - 270 °C

Control panel Digital probe thermometer

N° programs Black mask electronic control

Programmable cooking steps 100

Pre-heating temperature 10

Pre-heating function 180 °C

Programmable Programmable

Right side opening Right side opening

Ventilated Ventilated

Inspectionable glass Inspectionable glass

Modularity Yes

Feet Adjustable

## Optionals

Condensation hood MKKC 4

Kit for overlapping ovens MKS 64

Tavoli MKSST 464

Lievitatore e mantentore MKTS 64

Altri accessori MKT 64 D

Available in the dedicated section MKLM 1064



# MKF 464 TS



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

### Electric combi oven 4 trays

### 600 x 400 mm with TOUCH SCREEN



#### Plus

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

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Voltaggio (V) : AC 220/230  
Porta apertura laterale sx \*  
MKF 416 TS con supporti bivalenti \*\*

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

#### 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/A  
Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A  
Lavaggio automatico integrato  
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta  
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

#### Dimensioni

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

#### Caratteristiche elettriche

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

#### Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm  
Cottura Semistatica + ventilata  
Vapore Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)  
Camera di cottura Acciaio AISI 304  
Temperatura 30 - 270 °C  
Controllo temperatura Sonda digitale  
Pannello comandi Touch screen  
N° programmi 500  
Fasi programmabili 10  
Temperatura preimpostata 180 °C  
Preriscaldamento Disponibile  
Porta Apertura laterale dx Ventilata  
Vetro ispezionabile  
Sovrapponibile Si  
Piedini Regolabili

#### Accessori

Cappa aspirazione MKKC 4  
Kit di sovrapposizione forni MKS 64 MKSST 464  
Tavoli MKTS 64 MKT 64 D  
Lievitatore e mantentore MKLM 1064  
Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



#### Plus

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

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Voltaggio (V) : AC 220/230  
Left side opening door \*  
MKF 416 TS with bivalent supports \*\*

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

#### 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/A  
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  
Inspection glass Ventilated  
Modularity Yes  
Feet Adjustable

#### Optionals

Condensation hood MKKC 4  
Kit for overlapping ovens MKS 64 MKSST 464  
Tables MKTS 64 MKT 64 D  
Proofer and holding cabinet MKLM 1064  
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**



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Plus</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     | <b>Plus</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     | Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     | Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     | Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH     | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Voltaggio (V) : AC 220/230          | Voltage (V) : AC 220/230                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Porta apertura laterale sx *        | Left side opening door *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| MKF 4162 TS con supporti bivalenti **                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     | MKF 4162 TS with bivalent supports **                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     | Humidity management software                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     | Wi-Fi communication system                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     | Knob for quick selection of the touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     | Programmable oven start                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     | N° 40 recipes stored                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     | Control panel in 42 languages:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                     | Arabic, Armenian, Azerbaijani, Bahasa (Indonesia), Bahasa (Malaysia), Bosnian, Bulgarian, Chinese, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, Georgian, German, Greek, Hungarian, Icelandic, Italian, Japanese, Kazakh, Latvian, Lithuanian, Norwegian, Persian (Iran), Philippine, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovenian, South Korean, Spanish, Swedish, Thai, Turkish, Ukrainian, Vietnamese |  |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     | HACCP system                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     | Adjustable door hinges                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Dotazione di serie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     | 910 x 1090 x 865 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Supporti laterali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     | 1dx + 1sx                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Cavo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     | Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| Presà USB                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Lavaggio automatico integrato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Dimensioni</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Dimensioni (LxPxH mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     | 850 x 1035 x 700                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Peso (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     | 97                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Passo guide (mm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     | 80                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Caratteristiche elettriche</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Caratteristiche funzionali</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     | Elettrico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Capacità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Cottura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     | Semistatica + ventilata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Vapore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Camera di cottura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     | Acciaio AISI 304                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Temperatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     | 30 - 270 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Controllo temperatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     | Sonda digitale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Pannello comandi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     | Touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| N° programmi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     | 500                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Fasi programmabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Temperatura preimpostata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     | 180 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| Preriscaldamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     | Disponibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Porta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     | Apertura laterale dx Ventilata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Sovrapponibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     | Vetro ispezionabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Piedini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     | Si Regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Accessori</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Cappa aspirazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | MKKC 4                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Kit di sovrapposizione forni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MKS 64                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MKSST 464                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Tavoli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | MKTS 64                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MKT 64 D                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Lievitatore e mantenitore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | MKLM 1064                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Altri accessori                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Consultabili nella sezione dedicata |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |

|                                                                       |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Equipment</b>                                                      |                                                      |
| 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/A                                   |                                                      |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                                      |
| Automatic washing system integrated                                   |                                                      |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                                      |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                                      |
|                                                                       |                                                      |
| <b>Dimensional features</b>                                           |                                                      |
| Dimensions (WxDxH mm)                                                 | 850 x 1035 x 700                                     |
| Weight (kg)                                                           | 97                                                   |
| Distance between rack rails (mm)                                      | 80                                                   |
|                                                                       |                                                      |
| <b>Electrical features</b>                                            |                                                      |
| 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                                                 |
|                                                                       |                                                      |
| <b>Functional features</b>                                            |                                                      |
| 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                                   |
| Modularity                                                            | Ventilated                                           |
| Feet                                                                  | Inspectionable glass                                 |
|                                                                       | Yes                                                  |
|                                                                       | Adjustable                                           |
|                                                                       |                                                      |
| <b>Optionals</b>                                                      |                                                      |
| Condensation hood                                                     | MKKC 4                                               |
| Kit for overlapping ovens                                             | MKS 64                                               |
|                                                                       | MKSST 464                                            |
| Tables                                                                | MKTS 64                                              |
|                                                                       | MKT 64 D                                             |
| Proofer and holding cabinet                                           | MKLM 1064                                            |
| Other accessories                                                     | Available in the dedicated section                   |



# **MKF 664 S P**



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



## Plus

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH       |
|                               | Porta apertura laterale sx *          |
|                               | MKF 616 S P con supporti bivalenti ** |
| Cerniere porta regolabili     |                                       |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                        |
| Capacità                 | N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm |
| Cottura                  | Ventilata                        |
| Vapore                   | /                                |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                 |
| Temperatura              | 100 - 270 °C                     |
| Controllo temperatura    | Termostato                       |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx   |
| N° programmi             | /                                |
| Fasi programmabili       | /                                |
| Temperatura preimpostata | /                                |
| Preriscaldamento         | /                                |

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Porta          | Apertura laterale dx |
|                | Ventilata            |
|                | Vetro ispezionabile  |
| Sovrapponibile | Sì                   |
| Piedini        | Regolabili           |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKS 610 S                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64<br>MKST 664                  |
| Tavoli                       | MKTS 64<br>MKT 64 D                 |
| Lievitatore                  | MKL 1064 S                          |
| 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            |                                       |

## 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         | MKKS 610 S                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 64<br>MKST 664                 |
| Tables                    | MKTS 64<br>MKT 64 D                |
| Proofer                   | MKL 1064 S                         |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF 664 S



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



## Plus

|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH     |
|                               | Porta apertura laterale sx *        |
|                               | MKF 616 S con supporti bivalenti ** |
| Cerniere porta regolabili     |                                     |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                         |
| Capacità                 | N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm                                  |
| Cottura                  | Ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                  |
| Temperatura              | 100 - 270 °C                                                      |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                        |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi             | /                                                                 |
| Fasi programmabili       | /                                                                 |
| Temperatura preimpostata | /                                                                 |
| Preriscaldamento         | /                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                |
| Piedini                  | Regolabili                                                        |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKS 610 S                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64<br>MKST 664                  |
| Tavoli                       | MKTS 64<br>MKT 64 D                 |
| Lievitatore                  | MKL 1064 S                          |
| 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            |                                     |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKS 610 S                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 64<br>MKST 664                 |
| Tables                    | MKTS 64<br>MKT 64 D                |
| Proofer                   | MKL 1064 S                         |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                      |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                      |
|                                                       | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH      |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | 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                             |                                      |

## 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 |
| Presse USB                                                            |                                   |
| Predisposizione sonda al cuore                                        |                                   |
| Predisposizione lavaggio automatico                                   |                                   |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                   |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                   |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKCC 610                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64<br>MKST 664                  |
| Tavoli                       | MKTS 64<br>MKT 64 D                 |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                                      |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                                      |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                                      |
|                                                    | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH        |
| Available on request at the order                  | 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                             |                                      |

## Equipment

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

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Power                      | Electricity                                              |
| Capacity                   | N° 6 trays/grids 600 x 400 mm                            |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                                  |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)      |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 30 - 270 °C                                              |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                                |
| Control panel              | Black mask electronic control                            |
| N° programs                | 100                                                      |
| Programmable cooking steps | 10                                                       |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                                   |
| Pre-heating function       | Programmable                                             |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood           | MKCC 610                           |
| Kit for overlapping ovens   | MKS 64<br>MKST 664                 |
| Tables                      | MKTS 64<br>MKT 64 D                |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| 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™**

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Su richiesta in fase d'ordine Porta apertura laterale sx \*  
MKF 616 TS con supporti bivalenti \*\*

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

## 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/A  
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  
Preriscaldamento Disponibile  
Porta Apertura laterale dx  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
Sovrapponibile Sì  
Piedini Regolabili

## Accessori

Cappa aspirazione MKKC 610  
Kit di sovrapposizione forni MKS 64  
MKST 664  
Tavoli MKTS 64  
MKT 64 D  
Lievitatore e mantenitore MKLM 1064  
Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



## Plus

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

Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH  
Available on request at the order 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

## 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/A  
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  
Right side opening  
Ventilated  
Inspectionable glass  
Modularity Yes  
Feet Adjustable

## Optionals

Condensation hood MKKC 610  
Kit for overlapping ovens MKS 64  
MKST 664  
Tables MKTS 64  
MKT 64 D  
Proofer and holding cabinet MKLM 1064  
Other accessories Available in the dedicated section





# MKF 1064 S



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



## Plus

|                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 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     |                                      |

## 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 blocco porta 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<br>selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                     |
| Temperatura              | 100 - 270 °C                                                         |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                           |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                       |
| N° programmi             | /                                                                    |
| Fasi programmabili       | /                                                                    |
| Temperatura preimpostata | /                                                                    |
| Preriscaldamento         | /                                                                    |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile             |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                   |
| Piedini                  | Regolabili                                                           |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610 S                          |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore                  | MKT 64 D                            |
| Altri accessori              | MKL 1064 S                          |
|                              | 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            |                                      |

## 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<br>by knob (5 levels )           |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 100 - 270 °C                                             |
| Temperature control        | Thermostat                                               |
| Control panel              | Electromechanic - right side                             |
| N° programs                | /                                                        |
| Programmable cooking steps | /                                                        |
| Pre-heating temperature    | /                                                        |
| Pre-heating function       | /                                                        |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | MKKC 610 S                         |
| Kit for overlapping ovens | MKS 64                             |
| Tables                    | MKTS 64                            |
| Proofer                   | MKT 64 D                           |
| Other accessories         | MKL 1064 S                         |
|                           | 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                       |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                       |
| Software per gestione dell'umidità                    | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH       |
| Accensione forno programmabile                        | Porta apertura laterale sx *          |
| N° 40 ricette memorizzate                             | MKF 1016 BM con supporti bivalenti ** |
| Sistema per HACCP                                     |                                       |
| Cerniere porta regolabili                             |                                       |

## 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)             | 140,4             |
| Passo guide (mm)      | 80                |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64<br>MKT 64 D                 |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                                       |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                                       |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                                       |
| Humidity management software                       | Voltage (V) : AC 220/230 3 PH         |
| Programmable oven start                            | Left side opening door *              |
| N° 40 recipes stored                               | MKF 1016 BM with bivalent supports ** |
| HACCP system                                       |                                       |
| Adjustable door hinges                             |                                       |

## 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)                      | 140,4             |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood           | MKKC 610                           |
| Kit for overlapping ovens   | MKS 64                             |
| Tables                      | MKTS 64<br>MKT 64 D                |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| 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, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |  |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |

## Dotazione di serie

|                                                                       |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                     | 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/A                               |                                 |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                  |                                 |
| Lavaggio automatico integrato                                         |                                 |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                      |                                 |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm                                               |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Sovrapponibile           | Si                                                                              |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | MKKC 610                            |
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64<br>MKT 64 D                 |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------|--|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>              |  |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>          |  |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b> |  |
| Voltaggio (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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |

## 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/A                                   |                                      |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                                      |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood           | MKKC 610                           |
| Kit for overlapping ovens   | MKS 64                             |
| Tables                      | MKTS 64<br>MKT 64 D                |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| Other accessories           | Available in the dedicated section |

# MKF 1664 S



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



## Plus

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

Cerniere porta regolabili

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm  
Cottura Ventilata  
Vapore Diretta con regolazione attraverso  
selettore a manopola (5 steps)  
Camera di cottura Acciaio AISI 304  
Temperatura 100 - 270 °C  
Controllo temperatura Termostato  
Pannello comandi Elettromeccanico - laterale dx  
N° programmi /  
Fasi programmabili /  
Temperatura preimpostata /  
Preriscaldamento /

Porta Apertura laterale dx  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
Piedini Regolabili

## Accessori

Cappa aspirazione **MKKC 1620 S**  
Carrelli **EKCR 16 TC**  
**EKCR 1664**  
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

## 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**  
Trolleys **EKCR 16 TC**  
**EKCR 1664**  
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 <b>Airflowlogic™</b> |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                 |
| 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                             |                                 |

## **Dotazione di serie**

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

## **Dimensioni**

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 930 x 1035 x 1900 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 247,2             |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 80                |

## **Caratteristiche elettriche**

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

## **Caratteristiche funzionali**

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

## **Accessori**

|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| Cappa aspirazione | <b>MKKC 1620</b>                      |
| Carrelli          | <b>EKCR 16 TC</b><br><b>EKCR 1664</b> |
| Altri accessori   | Consultabili nella sezione dedicata   |



## **Plus**

|                                                    |                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                               |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                               |
| 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                             |                               |

## **Equipment**

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

## **Dimensional features**

|                                         |                   |
|-----------------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 930 x 1035 x 1900 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 247,2             |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 80                |

## **Electrical features**

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

## **Functional features**

|                                   |                                                          |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Power</b>                      | Electricity                                              |
| <b>Capacity</b>                   | N° 16 trays/grids 600 x 400 mm                           |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                                  |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels )     |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                                 |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 270 °C                                              |
| <b>Temperature control</b>        | 2 Digital probe thermometers                             |
| <b>Control panel</b>              | Black mask electronic control                            |
| <b>N° programs</b>                | 100                                                      |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10                                                       |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C                                                   |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable                                             |
| <b>Door</b>                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| <b>Feet</b>                       | Adjustable                                               |

## **Optionals**

|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| Condensation hood | <b>MKKC 1620</b>                      |
| Trolleys          | <b>EKCR 16 TC</b><br><b>EKCR 1664</b> |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Porta apertura laterale sx *    |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                 |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |
| italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                 |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |

## Dotazione di serie

|                                                                             |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                           | 1146 x 1260 x 2090 mm |
| Presa USB                                                                   |                       |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                                     |                       |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                        |                       |
| Lavaggio automatico integrato                                               |                       |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°      |                       |
| Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC |                       |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm                                               |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | 2 Sonde digitali                                                                |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione | MKKC 1620                           |
| Carrelli          | EKCR 16 TC<br>EKCR 1664             |
| Altri accessori   | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

|                                                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                       | 1146 x 1260 x 2090 mm |
| USB port                                                              |                       |
| Multipoint core probe cod. MKSCMU/A                                   |                       |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Condensation hood | MKKC 1620                          |
| Trolleys          | EKCR 16 TC<br>EKCR 1664            |
| Other accessories | Available in the dedicated section |



# eka MKF 464 G S



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



## Plus

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Porta apertura laterale sx *          |
|                               | MKF 416 G S con supporti bivalenti ** |
| Cerniere porta regolabili     |                                       |
| Regolamento 2016/426/UE       |                                       |

## 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                             |                             |

## Dimensioni

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 850 x 1041 x 801 |
| Peso (kg)             | 102              |
| Passo guide (mm)      | 80               |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                      |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                                  |
| Cottura                  | Ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                  |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                      |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                        |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi             | /                                                                 |
| Fasi programmabili       | /                                                                 |
| Temperatura preimpostata | /                                                                 |
| Preriscaldamento         | /                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Piedini                  | Regolabili                                                        |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKSST 464                           |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore                  | MKL 1064 S                          |
| 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            |                                       |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKSST 464                          |
| Tables                    | MKTS 64                            |
| Proofer                   | MKL 1064 S                         |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                                                        |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                                                        |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | Porta apertura laterale sx *<br>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                               |                                                                        |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

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

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKSST 464                           |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                                                                    |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                                                                    |
| Available on request at the order                  | Left side opening door *<br>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                             |                                                                    |

## 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens   | MKSST 464                          |
| Tables                      | MKTS 64                            |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                        |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                        |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Porta apertura laterale sx *           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | MKF 416 G TS con supporti bivalenti ** |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                        |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                        |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                        |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |
| Regolamento 2016/426/UE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                        |

#### 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/A                                |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                   |                             |
| Lavaggio automatico integrato                                          |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                       |                             |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                             |                             |

#### Dimensioni

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

#### Caratteristiche elettriche

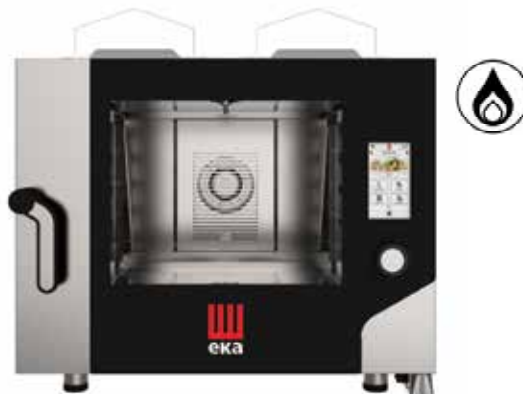
|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Portata termica (kW)      | 9,3             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore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

#### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                                    |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                                                |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

#### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKSST 464                           |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



#### Plus

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                        |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
| Available on request at the order                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Left side opening door *               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |

#### 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/A                                   |                                 |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

#### Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens   | MKSST 464                          |
| Tables                      | MKTS 64                            |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| Other accessories           | Available in the dedicated section |

# MKF 664 G S



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



## Plus

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Porta apertura laterale sx *          |
| Cerniere porta regolabili     | MKF 616 G S con supporti bivalenti ** |
| Regolamento 2016/426/UE       |                                       |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                      |
| Capacità                 | N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm                                  |
| Cottura                  | Ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                  |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                      |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                        |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi             | /                                                                 |
| Fasi programmabili       | /                                                                 |
| Temperatura preimpostata | /                                                                 |
| Preriscaldamento         | /                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Piedini                  | Regolabili                                                        |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKST 664                            |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore                  | MKL 1064 S                          |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Available on request at the order | Left side opening door *              |
| Adjustable door hinges            | MKF 616 G S with bivalent supports ** |
| Regulation 2016/426/UE            |                                       |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKST 664                           |
| Tables                    | MKTS 64                            |
| Proofer                   | MKL 1064 S                         |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                                                        |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                                                        |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | Porta apertura laterale sx *<br>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                               |                                                                        |

## 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 blocco porta 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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                              |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                    |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>MKST 664</b>                     |
| Tavoli                       | <b>MKTS 64</b>                      |
| Lievitatore e mantentore     | <b>MKLM 1064</b>                    |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                                                                    |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                                                                    |
| Available on request at the order                  | Left side opening door *<br>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                             |                                                                    |

## 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens   | <b>MKST 664</b>                    |
| Tables                      | <b>MKTS 64</b>                     |
| Proofer and holding cabinet | <b>MKLM 1064</b>                   |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                        |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                        |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Porta apertura laterale sx *           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | MKF 616 G TS con supporti bivalenti ** |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                        |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                        |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                        |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |
| Regolamento 2016/426/UE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                        |

## 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/A                                |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                   |                             |
| Lavaggio automatico integrato                                          |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                       |                             |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                             |                             |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                                    |
| Capacità                 | N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm                                                |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKST 664                            |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                        |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        |
| Available on request at the order                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Left side opening door *               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |

## 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/A                                   |                                 |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens   | MKST 664                           |
| Tables                      | MKTS 64                            |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| Other accessories           | Available in the dedicated section |



# **MKF 1064 G S**



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



## Plus

|                               |                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------|
| Su richiesta in fase d'ordine | Porta apertura laterale sx *           |
|                               | MKF 1016 G S con supporti bivalenti ** |
| Cerniere porta regolabili     |                                        |
| Regolamento 2016/426/UE       |                                        |

## 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 blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                             |                             |

## Dimensioni

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 850 x 1041 x 1231 |
| Peso (kg)             | 158               |
| Passo guide (mm)      | 80                |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                      |
| Capacità                 | N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm                                 |
| Cottura                  | Ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                  |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                      |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                        |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale dx                                    |
| N° programmi             | /                                                                 |
| Fasi programmabili       | /                                                                 |
| Temperatura preimpostata | /                                                                 |
| Preriscaldamento         | /                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile          |
| Piedini                  | Regolabili                                                        |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore                  | MKL 1064 S                          |
| 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            |                                        |

## 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKS 64                             |
| Tables                    | MKTS 64                            |
| Proofer                   | MKL 1064 S                         |
| 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 <b>Airflowlogic™</b> |                                                                         |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>   |                                                                         |
| Su richiesta in fase d'ordine                         | Porta apertura laterale sx *<br>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                               |                                                                         |

## 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 blocco porta 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<br>attraverso selettore touch (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                            |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                 |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                              |
| Pannello comandi         | Black mask electronic control                                               |
| N° programmi             | 100                                                                         |
| Fasi programmabili       | 10                                                                          |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                      |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                 |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                    |
| Piedini                  | Regolabili                                                                  |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                    |                                                                     |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>     |                                                                     |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b> |                                                                     |
| Available on request at the order                  | Left side opening door *<br>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                             |                                                                     |

## 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens   | MKS 64                             |
| Tables                      | MKTS 64                            |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| 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 <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                         |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Porta apertura laterale sx *            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | MKF 1016 G TS con supporti bivalenti ** |
| Software per gestione dell'umidità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |
| Sistema comunicazione Wi-Fi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |
| Manopola selezione rapida touch screen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |
| Accensione forno programmabile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| Pannello comandi in 42 lingue                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |
| italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |                                         |
| Sistema per HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |
| Cerniere porta regolabili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| Regolamento 2016/426/UE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |

## 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 |
| Presenza USB                                                           |                             |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A                                |                             |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A                                   |                             |
| Lavaggio automatico integrato                                          |                             |
| Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta                       |                             |
| Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° |                             |
| Ugello GPL                                                             |                             |

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)                                                    |
| Capacità                 | N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm                                               |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Touch screen                                                                    |
| N° programmi             | 500                                                                             |
| Fasi programmabili       | 10                                                                              |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                     |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore e mantentore     | MKLM 1064                           |
| Altri accessori              | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                         |
| Patented system for cooking chamber drying <b>Drylogic™</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |
| Available on request at the order                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Left side opening door *                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                         |

## 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/A                                   |                                 |
| Support for core probe cod. MKSSC/A                                   |                                 |
| Automatic washing system integrated                                   |                                 |
| Condensate collection bowl, with drain on door                        |                                 |
| Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180° |                                 |
| Nozzle for LPG                                                        |                                 |

## Dimensional features

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

## Electrical features

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

## Functional features

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                        |
| Capacity                   | N° 10 trays/grids 600 x 400 mm                           |
| Type of cooking            | Semistatic + ventilated                                  |
| Steam                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels)      |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                                 |
| Temperature                | 30 - 260 °C                                              |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                                |
| Control panel              | Touch screen                                             |
| N° programs                | 500                                                      |
| Programmable cooking steps | 10                                                       |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                                   |
| Pre-heating function       | Programmable                                             |
| Door                       | Right side opening<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Feet                       | Adjustable                                               |

## Optionals

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens   | MKS 64                             |
| Tables                      | MKTS 64                            |
| Proofer and holding cabinet | MKLM 1064                          |
| 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



|                                                                                                 |  |                                                                                                  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <br><b>Plus</b> |  | <br><b>Plus</b> |  |
| Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>                                           |  | Patented fan guard system <b>Airflowlogic™</b>                                                   |  |
| Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>                                             |  | Patented system for direct steam <b>Humilogic™</b>                                               |  |
| Su richiesta in fase d'ordine                                                                   |  | Available on request at the order                                                                |  |
| Software per gestione dell'umidità                                                              |  | Humidity management software                                                                     |  |
| Accensione forno programmabile                                                                  |  | Programmable oven start                                                                          |  |
| N° 40 ricette memorizzate                                                                       |  | N° 40 recipes stored                                                                             |  |
| Sistema per HACCP                                                                               |  | HACCP system                                                                                     |  |
| Cerniere porta regolabili                                                                       |  | Adjustable door hinges                                                                           |  |
| Regolamento 2016/426/UE                                                                         |  | Regulation 2016/426/UE                                                                           |  |
| <b>Dotazione di serie</b>                                                                       |  | <b>Equipment</b>                                                                                 |  |
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)                                                               |  | Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)                                                  |  |
| Cavo                                                                                            |  | Cable                                                                                            |  |
| Presa USB                                                                                       |  | USB port                                                                                         |  |
| Predisposizione sonda al cuore                                                                  |  | Core probe predisposition                                                                        |  |
| Predisposizione lavaggio automatico                                                             |  | Automatic washing system predisposition                                                          |  |
| Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°                           |  | Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°                            |  |
| Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC                     |  | Trolley with removable handle and braked wheels cod. EKCR 16 TC                                  |  |
| Ugello GPL                                                                                      |  | Nozzle for LPG                                                                                   |  |
| <b>Dimensioni</b>                                                                               |  | <b>Dimensional features</b>                                                                      |  |
| Dimensioni (LxPxH mm)                                                                           |  | Dimensions (WxDxH mm)                                                                            |  |
| Peso (kg)                                                                                       |  | Weight (kg)                                                                                      |  |
| Passo guide (mm)                                                                                |  | Distance between rack rails (mm)                                                                 |  |
| <b>Caratteristiche elettriche</b>                                                               |  | <b>Electrical features</b>                                                                       |  |
| Portata termica (kW)                                                                            |  | Thermal supply (kW)                                                                              |  |
| Frequenza (Hz)                                                                                  |  | Frequency (Hz)                                                                                   |  |
| Voltaggio (V)                                                                                   |  | Voltage (V)                                                                                      |  |
| N° motori                                                                                       |  | N° motors                                                                                        |  |
| Generatore di vapore (kW)                                                                       |  | Boiler (kW)                                                                                      |  |
| Protezione acqua                                                                                |  | Protection against water                                                                         |  |
| <b>Caratteristiche funzionali</b>                                                               |  | <b>Functional features</b>                                                                       |  |
| Alimentazione                                                                                   |  | Power                                                                                            |  |
| Capacità                                                                                        |  | Capacity                                                                                         |  |
| Cottura                                                                                         |  | Type of cooking                                                                                  |  |
| Vapore                                                                                          |  | Steam                                                                                            |  |
| Camera di cottura                                                                               |  | Cooking chamber                                                                                  |  |
| Temperatura                                                                                     |  | Temperature                                                                                      |  |
| Controllo temperatura                                                                           |  | Temperature control                                                                              |  |
| Pannello comandi                                                                                |  | Control panel                                                                                    |  |
| N° programmi                                                                                    |  | N° programs                                                                                      |  |
| Fasi programmabili                                                                              |  | Programmable cooking steps                                                                       |  |
| Temperatura preimpostata                                                                        |  | Pre-heating temperature                                                                          |  |
| Preriscaldamento                                                                                |  | Pre-heating function                                                                             |  |
| Porta                                                                                           |  | Door                                                                                             |  |
| Piedini                                                                                         |  | Feet                                                                                             |  |
| <b>Accessori</b>                                                                                |  | <b>Optionals</b>                                                                                 |  |
| Carrelli                                                                                        |  | Trolleys                                                                                         |  |
| Altri accessori                                                                                 |  | Other accessories                                                                                |  |

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

## Dotazione di serie

|                                                                                    |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b>                                           | 1146 x 1385 x 2140 mm       |
| <b>Cavo</b>                                                                        | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| <b>Presa USB</b>                                                                   |                             |
| <b>Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU/A</b>                                     |                             |
| <b>Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A</b>                                        |                             |
| <b>Lavaggio automatico integrato</b>                                               |                             |
| <b>Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°</b>      |                             |
| <b>Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. EKCR 16 TC</b> |                             |
| <b>Ugello GPL</b>                                                                  |                             |

## Dimensioni

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 930 x 1160 x 2060 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 277,2             |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 80                |

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                                 |                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alimentazione</b>            | Multigas (collaudo a metano)                                                    |
| <b>Capacità</b>                 | N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm                                               |
| <b>Cottura</b>                  | Semistatica + ventilata                                                         |
| <b>Vapore</b>                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304                                                                |
| <b>Temperatura</b>              | 30 - 260 °C                                                                     |
| <b>Controllo temperatura</b>    | 2 Sonde digitali                                                                |
| <b>Pannello comandi</b>         | Touch screen                                                                    |
| <b>N° programmi</b>             | 500                                                                             |
| <b>Fasi programmabili</b>       | 10                                                                              |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | 180 °C                                                                          |
| <b>Preriscaldamento</b>         | Disponibile                                                                     |
| <b>Porta</b>                    | Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile                              |
| <b>Piedini</b>                  | Regolabili                                                                      |

## Accessori

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Carrelli</b>        | EKCR 16 TC EKCR 1664                |
| <b>Altri accessori</b> | Consultabili nella sezione dedicata |



## Plus

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

## Equipment

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

## Dimensional features

|                                         |                   |
|-----------------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 930 x 1160 x 2060 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 277,2             |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 80                |

## Electrical features

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

## Functional features

|                                   |                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Power</b>                      | Multigas (tested for natural gas)                    |
| <b>Capacity</b>                   | N° 16 trays/grids 600 x 400 mm                       |
| <b>Type of cooking</b>            | Semistatic + ventilated                              |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled by touch screen (10 levels ) |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                             |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 260 °C                                          |
| <b>Temperature control</b>        | 2 Digital probe thermometers                         |
| <b>Control panel</b>              | Touch screen                                         |
| <b>N° programs</b>                | 500                                                  |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 10                                                   |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C                                               |
| <b>Pre-heating function</b>       | Programmable                                         |
| <b>Door</b>                       | Right side opening Ventilated Inspectionable glass   |
| <b>Feet</b>                       | Adjustable                                           |

## Optionals

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| <b>Trolleys</b>          | EKCR 16 TC EKCR 1664               |
| <b>Other accessories</b> | Available in the dedicated section |

# M I L L E N N I A L DECK



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

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





## Forno DECK elettrico con vapore

1 teglia 600 x 400 mm

Electric DECK oven with steam

1 tray 600 x 400 mm



### Plus

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

### Dotazione di serie

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

### Dimensioni

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

### Caratteristiche elettriche

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

### Caratteristiche funzionali

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

### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | MKS 64                              |
| Tavoli                       | MKTS 64                             |
| Lievitatore                  | MKL 1064 S                          |
| 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | MKS 64                             |
| Tables                    | MKTS 64                            |
| Proofer                   | MKL 1064 S                         |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# MKF D2T



Forno DECK elettrico con vapore

2 teglie 600 x 400 mm

Electric DECK oven with steam

2 trays 600 x 400 mm



## Plus

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

## Dotazione di serie

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

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

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 850 x 1250 x 435

Peso (kg) 85

## Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 5,5

Frequenza (Hz) 50/60

Voltaggio (V) AC 380/400 3N

Protezione acqua IPX3

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione Elettrico

Capacità N° 2 teglie/griglie 600 x 400 mm

Cottura Statica

Vapore Indiretta con regolazione automatica  
attraverso selettore touch

Camera di cottura Acciaio AISI 430

Temperatura 30 - 350 °C

Controllo temperatura 2 Sonde digitali

Pannello comandi Touch control

N° programmi 50

Fasi programmabili /

Temperatura preimpostata 130 °C

Preriscaldamento Disponibile

Porta Apertura a ribalta  
Ventilata  
Vetro ispezionabile

Sovrapponibile Sì

## Accessori

Kit di sovrapposizione forni MKS 64

Tavoli MKTSD 2T

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

Tables MKTSD 2T

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





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

## MKTS 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

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

## MKT 64 D

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

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti,  
per MKF D2T con kit sovrapposizione forni MKS 64

## MKTSD 2T

AISI 430 fixed table with supports,  
for MKF D2T with kit for overlapping oven MKS 64  
850 x 1060 x 770 mm  
per mod - for mod: MKF D2T

Carrello estraibile in AISI 304, con impugnatura ergonomica  
asportabile e ruote frenanti, per forni 16 teglie

## EKCR 16 TC

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

Carrello porta-teglie 600x400 mm in acciaio inox  
di servizio con 16 ripiani passo 100 mm,  
non inseribile in camera di cottura

## EKCR 1664

Stainless steel tray transport trolley 600x400 mm  
16 shelves service trolley - pitch distance 100 mm  
not to insert in the cooking chamber  
460 x 620 x 1800 mm

# Complementi Optionals



|                                                                                     |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>EKKD</b>     | Kit doccia completo di supporto doccia,<br>tubo e relativa predisposizione<br>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP, MKF D1T e MKF D2T<br>Spray kit with support and tube<br>for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP, MKF D1T and MKF D2T |
|    | <b>MKSCMO</b>   | Sonda al cuore monopunto<br>per mod: tutti i forni millennial TS<br>Single-point core probe<br>for mod: all TS millennial ovens                                                                                                                                 |
|    | <b>MKSCMU/A</b> | Sonda al cuore multipunto (3 punti)<br>per mod: tutti i forni millennial TS<br>Multi-point core probe (3 points)<br>for mod: all TS millennial ovens                                                                                                            |
|    | <b>MKSCSV</b>   | Sonda al cuore cottura "sottovuoto"<br>per mod: tutti i forni millennial TS<br>Vacuum cooking core probe<br>for mod: all TS millennial ovens                                                                                                                    |
|    | <b>MKSSC/A</b>  | Supporto sonda al cuore<br>per mod: tutti i forni millennial TS<br>Support for core probe<br>for mod: all TS millennial ovens                                                                                                                                   |
|   | <b>EKSCS</b>    | Sonda al cuore con supporto<br>per mod: tutti i forni millennial BM<br>Core probe with support<br>for mod: all BM millennial ovens                                                                                                                              |
|  | <b>MKAF</b>     | Affumicatore<br>per mod: tutti i forni millennial<br>Smoker<br>for mod: all millennial ovens                                                                                                                                                                    |
|  | <b>MKBZ</b>     | Buzzer potenziato per forni millennial<br>per mod: tutti i forni millennial TS<br>Boosted buzzer for millennial ovens<br>for mod: all TS millennial ovens                                                                                                       |
|  | <b>MKWT</b>     | Sistema di lavaggio automatico<br>per mod: tutti i forni millennial BM<br>Automatic washing system<br>for mod: all BM millennial ovens                                                                                                                          |
|  | <b>MKDET</b>    | Detergente e brillantante<br>per mod: tutti i forni millennial TS e BM<br>Detergent and rinse aid<br>for mod: all TS and BM millennial ovens<br>12 kg                                                                                                           |
|  | <b>MKDETS</b>   | Detergente e brillantante<br>per mod: tutti i forni millennial TS e BM<br>Detergent and rinse aid<br>for mod: all TS and BM millennial ovens<br>6 kg                                                                                                            |
|  | <b>KAF</b>      | Addolcitore LT. 8<br>capacità: 1000 Lt/h<br>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP<br>Water softener LT.8<br>capacity: 1000 Lt/h<br>for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P                                                               |
|  | <b>KTA</b>      | Testata di connessione<br>cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile<br>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP<br>Filter head for water optimisation<br>for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P                                   |
|  | <b>KCA</b>      | Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile<br>per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP<br>Filter for water optimisation<br>for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P                                                                  |

|  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MKKR</b>      | <p>Kit ruote<br/>(2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno)<br/>Set of wheels<br/>(2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake)<br/>H 110 mm<br/>per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>MKKPI</b>     | <p>Kit prima installazione per forni millennial TS, BM e S (non compatti)<br/>First installation kit for millennial TS, BM and S ovens (no compact ovens)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>MKCKIT</b>    | <p>Kit cappa Millennial per forni TS e BM sovrapposti<br/>per mod: tutte le cappe dei forni millennial TS e BM<br/>tranne MKKC 1620<br/>Millennial condensation hood kit for overlapped ovens<br/>for mod: all condensation hoods for millennial TS e BM ovens<br/>except MKKC 1620</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>MKCSKIT</b>   | <p>Kit cappa Millennial per forni S sovrapposti<br/>per mod: tutte le cappe dei forni millennial S<br/>tranne MKKC 1620 S<br/>Millennial condensation hood kit for overlapped ovens<br/>for mod: all condensation hoods for millennial S ovens<br/>except MKKC 1620 S</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>MKS 64</b>    | <p>Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm<br/>per sovrapposizione MKF 464 a MKF 464, MKF 1064 oppure a MKF D1T;<br/>per sovrapposizione MKF 664 o MKF 621 a MKF 664,<br/>MKF 621, MKF D1T oppure a MKT 64 D;<br/>per sovrapposizione MKF 1064 a MKLM 1064, MKL 1064 S o<br/>a MKT 64 D oppure a MKTS 64;<br/>per sovrapposizione MKF D1T a MKTS 64, MKLM 1064<br/>oppure a MKL 1064 S;<br/>per sovrapposizione MKF D2T a MKTSD 2T;<br/>per sovrapposizione MKF 1021 a MKT 64 D oppure a MKTS 21<br/>AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm<br/>for overlapping MKF 464 with MKF 464, MKF 1064 or with MKF D1T;<br/>for overlapping MKF 664 or MKF 621 with MKF 664,<br/>MKF 621, MKF D1T or with MKT 64 D;<br/>for overlapping MKF 1064 with MKLM 1064, MKL 1064 S,<br/>MKT 64 D or with MKTS 64;<br/>for overlapping MKF D1T with MKTS 64, MKLM 1064 or with MKL 1064 S;<br/>for overlapping MKF D2T with MKTSD 2T;<br/>for overlapping MKF 1021 with MKT 64 D or with MKTS 21<br/>per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064,<br/>MKF D1T, MKF D2T, MKF 621 MKF 1021</p> |
|  | <b>MKST 664</b>  | <p>Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm<br/>per sovrapposizione MKF 664 a MKLM 1064,<br/>MKL 1064 S oppure a MKTS 64;<br/>per sovrapposizione MKF 621 a MKTS 21<br/>AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm<br/>for overlapping MKF 664 with MKLM 1064,<br/>MKL 1064 S or with MKTS 64;<br/>for overlapping MKF 621 with MKTS 21<br/>per mod - for mod: MKF 664, MKF 621</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>MKSST 464</b> | <p>Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430,<br/>capacità 3 teglie 600 x 400 mm<br/>per sovrapposizione MKF 464 a MKLM 1064, MKL 1064 S<br/>o a MKT 64 D oppure a MKTS 64<br/>AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports,<br/>capacity of 3 trays 600 x 400 mm<br/>for overlapping MKF 464 with MKLM 1064, MKL 1064 S<br/>or MKT 64 D or with MKTS 64<br/>per mod - for mod: MKF 464</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>MKSBX416</b>  | <p>Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304<br/>capacità 4 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN<br/>AISI 304 dual-support kit right/left<br/>capacity 4 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN<br/>per mod - for mod: MKF 464, MKF 416</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>MKSBX616</b>  | <p>Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304<br/>capacità 6 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN<br/>AISI 304 dual-support kit right/left<br/>capacity 6 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN<br/>per mod - for mod: MKF 664, MKF 616</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>MKSBX1016</b> | <p>Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304<br/>capacità 10 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN<br/>AISI 304 dual-support kit right/left<br/>capacity 10 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN<br/>per mod - for mod: MKF 1064, MKF 1016</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



# Teglie e griglie Trays and grids



Teglie e griglie per forni 600 x 400 mm

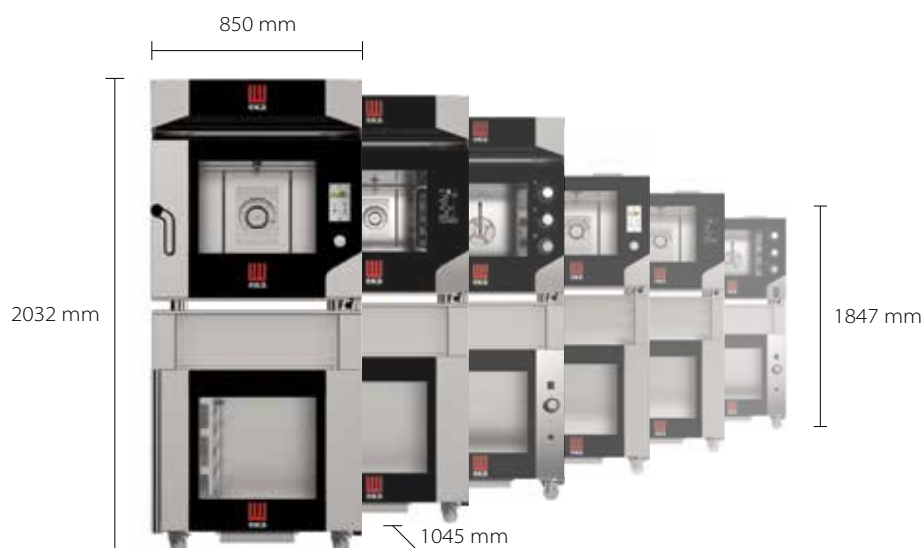
Trays and grids for 600 x 400 mm ovens

FOOD CONTACT  
CERTIFICATE



|                                                                                     |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>KT9P/A</b>                                                                                    | <p>Teglia in alluminio<br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm e tutti i forni deck<br/>Aluminium tray<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm and all deck ovens<br/>(max 210 °C)<br/>600 x 400 x 20 mm</p>                                                                                  |
|    | <b>KT9P/B</b>   | <p>Teglia in alluminio con <b>fondo diamantato</b><br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm e tutti i forni deck<br/>Aluminium tray <b>with diamond bottom</b><br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm and all deck ovens<br/>(max 210 °C)<br/>600 x 400 x 20 mm</p>                           |
|    | <b>KTF8P/A</b>                                                                                   | <p>Teglia in alluminio <b>forata</b><br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/><b>Perforated</b> aluminium tray<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 20 mm</p>                                                                                                           |
|   | <b>KTF8PT/A</b>                                                                                  | <p>Teglia in alluminio forata con <b>rivestimento in teflon</b><br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/>Perforated aluminium tray <b>teflon coated</b><br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 20 mm</p>                                                                  |
|  | <b>KG9P</b>                                                                                      | <p>Griglia cromata<br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/>Chromed grid<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 13 mm</p>                                                                                                                                                 |
|  | <b>KG9PX</b>  | <p>Griglia in AISI 304<br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/>AISI 304 grid<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 13 mm</p>                                                                                                                                            |
|  | <b>KTF9P</b>                                                                                     | <p>Teglia in alluminio <b>forata a 5 canali</b> ondulata<br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/><b>5 lanes perforated</b> and corrugated aluminium tray<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 37 mm</p>                                                                |
|  | <b>KTF9PT</b>                                                                                    | <p>Teglia in alluminio <b>forata a 5 canali</b> ondulata<br/>con <b>rivestimento in teflon</b><br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/><b>5 lanes perforated</b> and corrugated<br/>aluminium tray <b>teflon coated</b><br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 37 mm</p> |
|  | <b>KG5CPX</b>                                                                                    | <p>Griglia in AISI 304 a <b>5 canali</b><br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/><b>5 lanes</b> AISI 304 grid<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 50 mm</p>                                                                                                           |
|  | <b>KPP64</b>                                                                                     | <p>Piastra multifunzione in <b>alluminio</b> alimentare<br/>per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm<br/>Uncoated food <b>aluminium</b> plate<br/>for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm<br/>600 x 400 x 20 mm</p>                                                                                    |
|  | <b>EKT64RG</b>                                                                                   | <p>Teglia in AISI 304 raccogli grasso<br/>AISI 304 fat drip pan<br/>604,4 x 420 x 40,3<br/>per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064</p>                                                                                                                                                                    |
|  | <b>KGP64/A</b>                                                                                   | <p>Griglia in AISI 304 per <b>cottura</b> verticale di nr. <b>10 polli</b><br/>AISI 304 vertical <b>cooking</b> pan for <b>10 chicken</b><br/>600 x 400 x 148,1 mm<br/>per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064</p>                                                                                        |

## MKF 464 - 4 teglie/trays



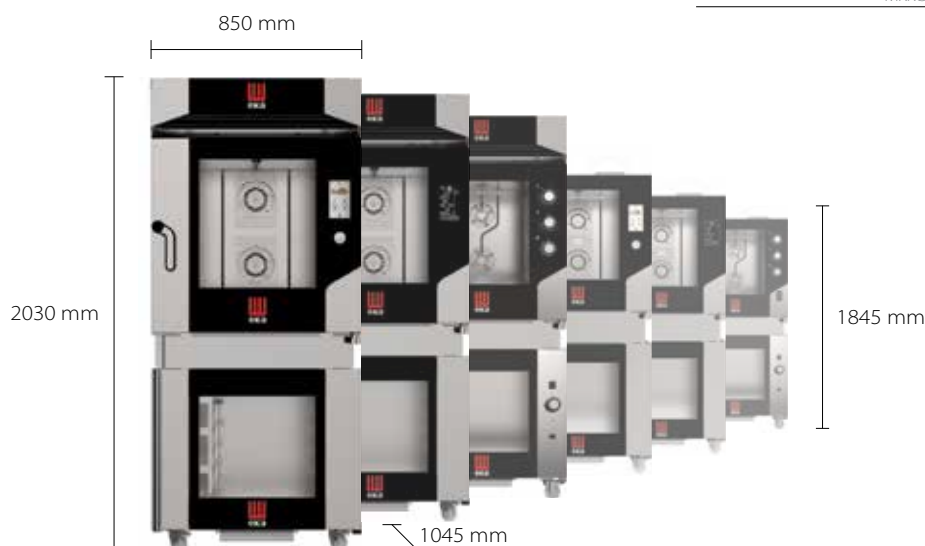
# Modular design 600 x 400 mm

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

\*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S  
\*\*Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 4 S per forno S

\*MKL 1064 S version available for S, G S ovens  
\*\*BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)  
\*\*\*MKKC 4 S version available for S oven

## MKF 664 - 6 teglie/trays



MKLM 1064\* + MKST 664  
+ MKF 664 TS\*\* + MKKC 610\*\*\*

\*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S  
\*\*Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

\*MKL 1064 S version available for S, G S ovens  
\*\*BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)  
\*\*\*MKKC 610 S version available for S oven

## MKF 1064 - 10 teglie/trays

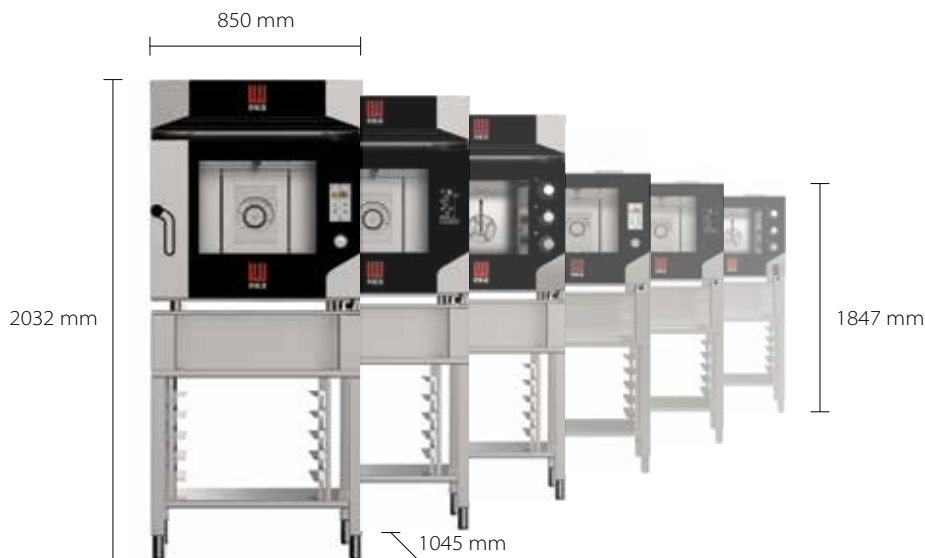


MKLM 1064\* + MKS 64  
+ MKF 1064 TS\*\* + MKKC 610\*\*\*

\*Disponibile versione MKL 1064 S per forni S, G S  
\*\*Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

\*MKL 1064 S version available for S, G S ovens  
\*\*BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)  
\*\*\*MKKC 610 S version available for S oven

# Modular design 600 x 400 mm

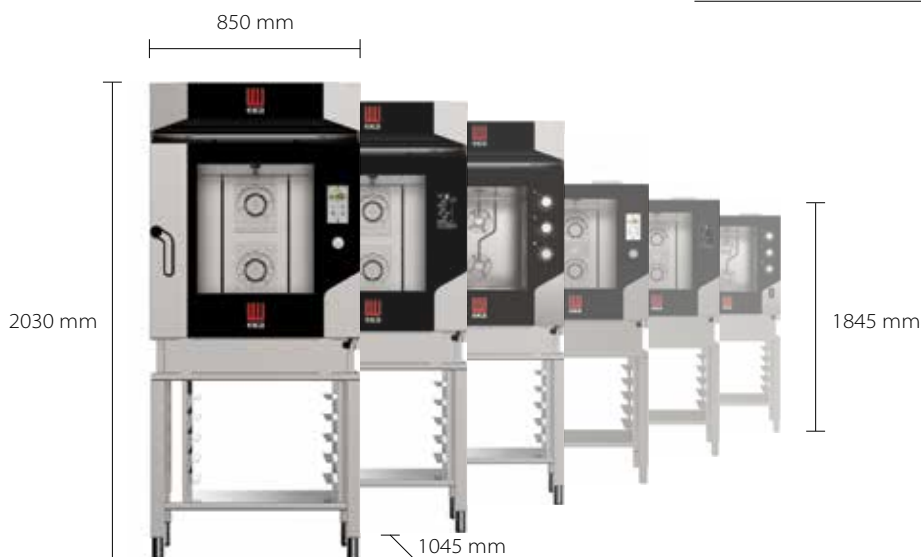


**MKF 464 - 4 teglie/trays**

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

\*\*Disponibile versione BM, S e G TS, G BM, G S (senza cappa)  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 4 S per forno S

\*\*BM, S version available, G TS, G BM, G S (without hood)  
\*\*\*MKKC 4 S version available for S oven

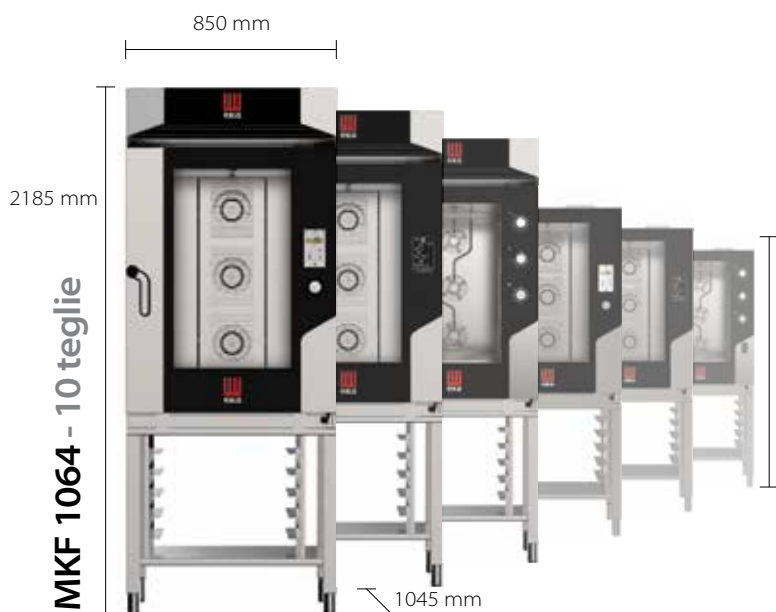


**MKF 664 - 6 teglie/trays**

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

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

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

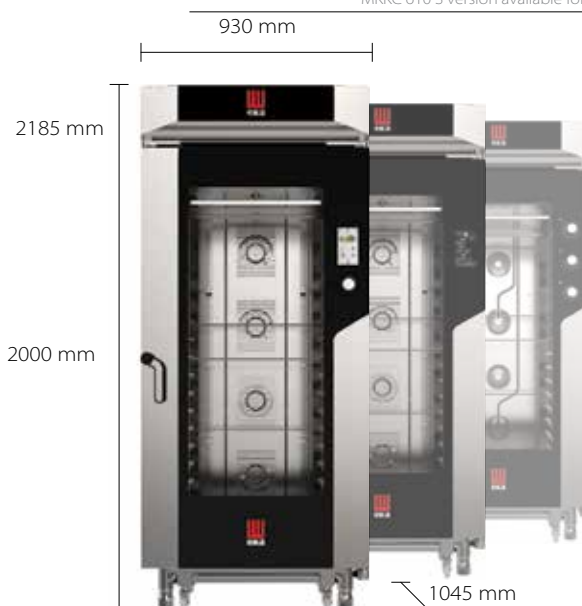


**MKF 1064 - 10 teglie**

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

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

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



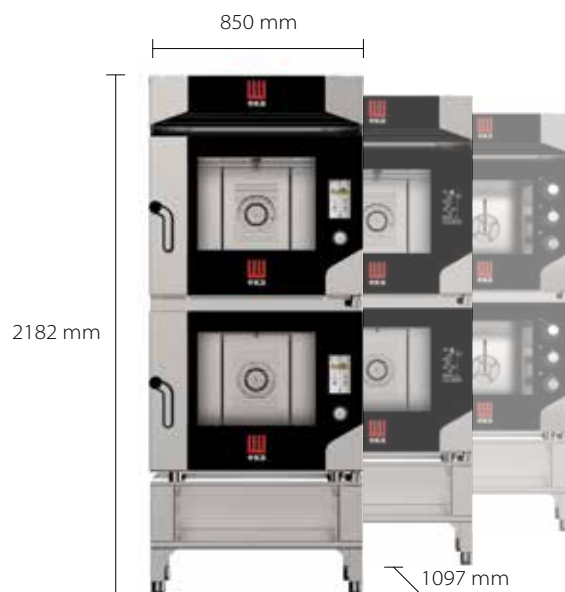
**MKF 1664 - 16 teglie/trays**

MKF 1664 TS\*\* + MKKC 1620\*\*\*

\*\*Disponibile versione BM, S  
\*\*\*Disponibile versione  
MKKC 1620 S per forno S

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

## MKF 464 - 4 + 4 teglie/trays



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

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

## MKF 664 - 6 + 6 teglie/trays



\* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 664 TS\*\*  
+ MKS 64 + MKF 664 TS\*\* + MKKC 610\*\*\* + MKCKIT

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

## MKF 1064 - MKF 464 10 + 4 teglie/trays



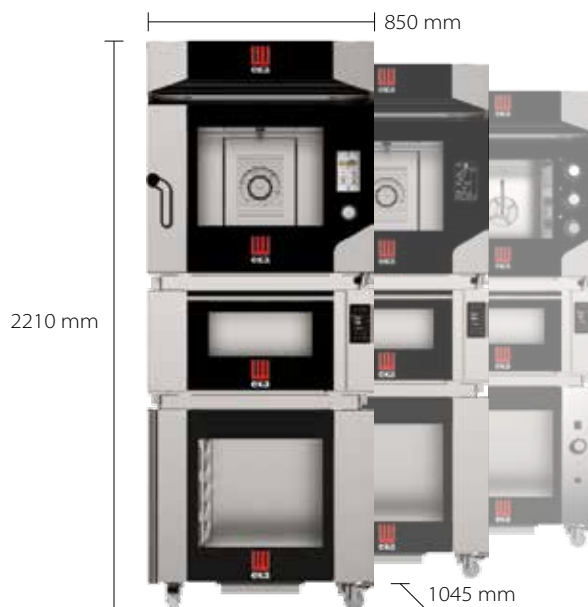
\* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 1064 TS\*\*  
+ MKS 64 + MKF 464 TS\*\* + MKKC 610\*\*\* + MKCKIT

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

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

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

# Modular design DECK



**MKF D1T - 1 teglia/trays**

MKLM 1064\* + MKS 64 + **MKF D1T** +  
MKS 64 + MKF 464 TS\*\* + MKKC 610\*\*\*

\*Disponibile versione MKL 1064 S per forno S  
\*\*Disponibile versione BM e S  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

\*MKL 1064 S version available for S

\*\*BM, S version available

\*\*\*MKKC 610 S version available for S oven



**MKF D1T - 1 teglia/ trays**

MKLM 1064\* + MKS 64 + **MKF D1T** +  
MKS 64 + MKF 664 TS\*\* + MKKC 610\*\*\*

\*Disponibile versione MKL 1064 S per forno S  
\*\*Disponibile versione BM e S  
\*\*\*Disponibile versione MKKC 610 S per forno S

\*MKL 1064 S version available for S

\*\*BM, S version available

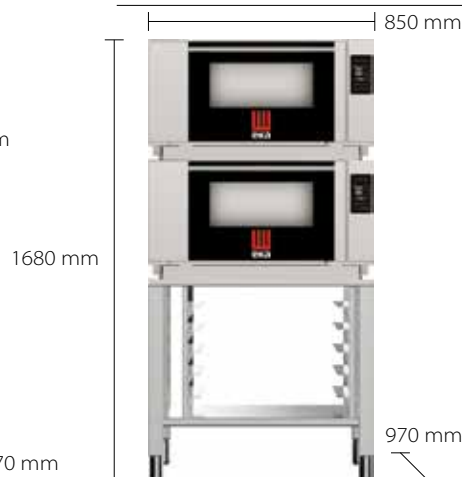
\*\*\*MKKC 610 S version available for S oven



MKL 1064 S + MKS 64 + **MKF D1T**



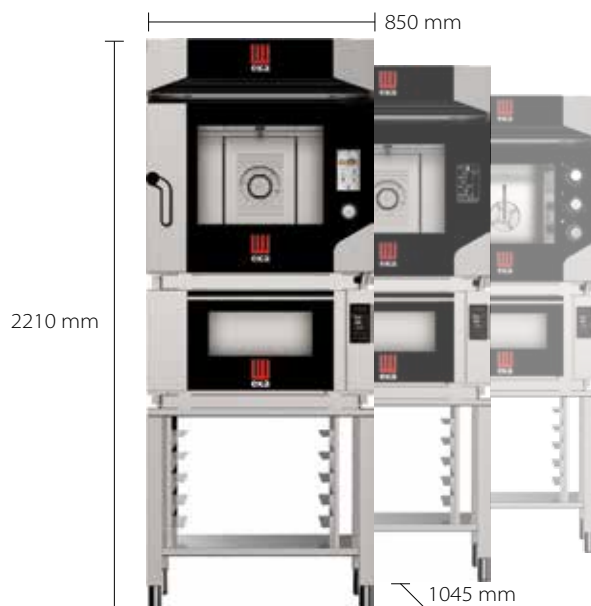
MKTS 64 + MKS 64 + **MKF D1T**



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

**MKF D1T - 1 teglia/trays**

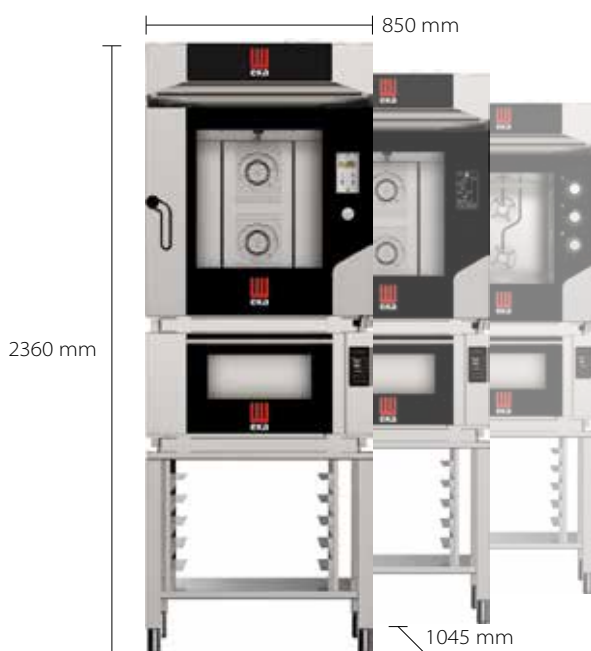
## MKF D1T - 1 teglia/trays



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

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

## MKF D1T - 1 teglia/trays



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

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

## MKF D2T - 2 teglie/trays



**MKTSD 2T** + MKS 64 + MKF D2T



[illegible]

[illegible]





# EVOLUTION

## **Snack**

# EKF 412 AL U



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



## Plus

Vetro porta ispezionabile  
Camera di cottura in acciaio AISI 430  
IPX3

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

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

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 1/2 GN                               |
| Cottura                  | Ventilata                                                |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                     |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                         |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                             |
| Controllo temperatura    | Termostato                                               |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                             |
| N° programmi             | /                                                        |
| Fasi programmabili       | /                                                        |
| Temperatura preimpostata | /                                                        |
| Preriscaldamento         | /                                                        |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |

## Accessori

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
|                 | EKT 423<br>EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTRS 423 |
| Tavoli          |                                              |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |

## Optionals

|                   |                                              |
|-------------------|----------------------------------------------|
|                   | EKT 423<br>EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTRS 423 |
| Tables            |                                              |
| Other accessories | Available in the dedicated section           |

# EKF 423 P

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 423 AL P**

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 | /                                                      |
| Preriscaldamento         | /                                                      |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 423                            |
|                              | EKT 423                             |
| Tavoli                       | EKTS 423                            |
|                              | EKTR 423                            |
|                              | EKTRS 423                           |
| Lievitatore                  | EKL 823                             |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 423                           |
|                           | EKT 423                            |
| Tables                    | EKTS 423                           |
|                           | EKTR 423                           |
|                           | EKTRS 423                          |
| Proofer                   | EKL 823                            |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# EKF 423 UP

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 423 AL UP**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 423 AL UP**

Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

Electric convection oven with umidification



## Plus

|                                         |
|-----------------------------------------|
| Vetro porta ispezionabile               |
| Camera in acciaio AISI 430              |
| Guarnizione incassata                   |
| Nuova geometria della camera di cottura |

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 590 x 695 x 590 |
| Peso (kg)             | 33,2            |
| Passo guide (mm)      | 74              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 2,8               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 1 monodirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | /                 |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                              |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm                       |
| Cottura                  | Ventilata                                              |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                   |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                       |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                           |
| Controllo temperatura    | Termostato                                             |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                           |
| N° programmi             | /                                                      |
| Fasi programmabili       | /                                                      |
| Temperatura preimpostata | /                                                      |
| Preriscaldamento         | /                                                      |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 423                            |
|                              | EKT 423                             |
| Tavoli                       | EKTS 423                            |
|                              | EKTR 423                            |
|                              | EKTRS 423                           |
| Lievitatore                  | EKL 823                             |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 423                           |
|                           | EKT 423                            |
| Tables                    | EKTS 423                           |
|                           | EKTR 423                           |
|                           | EKTRS 423                          |
| Proofer                   | EKL 823                            |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 423 AL**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 423 AL**



**Forno elettrico ventilato a convezione**

**Electric convection oven with manual control**



## Plus

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

## Dotazione di serie

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

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 590 x 695 x 590 |
| Peso (kg)             | 34              |
| Passo guide (mm)      | 74              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 2,8               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 1 monodirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

## Caratteristiche funzionali

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

|       |                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------|
| Porta | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
|-------|--------------------------------------------------------|

|                |    |
|----------------|----|
| Sovrapponibile | Si |
|----------------|----|

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 423<br>EKT 423<br>EKT 423 D    |
| Tavoli                       | EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTR 423    |
| Lievitatore                  | EKL 823                             |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
|------|-------------------------------------------------|

|            |     |
|------------|-----|
| Modularity | Yes |
|------------|-----|

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 423<br>EKT 423<br>EKT 423 D   |
| Tables                    | EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTR 423   |
| Proofer                   | EKL 823                            |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



## Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

### Electric convection oven with humidification



#### Plus

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

#### Dotazione di serie

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

#### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 590 x 695 x 590 |
| Peso (kg)             | 34,2            |
| Passo guide (mm)      | 74              |

#### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 2,8               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 1 monodirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

#### Caratteristiche funzionali

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

|       |                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------|
| Porta | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
|-------|--------------------------------------------------------|

|                |    |
|----------------|----|
| Sovrapponibile | Si |
|----------------|----|

#### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 423<br>EKT 423<br>EKT 423 D    |
| Tavoli                       | EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTR 423    |
| Lievitatore                  | EKL 823                             |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
|------|-------------------------------------------------|

|            |     |
|------------|-----|
| Modularity | Yes |
|------------|-----|

#### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 423<br>EKT 423<br>EKT 423 D   |
| Tables                    | EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTR 423   |
| Proofer                   | EKL 823                            |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# EKF 423 M



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



### Plus

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

### Dotazione di serie

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

### Dimensioni

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

### Caratteristiche elettriche

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

### Caratteristiche funzionali

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

### Porta

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

### Sovrapponibile

|                                                                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                                                                                                                                        | Si   |
| * Sette metodi di cottura:<br>statico, suola, cielo, grill, grill ventilato, statico ventilato e convezione.<br>Ventola scongelamento. |      |
|                                                                                                                                        | Luce |

### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 423                            |
|                              | EKT 423                             |
|                              | EKT 423 D                           |
| Tavoli                       | EKTS 423                            |
|                              | EKTR 423                            |
|                              | EKTRS 423                           |
| Lievitatore                  | EKL 823                             |
| 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:<br>static, bottom, top, ventilated grill, ventilated static and convection.<br>Defrost fan. |       |
|                                                                                                                      | Light |

### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 423                           |
|                           | EKT 423                            |
|                           | EKT 423 D                          |
| Tables                    | EKTS 423                           |
|                           | EKTR 423                           |
|                           | EKTRS 423                          |
| Proofer                   | EKL 823                            |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# **EKF 423 UD**



## **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

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

### Dimensioni

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 590 x 703 x 590 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 38              |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 74              |

### Caratteristiche elettriche

|                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| <b>Potenza elettrica (kW)</b>    | 2,9                  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>            | 50 (60 su richiesta) |
| <b>Voltaggio (V)</b>             | AC 220/230           |
| <b>N° motori</b>                 | 1 bidirezionale      |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b> | /                    |
| <b>Protezione acqua</b>          | IPX3                 |

### Caratteristiche funzionali

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Alimentazione</b>            | Elettrico                        |
| <b>Capacità</b>                 | N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm |
| <b>Cottura</b>                  | Ventilata                        |
| <b>Vapore</b>                   | Diretto a pulsante               |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304                 |
| <b>Temperatura</b>              | 100 - 260 °C                     |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Termostato                       |
| <b>Pannello comandi</b>         | Elettromeccanico - inferiore     |
| <b>N° programmi</b>             | /                                |
| <b>Fasi programmabili</b>       | /                                |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | /                                |
| <b>Preriscaldamento</b>         | /                                |

|              |                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Porta</b> | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
|--------------|--------------------------------------------------------|

|                       |    |
|-----------------------|----|
| <b>Sovrapponibile</b> | Si |
|-----------------------|----|

### Accessori

|                              |                                                        |
|------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>EKKM 423</b><br><b>EKT 423</b><br><b>EKT 423 D</b>  |
| Tavoli                       | <b>EKTS 423</b><br><b>EKTR 423</b><br><b>EKTRS 423</b> |
| Lievitatore                  | <b>EKL 823</b>                                         |
| 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

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

### Dimensional features

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 590 x 703 x 590 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 38              |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 74              |

### Electrical features

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| <b>Power supply (kW)</b>        | 2,9               |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50 (60 on demand) |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 220/230        |
| <b>N° motors</b>                | 1 bidirectional   |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /                 |
| <b>Protection against water</b> | IPX3              |

### Functional features

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| <b>Power</b>                      | Electricity                   |
| <b>Capacity</b>                   | N° 4 trays/grids 429 x 345 mm |
| <b>Type of cooking</b>            | Ventilated                    |
| <b>Steam</b>                      | Direct with button            |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel      |
| <b>Temperature</b>                | 100 - 260 °C                  |
| <b>Temperature control</b>        | Thermostat                    |
| <b>Control panel</b>              | Electromechanic - lower side  |
| <b>N° programs</b>                | /                             |
| <b>Programmable cooking steps</b> | /                             |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | /                             |
| <b>Pre-heating function</b>       | /                             |

|             |                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------|
| <b>Door</b> | Tilt door<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
|-------------|-------------------------------------------------|

|                   |     |
|-------------------|-----|
| <b>Modularity</b> | Yes |
|-------------------|-----|

### Optionals

|                           |                                                        |
|---------------------------|--------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | <b>EKKM 423</b><br><b>EKT 423</b><br><b>EKT 423 D</b>  |
| Tables                    | <b>EKTS 423</b><br><b>EKTR 423</b><br><b>EKTRS 423</b> |
| Proofer                   | <b>EKL 823</b>                                         |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                     |

# EKF 423 D UD



## Forno combinato convezione vapore digitale Electric combi oven with digital control



### Plus

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

### Dotazione di serie

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

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 590 x 703 x 590 |
| Peso (kg)             | 38              |
| Passo guide (mm)      | 74              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 2,9             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 429 x 345 mm                                                |
| Cottura                  | Ventilata                                                                       |
| Vapore                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                                            |
| N° programmi             | 99                                                                              |
| Fasi programmabili       | 4                                                                               |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata" Apertura a ribalta                        |
| Porta                    | Ventilata<br>Vetro ispezionabile                                                |
| Sovrapponibile           | Si                                                                              |

### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | EKKC 423 **                         |
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 423                            |
|                              | EKT 423                             |
|                              | EKT 423 D                           |
| Tavoli                       | EKTS 423                            |
|                              | EKTR 423                            |
|                              | EKTRS 423                           |
| Lievitatore                  | EKL 823                             |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass      |
| Modularity                 | Yes                                                  |

### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | EKKC 423 **                        |
| Kit for overlapping ovens | EKKM 423                           |
|                           | EKT 423                            |
|                           | EKT 423 D                          |
| Tables                    | EKTS 423                           |
|                           | EKTR 423                           |
|                           | EKTRS 423                          |
| Proofer                   | EKL 823                            |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

\*\*on request at the order, only for oven with condensation hood predisposition



# **EKF 523 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                                    |
| 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<br>selettore a manopola a 5 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                         |
| Temperatura              | 50 - 275 °C                                                              |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                               |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - laterale sx                                           |
| N° programmi             | /                                                                        |
| Fasi programmabili       | /                                                                        |
| Temperatura preimpostata | /                                                                        |
| Preriscaldamento         | /                                                                        |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                 |

## Accessori

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
|                 | EKT 423<br>EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTRS 423 |
| Tavoli          |                                              |
| 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<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |

## Optionals

|                   |                                              |
|-------------------|----------------------------------------------|
|                   | EKT 423<br>EKTS 423<br>EKTR 423<br>EKTRS 423 |
| Tables            |                                              |
| Other accessories | Available in the dedicated section           |

# EKF 523 E UD



**Forno combinato convezione  
vapore elettronico**  
Electric combi oven  
with electronic control



## Plus

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| Camera di cottura in acciaio inox                        |
| Vetro porta ispezionabile                                |
| Fissaggi rapidi supporti laterali                        |
| Guarnizione incassata                                    |
| Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni |
| IPX 3                                                    |
| Predisposizione al lavaggio manuale                      |
| Nuova geometria della camera di cottura                  |
| Certificazione CB                                        |

## Dotazione di serie

|                                         |                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)       | 695 x 740 x 750 mm          |
| Supporti laterali                       | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                                    | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Porta seriale pc                        |                             |
| Predisposizione sonda al cuore          |                             |
| Predisposizione lavaggio manuale        |                             |
| Vaschetta raccogli condensa asportabile |                             |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 610 x 729 x 660 |
| Peso (kg)             | 44              |
| Passo guide (mm)      | 80              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,2             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                                                  |
| Capacità                 | N° 5 teglie/griglie 2/3 GN                                                                                 |
| Cottura                  | Ventilata                                                                                                  |
| Vapore                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola con visualizzatore a led a 10 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                                           |
| Temperatura              | 50 - 270 °C                                                                                                |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                                             |
| Pannello comandi         | Elettronico-laterale sx                                                                                    |
| N° programmi             | 99                                                                                                         |
| Fasi programmabili       | 4                                                                                                          |
| Temperatura preimpostata | /                                                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile                                                                                                |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                                                   |

## Accessori

|                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
|                 | EKT 423                             |
| Tavoli          | EKTS 423                            |
|                 | EKTR 423                            |
|                 | EKTRS 423                           |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |

## Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
|                   | EKT 423                            |
| Tables            | EKTS 423                           |
|                   | EKTR 423                           |
|                   | EKTRS 423                          |
| Other accessories | Available in the dedicated section |

# **EKF 443 D UD**



## **Forno combinato convezione vapore digitale** **Electric combi oven with digital control**



### Plus

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

### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 735 x 730 x 600 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 675 x 725 x 557 |
| Peso (kg)             | 39,2            |
| Passo guide (mm)      | 75              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,2             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 480 x 340 mm                                                |
| Cottura                  | Ventilata                                                                       |
| Vapore                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 50 - 270 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                                            |
| N° programmi             | 99                                                                              |
| Fasi programmabili       | 4                                                                               |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                                           |
|                          | Apertura a ribalta                                                              |
| Porta                    | Ventilata                                                                       |
|                          | Vetro ispezionabile                                                             |

### Accessori

|                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
|                 | EKT 423                             |
|                 | EKTS 423                            |
| Tavoli          | EKTR 423                            |
|                 | EKTRS 423                           |
|                 | EKL 864                             |
| Lievitatori     | EKL 864 R                           |
| Altri accessori | Consultabili nella sezione dedicata |



### Plus

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

### Equipment

|                                                 |                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) | 735 x 730 x 600 mm              |
| Lateral supports                                | 1 right + 1 left                |
| Cable                                           | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensional features

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 675 x 725 x 557 |
| Weight (kg)                      | 39,2            |
| Distance between rack rails (mm) | 75              |

### Electrical features

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Power supply (kW)        | 3,2             |
| Frequency (Hz)           | 50 /60          |
| Voltage (V)              | AC 220/230      |
| N° motors                | 1 bidirectional |
| Boiler (kW)              | /               |
| Protection against water | IPX3            |

### Functional features

|                            |                                                      |
|----------------------------|------------------------------------------------------|
| Power                      | Electricity                                          |
| Capacity                   | N° 4 trays/grids 480 x 340 mm                        |
| Type of cooking            | Ventilated                                           |
| Steam                      | Direct steam controlled by digital panel (10 levels) |
| Cooking chamber            | AISI 304 stainless steel                             |
| Temperature                | 50 - 270 °C                                          |
| Temperature control        | Digital probe thermometer                            |
| Control panel              | Digital - lower side                                 |
| N° programs                | 99                                                   |
| Programmable cooking steps | 4                                                    |
| Pre-heating temperature    | 180 °C                                               |
| Pre-heating function       | Available only in "Program Mode"                     |
| Door                       | Tilt door                                            |
|                            | Ventilated                                           |
|                            | Inspectionable glass                                 |

### Optionals

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
|                   | EKT 423                            |
|                   | EKTS 423                           |
| Tables            | EKTR 423                           |
|                   | EKTRS 423                          |
|                   | EKL 864                            |
| Proofers          | EKL 864 R                          |
| Other accessories | Available in the dedicated section |

# EKF 311 UD



## Forno combinato convezione vapore elettrico Electric combi oven with manual control



### Plus

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

### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 670 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 790 x 752 x 504 |
| Peso (kg)             | 45              |
| Passo guide (mm)      | 70              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,7                  |
| Frequenza (Hz)            | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230           |
| N° motori                 | 1 bidirezionale      |
| Generatore di vapore (kW) | /                    |
| Protezione acqua          | IPX3                 |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                             |
| Capacità                 | N° 3 teglie/griglie 1/1 GN                                            |
| Cottura                  | Ventilata                                                             |
| Vapore                   | Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                      |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                          |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                            |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                                          |
| N° programmi             | /                                                                     |
| Fasi programmabili       | /                                                                     |
| Temperatura preimpostata | /                                                                     |
| Preriscaldamento         | /                                                                     |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                |
| Sovrapponibile           | Sì                                                                    |

### Accessori

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tavoli                       |                                                                     |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

### Optionals

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tables                    |                                                                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                                  |

# **EKF 311 D UD**



## **Forno combinato convezione vapore digitale** **Electric combi oven with digital control**



### Plus

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

### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 670 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 790 x 752 x 504 |
| Peso (kg)             | 44              |
| Passo guide (mm)      | 70              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,7             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 1 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 3 teglie/griglie 1/1 GN                                                      |
| Cottura                  | Ventilata                                                                       |
| Vapore                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                                            |
| N° programmi             | 99                                                                              |
| Fasi programmabili       | 4                                                                               |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                                           |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                          |
| Sovrapponibile           | Si                                                                              |

### Accessori

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tavoli                       |                                                                     |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass      |
| Modularity                 | Yes                                                  |

### Optionals

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tables                    |                                                                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                                  |



## Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification



### Plus

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

### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 50,4            |
| Passo guide (mm)      | 73              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,4               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

### Caratteristiche funzionali

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

|                |                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| Porta          | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile | Sì                                                     |

### Accessori

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tavoli                       |                                                                     |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity | Yes                                             |

### Optionals

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tables                    |                                                                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                                  |



# EKF 411.3 GRILL



**Forno elettrico ventilato a convezione  
con grill e con umidificazione**  
Electric convection oven with  
grill and humidification



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+Neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 52              |
| Passo guide (mm)      | 73              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 5,2               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N     |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

## Caratteristiche funzionali

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

|                |                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| Porta          | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile | Si                                                     |

## Accessori

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tavoli                       |                                                                     |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity | Yes                                             |

## Optionals

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tables                    |                                                                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                                  |

# EKF 411 UD

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 411 AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 411 AL UD**



Forno combinato convezione vapore elettrico

Electric combi oven with manual control



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale  |                                  |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 58              |
| Passo guide (mm)      | 73              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 6,4                  |
| Frequenza (Hz)            | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N        |
| N° motori                 | 2 bidirezionali      |
| Generatore di vapore (kW) | /                    |
| Protezione acqua          | IPX3                 |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                             |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 1/1 GN                                            |
| Cottura                  | Ventilata                                                             |
| Vapore                   | Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                      |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                          |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                            |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                                          |
| N° programmi             | /                                                                     |
| Fasi programmabili       | /                                                                     |
| Temperatura preimpostata | /                                                                     |
| Preriscaldamento         | /                                                                     |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                |
| Sovrapponibile           | Si                                                                    |

## Accessori

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Cappa aspirazione            | EKKC 4    |
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4    |
|                              | EKT 411   |
|                              | EKT 411 D |
| Tavoli                       | EKTS 411  |
|                              | EKTR 411  |
|                              | EKTRS 411 |

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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

## Optionals

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Condensation hood         | EKKC 4    |
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4    |
|                           | EKT 411   |
|                           | EKT 411 D |
| Tables                    | EKTS 411  |
|                           | EKTR 411  |
|                           | EKTRS 411 |

Other accessories Available in the dedicated section



## Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification  
and digital control



### Plus

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

### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 50,6            |
| Passo guide (mm)      | 73              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,4               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                              |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 1/1 GN                             |
| Cottura                  | Ventilata                                              |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                   |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                       |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                            |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                         |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                   |
| N° programmi             | 99                                                     |
| Fasi programmabili       | 4                                                      |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                 |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                  |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile           | Sì                                                     |

### Accessori

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tavoli                       |                                                                     |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

### Optionals

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tables                    |                                                                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                                  |

# EKF 411.3 D



**Forno elettrico digitale a convezione  
con umidificazione**

**Electric convection oven with humidification  
and digital control**



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 50,6            |
| Passo guide (mm)      | 73              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 5,2               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N     |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                              |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 1/1 GN                             |
| Cottura                  | Ventilata                                              |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                   |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                       |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                            |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                         |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                   |
| N° programmi             | 99                                                     |
| Fasi programmabili       | 4                                                      |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                 |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                  |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile           | Si                                                     |

## Accessori

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tavoli                       |                                                                     |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

## Optionals

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D<br>EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411 |
| Tables                    |                                                                     |
| Other accessories         | Available in the dedicated section                                  |

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 411 D AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 411 D AL UD**



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale  |                                  |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 58              |
| Passo guide (mm)      | 73              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 6,4             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N   |
| N° motori                 | 2 bidirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 1/1 GN                                                      |
| Cottura                  | Ventilata                                                                       |
| Vapore                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                                            |
| N° programmi             | 99                                                                              |
| Fasi programmabili       | 4                                                                               |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                                           |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata                                                 |
| Sovrapponibile           | Vetro ispezionabile<br>Si                                                       |

## Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Cappa aspirazione            | EKKC 4                              |
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4                              |
|                              | EKT 411                             |
|                              | EKT 411 D                           |
| Tavoli                       | EKTS 411                            |
|                              | EKTR 411                            |
|                              | EKTRS 411                           |
| 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<br>Ventilated                              |
| Modularity                 | Inspectionable glass<br>Yes                          |

## Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Condensation hood         | EKKC 4                             |
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4                             |
|                           | EKT 411                            |
|                           | EKT 411 D                          |
| Tables                    | EKTS 411                           |
|                           | EKTR 411                           |
|                           | EKTRS 411                          |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# EKF 364 UD



## Forno combinato convezione vapore elettrico

### Electric combi oven with manual control



#### Plus

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

#### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 670 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

#### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 790 x 750 x 505 |
| Peso (kg)             | 45              |
| Passo guide (mm)      | 73              |

#### Caratteristiche elettriche

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,7                  |
| Frequenza (Hz)            | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230           |
| N° motori                 | 1 bidirezionale      |
| Generatore di vapore (kW) | /                    |
| Protezione acqua          | IPX3                 |

#### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                             |
| Capacità                 | N° 3 teglie/griglie 600 x 400 mm                                      |
| Cottura                  | Ventilata                                                             |
| Vapore                   | Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                      |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                          |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                            |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                                          |
| N° programmi             | /                                                                     |
| Fasi programmabili       | /                                                                     |
| Temperatura preimpostata | /                                                                     |
| Preriscaldamento         | /                                                                     |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata                                       |
| Sovrapponibile           | Vetro ispezionabile<br>Sì                                             |

#### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | EKKM 4                              |
|                              | EKT 411                             |
|                              | EKT 411 D                           |
| Tavoli                       | EKTS 411                            |
|                              | EKTR 411                            |
|                              | EKTRS 411                           |
| Lievitatori                  | EKL 864                             |
|                              | EKL 864 R                           |
| 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<br>Ventilated                    |
| Modularity                 | Inspectionable glass<br>Yes                |

#### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | EKKM 4                             |
|                           | EKT 411                            |
|                           | EKT 411 D                          |
| Tables                    | EKTS 411                           |
|                           | EKTR 411                           |
|                           | EKTRS 411                          |
| Proofers                  | EKL 864                            |
|                           | EKL 864 R                          |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |



# **EKF 364 D UD**



## **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

|                                          |                             |
|------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)</b> | 805 x 830 x 670 mm          |
| <b>Supporti laterali</b>                 | 1dx + 1sx                   |
| <b>Cavo</b>                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensioni (LxPxH mm)</b> | 790 x 752 x 504 |
| <b>Peso (kg)</b>             | 44              |
| <b>Passo guide (mm)</b>      | 73              |

### Caratteristiche elettriche

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Potenza elettrica (kW)</b>    | 3,7             |
| <b>Frequenza (Hz)</b>            | 50/60           |
| <b>Voltaggio (V)</b>             | AC 220/230      |
| <b>N° motori</b>                 | 1 bidirezionale |
| <b>Generatore di vapore (kW)</b> | /               |
| <b>Protezione acqua</b>          | IPX3            |

### Caratteristiche funzionali

|                                 |                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alimentazione</b>            | Elettrico                                                                       |
| <b>Capacità</b>                 | N° 3 teglie/griglie 600 x 400 mm                                                |
| <b>Cottura</b>                  | Ventilata                                                                       |
| <b>Vapore</b>                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni |
| <b>Camera di cottura</b>        | Acciaio AISI 304                                                                |
| <b>Temperatura</b>              | 30 - 260 °C                                                                     |
| <b>Controllo temperatura</b>    | Sonda digitale                                                                  |
| <b>Pannello comandi</b>         | Digitale - inferiore                                                            |
| <b>N° programmi</b>             | 99                                                                              |
| <b>Fasi programmabili</b>       | 4                                                                               |
| <b>Temperatura preimpostata</b> | 180 °C                                                                          |
| <b>Preriscaldamento</b>         | Disponibile in modalità "programmata"                                           |
| <b>Porta</b>                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata                                                 |
| <b>Sovrapponibile</b>           | Vetro ispezionabile<br>Sì                                                       |

### Accessori

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni | <b>EKKM 4</b>                       |
|                              | <b>EKT 411</b>                      |
|                              | <b>EKT 411 D</b>                    |
| Tavoli                       | <b>EKTS 411</b>                     |
|                              | <b>EKTR 411</b>                     |
|                              | <b>EKTRS 411</b>                    |
| Lievitatori                  | <b>EKL 864</b>                      |
|                              | <b>EKL 864 R</b>                    |
| 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

|                                                        |                                 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)</b> | 805 x 830 x 670 mm              |
| <b>Lateral supports</b>                                | 1 right + 1 left                |
| <b>Cable</b>                                           | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensional features

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| <b>Dimensions (WxDxH mm)</b>            | 790 x 752 x 504 |
| <b>Weight (kg)</b>                      | 44              |
| <b>Distance between rack rails (mm)</b> | 73              |

### Electrical features

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>Power supply (kW)</b>        | 3,7             |
| <b>Frequency (Hz)</b>           | 50/60           |
| <b>Voltage (V)</b>              | AC 220/230      |
| <b>N° motors</b>                | 1 bidirectional |
| <b>Boiler (kW)</b>              | /               |
| <b>Protection against water</b> | IPX3            |

### Functional features

|                                   |                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Power</b>                      | Electricity                                          |
| <b>Capacity</b>                   | N° 3 trays/grids 600 x 400 mm                        |
| <b>Type of cooking</b>            | Ventilated                                           |
| <b>Steam</b>                      | Direct steam controlled by digital panel (10 levels) |
| <b>Cooking chamber</b>            | AISI 304 stainless steel                             |
| <b>Temperature</b>                | 30 - 260 °C                                          |
| <b>Temperature control</b>        | Digital probe thermometer                            |
| <b>Control panel</b>              | Digital - lower side                                 |
| <b>N° programs</b>                | 99                                                   |
| <b>Programmable cooking steps</b> | 4                                                    |
| <b>Pre-heating temperature</b>    | 180 °C                                               |
| <b>Pre-heating function</b>       | Available only in "Program Mode"                     |
| <b>Door</b>                       | Tilt door<br>Ventilated                              |
| <b>Modularity</b>                 | Inspectionable glass<br>Yes                          |

### Optionals

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens | <b>EKKM 4</b>                      |
|                           | <b>EKT 411</b>                     |
|                           | <b>EKT 411 D</b>                   |
| Tables                    | <b>EKTS 411</b>                    |
|                           | <b>EKTR 411</b>                    |
|                           | <b>EKTRS 411</b>                   |
| Proofers                  | <b>EKL 864</b>                     |
|                           | <b>EKL 864 R</b>                   |
| Other accessories         | Available in the dedicated section |

# EKF 464 P

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 464 AL P**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 464 AL P**



Forno elettrico ventilato a convezione

Electric convection oven with manual control



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 774 x 634 |
| Peso (kg)             | 51,2            |
| Passo guide (mm)      | 83              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 6,2                  |
| Frequenza (Hz)            | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N        |
| N° motori                 | 1 bidirezionale      |
| Generatore di vapore (kW) | /                    |
| Protezione acqua          | IPX3                 |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                        |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm |
| Cottura                  | Ventilata                        |
| Vapore                   | /                                |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                 |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                     |
| Controllo temperatura    | Termostato                       |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore     |
| N° programmi             | /                                |
| Fasi programmabili       | /                                |
| Temperatura preimpostata | /                                |
| Preriscaldamento         | /                                |

## Porta

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

## Sovrapponibile

|    |
|----|
| Si |
|----|

## Accessori

|                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4                              |
|                                   | EKT 411                             |
|                                   | EKT 411 D                           |
| Tavoli                            | EKTS 411                            |
|                                   | EKTR 411                            |
|                                   | EKTR 411                            |
|                                   | EKTR 411                            |
|                                   | EKTR 411                            |
| Lievitatori                       | EKL 864                             |
|                                   | EKL 864 R                           |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente                |
|                                   | EKF 416 P                           |
|                                   | EKF 416 AL P                        |
| 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                             |
|                                  | EKT 411                            |
|                                  | EKT 411 D                          |
| Tables                           | EKTS 411                           |
|                                  | EKTR 411                           |
|                                  | EKTR 411                           |
|                                  | EKTR 411                           |
|                                  | EKTR 411                           |
| Proofers                         | EKL 864                            |
|                                  | EKL 864 R                          |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven                 |
|                                  | EKF 416 P                          |
|                                  | EKF 416 AL P                       |
| Other accessories                | Available in the dedicated section |



## Forno elettrico ventilato a convezione con umidificazione

### Electric convection oven with humidification



#### Plus

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

#### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm          |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

#### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 50,4            |
| Passo guide (mm)      | 73              |

#### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,4               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

#### Caratteristiche funzionali

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                        |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm |
| Cottura                  | Ventilata                        |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante             |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                 |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                     |
| Controllo temperatura    | Termostato                       |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore     |
| N° programmi             | /                                |
| Fasi programmabili       | /                                |
| Temperatura preimpostata | /                                |
| Preriscaldamento         | /                                |

|                |                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| Porta          | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile | Si                                                     |

#### Accessori

|                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D      |
| Tavoli                            | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411   |
| Lievitatori                       | EKL 864<br>EKL 864 R                |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente<br>EKF 416     |
| Altri accessori                   | Consultabili nella sezione dedicata |



#### Plus

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

#### Equipment

|                                                 |                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) | 805 x 830 x 800 mm              |
| Lateral supports                                | 1 right + 1 left                |
| Cable                                           | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |

#### Dimensional features

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Dimensions (WxDxH mm)            | 784 x 752 x 634 |
| Weight (kg)                      | 50,4            |
| Distance between rack rails (mm) | 73              |

#### Electrical features

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Power supply (kW)        | 3,4               |
| Frequency (Hz)           | 50/60             |
| Voltage (V)              | AC 220/230        |
| N° motors                | 2 unidirectionals |
| Boiler (kW)              | /                 |
| Protection against water | IPX3              |

#### Functional features

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Power                      | Electricity                   |
| Capacity                   | N° 4 trays/grids 600 x 400 mm |
| Type of cooking            | Ventilated                    |
| Steam                      | Indirect with button          |
| Cooking chamber            | AISI 430 stainless steel      |
| Temperature                | 100 - 260 °C                  |
| Temperature control        | Thermostat                    |
| Control panel              | Electromechanic - lower side  |
| N° programs                | /                             |
| Programmable cooking steps | /                             |
| Pre-heating temperature    | /                             |
| Pre-heating function       | /                             |

|            |                                                 |
|------------|-------------------------------------------------|
| Door       | Tilt door<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity | Yes                                             |

#### Optionals

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens        | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D     |
| Tables                           | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411  |
| Proofers                         | EKL 864<br>EKL 864 R               |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven<br>EKF 416      |
| Other accessories                | Available in the dedicated section |

# EKF 464.3 GRILL



**Forno elettrico ventilato a convezione  
con grill e con umidificazione**  
Electric convection oven with  
grill and humidification



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+Neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 52              |
| Passo guide (mm)      | 83              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 5,2               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N     |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                              |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                       |
| Cottura                  | Ventilata                                              |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                   |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                       |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                           |
| Controllo temperatura    | Termostato                                             |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                           |
| N° programmi             | /                                                      |
| Fasi programmabili       | /                                                      |
| Temperatura preimpostata | /                                                      |
| Preriscaldamento         | /                                                      |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile           | Si                                                     |

## Accessori

|                                   |                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D          |
| Tavoli                            | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411       |
| Lievitatori                       | EKL 864<br>EKL 864 R                    |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente<br>EKF 416.3 GRILL |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

## Optionals

|                                  |                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens        | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D        |
| Tables                           | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411     |
| Proofers                         | EKL 864<br>EKL 864 R                  |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven<br>EKF 416.3 GRILL |
| Other accessories                | Available in the dedicated section    |

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 464 AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 464 AL UD**



**Forno combinato convezione vapore elettrico**

**Electric combi oven with manual control**



#### Plus

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

#### Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Predisposizione lavaggio manuale  |                                  |

#### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 58              |
| Passo guide (mm)      | 83              |

#### Caratteristiche elettriche

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 6,4                  |
| Frequenza (Hz)            | 50 (60 su richiesta) |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N        |
| N° motori                 | 2 bidirezionali      |
| Generatore di vapore (kW) | /                    |
| Protezione acqua          | IPX3                 |

#### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                             |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                                      |
| Cottura                  | Ventilata                                                             |
| Vapore                   | Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                      |
| Temperatura              | 100 - 260 °C                                                          |
| Controllo temperatura    | Termostato                                                            |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - inferiore                                          |
| N° programmi             | /                                                                     |
| Fasi programmabili       | /                                                                     |
| Temperatura preimpostata | /                                                                     |
| Preriscaldamento         | /                                                                     |

|                |                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| Porta          | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile | Si                                                     |

#### Accessori

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Cappa aspirazione                 | EKKC 4                                              |
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4                                              |
|                                   | EKT 411                                             |
|                                   | EKT 411 D                                           |
| Tavoli                            | EKTS 411                                            |
|                                   | EKTR 411                                            |
|                                   | EKTRS 411                                           |
|                                   | EKL 864                                             |
| Lievitatori                       | EKL 864 R                                           |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente<br>EKF 416 UD<br>EKF 416 AL UD |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity | Yes                                             |

#### Optionals

|                                  |                                                   |
|----------------------------------|---------------------------------------------------|
| Condensation hood                | EKKC 4                                            |
| Kit for overlapping ovens        | EKKM 4                                            |
|                                  | EKT 411                                           |
|                                  | EKT 411 D                                         |
| Tables                           | EKTS 411                                          |
|                                  | EKTR 411                                          |
|                                  | EKTRS 411                                         |
|                                  | EKL 864                                           |
| Proofers                         | EKL 864 R                                         |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven<br>EKF 416 UD<br>EKF 416 AL UD |
| Other accessories                | Available in the dedicated section                |



# EKF 464 D



## 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                 | 1 dx + 1 sx                 |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 50,6            |
| Passo guide (mm)      | 73              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 3,4               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230        |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                              |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                       |
| Cottura                  | Ventilata                                              |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                   |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                       |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                            |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                         |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                   |
| N° programmi             | 99                                                     |
| Fasi programmabili       | 4                                                      |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                 |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                  |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile           | Sì                                                     |

### Accessori

|                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D      |
| Tavoli                            | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411   |
| Lievitatori                       | EKL 864<br>EKL 864 R                |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente<br>EKF 416 D   |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

### Optionals

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens        | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D     |
| Tables                           | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411  |
| Proofers                         | EKL 864<br>EKL 864 R               |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven<br>EKF 416 D    |
| Other accessories                | Available in the dedicated section |





## Forno elettrico digitale a convezione con umidificazione

Electric convection oven with humidification  
and digital control



### Plus

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

### Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |

### Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 50,6            |
| Passo guide (mm)      | 73              |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 5,2               |
| Frequenza (Hz)            | 50/60             |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N     |
| N° motori                 | 2 monodirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /                 |
| Protezione acqua          | IPX3              |

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                              |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                       |
| Cottura                  | Ventilata                                              |
| Vapore                   | Indiretta a pulsante                                   |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                                       |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                            |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                         |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                   |
| N° programmi             | 99                                                     |
| Fasi programmabili       | 4                                                      |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                 |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                  |
| Porta                    | Apertura a ribalta<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile |
| Sovrapponibile           | Si                                                     |

### Accessori

|                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D      |
| Tavoli                            | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411   |
| Lievitatori                       | EKL 864<br>EKL 864 R                |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente<br>EKF 416.3 D |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass |
| Modularity                 | Yes                                             |

### Optionals

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Kit for overlapping ovens        | EKKM 4<br>EKT 411<br>EKT 411 D     |
| Tables                           | EKTS 411<br>EKTR 411<br>EKTRS 411  |
| Proofers                         | EKL 864<br>EKL 864 R               |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven<br>EKF 416.3 D  |
| Other accessories                | Available in the dedicated section |

# EKF 464 D UD

Disponibile versione con apertura laterale

mod. **EKF 464 D AL UD**

Available version with right hinged door

mod. **EKF 464 D AL UD**



Forno combinato convezione vapore digitale

Electric combi oven with digital control



## Plus

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

## Dotazione di serie

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 805 x 830 x 800 mm               |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                        |
| Cavo                              | Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |

## Dimensioni

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 784 x 752 x 634 |
| Peso (kg)             | 58              |
| Passo guide (mm)      | 83              |

## Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW)    | 6,4             |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 380/400 2N   |
| N° motori                 | 2 bidirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

## Caratteristiche funzionali

|                          |                                                                                 |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                                                                       |
| Capacità                 | N° 4 teglie/griglie 600 x 400 mm                                                |
| Cottura                  | Ventilata                                                                       |
| Vapore                   | Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304                                                                |
| Temperatura              | 30 - 260 °C                                                                     |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale                                                                  |
| Pannello comandi         | Digitale - inferiore                                                            |
| N° programmi             | 99                                                                              |
| Fasi programmabili       | 4                                                                               |
| Temperatura preimpostata | 180 °C                                                                          |
| Preriscaldamento         | Disponibile in modalità "programmata"                                           |
| Porta                    | Apertura a ribalta Ventilata                                                    |
| Sovrapponibile           | Vetro ispezionabile Si                                                          |

## Accessori

|                                   |                                                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Cappa aspirazione                 | EKKC 4                                                  |
| Kit di sovrapposizione forni      | EKKM 4                                                  |
|                                   | EKT 411                                                 |
|                                   | EKT 411 D                                               |
| Tavoli                            | EKTS 411                                                |
|                                   | EKTR 411                                                |
|                                   | EKTRS 411                                               |
|                                   | EKL 864                                                 |
| Lievitatori                       | EKL 864 R                                               |
| Possibilità di supporti bivalenti | Cod. forno bivalente<br>EKF 416 D UD<br>EKF 416 D AL UD |
| 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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass      |
| Modularity                 | Yes                                                  |

## Optionals

|                                  |                                                       |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Condensation hood                | EKKC 4                                                |
| Kit for overlapping ovens        | EKKM 4                                                |
|                                  | EKT 411                                               |
|                                  | EKT 411 D                                             |
| Tables                           | EKTS 411                                              |
|                                  | EKTR 411                                              |
|                                  | EKTRS 411                                             |
|                                  | EKL 864                                               |
| Proofers                         | EKL 864 R                                             |
| Possibility of bivalent supports | Cod. bivalent oven<br>EKF 416 D UD<br>EKF 416 D AL UD |
| Other accessories                | Available in the dedicated section                    |



## Forno a gas a convezione con umidificazione

### Gas convection oven with humidification



#### Plus

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

#### Dotazione di serie

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

#### Dimensioni

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

#### Caratteristiche elettriche

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

#### Caratteristiche funzionali

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

#### Accessori

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



#### Plus

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

#### Equipment

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

#### Dimensional features

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

#### Electrical features

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

#### Functional features

|                            |                                                             |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Power                      | Multigas (tested for natural gas)                           |
| Capacity                   | N° 5 trays/grids 1/1 GN or<br>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<br>Ventilated<br>Inspectionable glass     |

#### Optionals

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



# Cucine Cookers



# EKC 96

Cucina inox 5 fuochi con forno elettrico ventilato a convezione

Cooker with 5 burners and electric convection oven



## Plus

Guarnizione forno incassata  
Nuove cerniere porta forno più resistenti  
Vetro porta forno ispezionabile  
Regolamento 2016/426/UE

## Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 960 x 690 x 1070 mm  
Supporti laterali 1dx + 1sx  
Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm  
Riduzione porta moka (piano cottura) Ugello GPL

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 900 x 600 x 900  
Peso (kg) 74  
Passo guide (mm) 70

## Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 2,9  
Frequenza (Hz) 50/60  
Voltaggio (V) AC 220/230  
N° motori 2 monodirezionali  
Generatore di vapore (kW) /  
Protezione acqua /

## Caratteristiche funzionali piano cottura

Piano Acciaio AISI 304  
Portata termica bruciatori (kW) 14,3  
N° bruciatori 5 (collaudo metano)  
Tipo accensione bruciatori Elettronica  
Tipo sicurezza bruciatori Con termocoppia  
Pannello comandi Elettromeccanico

## Caratteristiche funzionali forno

Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 4 teglie/griglie 1/1 GN  
Cottura Ventilata  
Vapore /  
Camera di cottura Acciaio AISI 430  
Temperatura 100 - 275 °C  
Controllo temperatura Termostato  
Pannello comandi Elettromeccanico  
N° programmi /  
Fasi programmabili /  
Temperatura preimpostata /  
Preriscaldamento /

Porta Apertura a ribalta  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
Piedini Regolabili

## Accessori

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



## Plus

Embedded gasket  
New door hinges  
Oven door with inspectionable glass  
Regulation 2016/426/UE

## Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 960 x 690 x 1070 mm  
Lateral supports 1 right + 1 left  
Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm  
Hob reducer cross shape Nozzle for LPG

## Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 900 x 600 x 900  
Weight (kg) 74  
Distance between rack rails (mm) 70

## Electrical features

Power supply (kW) 2,9  
Frequency (Hz) 50/60  
Voltage (V) AC 220/230  
N° motors 2 unidirectionals  
Boiler (kW) /  
Protection against water /

## Hob functional features

Hob AISI 304 stainless steel  
Burners thermal supply (kW) 14,3  
N° of burners 5 (tested for natural gas)  
Burners ignition system Electronic  
Burners safety system With thermocouple  
Control panel Electromechanical

## Oven functional features

Power Electricity  
Capacity N° 4 trays/grids 1/1 GN  
Type of cooking Ventilated  
Steam /  
Cooking chamber AISI 430 stainless steel  
Temperature 100 - 275 °C  
Temperature control Thermostat  
Control panel Electromechanical  
N° programs /  
Programmable cooking steps /  
Pre-heating temperature /  
Pre-heating function /

Door Tilt door  
Ventilated  
Inspectionable glass  
Feet Adjustable

## Optionals

Other accessories Available in the dedicated section



# EKC 96.3

Cucina inox 5 fuochi con forno elettrico  
ventilato a convezione

Cooker with 5 burners and electric  
convection oven



## Plus

Guarnizione forno incassata  
Nuove cerniere porta forno più resistenti  
Vetro porta forno ispezionabile  
Regolamento 2016/426/UE

## Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 960 x 690 x 1070 mm  
Supporti laterali 1dx + 1sx  
Cavo Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm  
Riduzione porta moka (piano cottura) Ugello GPL

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 900 x 600 x 900  
Peso (kg) 74  
Passo guide (mm) 70

## Caratteristiche elettriche

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

## Caratteristiche funzionali piano cottura

Piano Acciaio AISI 304  
Portata termica bruciatori (kW) 14,3  
N° bruciatori 5 (collaudo metano)  
Tipo accensione bruciatori Elettronica  
Tipo sicurezza bruciatori Con termocoppia  
Pannello comandi Elettromeccanico

## Caratteristiche funzionali forno

Alimentazione Elettrico  
Capacità N° 4 teglie/griglie 1/1 GN  
Cottura Ventilata  
Vapore /  
Camera di cottura Acciaio AISI 430  
Temperatura 100 - 275 °C  
Controllo temperatura Termostato  
Pannello comandi Elettromeccanico  
N° programmi /  
Fasi programmabili /  
Temperatura preimpostata /  
Preriscaldamento /

Porta Apertura a ribalta  
Ventilata  
Vetro ispezionabile  
Piedini Regolabili

## Accessori

Altri accessori Consultabili nella sezione dedicata



## Plus

Embedded gasket  
New door hinges  
Oven door with inspectionable glass  
Regulation 2016/426/UE

## Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 960 x 690 x 1070 mm  
Lateral supports 1 right + 1 left  
Cable Two-phase+neutral [5G 2,5]-L=1600 mm  
Hob reducer cross shape Nozzle for LPG

## Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 900 x 600 x 900  
Weight (kg) 74  
Distance between rack rails (mm) 70

## Electrical features

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

## Hob functional features

Hob AISI 304 stainless steel  
Burners thermal supply (kW) 14,3  
N° of burners 5 (tested for natural gas)  
Burners ignition system Electronic  
Burners safety system With thermocouple  
Control panel Electromechanical

## Oven functional features

Power Electricity  
Capacity N° 4 trays/grids 1/1 GN  
Type of cooking Ventilated  
Steam /  
Cooking chamber AISI 430 stainless steel  
Temperature 100 - 275 °C  
Temperature control Thermostat  
Control panel Electromechanical  
N° programs /  
Programmable cooking steps /  
Pre-heating temperature /  
Pre-heating function /

Door Tilt door  
Ventilated  
Inspectionable glass  
Feet Adjustable

## Optionals

Other accessories Available in the dedicated section

# EKP 96

## 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

## 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



## 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



## Lievitatore Proofer



### Dotazione di serie

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 845 x 740 x 1015 mm         |
| Supporti laterali                 | 1dx + 1sx                   |
| Cavo                              | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Vaschetta raccogli condensa       |                             |

### Dimensioni

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

### Caratteristiche elettriche

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

### Caratteristiche funzionali

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Alimentazione            | Elettrico                        |
| Capacità                 | N° 8 teglie/griglie 600 x 400 mm |
| Vapore                   | /                                |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 430                 |
| Temperatura              | 30 - 60 °C                       |
| Controllo temperatura    | Termostato                       |
| Pannello comandi         | Elettromeccanico - superiore     |
| Temperatura preimpostata | /                                |
| Porta                    | 2 ante apertura laterale         |

### Componibilità

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| Forno | Serie EKF 364 - EKF 464 - EKF 416 |
|-------|-----------------------------------|



### Equipment

|                                                 |                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) | 845 x 740 x 1015 mm             |
| Lateral supports                                | 1 right + 1 left                |
| Cable                                           | Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Removable drip box                              |                                 |

### Dimensional features

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

### Electrical features

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

### Functional features

|                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| Power                   | Electricity                   |
| Capacity                | N° 8 trays/grids 600 x 400 mm |
| Steam                   | /                             |
| Cooking chamber         | AISI 430 stainless steel      |
| Temperature             | 30 - 60 °C                    |
| Temperature control     | Thermostat                    |
| Control panel           | Electromechanical - top side  |
| Pre-heating temperature | /                             |
| Door                    | Double leaf                   |

### Compatibility

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| Oven | EKF 364 - EKF 464 - EKF 416 series |
|------|------------------------------------|



# EKL 864 R



## 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 |
|------|------------------------------------|



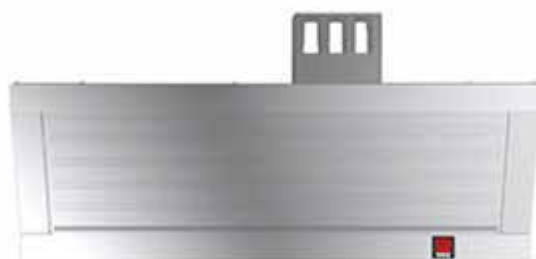


# Cappe

## Condensation hoods

### EKKC 423

**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

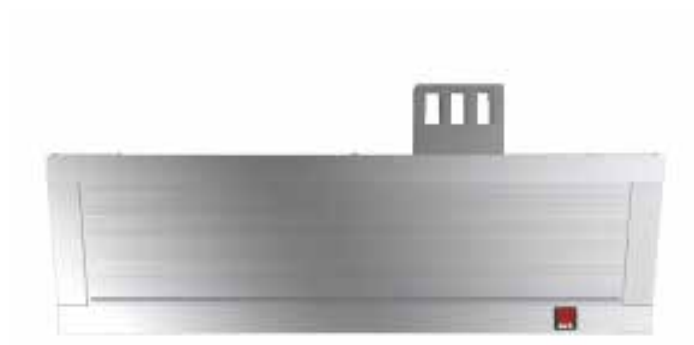
|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Power supply (kW) | 0,6               |
| Frequency (Hz)    | 50/60             |
| Voltage (V)       | AC 220/230        |
| N° motors         | 1 monodirectional |

#### Functional features

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

# EKKC 4

**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)



### 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)



### 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)



### 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)



### 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)



## 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)



## 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)



## 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)

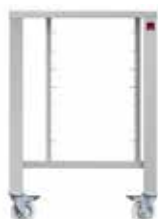


## EKTR 411

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)



## 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)

# Complementi Optionals



**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)



**EKSC/A**



Sonda cuore con impugnatura in teflon completa di  
jack audio  $\varnothing$  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 handle and jack  $\varnothing$  6,3  
for mod: ovens 4-5 trays, 6-7 trays, 10-11 trays and 16-20  
trays models with predisposition.  
cable length 130 cm



**EKSCS**

Sonda al cuore con supporto  
per mod: forni 4-5 teglie, 6-7 teglie, 10-11 teglie e  
16-20 teglie con predisposizione.  
lunghezza cavo 130 cm

Core probe with support  
for mod: ovens 4-5 trays, 6-7 trays, 10-11 trays and 16-20  
trays models with predisposition.  
cable length 130 cm



**EKRPA/A**

Riduttore di portata d'aria  
per mod: Touch Line (esclusi EKF 2011 TC, EKF 1664 TC, EKF  
2011 G TC, EKF 1664 G TC) e per tutti i forni a 3, 4, 5, 6, 7, 10 e 11 teglie  
con vapore diretto (UD)

Air reducer  
for mod: Touch Line (except EKF 2011 TC, EKF 1664 TC,  
EKF 2011 G TC, EKF 1664 G TC)  
and for all 3, 4, 5, 6, 7, 10 and 11 trays ovens with direct steam (UD)



**EKFCA**

Filtro carboni attivi  
per mod: tutte le cappe tranne EKKC 423

Activated carbon filter  
for mod: all condensation hoods, except EKKC 423  
364 x 315 x 258 mm



**RCA**

Ricarica carboni attivi

Activated carbon  
25 kg  
per mod - for mod: EKFCA



**KAF**

Addolcitore LT. 8  
capacità: 1000 Lt/h  
per mod: tutti i forni con umidificazione

Water softener LT.8  
capacity: 1000 Lt/h  
for mod: all the ovens with humification



**KTA**

Testata di connessione  
cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile  
per mod: tutti i forni con umidificazione

Filter head for water optimisation  
for mod: all the ovens with humification



**KCA**

Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile  
per mod: tutti i forni con umidificazione

Filter for water optimisation  
for mod: all the ovens with humification



**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



**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)



**KKR 822**

Kit ruote

Wheels kit  
per mod - for mod: EKL 823



**EKKM 423**

Kit sovrapposizione forni EKF 423

Kit for overlapping ovens EKF 423



**EKKM 4**

Kit sovrapposizione forni 3, 4 teglie  
(escluso Touch Line)

Kit for overlapping electric ovens 3, 4 trays  
(Touch line excluded)



# 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)



**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)

### 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)



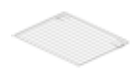
**KTF6P**

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)



**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)



**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)

### 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)

**€ 34**



**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)

**€ 36**

## 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



**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



**KG8**

Griglia cromata  
per mod: EKF 443 D UD

Chromed grid  
for mod: EKF 443 D UD 480 x 340 x 8 mm

## Teglie e griglie per forni 1/1 GN

### Trays and grids for 1/1 GN ovens



**KT9G**

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

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



**KT9G2**

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

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



**KFT9G**

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

AISI 304 Perforated tray 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 40 mm



**KFT9G2**

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

AISI 304 Perforated tray 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 20 mm



**KG9G**

Griglia cromata 1/1 GN  
per mod: tutti i forni 1/1 GN

Chromed grid 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 12 mm



**KG9GX**

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

AISI 304 grid 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 12 mm



**KPGL11A**

Piastra liscia in alluminio con rivestimento **antiaderente** 1/1 GN  
per mod: tutti i forni 1/1 GN

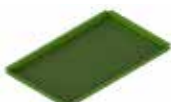
Smooth plate with **non-stick coating** 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 7 mm



**KPGR11A**

Piastra rigata in alluminio con rivestimento **antiaderente** 1/1 GN  
per mod: tutti i forni 1/1 GN

Striped plate with **non-stick coating** 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 20 mm



**EKTF11PT/A**

Teglia in alluminio forata con **rivestimento in teflon** 1/1 GN  
per mod: tutti i forni 1/1 GN

Perforated aluminium tray **teflon coated** 1/1 GN  
for mod: all ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 20 mm

# Teglie e griglie Trays and grids



Teglie e griglie per forni 600 x 400 mm

Trays and grids for 600 x 400 mm ovens

FOOD CONTACT  
CERTIFICATE



**KT9P/A**

Teglia in alluminio  
per mod: tutti i forni 600 x 400 mm

Aluminium tray  
for mod: all millennial 600 x 400 mm  
600 x 400 x 20 mm



**KT9P/B**



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



**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



**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



**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



**KG9PX**



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



**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



**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



**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



**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

# Supporti laterali

## Lateral supports



Prezzi per kit (destra+sinistra) - Price for kit (right + left)

Supporti laterali bivalenti per forni elettrici modelli EKF 464 P,  
EKF 464 AL P e modelli 4 teglie con umidificazione (600x400 e 1/1 GN)

Dual-purpose lateral supports for electric ovens models EKF 464 P,  
EKF 464 AL P and models 4 trays with humidification (600x400 and 1/1 GN)

**EKSB416P/A**

Supporto laterale bivalente dx/sx in filo cromato a 4 livelli  
Right/left AISI 304 dual-purpose chromed lateral support

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

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

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

**EKSPX423**

Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido  
Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304

**KPG23**

Kit adattatori a 2/3 GN in AISI 430 (354x325 mm)  
AISI 430 adaptor support kit 2/3 GN (354x325 mm)

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

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

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

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

**EKSGX411/A**

Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido  
Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304

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

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

**EKSPX464**

Supporto laterale dx/sx in AISI 304 brillantato lucido  
Universal lateral support right/left in shiny stainless steel AISI 304

**EKSP464P**

Supporto laterale dx/sx in filo cromato  
Right/left chromed wire lateral support

Supporti laterali per cucine

Lateral supports for cookers

**EKSG96/A**

Supporto laterale dx/sx in filo cromato  
Right/left chromed lateral supports

# Versatilità

## Modular design

Utilizzare più strumenti nella stessa cucina per raggiungere risultati eccellenti e creare ricette sempre nuove è essenziale per cuochi, panettieri e pasticciieri desiderosi di stupire e fare la felicità dei propri clienti. Per questo Tecnoeka abbina a tutti i suoi forni una serie di lievitori e cappe dedicati. La possibilità di sovrapporre gli uni agli altri e di farli dialogare tra loro rende il lavoro ancora più facile e comodo.

Chefs and bakers often need to use more different tools within the same kitchen to achieve excellent results and create new recipes in order to amaze their customers and make them happy and satisfied. For this reason, Tecnoeka pairs its entire oven range with specialized proofers and Condensation hoods. The possibility to stack one product to the other and make them interact makes work even easier and quicker.



## SNACKMIX

Componibilità formata da:

- A** Lievitatore EKL 823
- B** Forno EKF 423 M

Modularity of:

- A** Proofer EKL 823
- B** Oven EKF 423 M



## GASTROMIX

Componibilità composto da:

- A** Lievitatore EKL 864
- B** Forno EKF 311 UD
- C** Forno EKF 411 D UD
- D** Cappa EKKC 4

Modularity of:

- A** Proofer EKL 864
- B** Oven EKF 311 UD
- C** Oven EKF 411 D UD
- D** Condensation hood EKKC 4

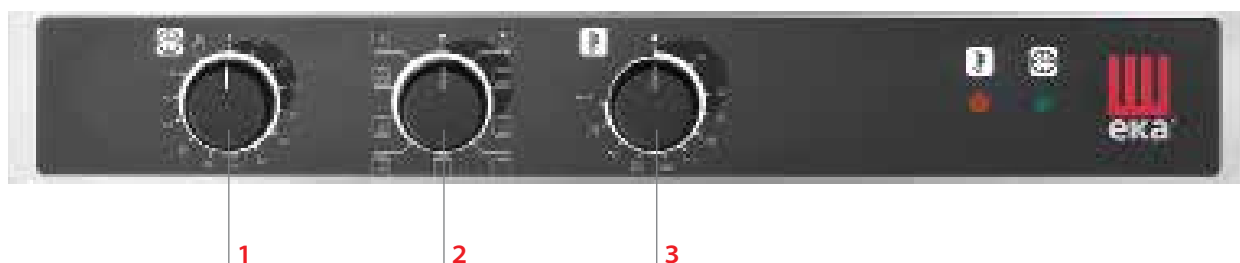


# Pannelli comando

## Control panels

I pannelli comando della linea EVOLUTION si suddividono in quattro grandi categorie: elettromeccanici, elettronici, digitali e touch control. Progettati con la massima attenzione e utilizzando materiali di prima qualità sia in termini di software che di hardware meccanico, offrono allo chef un'interfaccia semplice e intuitiva per comunicare con il forno.

EVOLUTION control panels are organized into four different categories: electromechanical, electronic, digital and touch control. Designed with the maximum attention and using top-notch materials in terms of both software and mechanical hardware, they present a simple and intuitive interface.



### Pannello elettromeccanico

- 1 Tempo
- 2 Sette metodi di cottura: statico, suola, cielo, grill, grill ventilato, statico ventilato e convezione.  
Ventola scongelamento  
Luce
- 3 Temperatura

### Electromechanical panel

- 1 Time
- 2 Seven cooking methods: static, bottom, top, ventilated grill, ventilated static and convection.  
Defrost fan  
Light
- 3 Temperature

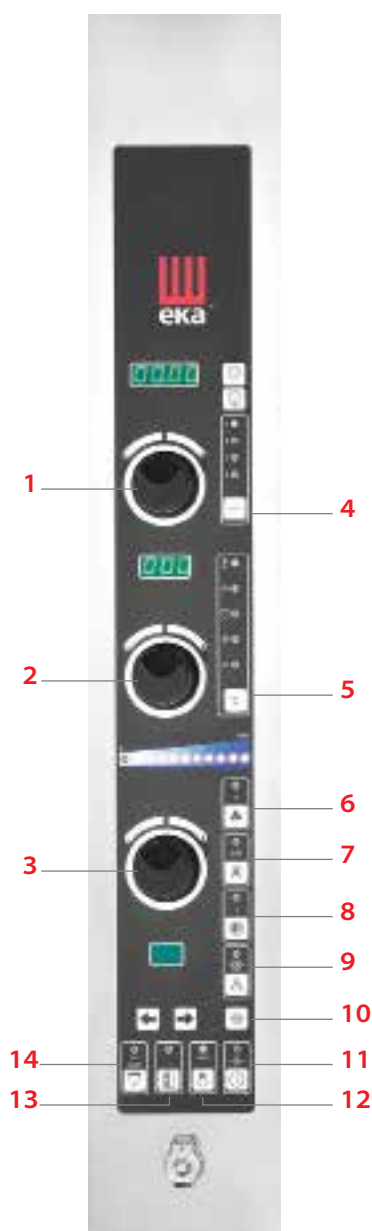


### Pannello digitale

- 1 Tempo, Temperatura, Umidificazione/vapore e Temperatura Sonda al Cuore
- 2 Fase di cottura, fino a 99 programmi in 4 fasi
- 3 Cucinare o memorizzare nuovo programma
- 4 Umidificazione/Vapore
- 5 Start/stop

### Digital panel

- 1 Time, Temperature, Humidification/steam and Core probe temperature
- 2 Cooking phase, up to 99 programs with 4 cooking step
- 3 Cook or save a new program
- 4 Humidification/steam
- 5 Start/stop



## Pannello elettronico

- 1 Tempo
- 2 Temperatura
- 3 Clima secco/vapore
- 4 Fase di cottura (4 fasi per ogni programma di cottura)
- 5 Temperatura in camera di cottura, temperatura sonda al cuore o temperatura alimento
- 6 1/2 potenza
- 7 Stop
- 8 Preriscaldamento
- 9 Start-stop
- 10 Memorizzare i programmi di cottura (99 programmi memorizzabili)
- 11 Start-stop
- 12 Luce
- 13 Raffreddamento della camera di cottura a porta aperta
- 14 Ciclo di lavaggio in presenza di boiler

## Electronic panel

- 1 Time
- 2 Temperature
- 3 Humidification control
- 4 Cooking step (4 step for each cooking program)
- 5 Cooking chamber temperature, core probe temperature or food temperature
- 6 Half speed
- 7 Stop
- 8 Pre-heating function
- 9 Start-stop
- 10 Program (99 programs)
- 11 On-off
- 12 Light
- 13 Fast chamber cooling
- 14 Boiler self-cleaning system

# Condizioni generali di vendita

**1. PERFEZIONAMENTO DEGLI ACCORDI:** tutti gli ordini che l'Acquirente invierà alla Venditrice si intenderanno perfezionati solo nel momento in cui la Venditrice li avrà accettati per iscritto inviando all'Acquirente apposita conferma d'ordine.

**2. PREZZI:** le forniture verranno effettuate ai prezzi di listino in vigore al momento della Conferma d'Ordine. I prezzi devono intendersi al netto di imposte o tasse di qualsiasi natura, spese di incasso, interessi, spese di deposito, di trasporto, di scarico, di installazione e di montaggio.

**3. RISERVA DI PROPRIETÀ:** ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1523 cod. civ., i beni forniti dalla Venditrice rimarranno di proprietà di quest'ultima sino all'integrale pagamento del prezzo. All'Acquirente è fatto divieto di vendere, costituire in pegno o dare in comodato, locare e/o spostare dal proprio magazzino i beni sottoposti a riserva di proprietà, che la Venditrice potrà rivendicare ovunque si trovino. L'Acquirente è tenuta a denunciare ogni eventuale azione conservativa o esecutiva avente ad oggetto i beni promossa da terzi. La riserva di proprietà permane anche se all'Acquirente siano concesse dilazioni dei termini di pagamento originariamente pattuiti. Nel caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Acquirente, le rate versate si intenderanno acquisite dalla Venditrice a titolo di indennizzo, salvo in ogni caso il diritto di quest'ultima di ottenere il risarcimento del maggior danno subito.

**4. PASSAGGIO DEI RISCHI:** dalla data della consegna al vettore incaricato del trasporto tutti i rischi per il perimento e/o il deterioramento dei beni nonché la responsabilità per i danni a persone e/o cose saranno a esclusivo carico dell'Acquirente.

**5. CONSEGNE E TRASPORTI:** le consegne verranno eseguite dalla Venditrice compatibilmente con le proprie possibilità di approvvigionamento e trasporto. Gli eventuali termini di consegna sono meramente indicativi e non vincolanti per la Venditrice. In nessun caso ritardi, interruzioni, sospensioni totali o parziali delle consegne daranno diritto all'Acquirente di chiedere la risoluzione del contratto né il risarcimento di alcun danno. Il trasporto è a cura, responsabilità e spese dell'Acquirente.

**6. IMBALLI:** le spese di imballaggio sono a carico dell'Acquirente. Non si accettano imballi di ritorno.

**7. PAGAMENTI:** in mancanza di diverse pattuizioni scritte, il pagamento del prezzo dovrà avvenire nel momento in cui l'Acquirente riceverà la Conferma d'Ordine della Venditrice e comunque prima della consegna della merce. Altrettanto vale per tutti gli oneri gravanti la merce. Per nessun motivo e in nessun caso l'Acquirente potrà differire o sospendere i pagamenti oltre le scadenze pattuite. Le fatture non contestate entro otto giorni dal loro ricevimento si intendono definitivamente accettate. In qualsiasi forma sia convenuto il pagamento, sono a carico dell'Acquirente tutte le spese e gli oneri relativi, così come i rischi per furti e/o smarrimenti dei titoli durante la circolazione postale e/o bancaria. Gli effetti sono accettati dalla Venditrice salvo buon fine e non costituiscono novazione di credito.

**8. INADEMPIMENTI:** in ogni caso di ritardo nei pagamenti, la Venditrice avrà diritto - senza che sia a tal fine necessaria una formale diffida - alla corresponsione da parte dell'Acquirente dell'interesse di mora di cui all'art. 5 del D.Lgs. 231/2002. Il mancato pagamento da parte dell'Acquirente del saldo o (nel caso in cui sia pattuito un pagamento rateale) di una o più rate, comporterà per l'Acquirente la decadenza dal beneficio del termine, consentendo alla Venditrice: (i) di esigere immediatamente l'intero credito, (ii) di sospendere le consegne della merce, ancorché fatturata, e (iii) di risolvere, in tutto o in parte, il contratto, salvo e impregiudicato il diritto ad ogni altro rimedio offerto dalla legge.

**9. GARANZIA CONVENZIONALE:** con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto entro 8 (otto) giorni dalla scoperta per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto.

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:



- 1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
- 2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
- 3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
- 4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da Tecnoeka.
- 5) Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- 6) Manomissione del prodotto.
- 7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
- 8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati da Tecnoeka.
- 9) Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
- 10) Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
- 11) Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede di Tecnoeka srl e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative.

Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate da Tecnoeka.

TECNOEKA SRL non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso. Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Tecnoeka. Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

**10. DISPONIBILITA' E FORNITURA PARTI DI RICAMBIO:** Tecnoeka srl mantiene e garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di 24 mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

**11. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE:** i rapporti di fornitura saranno regolati dalla legge italiana, con espressa esclusione delle norme di diritto internazionale privato e della Convenzione di Vienna sulla Vendita Internazionale di Beni Mobili dell'11.4.1980. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Padova.

## Prezzi netti imballi extra standard

|                 |                                                                                                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01300901</b> | Pallet fumigato ISPM15 (800 x 1200 x 130 mm)<br>per mod: tutte le cappe millennial                                  |
| <b>01300731</b> | Gabbia imballo (760x840x813 mm)<br>per mod: EKF 423, EKF 423 U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 DUD                  |
| <b>01300735</b> | Gabbia in legno fumigato ISPM15 (760x840x813 mm)<br>per mod: EKF 423, EKF 423U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 D UD |
| <b>01303640</b> | Gabbia in legno fumigato ISPM15 (645x720x613mm)<br>per mod: EKF 412 AL U                                            |

## Prezzi netti spese accessorie

Incasso per ogni ricevuta bancaria emessa

Gestione documenti per fatture con importo inferiore a € 150

**EKA CHEF TRAINING** 

Consulenza sui forni EKA con corporate chef

# 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

|                 |                                                                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01300901</b> | Fumigated pallet ISPM15 (800 x 1200 x 130 mm)<br>for mod: tutte le cappe millennial                              |
| <b>01300731</b> | Wooden cage (760x840x813 mm)<br>for mod: EKF 423, EKF 423 U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 DUD                  |
| <b>01300735</b> | Fumigated wooden cage ISPM15 (760x840x813 mm)<br>for mod: EKF 423, EKF 423U, EKF 423 M, EKF 423 UD, EKF 423 D UD |
| <b>01303640</b> | Fumigated wooden cage ISPM15 (645x720x613mm)<br>for mod: EKF 412 AL U                                            |

## Net cost for miscellaneous expenses

Sdd collection fees

Documents management for bills with amount lower than € 150





**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

