



MILLENNIAL  
TOUCH SCREEN

MILLENNIAL  
SMART

MILLENNIAL  
BLACK MASK

MILLENNIAL  
DECK










MILLENNIAL










Bakery & Pastry



# Indice

# Index

<b>About Tecnoeka</b>			Pag. 4
<b>About Millennial</b>			Pag. 6
<b>Ogni codice ti racconta una storia</b> <b>Each code tells you a story</b>			Pag. 8
<b>Design</b>			Pag. 10
<b>Airflowlogic™</b>			Pag. 12
<b>Humilogic™</b>			Pag. 14
<b>Drylogic™</b>			Pag. 16
<b>Sistema di lavaggio</b> <b>Washing system</b>			Pag. 18
<b>Plus M I L L E N N I A L T O U C H S C R E E N</b>			Pag. 19
<b>M I L L E N N I A L T O U C H S C R E E N</b>			Pag. 20
<b>M I L L E N N I A L B L A C K M A S K</b>			Pag. 22
<b>M I L L E N N I A L S M A R T</b>			Pag. 24
<b>Bakery &amp; Pastry</b>	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens		Pag. 26
<b>MKF 464</b>	Forno combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm Combi oven 4 trays 600 x 400 mm		Pag. 28
<b>MKF 664</b>	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm Combi oven 6 trays 600 x 400 mm		Pag. 30
<b>MKF 1064</b>	Forno combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm Combi oven 10 trays 600 x 400 mm		Pag. 32
<b>MKF 1664</b>	Forno combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm Combi oven 16 trays 600 x 400 mm		Pag. 34
<b>MKFD 1T</b>	Forno DECK elettrico con vapore 1 teglia 600 x 400 mm Electric DECK oven 1 tray 600 x 400 mm with steam		Pag. 36
<b>MKFD 2T</b>	Forno DECK elettrico con vapore 2 teglie 600 x 400 mm Electric DECK oven 2 trays 600 x 400 mm with steam		Pag. 36

<b>Lievitatori e mantenitori</b> <b>Proofers and holding cabinets</b>	Lievitatori e mantenitori elettrici per forni Electric proofers and holding cabinets for ovens	⚡		Pag. 38
<b>MKL 1064 S</b>	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	⚡		Pag. 39
<b>MKLM 1064</b>	Lievitatore e mantentore 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 BM and TS ovens, controlled by the oven	⚡		Pag. 40
<b>Cappe</b> <b>Condensation hoods</b>	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hood for ovens	⚡		Pag. 42
<b>MKKC 4 S</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 4 teglie S Electric condensation hood for 4 trays ovens S	⚡		Pag. 43
<b>MKKC 4</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 4 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 4 trays BM and TS ovens, controlled by the oven	⚡		Pag. 43
<b>MKKC 610 S</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie S Electric condensation hood for 6 and 10 trays ovens S	⚡		Pag. 44
<b>MKKC 610</b>	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 BM and TS ovens, controlled by the oven	⚡		Pag. 44
<b>MKKC 1620 S</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 16 e 20 teglie S Electric condensation hood for 16 and 20 trays ovens S	⚡		Pag. 45
<b>MKKC 1620</b>	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 BM and TS ovens, controlled by the oven	⚡		Pag. 45
<b>Tavoli e carrelli</b> <b>Tables and trolleys</b>				Pag. 46
<b>Complementi</b> <b>Optional</b>				Pag. 48
<b>Teglie e griglie</b> <b>Trays and grids</b>				Pag. 52
<b>Versatilità 600 x 400 mm</b> <b>600 x 400 mm Modular design</b>				Pag. 54
<b>Versatilità DECK</b> <b>DECK Modular design</b>				Pag. 57
<b>Comparativo compatibilità</b> <b>Comparative of compatibility</b>				Pag. 59

# 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



# Ogni codice ti racconta una storia

## Each code tells you a story

# MKF 6 11 V C TS P

### Famiglia

Family  
E Evolution  
M Millennial

### Marchio

Brand  
K Eka

### Prodotto

Product  
F forno/oven  
FD forno deck/deck oven  
C cucina/cooker  
P piano di cottura da appoggio  
counterop cooking plan  
KC cappa a condensazione/condensation hood  
LM lievitatore e mantentore/proofer and holding cabinet  
L lievitatore/proofer  
M mantentore/ 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)

# 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 IPX 4, IPX5 (forni elettrici) e IPX3, IPX4 (forni a gas)**

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

**Maniglia con chiusura a croce**  
Handle with cross closing

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

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

**Piedini regolabili**  
Adjustable feet



**Porta reversibile con cerniera a scomparsa**

Reversible door with concealed hinge

**Supporti laterali in lamiera progettati 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**  
standard on MILLENNIAL TS

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

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

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

**Blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura**  
The opening door system can be locked at 60, 90, 120 and 180 degrees



**MODELLO DEPOSITATO**  
**DESIGN APPLICATION**

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

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

# Airflowlogic™





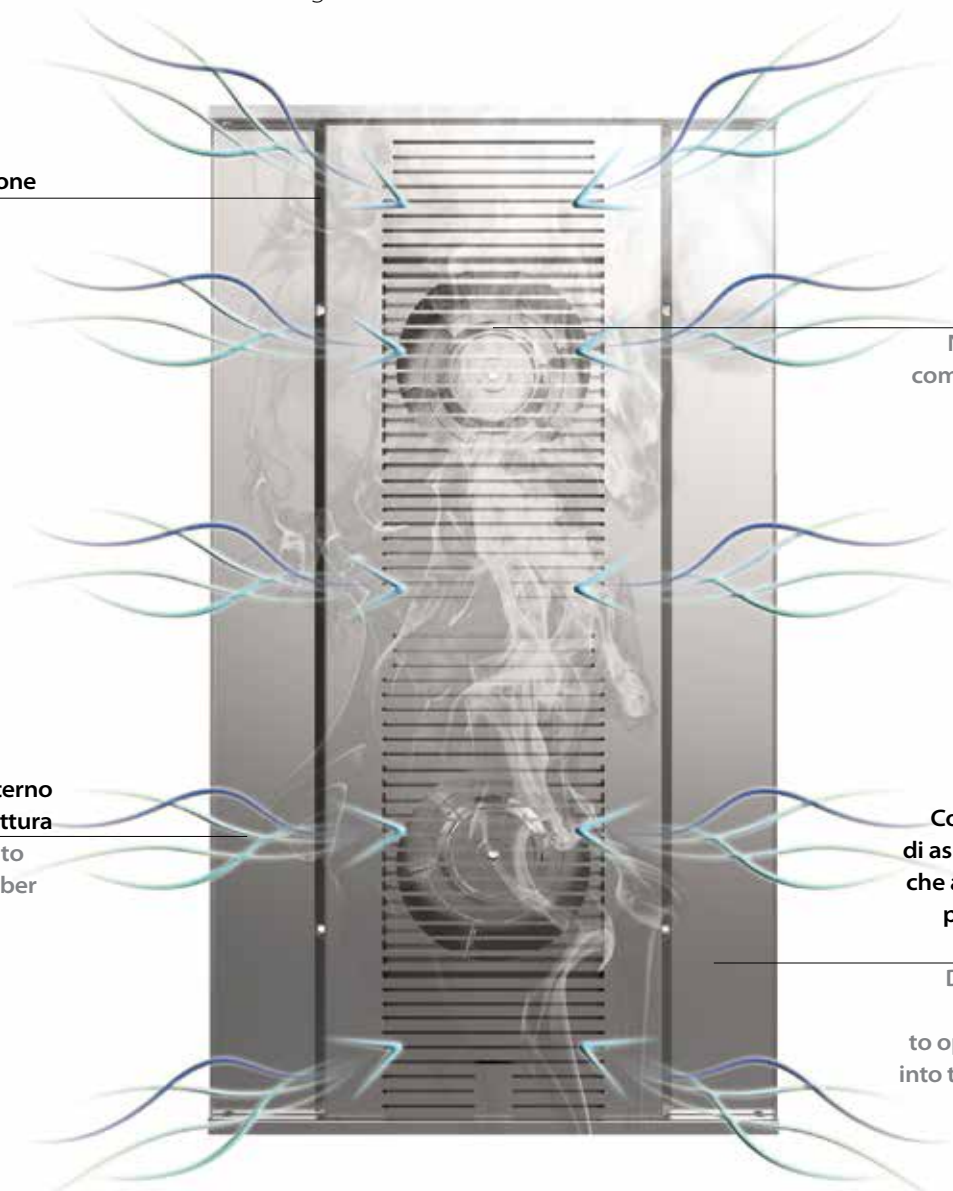
Airflowlogic™ by Tecnoeka è l'innovazione tecnologica brevettata che, grazie ad un carter completamente ridisegnato e ad un profondo studio del ricircolo dell'aria all'interno del forno, permette il raggiungimento di risultati ottimali nell'uniformità di cottura in tutte le aree del forno. L'uniformità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

**Canale di aspirazione**  
Inlet ductwork

**Nuova geometria  
che unisce estetica  
e funzionalità**  
New geometry which  
combines aesthetics and  
functionality

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

**Configurazione sezioni  
di aspirazione sia a passo  
che a geometria variabile  
per ottimizzare i flussi  
d'aria nella camera**  
Different sizes of inlet  
ductworks in order  
to optimize the air intake  
into the cooking chamber



Airflowlogic™ by Tecnoeka 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.

# Humilogic™







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

**Fori per la fuoriuscita dell'acqua**

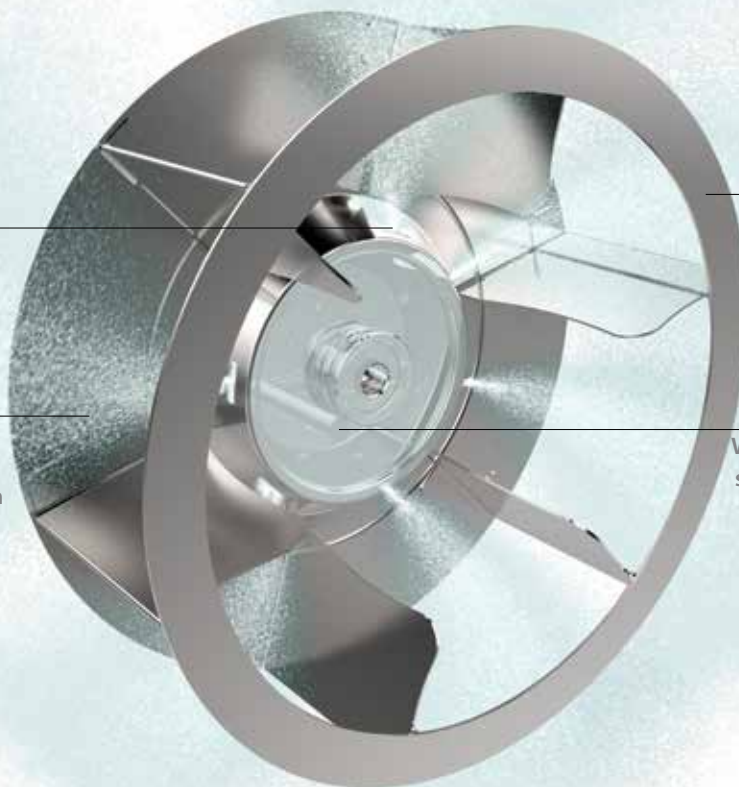
Water output nozzles

**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 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.

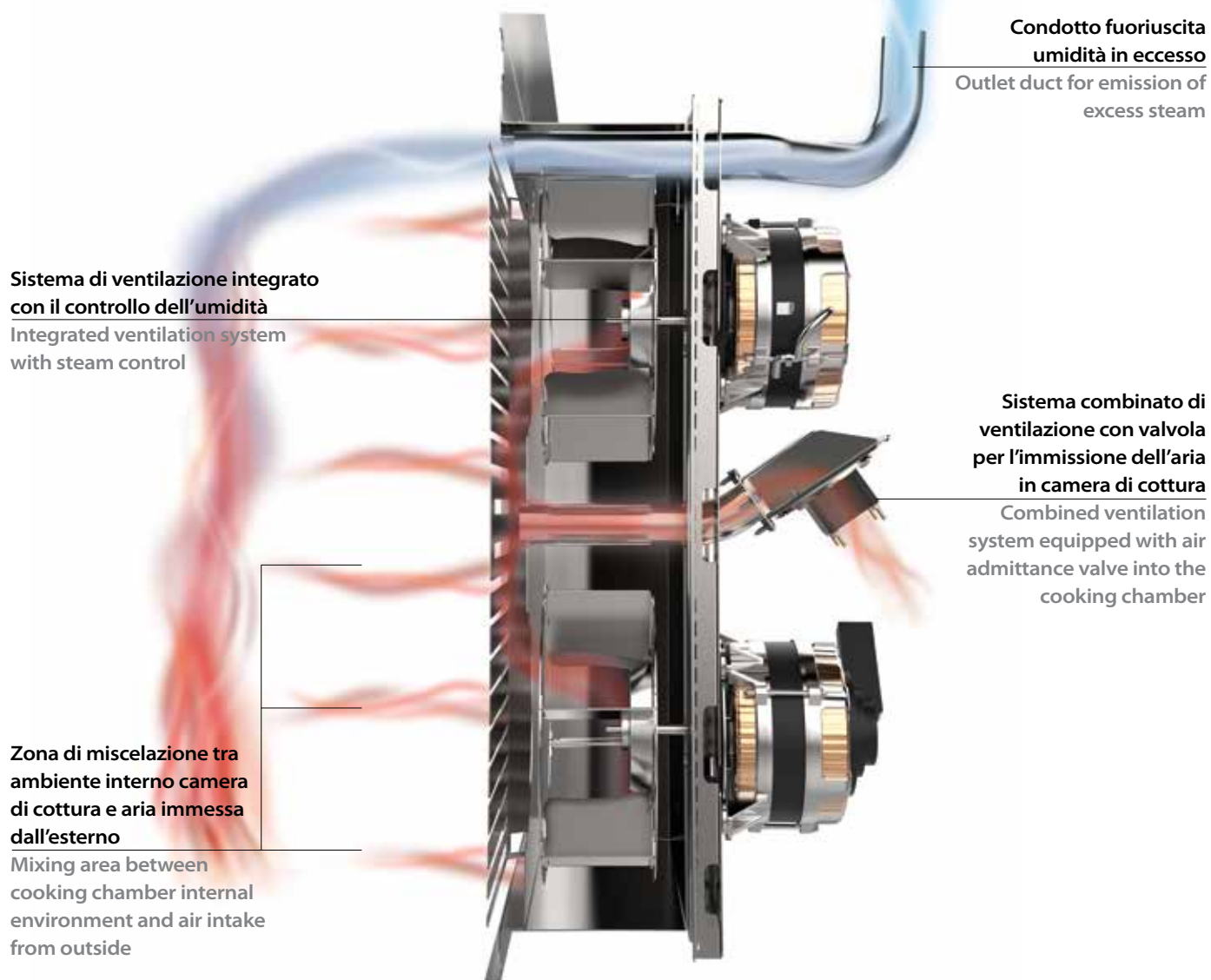
# Drylogic™







Con il brevettato sistema di essiccazione rapida 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.

# 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



# - 30%

Consumi di acqua  
Water consumption

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

**Nuovo sistema di lavaggio di serie,  
minor ingombro, minor consumi e più efficienza**  
New washing system included,  
less bulky, less 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 semi statica

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

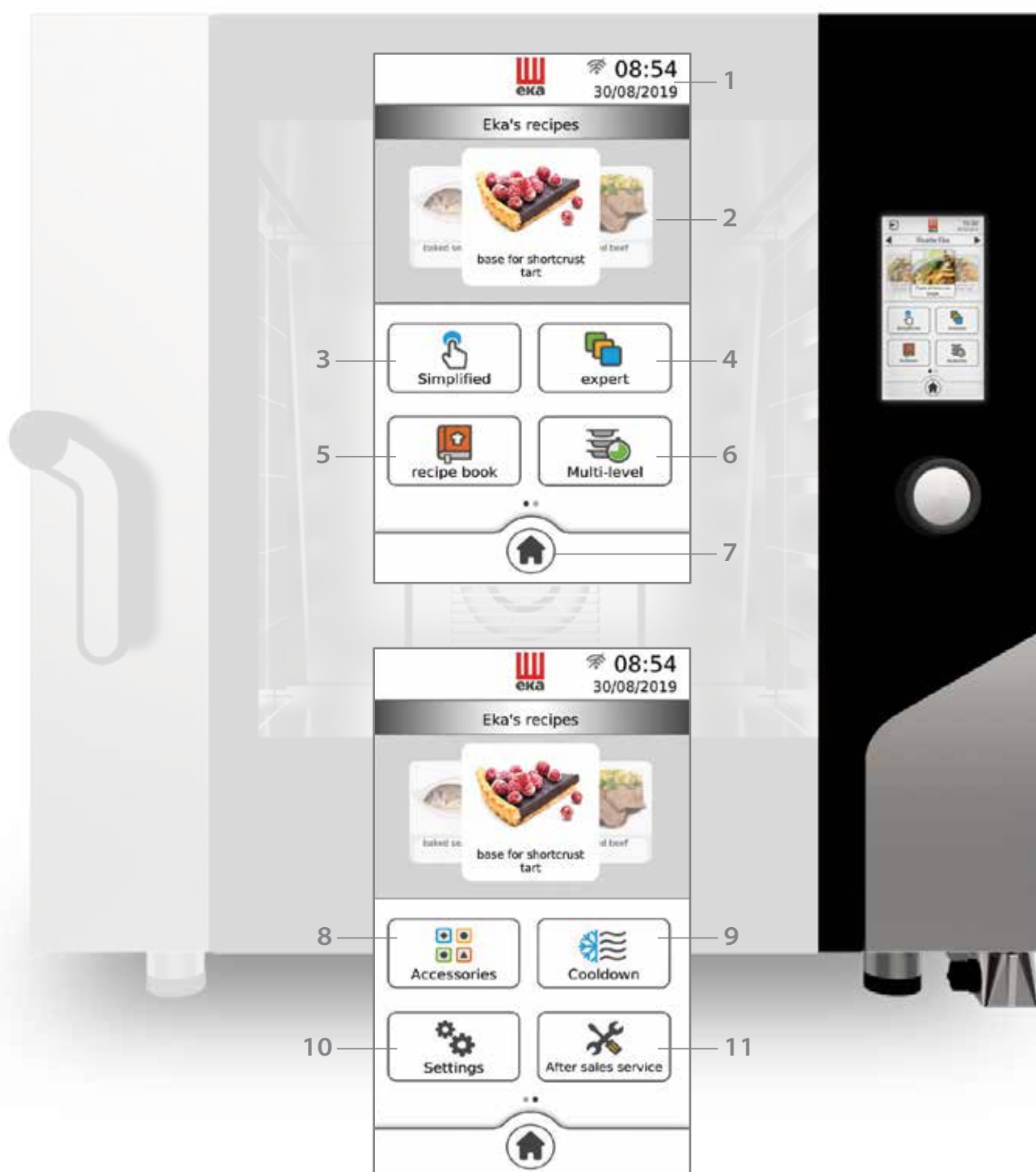


- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
  - Manopola con funzione scroll e push
- Tre brevetti: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**, **Drylogic™**
  - Lavaggio automatico integrato
  - Sonda al cuore multipunto di serie
  - Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C  
forni gas da 30 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

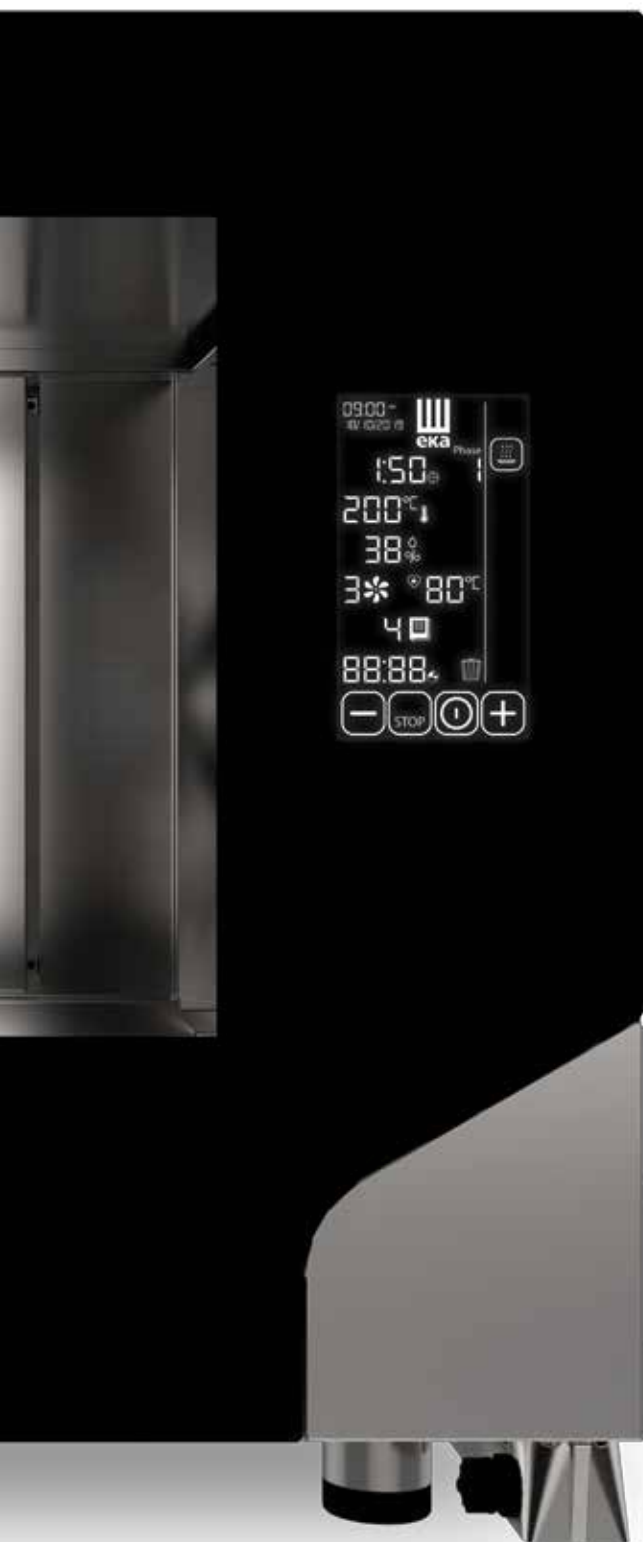
## TOUCH SCREEN panel

- 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

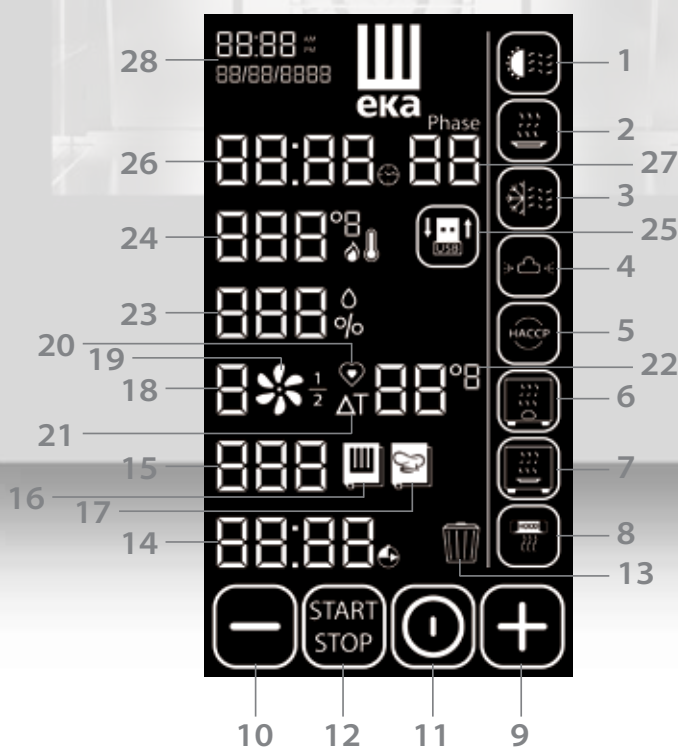


# Pannello **BLACK MASK**

## **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 ΔT
- 22 Temperatura sonda - Core temperature
- 23 Vapore - Steam
- 24 Temperatura - Temperature
- 25 USB
- 26 Tempo di cottura - Time of cooking
- 27 Fase di cottura - Cooking step
- 28 Ora e data - Time and date



# MILLENNIAL

## SMART



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

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

# Pannello **SMART**

## SMART panel

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







# MILLENNIAL **Bakery & Pastry**





# MKF 464

Forno combinato convezione  
vapore 4 teglie 600 x 400 mm  
Combi oven 4 trays 600 x 400 mm

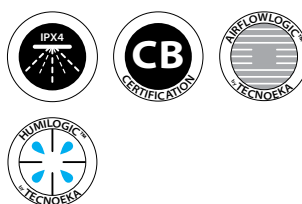
## SMART

### MKF 464 S



## BLACK MASK

### MKF 464 BM



## TOUCH SCREEN

### MKF 464 TS



<b>Alimentazione</b> Power	Elettrico Electricity ⚡	Elettrico Electricity ⚡	Elettrico Electricity ⚡
<b>Numero pasti</b> Number of meals	72 - 120	72 - 120	72 - 120
<b>Numero teglie</b> Number of trays	4	4	4
<b>Dimensioni teglia</b> Tray dimension	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Temperatura</b> Temperature	100 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C
<b>Potenza - Portata termica</b> Power supp.-Thermal supp.	7,8 kW	7,8 kW	7,8 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N
<b>Frequenza</b> Frequency	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50/60 Hz	50/60 Hz
<b>Pannello comandi</b> Control panel	Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen
<b>N. Programmi</b> N. programs	/	100	500
<b>Lavaggio automatico</b> Automatic washing	/	Su richiesta On demand	Incluso Included
<b>Sonda al cuore</b> Core probe	/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	850 x 1044 x 700 mm	850 x 1035 x 700 mm	850 x 1035 x 700 mm
<b>Peso</b> Weight	92,4 kg	92,4 kg	92,4 kg



**TOUCH SCREEN**
**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 4642 TS**

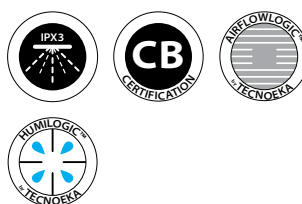

Con 2 motori  
With 2 motors



Elettrico  
Electricity

**MKF 464 G S**


Gas

**MKF 464 G BM**


Gas

**MKF 464 G TS**


Gas

72 - 120	72 - 120	72 - 120	72 - 120
4	4	4	4
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
30 - 270 °C	100 - 260 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
8,3 kW	9,3 kW	9,3 kW	9,3 kW
AC 380/400 3N	AC 220/230	AC 220/230	AC 220/230
50/60 Hz	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50/60 Hz	50/60 Hz
Touch screen	Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen
500	/	100	500
Incluso Included	/	Su richiesta On demand	Incluso Included
Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A	/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A
850 x 1035 x 700 mm	850 x 1041 x 801 mm	850 x 1035 x 801 mm	850 x 1035 x 800 mm
97 kg	102 kg	102 kg	102 kg

# MKF 664

Forno combinato convezione  
vapore 6 teglie 600 x 400 mm  
Combi oven 6 trays 600 x 400 mm

## SMART

### MKF 664 S P



Senza vapore  
Without steam



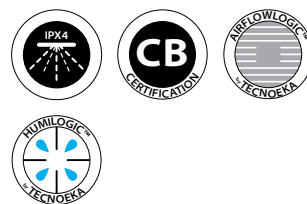
## SMART

### MKF 664 S



## BLACK MASK

### MKF 664 BM



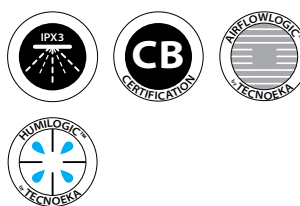
Alimentazione Power	Elettrico Electricity ⚡	Elettrico Electricity ⚡	Elettrico Electricity ⚡
Numero pasti Number of meals	108 - 180	108 - 180	108 - 180
Numero teglie Number of trays	6	6	6
Dimensioni teglia Tray dimension	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Passo guide Rack rails distance	80 mm	80 mm	80 mm
Temperatura Temperature	100 - 270 °C	100 - 270 °C	30 - 270 °C
Potenza - Portata termica Power supp.-Thermal supp.	10,4 kW	10,4 kW	10,4 kW
Voltaggio Voltage	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N
Frequenza Frequency	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50/60 Hz
Pannello comandi Control panel	Elettromeccanico Electromechanic	Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control
N. Programmi N. programs	/	/	100
Lavaggio automatico Automatic washing	/	/	Su richiesta On demand
Sonda al cuore Core probe	/	/	Su richiesta On demand
Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	850 x 1041 x 850 mm	850 x 1041 x 850 mm	850 x 1035 x 850 mm
Peso Weight	108,2 kg	108,2 kg	108,2 kg

**TOUCH SCREEN**
**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 664 TS**

 Elettrico 
  
 Electricity

**MKF 664 G S**


Gas

**MKF 664 G BM**


Gas

**MKF 664 G TS**


Gas

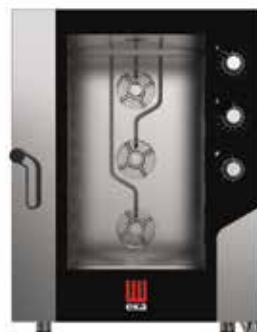
108 - 180	108 - 180	108 - 180	108 - 180
6	6	6	6
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
30 - 270 °C	100 - 260 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
11,4 kW	13,5 kW	13,5 kW	13,5 kW
AC 380/400 3N	AC 220/230	AC 220/230	AC 220/230
50/60 Hz	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50/60 Hz	50/60 Hz
Touch screen	Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen
500	/	100	500
Incluso Included	/	Su richiesta On demand	Incluso Included
Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A	/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A
850 x 1035 x 850 mm	850 x 1041 x 951 mm	850 x 1035 x 951 mm	850 x 1035 x 950 mm
108,2 kg	123 kg	123 kg	123 kg

# MKF 1064

Forno combinato convezione  
vapore 10 teglie 600 x 400 mm  
Combi oven 10 trays 600 x 400 mm

## SMART

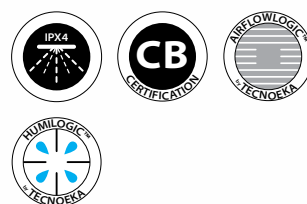
### MKF 1064 S



Elettrico  
Electricity ⚡

## BLACK MASK

### MKF 1064 BM



Elettrico  
Electricity ⚡

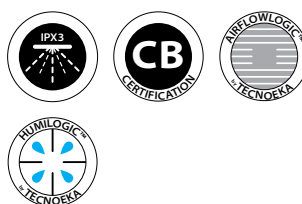
<b>Alimentazione</b> Power		
<b>Numero pasti</b> Number of meals	180 - 300	180 - 300
<b>Numero teglie</b> Number of trays	10	10
<b>Dimensioni teglia</b> Tray dimension	600 x 400 mm	600 x 400 mm
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	80 mm	80 mm
<b>Temperatura</b> Temperature	100 - 270 °C	30 - 270 °C
<b>Potenza - Portata termica</b> Power supply - Thermal supply	15,4 kW	15,4 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N
<b>Frequenza</b> Frequency	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50/60 Hz
<b>Pannello comandi</b> Control panel	Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control
<b>N. Programmi</b> N. programs	/	100
<b>Lavaggio automatico</b> Automatic washing	/	Su richiesta On demand
<b>Sonda al cuore</b> Core probe	/	Su richiesta On demand
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	850 x 1041 x 1130 mm	850 x 1035 x 1130 mm
<b>Peso</b> Weight	140,4 kg	140,4 kg

**TOUCH SCREEN**
**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 1064 TS**

 Elettrico  
Electricity ⚡

**MKF 1064 G S**


Gas 🔥

**MKF 1064 G BM**


Gas 🔥

**MKF 1064 G TS**


Gas 🔥

180 - 300	180 - 300	180 - 300	180 - 300
10	10	10	10
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
30 - 270 °C	100 - 260 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
17 kW	18 kW	18 kW	18 kW
AC 380/400 3N	AC 220/230	AC 220/230	AC 220/230
50/60 Hz	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)	50/60 Hz	50/60 Hz
Touch screen	Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen
500	/	100	500
Incluso Included	/	Su richiesta On demand	Incluso Included
Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A	/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A
850 x 1035 x 1130 mm	850 x 1041 x 1231 mm	850 x 1035 x 1231 mm	850 x 1035 x 1230 mm
140,4 kg	158 kg	158 kg	158 kg

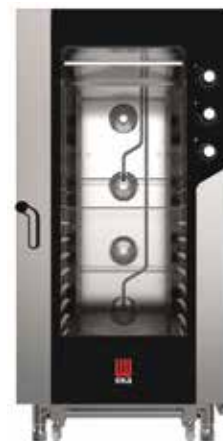


# MKF 1664

Forno combinato convezione  
vapore 16 teglie 600 x 400 mm  
Combi oven 16 trays 600 x 400 mm

SMART

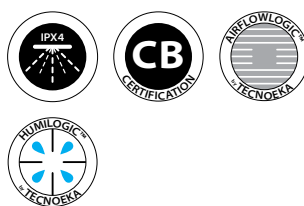
MKF 1664 S



Elettrico  
Electricity 

<b>Alimentazione</b> Power	
<b>Numero pasti</b> Number of meals	288 - 480
<b>Numero teglie</b> Number of trays	16
<b>Dimensioni teglia</b> Tray dimension	600 x 400 mm
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	80 mm
<b>Temperatura</b> Temperature	100 - 270 °C
<b>Potenza - Portata termica</b> Power supply - Thermal supply	31 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 380/400 3N
<b>Frequenza</b> Frequency	50 Hz (60 su richiesta) 50 Hz (60 on demand)
<b>Pannello comandi</b> Control panel	Elettromeccanico Electromechanic
<b>N. Programmi</b> N. programs	/
<b>Lavaggio automatico</b> Automatic washing	/
<b>Sonda al cuore</b> Core probe	/
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	930 x 1035 x 1900 mm
<b>Peso</b> Weight	247,2 kg



**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 1664 BM**
**MKF 1664 TS**
**MKF 1664 G BM**
**MKF 1664 G TS**


Elettrico

Elettrico

Gas

Gas

# DECK

Forno DECK elettrico con vapore 600 x 400 mm

Electric DECK oven 600 x 400 mm with steam

**Alimentazione**

Power

---

**Numero teglie**

Number of trays

---

**Dimensioni teglia**

Tray dimension

---

**Temperatura**

Temperature

---

**Potenza**

Power supply

---

**Voltaggio**

Voltage

---

**Frequenza**

Frequency

---

**Pannello comandi**

Control panel

---

**N. Programmi**

N. programs

---

**Lavaggio automatico**

Automatic washing

---

**Sonda al cuore**

Core probe

---

**Dimensioni (LxPxH)**

Dimensions (WxDxH)

---

**Peso**

Weight

---

## DECK

### MKF D1T



Elettrico   
Electricity

1

600 x 400 mm

30 - 350 °C

2,8 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Touch control

50

/

/

850 x 980 x 435 mm

65 kg

## DECK

### MKF D2T



Elettrico   
Electricity

2

600 x 400 mm

30 - 350 °C

5,5 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch control

50

/

/

850 x 1250 x 435 mm

85 kg

# 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



<b>Numero teglie</b> Number of trays	10
<b>Dimensioni teglia</b> Tray dimension	600 x 400 mm
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	85 mm
<b>Temperatura lievitatore</b> Temperature of proofer	25 - 65 °C
<b>Potenza</b> Power supply	2,4 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 220/230
<b>Frequenza</b> Frequency	50/60 Hz
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	850 x 1030 x 770 mm
<b>Peso</b> Weight	91 kg



# 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 BM and TS ovens, controlled by the oven**



<b>Numero teglie</b> Number of trays	10
<b>Dimensioni teglia</b> Tray dimension	600 x 400 mm
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	85 mm
<b>Temperatura lievitatore</b> Temperature of proofer	20 - 40 °C
<b>Temperatura mantenitore</b> Temperature of holding cabinet	65 - 85 °C
<b>Potenza</b> Power supply	1,8 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 220/230
<b>Frequenza</b> Frequency	50/60 Hz
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	850 x 1030 x 770 mm
<b>Peso</b> Weight	91 kg





# Cappe

## Condensation hoods



# MKKC 4

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione  
per forni 4 teglie BM e TS, comandata dal forno

Electric condensation hood for 4 trays  
BM and TS ovens, controlled by the oven



Disponibile **MKKC 4 S** per forni 4 teglie S (MKF 464 S)

**MKKC 4 S** available for 4 trays S ovens (MKF 464 S)



<b>Potenza</b> Power supply	0,6 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 220/230
<b>Frequenza</b> Frequency	50/60 Hz
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	850 x 1045 x 308 mm
<b>Peso</b> Weight	29 kg

# MKKC 610

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione  
per forni 6 e 10 teglie BM e TS, comandata dal forno

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

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)



<b>Potenza</b> Power supply	0,6 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 220/230
<b>Frequenza</b> Frequency	50/60 Hz
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	850 x 1045 x 308 mm
<b>Peso</b> Weight	29 kg

# MKKC 1620

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

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

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)



<b>Potenza</b> Power supply	0,6 kW
<b>Voltaggio</b> Voltage	AC 220/230
<b>Frequenza</b> Frequency	50/60 Hz
<b>Dimensioni (LxPxH)</b> Dimensions (WxDxH)	930 x 1045 x 308 mm
<b>Peso</b> Weight	31,4 kg

# 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

## EKCR 1664

Carrello porta-teglie 600x400 mm in acciaio inox  
 di servizio con 16 ripiani passo 100 mm,  
 non inseribile in camera di cottura  
 Stainless steel tray transport trolley 600x400 mm  
 16 shelves service trolley - pitch distance 100 mm  
 not to insert in the cooking chamber  
 460 x 620 x 1800 mm

# Complementi

## Optionals



**EKKD**

Kit doccia completo di supporto doccia, tubo e relativa predisposizione  
per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP, MKF D1T e MKF D2T

Spray kit with support and tube  
for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP, MKF D1T and MKF D2T



**MKSCMO**

Sonda al cuore monopunto  
per mod: tutti i forni millennial TS

Single-point core probe  
for mod: all TS millennial ovens



**MKSCMU/A**

Sonda al cuore multipunto (3 punti)  
per mod: tutti i forni millennial TS

Multi-point core probe (3 points)  
for mod: all TS millennial ovens



**MKSCSV**

Sonda al cuore cottura "sottovuoto"  
per mod: tutti i forni millennial TS

Vacuum cooking core probe  
for mod: all TS millennial ovens



**MKSSC/A**

Supporto sonda al cuore  
per mod: tutti i forni millennial TS

Support for core probe  
for mod: all TS millennial ovens



**EKSCS**

Sonda al cuore con supporto  
per mod: tutti i forni millennial BM

Core probe with support  
for mod: all BM millennial ovens



**MKAF**

Affumicatore  
per mod: tutti i forni millennial

Smoker  
for mod: all millennial ovens



**MKBZ**

Buzzer potenziato per forni millennial  
per mod: tutti i forni millennial TS

Boosted buzzer for millennial ovens  
for mod: all TS millennial ovens



**MKWT**

Sistema di lavaggio automatico  
per mod: tutti i forni millennial BM

Automatic washing system  
for mod: all BM millennial ovens



**MKDET**

Detergente e brillantante  
per mod: tutti i forni millennial TS e BM

Detergent and rinse aid  
for mod: all TS and BM millennial ovens  
12 kg



**MKDETS**

Detergente e brillantante  
per mod: tutti i forni millennial TS e BM

Detergent and rinse aid  
for mod: all TS and BM millennial ovens  
6 kg



**KAF**

Addolcitore LT.8  
capacità: 1000 Lt/h  
per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP

Water softener LT.8  
capacity: 1000 Lt/h  
for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P

# Complementi Optionals



**KTA**

Testata di connessione  
cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile  
per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP

Filter head for water optimisation  
for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P



**KCA**

Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile  
per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP

Filter for water optimisation  
for mod: all millennial ovens except MKF 664 S P



**MKKR**

Kit ruote  
(2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno)

Set of wheels  
(2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake)  
H 110 mm

per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21



**MKKPI**

Kit prima installazione per forni millennial TS, BM e S (non compatti)  
First installation kit for millennial TS, BM and S ovens (no compact ovens)



**MKCKIT**

Kit cappa Millennial per forni TS e BM sovrapposti  
per mod: tutte le cappe dei forni millennial TS e BM  
tranne MKKC 1620

Millennial condensation hood kit for overlapped ovens  
for mod: all condensation hoods for millennial TS e BM ovens  
except MKKC 1620



**MKCSKIT**

Kit cappa Millennial per forni S sovrapposti  
per mod: tutte le cappe dei forni millennial S  
tranne MKKC 1620 S

Millennial condensation hood kit for overlapped ovens  
for mod: all condensation hoods for millennial S ovens  
except MKKC 1620 S



## MKS 64

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

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



## MKST 664

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 180 mm  
 per sovrapposizione MKF 664 a MKLM 1064, MKL 1064 S oppure a MKTS 64;  
 per sovrapposizione MKF 621 a MKTS 21

AISI 430 kit for overlapping ovens H 180 mm  
 for overlapping MKF 664 with MKLM 1064, MKL 1064 S or with MKTS 64;  
 for overlapping MKF 621 with MKTS 21  
 per mod - for mod: MKF 664, MKF 621



## MKSST 464

Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 600 x 400 mm  
 per sovrapposizione MKF 464 a MKLM 1064, MKL 1064 S  
 o a MKT 64 D oppure a MKTS 64

AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports, capacity of 3 trays 600 x 400 mm  
 for overlapping MKF 464 with MKLM 1064, MKL 1064 S  
 or MKT 64 D or with MKTS 64  
 per mod - for mod: MKF 464



## MKSBX416

Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304  
 capacità 4 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN

AISI 304 dual-support kit right/left  
 capacity 4 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN  
 per mod - for mod: MKF 464, MKF 416



## MKSBX616

Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304  
 capacità 6 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN

AISI 304 dual-support kit right/left  
 capacity 6 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN  
 per mod - for mod: MKF 664, MKF 616



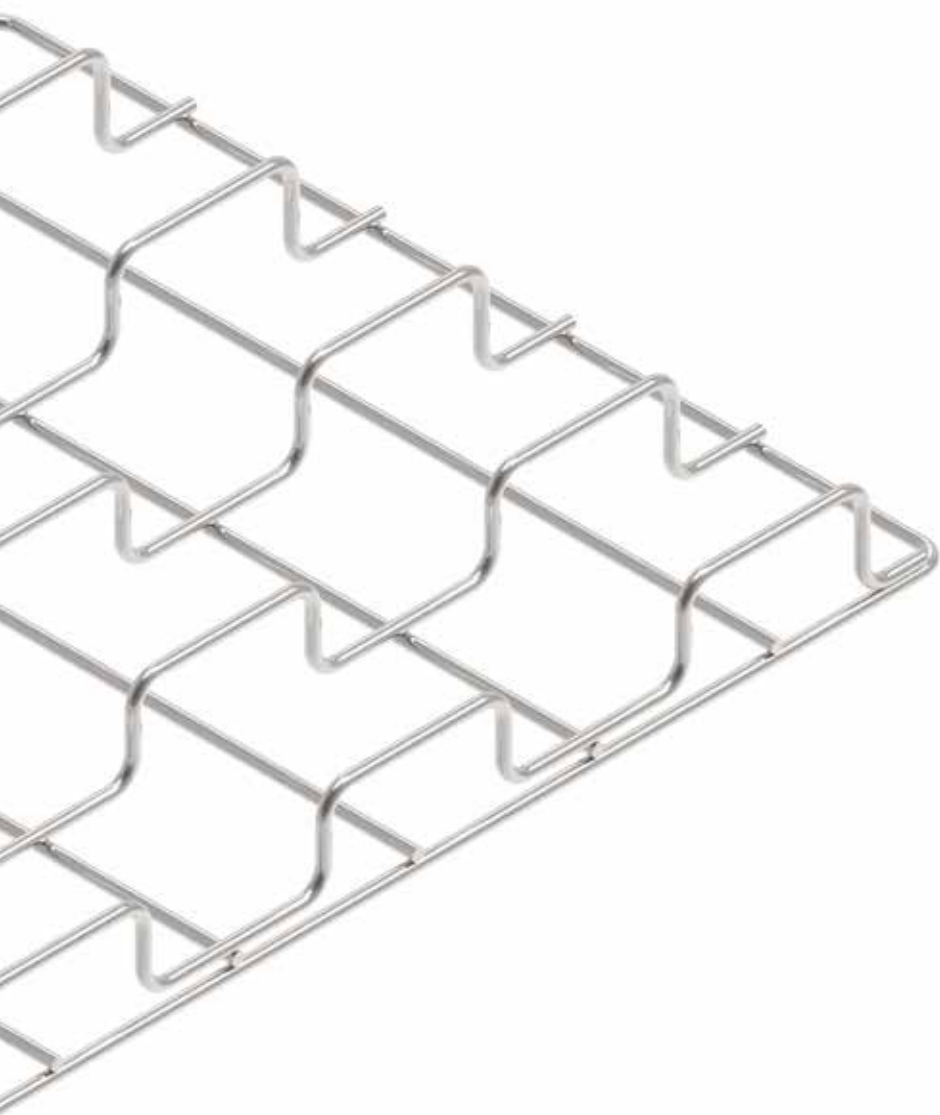
## MKSBX1016

Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304  
 capacità 10 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN

AISI 304 dual-support kit right/left  
 capacity 10 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN  
 per mod - for mod: MKF 1064, MKF 1016

# Teglie e griglie

## Trays and grids







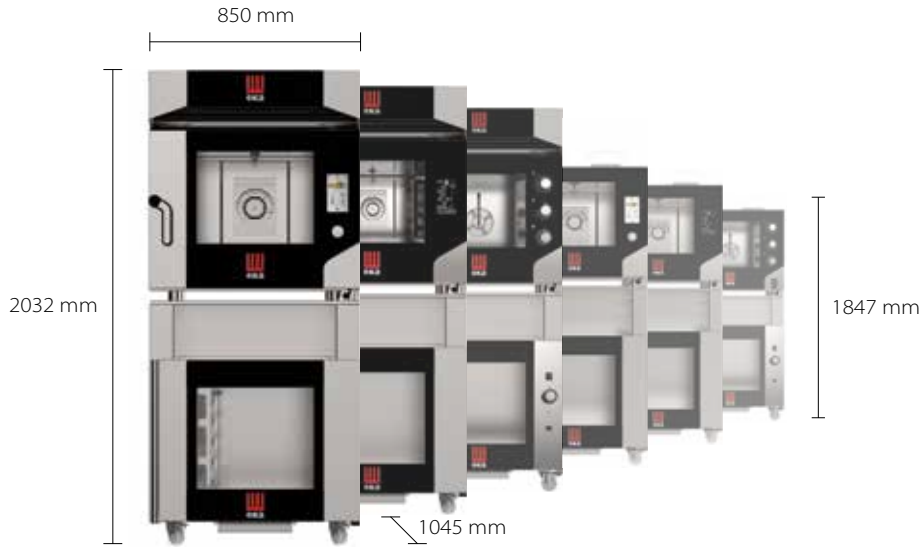
**Teglie e griglie per forni 600 x 400 mm**  
**Trays and grids for 600 x 400 mm ovens**

**FOOD CONTACT  
 CERTIFICATE**



	<b>KT9P/A</b>	<p>Teglia in alluminio          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm e tutti i forni deck          Aluminium tray          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm and all deck ovens          (max 210 °C)          600 x 400 x 20 mm</p>
	<b>KT9P/B</b>	<p>Teglia in alluminio con <b>fondo diamantato</b>          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm e tutti i forni deck          Aluminium tray <b>with diamond bottom</b>          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm and all deck ovens          (max 210 °C)          600 x 400 x 20 mm</p>
	<b>KTF8P/A</b>	<p>Teglia in alluminio <b>forata</b>          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm  <b>Perforated</b> aluminium tray          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 20 mm</p>
	<b>KTF8PT/A</b>	<p>Teglia in alluminio forata con <b>rivestimento in teflon</b>          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm          Perforated aluminium tray <b>teflon coated</b>          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 20 mm</p>
	<b>KG9P</b>	<p>Griglia cromata          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm          Chromed grid          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 13 mm</p>
	<b>KG9PX</b>	<p>Griglia in AISI 304          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm          AISI 304 grid          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 13 mm</p>
	<b>KTF9P</b>	<p>Teglia in alluminio <b>forata a 5 canali</b> ondulata          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm  <b>5 lanes perforated</b> and corrugated aluminium tray          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 37 mm</p>
	<b>KTF9PT</b>	<p>Teglia in alluminio <b>forata a 5 canali</b> ondulata          con <b>rivestimento in teflon</b>          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm  <b>5 lanes perforated</b> and corrugated          aluminium tray <b>teflon coated</b>          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 37 mm</p>
	<b>KG5CPX</b>	<p>Griglia in AISI 304 a <b>5 canali</b>          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm  <b>5 lanes</b> AISI 304 grid          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 50 mm</p>
	<b>KPP64</b>	<p>Piastra multifunzione in <b>alluminio</b> alimentare          per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm          Uncoated food <b>aluminium</b> plate          for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm          600 x 400 x 20 mm</p>
	<b>EKT64RG</b>	<p>Teglia in AISI 304 raccogli grasso          AISI 304 fat drip pan          604,4 x 420 x 40,3          per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064</p>
	<b>KGP64/A</b>	<p>Griglia in AISI 304 per <b>cottura verticale</b> di nr. <b>10 polli</b>          AISI 304 vertical <b>cooking</b> pan for <b>10 chicken</b>          600 x 400 x 148,1 mm          per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064</p>

# Modular design 600 x 400 mm



**MKF 464 - 4 teglie/trays**

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

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



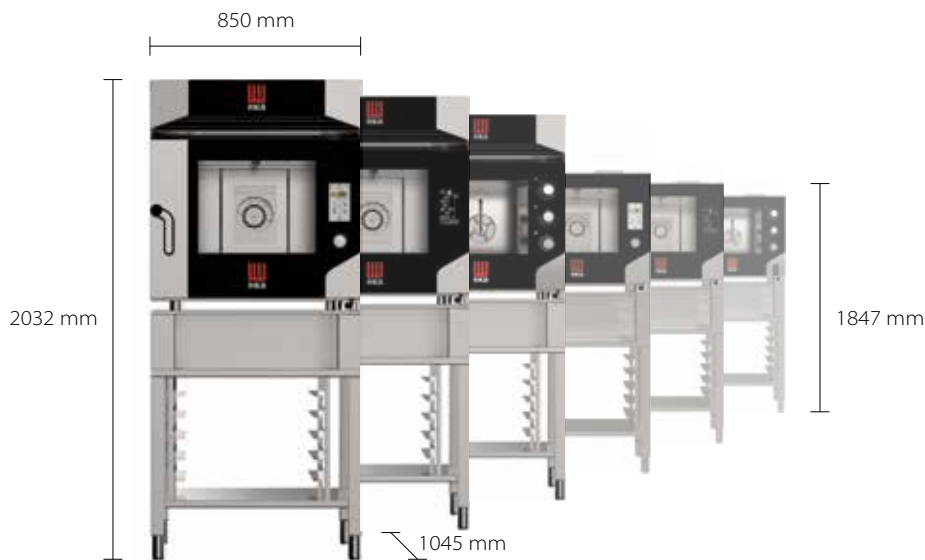
**MKF 1064 - 10 teglie/trays**

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

**MKF 464 - 4 teglie/trays**

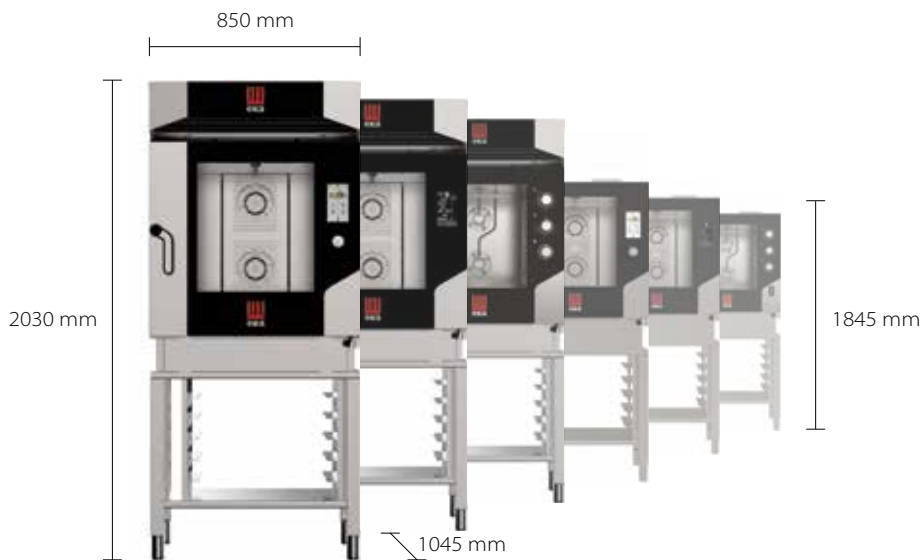


MKTS 64 + MKSST 464  
+ MKF 464 TS\*\* + MKKC 4\*\*\*

\*\*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**

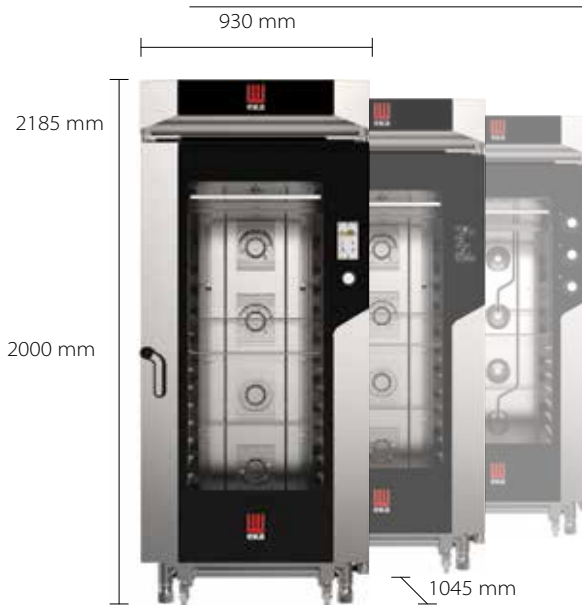


MKTS 64 + MKS 64  
+ MKF 1064 TS\*\* + MKKC 610\*\*\*

\*\*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**

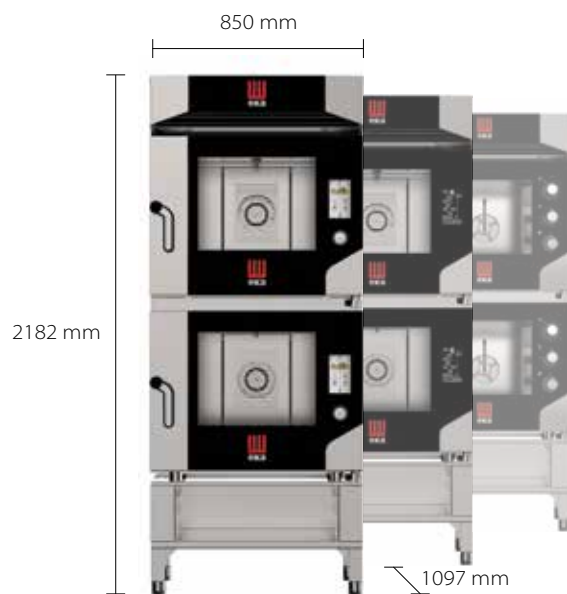


MKF 1664 TS\*\* + MKKC 1620\*\*\*

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

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

# Modular design 600 x 400 mm



**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**

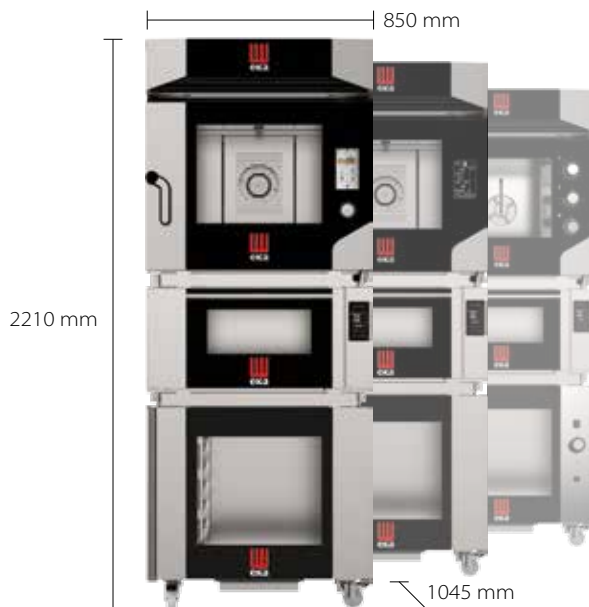
\* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 1064 TS\*\*  
+ MKS 64 + MKF 464 TS\*\* + MKKC 610\*\*\* + MKCKIT

\*\*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

**MKF D1T - 1 teglia/trays**



**Modular design  
DECK**

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**



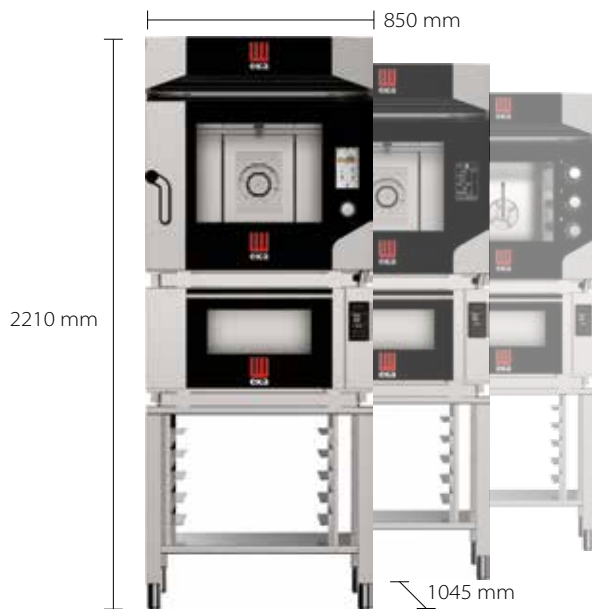
MKTS 64 + MKS 64 + **MKF D1T**



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

**MKF D1T - 1 teglia/trays**

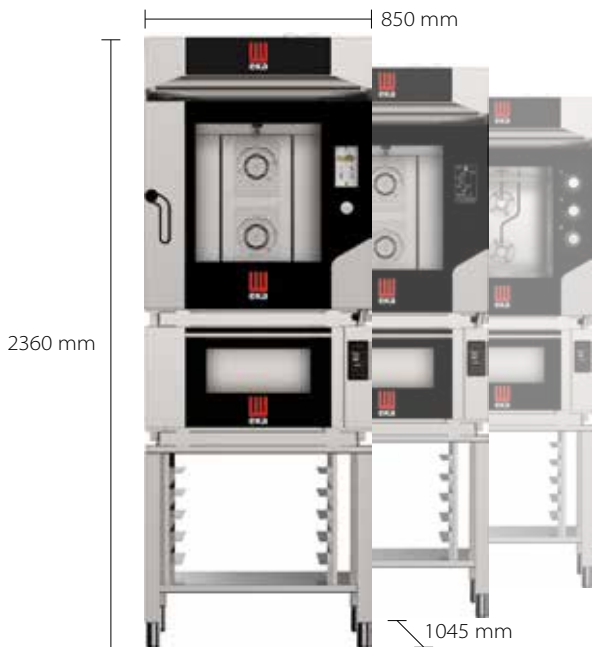
# Modular design DECK



**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\*\*\*

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

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



**MKF D2T - 2 teglie/trays**

MKTSD 2T + MKS 64 + MKF D2T







**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

