



eka is snack





eka is
snack

“L’idea è la bellezza,
è la forma”

“Idea is beauty,
is shape.”

Socrate



eka è storia eka is history

La nostra mission è continuare a costruire prodotti dall'alto contenuto estetico e tecnologico e facili da utilizzare

La produzione di forni professionali per la ristorazione, pasticceria e panetteria è sempre stata nel DNA di Tecnoeka. Nata nel 1978 è cresciuta fino ad oggi divenendo una delle realtà italiane più importanti del settore. Situata vicino a Venezia nella zona più produttiva del nord Italia, Tecnoeka ha costruito e organizzato il nuovo headquarter coniugando concetti di architettura, tecnologia e rispetto per l'ambiente.

Una sede efficiente che esprime completamente la vision e gli obbiettivi Tecnoeka: continuare a costruire prodotti dall'alto contenuto estetico e tecnologico ma facili da utilizzare. Prodotti che si contraddistinguono per essere completamente 100% made in Italy e sono l'orgoglio di chi ha creduto e crede ancora nella creatività, qualità ed affidabilità italiana.

Forni costruiti per ottenere prestazioni, ma che conoscono bene i gesti quotidiani e naturali dei professionisti che li utilizzano.

Importanti investimenti in impianti e tecnologia garantiscono oggi una grande capacità produttiva che insieme ad una organizzata presenza in oltre 100 paesi fanno di Tecnoeka un riferimento fondamentale per il mondo Horeca.

Our mission is to continue to build aesthetically pleasing products which are highly technological and easy to use

The production of professional ovens for catering, pastry and bakery has always been in our DNA. Tecnoeka was founded in 1978 and has grown to become one of the most important Italian companies in the industry today. Situated near Venice in the productive north of Italy, Tecnoeka has built the new headquarters combining concepts of architecture, technology and respect for the environment.

We now have an efficient head office that truly expresses Tecnoeka's Vision and Goals: to continue to build aesthetically pleasing products which are highly technological yet easy to use.

Products that are characterized by being 100% Made in Italy and are the pride of those who have always believed in Italian creativity, quality and reliability. Our ovens are built for performance but still take in account the natural everyday movements of the professionals who use them.

The major investments we have made in plant and technology guarantee a high production capacity which, along with an organized presence in over 100 different countries, make Tecnoeka a point of reference for the Horeca world.

eka è certificazioni

eka is certifications

Tecnoeka è a favore dell'ecosostenibilità, del rispetto dell'ambiente e ottimizzazione delle risorse, riscontrabili in tutti i prodotti a marchio Eka

Il primo impegno verso la salvaguardia dell'ambiente è quello sul risparmio energetico, per Tecnoeka nasce già nella fase di progettazione che applica principi di meccanica-fisica-elettronica-fluido dinamica ai forni attraverso un'intelligente redistribuzione dei materiali utilizzati. La riduzione "pilotata" della quantità di materiale utilizzato porta ad una diminuzione sia dell'inquinamento ambientale che ad una riduzione dello sfruttamento delle materie prime. Fondamentale è poi la modalità di realizzazione del prodotto, che per Tecnoeka ha significato la costruzione di un nuovo stabilimento produttivo a basso livello emissivo, che rispetta parametri fondamentali per gli addetti interni e l'ambiente. L'acquisizione di moderni impianti per la lavorazione della lamiera hanno ridotto del 50% il consumo di energia elettrica e contestualmente, attraverso l'utilizzo di Lean Production, diminuito considerevolmente gli sprechi. Un'evoluzione ormai avviata che continua ad ottimizzare performance legate a processo/prodotto e si finalizza in concreti benefici per l'ambiente.

Tecnoeka supports environmental sustainability, respect of the environment and resource optimization, and we build these into all the products of the Eka brand

The first step towards protecting the environment is saving energy. At Tecnoeka this starts in the design phase that applies principles of mechanical-physical- electronic-fluid dynamics to our ovens through an intelligent redistribution of the materials we use. This strategic reduction in the amount of material used brings both a decrease in environmental pollution and a reduction in the use of raw materials. The second step is how products are made. Tecnoeka has built a new production facility with low emission level, which respects the fundamental parameters for the employees and the environment. The acquisition of modern machinery for the processing of sheet metal has reduced our energy consumption by 50% and the use of Lean Production has diminished waste, optimized performance related to processes and products and brought about real benefits for the environment.

Tecnoeka ha conseguito le seguenti certificazioni aziendali:



UNI EN ISO 9001:2015

La Certificazione per i sistemi di Gestione della Qualità Aziendale è stata ottenuta nel 2004. Permette di condurre tutti processi aziendali, migliorare l'efficacia ed efficienza nella realizzazione del prodotto ed erogazione del servizio. Garanzie che si riflettono in un incremento percentuale costante della soddisfazione del cliente.

Certification for Quality Management Systems was achieved in 2004. It makes it possible to manage all business processes, improve effectiveness and efficiency in the construction of the product and delivery of service. These guarantees are reflected in a steady increase in customer satisfaction.



UNI EN ISO 14001:2015

Certificazione per i sistemi di Gestione Ambientale ottenuta nel 2013 allo scopo di minimizzare gli impatti e i rischi ambientali eventualmente derivanti dalle proprie attività. Una volontà che riconferma la sensibilità aziendale sui temi legati alla natura e all'inquinamento.

Certification for Environmental Management Systems obtained in 2013 in order to minimize the environmental impacts and risks that might arise from our company activities. This confirms our company's sensitivity to issues related to nature and pollution.



OHSAS 18001:2007

Certificazione per i sistemi di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori ottenuta nel 2013 con lo scopo di perseguire la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori che rappresentano per l'azienda risorse imprescindibili.

Certification for Systems to Manage the Health and Safety of Workers obtained in 2013 to improve the protection of the health and safety of our workers who are essential resources for our company.





eka è stile di vita eka is life style

Pensato per
uno stile di vita moderno

I ritmi di oggi hanno imposto nell'alimentazione uno stile di vita frenetico che si concentra in tempi sempre più ristretti. Pause pranzo, colazioni di lavoro e momenti in cui si consumano rapidamente piccoli pasti veloci caratterizzano le abitudini moderne.

In questa evoluzione la piccola ristorazione si è reinventata modificando la propria offerta. Cibi di rapida e facile cottura sono diventati essenziali per soddisfare il consumatore. Ponendo attenzione a questo fenomeno, Tecnoeka mette a disposizione una linea di forni specifica per cibi che necessitano di cotture veloci, snack, pizette, sandwich, toast o piatti semplici, senza però rinunciare a qualità e freschezza.

Design e varietà di volumi completano esigenze di estetica e organizzazione del lavoro, sempre più fondamentali negli spazi ristretti e a vista.

Velocità e semplicità d'utilizzo permettono anche a personale meno esperto immediatezza ed efficienza nelle operazioni.

Designed for
a modern life style

The hectic pace of our modern lifestyle means that we no longer dedicate enough time to nutrition.

Our modern habits consist of lunch breaks, breakfast meetings and moments when small fast food meals are eaten in a rush.

In this evolving scenario, small catering businesses have reinvented themselves by varying their offer. Dishes that are quick and easy to cook have become essential to satisfy the needs of consumers.

While taking this phenomenon into consideration, Tecnoeka offers a line of ovens specifically for food that requires fast cooking, snacks, mini pizzas, sandwiches, toasted sandwiches or simple dishes, without sacrificing quality and freshness.

Volume design and variety fulfil aesthetic and work organisation requirements, which are increasingly essential in limited spaces and open kitchens.

The speed and usability allow even staff with less expertise to carry out operations immediately and efficiently.

eka è facile eka is easy

Pensato per coniugare
versatilità e semplicità

Non sempre la multifunzionalità deve essere associata alla complessità di utilizzo. Per Tecnoeka questo è un imperativo. Concepisce e progetta i suoi prodotti con lo scopo di rendere intuitive e immediate tutte le modalità e i programmi di cottura della gamma EKA. Un impegno che si traduce in forni dalle prestazioni elevate, ma estremamente facili e semplici da utilizzare. Qualità essenziali che diventano indispensabili per sostenere ritmi della vita moderna.

Created to unite
versatility and simplicity

Multifunctionality does not always have to be associated with complex usability. Tecnoeka considers this mandatory. It invents and designs its products with the goal of making all the EKA range baking modes and programmes intuitive and immediate. This is a commitment that translates into high-performance ovens that are extremely easy and simple to use. These are essential qualities that become indispensable to support the considerable pace of modern life.



eka



eka è risultati eka is results

Ottenere il massimo
con il minimo

Cucinare un alimento per pochi minuti non significa ottenere un risultato di bassa qualità. Anche i sapori di cibi semplici e rapidi possono essere adeguatamente esaltati da una corretta cottura garantita da forni di alta qualità. Tecnoeka offre strumenti che si rivelano ideali per le caratteristiche diverse di cibi quali pizzette, toast o sandwich, che sempre più fanno parte delle abitudini alimentari del consumatore moderno. Le dimensioni ridotte dei forni e l'alta efficienza di cottura collocano i prodotti Tecnoeka quali strumenti strategici per bar, tavole calde, pizze al taglio, paninoteche, enoteche o ristoranti con piccola cucina.

Get the maximum
with the minimum

Cooking food for just a few minutes does not lead to low quality results. Even the flavour of simple, quick food can be effectively enhanced through proper cooking ensured by high-quality ovens. Tecnoeka offers tools that are ideal for the different features of food such as mini pizzas, toasted sandwiches or sandwiches, which are increasingly becoming part of the eating habits of modern consumers. The small size of the ovens and high cooking efficiency make Tecnoeka products strategic tools for bars, eateries, pizza parlours, sandwich bars, wine bars or restaurants with a small kitchen.

eka è tecnologia eka is technology

Prestazioni e soluzioni per un risultato sicuro

L'evoluzione passa attraverso la ricerca tecnologica, e Tecnoeka è costantemente impegnata nello sviluppo di nuove soluzioni che migliorino l'utilizzo e le prestazioni dei propri prodotti. All'interno di ogni forno sono racchiuse tecnologie frutto di know-how e intuizione ma soprattutto un'inesauribile volontà di migliorarsi per offrire ai professionisti i migliori strumenti funzionali ed essenziali al loro lavoro.

Attraverso l'utilizzo di motori bidirezionali, ad esempio, i forni EKA garantiscono una cottura ottimale gestendo con precisione umidificazione e vapore di differenti cibi, qualità che si traducono in aumento della produzione e risparmio energetico.

Un insieme di tecnologie evolute ma amiche del loro utilizzatore, che si distinguono per i comandi intuitivi e facilitano le normali operazioni di routine portando al minimo le possibilità di errore.

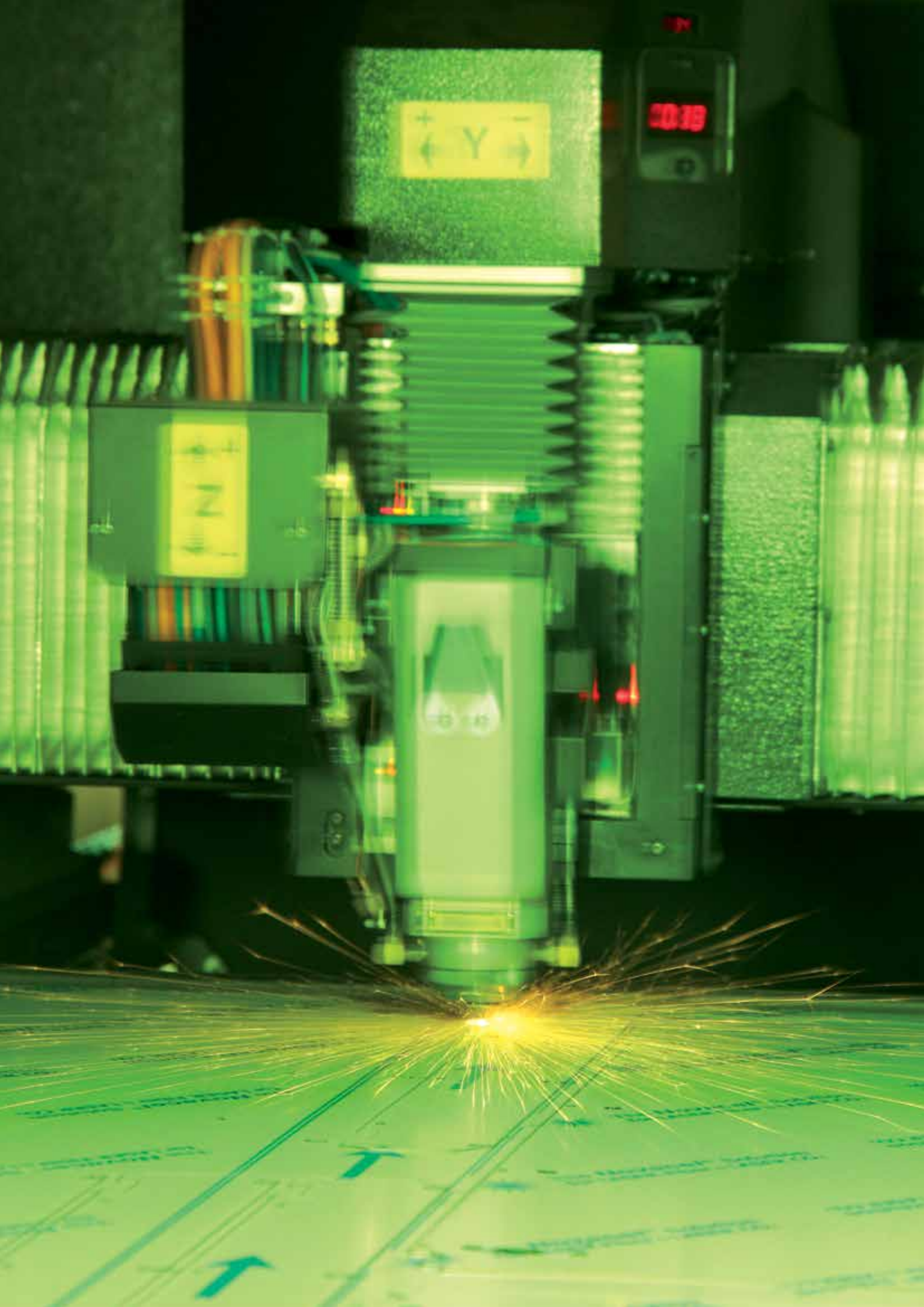
Performance and solutions for a sure result

Evolution happens through technological research and Tecnoeka is constantly involved in developing new solutions to improve the use and performances of its products. Each oven contains technology that is the result of know-how and intuition, but especially the insatiable desire to improve, in order to offer professional bakers the best functional tools essential to their work.

By using bi-directional motors, for example, EKA ovens guarantee optimal baking, accurately managing the moisture and steam in different foods, which increases production and energy savings.

Functionality is in the two wide ranges of electrical or gas products with different electromechanical, electronic, digital and touch control options.

An assembly of evolved technology but that is a friend to its user, standing out for the intuitive controls and making routine operations easy, reducing the possibility of errors to a minimum.





eka è affidabilità eka is reliability

Forni fatti per stare
a lungo al tuo fianco

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

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

Ovens made to stand
by your side

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

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

eka è versatilità eka is range

⚡ Forni elettrici | Electric ovens

1/2 GN (325x265 mm)

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 412 AL U
p. 18



2/3 GN (354x325 mm)

5 GRIGLIE | TRAYS



EKF 523 UD
p. 20



EKF 523 E UD
p. 21



429x345 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 423 P
p. 18



EKF 423 UP
p. 18



EKF 423
p. 19



EKF 423 U
p. 19



EKF 423 M
p. 19



EKF 423 UD
p. 20



EKF 423 D UD
p. 20



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

EKF 464 D AL UD

LINEA | LINE

E Evolution
K Eka
F Forno | Oven

NUMERO TEGLIE | NUMBER OF TRAYS

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

DIMENSIONE TEGLIE | TRAY DIMENSION

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

CARATTERISTICHE | FEATURES

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

PANNELLO | PANEL

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

480x340 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 443 D UD
p. 21



DIGITAL

1/1 GN

3 GRIGLIE | TRAYS



EKF 311 UD
p. 21



MANUAL



EKF 311 D UD
p. 22



DIGITAL

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 411
p. 22



MANUAL



EKF 411.3 GRILL
p. 22



MANUAL



EKF 411 UD
p. 23



MANUAL



EKF 411 D
p. 23



DIGITAL



EKF 411.3 D
p. 23



DIGITAL



EKF 411 D UD
p. 24



DIGITAL

600x400 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



EKF 464 P
p. 24



MANUAL



EKF 464
p. 24



MANUAL



EKF 464 .3 GRILL
p. 25



MANUAL



EKF 464 UD
p. 25



MANUAL



EKF 464 D
p. 25



DIGITAL



EKF 464.3 D
p. 26



DIGITAL



EKF 464 D UD
p. 26



DIGITAL



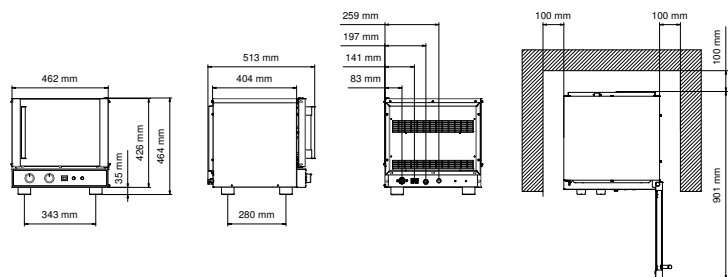
EKF 464 TC
p. 26



TOUCH

EKF 412 AL U

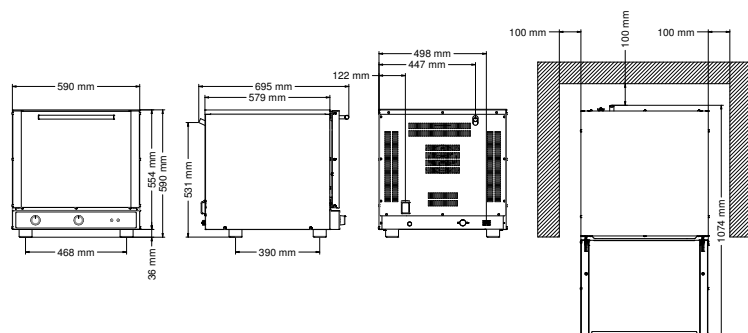
4 TEGLIE | GRAYS 1/2 GN



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

EKF 423 P

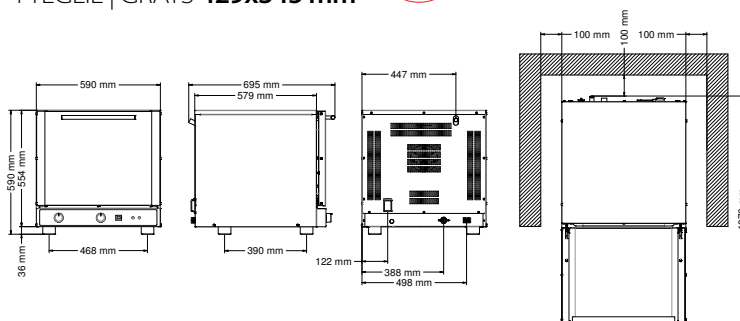
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm

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

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

EKF 423 UP

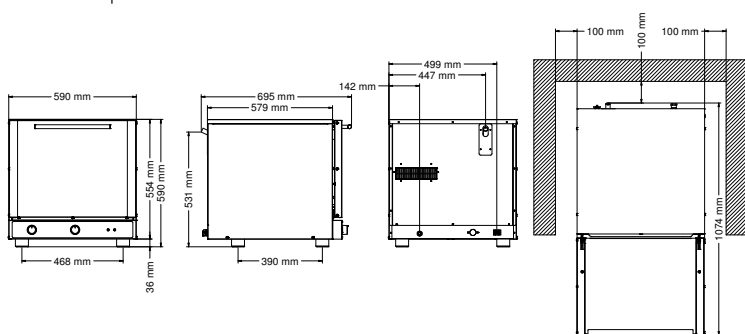
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm

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

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

EKF 423

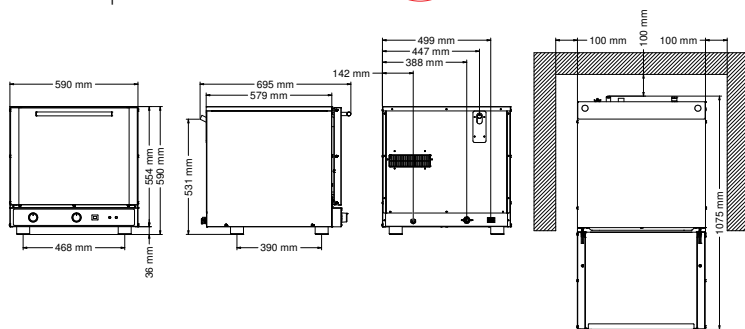
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm

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

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

EKF 423 U

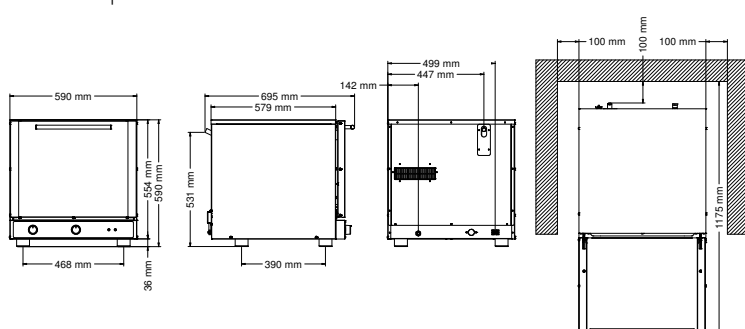
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



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

EKF 423 M

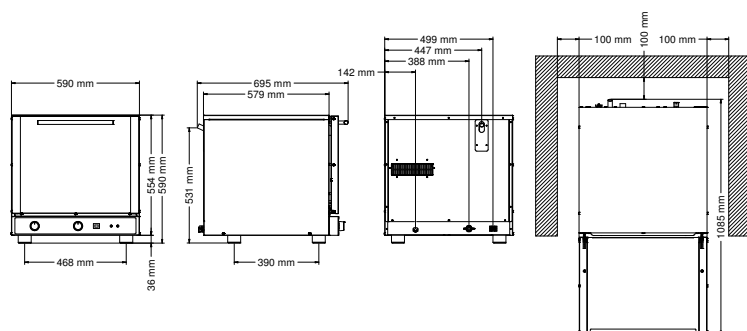
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



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

EKF 423 UD

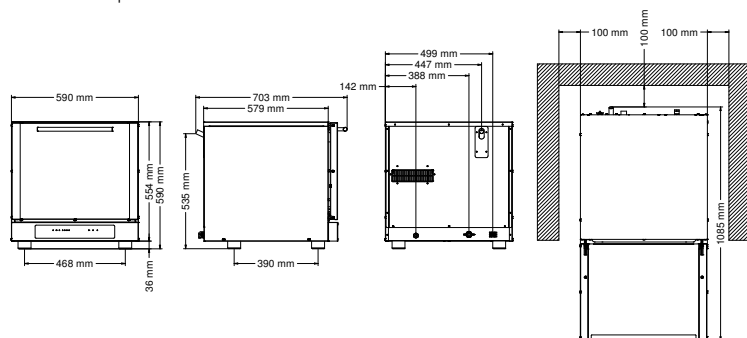
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



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

EKF 423 D UD

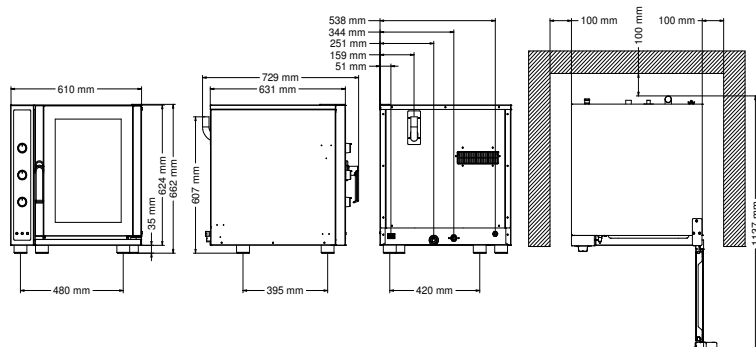
4 TEGLIE | GRAYS 429x345 mm



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

EKF 523 UD

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

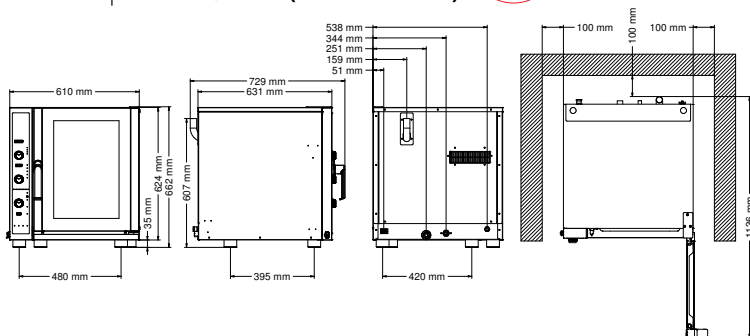


Descrizione Description	Nr. Teglie No. Tray	Dimensione Teglia Tray dimension (mm)	Passo guide Rack rails distance (mm)	Dimensioni forno L x P x H (mm) Oven dimensions W x D x H (mm)	Peso Weight (Kg)	Potenza Power (kW)	Voltaggio Voltage (Volt)	Frequenza Frequency (Hz)	Temperatura Temperature (°C)
Forno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

*Teglie incluse / *Trays included

EKF 523 E UD

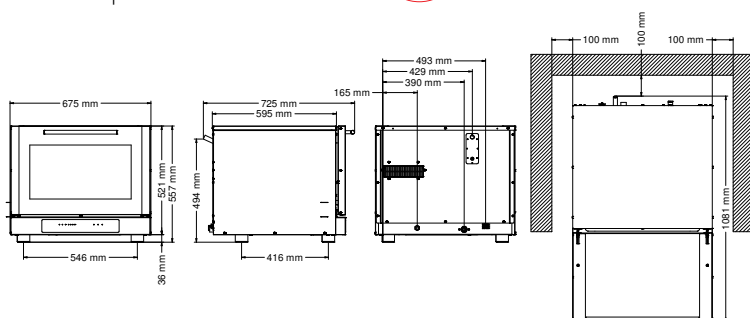
5 TEGLIE | GRAYS 2/3 GN (354x325 mm)



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

EKF 443 D UD

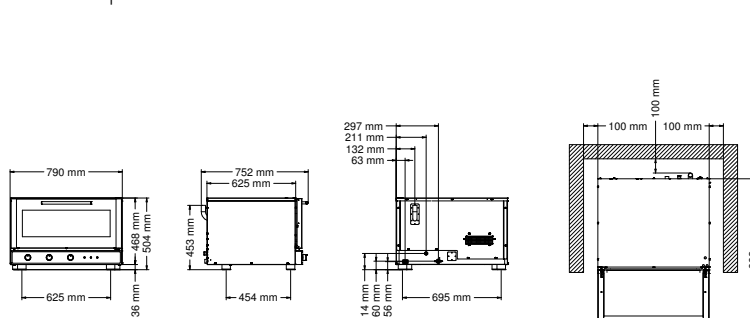
4 TEGLIE | GRAYS 480x340 mm



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

EKF 311 UD

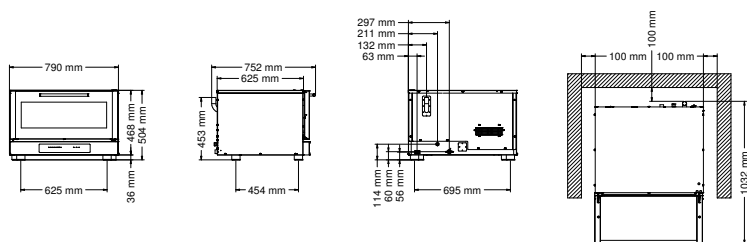
3 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



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

EKF 311 D UD

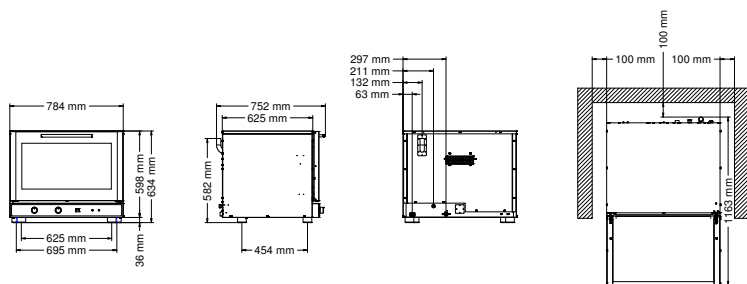
3 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



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

EKF 411

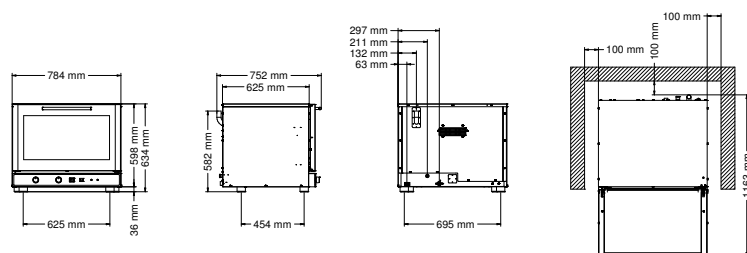
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



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

EKF 411.3 GRILL

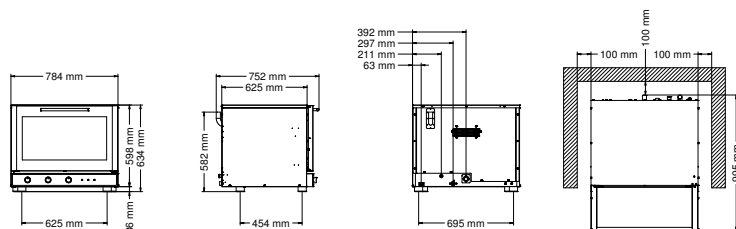
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



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

EKF 411 UD

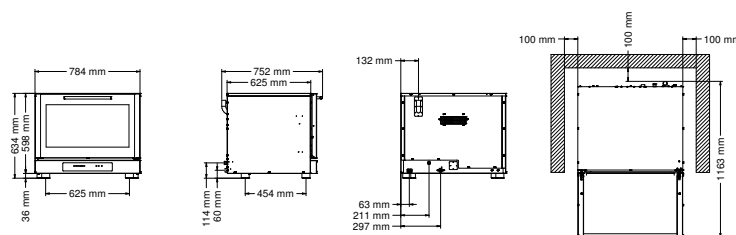
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN

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

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

EKF 411 D

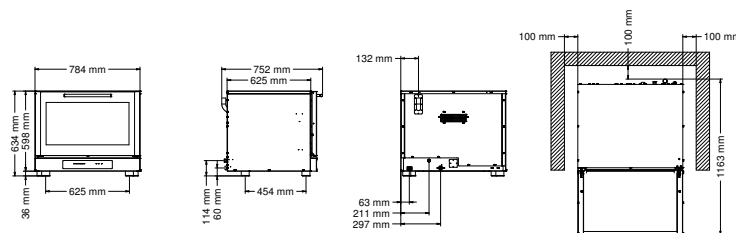
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



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

EKF 411.3 D

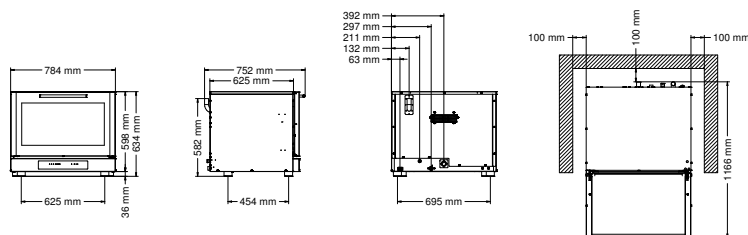
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN



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

EKF 411 D UD

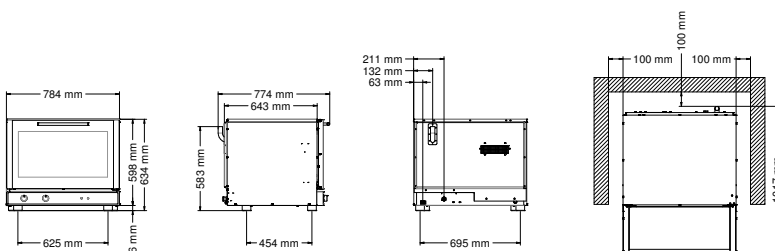
4 TEGLIE | GRAYS 1/1 GN

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

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

EKF 464 P

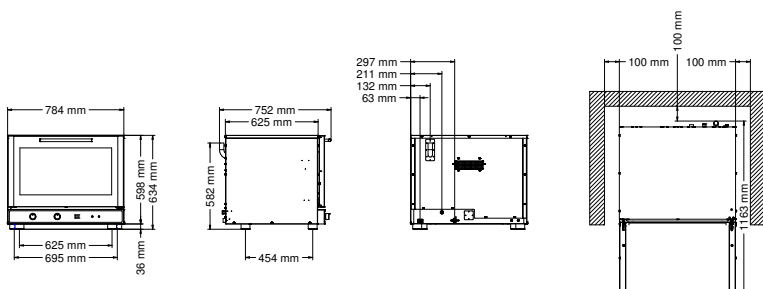
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm

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

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

EKF 464

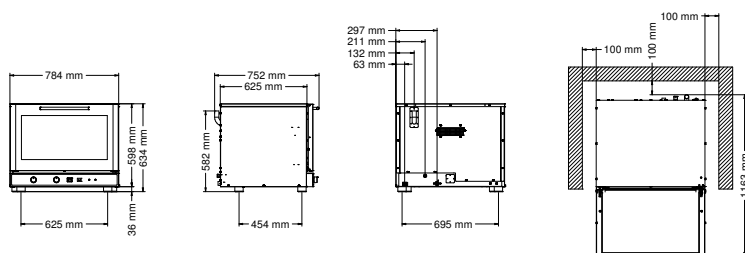
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



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

EKF 464.3 GRILL

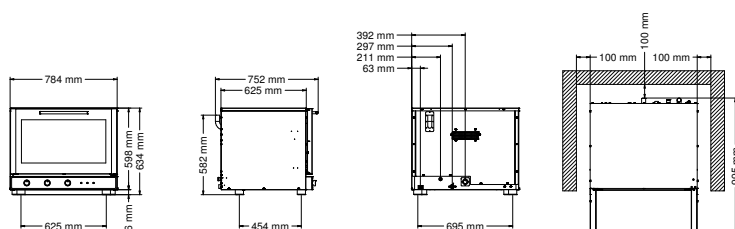
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



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

EKF 464 UD

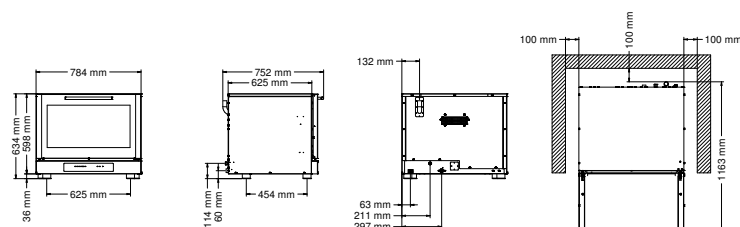
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm

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

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

EKF 464 D

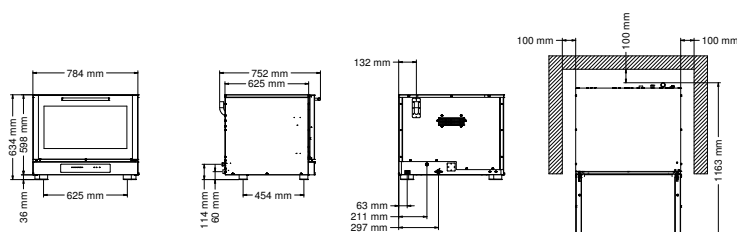
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



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

EKF 464.3 D

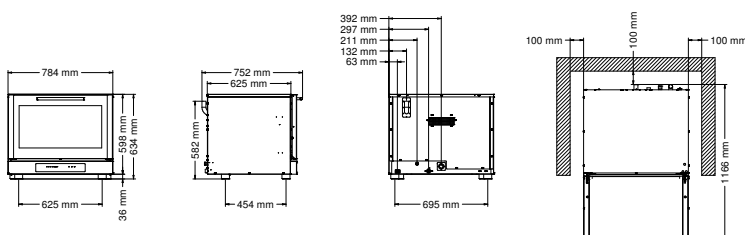
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



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

EKF 464 D UD

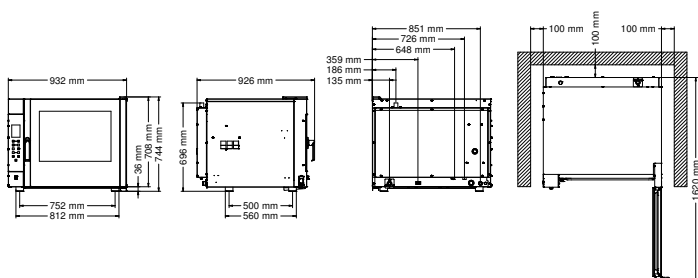
4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm

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

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

EKF 464 TC

4 TEGLIE | GRAYS 600x400 mm



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



eka è accessori

eka is accessories

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

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

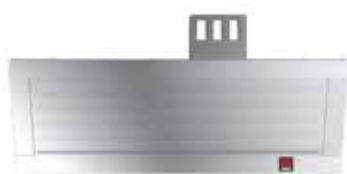


Lievitatori

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

Proofers

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



Cappe

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

Hoods

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

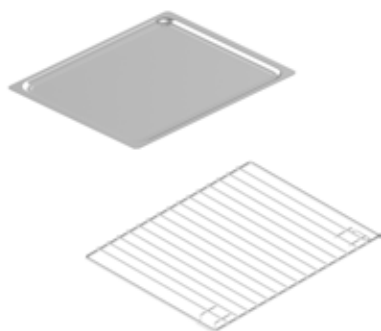


Tavoli

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

Tables

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



Teglie - Griglie

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

Pans - Grills

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



Kit doccia

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

Spray kit

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



Sonda al cuore

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

Core probe

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



Riduttore di portata aria

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

Air flow reducer

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



Kit umidificazione

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

Humidification kit

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



Lavaggio

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

Washing

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



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padova - Italy
Tel. +39.049.5791479 - Tel. +39.049.9300344 - Fax +39.049.5794387

email

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

Tecnoeka Iberica S.L.

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

Tecnoeka Inc.

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

Tecnoeka Asia Sdn. Bhd.

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

web site

tecnoeka.com

