REDFLASH
FAST COOKING

We make it easy.

REDFLASH

We innovate
with tech.
We craft in Italy.
We make it easy.

FAST COOKING

Velocità reale. Servizio senza pause.

Real Speed. Service without pauses.

Ogni prodotto, la stessa qualità di cottura. Sempre.

Every product, always the same quality.

IT **Sistema di umidificazione integrato per cotture più soft e uniformi, ideali per piatti delicati**. Dalla rigenerazione veloce alle ricette più raffinate, Redflash assicura costanza di risultato e massima precisione, ciclo dopo ciclo.

EN **Thanks to the integrated humidification system**, Redflash delivers softer and more uniform cooking, ideal for delicate dishes. From quick regeneration to refined recipes, it guarantees consistent results and maximum precision, cycle after cycle.

Redflash parla la tua lingua.

Redflash speaks your language.

IT **Interfaccia touch intuitiva e multilingue:** comandi chiari, gestione ricette semplificata. Dal primo utilizzo, chiunque può usarlo.

Flash Start.
Installazione plug & play: pronto all'uso senza collegamenti complessi.

EN **Intuitive, multilingual touch interface:** clear commands and simplified recipe management. From the very first use, anyone can operate it with confidence.

Flash Start.
Plug & play installation: ready to use with no additional work or complex connections required.

Connessione USB
Wireless
Archivio ricette personalizzato

USB connection
Wireless
Custom recipe library

REDFLASH

IT **La sua ridotta profondità permette l'installazione su qualsiasi piano di lavoro,** il display orizzontale da 8,8" riduce l'ingombro in altezza.
Un design intelligente che libera spazio e mantiene la massima capacità di produzione. Nessuna necessità di cappa: Redflash si adatta a ogni contesto.

Flash style.
Scegli tra inox, nero, rosso e bianco: un design che si adatta al tuo concept e valorizza l'ambiente.

EN **Its compact depth allows installation on any worktop,** while the 8.8" horizontal display reduces height requirements.
An intelligent design that saves space while maintaining full production capacity.
No hood required: Redflash fits perfectly into any environment.

Flash style.
Choose from stainless steel, black, red, or white: a design that matches your concept and enhances the environment.

Finiture
Finishes
Inox

Finiture
Finishes
Red

Finiture
Finishes
Black

Finiture
Finishes
White

Massima resa, minimo ingombro. Il forno che si adatta ai tuoi spazi.

Maximum performance, minimal footprint. The oven that fits your space.

Easy cleaning. Sempre pulito in 2 minuti.

Easy cleaning. Always clean in 2 minutes.

IT **La funzione di pulizia Easy Cleaning sfrutta il vapore della camera interna** per facilitare la rimozione dei residui di cottura, riducendo i tempi di fermo e semplificando la manutenzione quotidiana

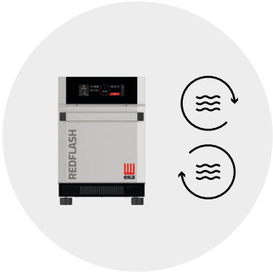
EN **The Easy Cleaning function uses internal steam** to simplify the removal of cooking residues, reducing downtime and making daily maintenance easier.

REDFLASH

Redflash la potenza che dura nel tempo.

Redflash power that lasts.

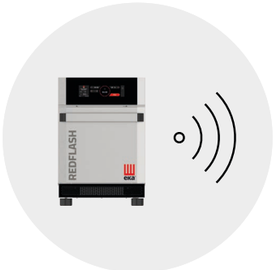
Dual magnetron technology



IT **Tecnologia a doppio magnetron, garanzia di continuità.** Modalità di funzionamento intelligente, sincrona o alternata, dei due magnetron: **long life**, massima efficienza e prestazioni costanti.

EN **Dual magnetron technology for guaranteed continuity.** Intelligent synchronous or alternating operation of the two magnetrons ensures **Long Life**, maximum efficiency, and consistent performance over time.

Eka cloud connected



IT **Eka Cloud: il tuo forno sempre connesso.** Con Eka Cloud puoi monitorare Redflash da remoto: aggiornare ricette, controllare parametri e analizzare consumi in tempo reale.

EN **Eka Cloud: your oven, always connected.** With Eka Cloud you can monitor Redflash remotely: update recipes, control parameters, and analyze energy consumption in real time.

FAST COOKING

Impingement cooking technology

IT **Tecnologia impingement**
Flussi d'aria calda forzata garantiscono una distribuzione termica uniforme durante la cottura.

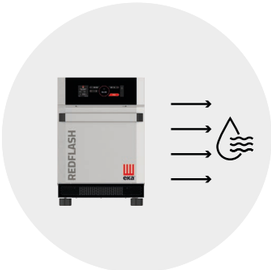
EN **Impingement Technology**
Forced hot air flows ensure uniform heat distribution during cooking.

Five cooking modes

IT **Cinque modalità di cottura per ogni esigenza.** Cinque modalità di cottura date dalla combinazione di microonde, convezione ed umidità. Scegli la più adatta al tuo menù.

EN **Five cooking modes for every need.** Five cooking modes created by combining microwave, convection, and humidity. Choose the one that best suits your menu.

Drying system



IT **Drying System: sistema di scarico per l'espulsione dei vapori in eccesso**, mantiene la camera asciutta ed evita la lessatura degli alimenti.

EN **Drying System Dedicated exhaust system for excess steam removal:** keeps the chamber dry and prevents food from being boiled instead of cooked.

Brushless motor control

IT **Motore brushless con driver integrati:** velocità multilivello e rotazione bidirezionale. Efficienza, sicurezza e ventilazione costante nel tempo.

EN **Brushless Motor with integrated drivers:** multi-speed control and bidirectional rotation. Efficiency, safety, and constant ventilation cycle after cycle.

Dove il tempo corre Redflash accellera.

Where time runs fast, Redflash accelerates.

Stazioni ferroviarie
Aeroporti
Hotel
Aree ristoro
Fast Food
Paninoteche
Bar E Pub
Chioschi

Railway stations
Airports
Hotels
Food courts
Fast food
Sandwich shops
Bars & pubs
Kiosks

FAST COOKING

Pizza
ready in 95 sec.

Club Sandwich
ready in 100 sec.

Piadina
ready in 85 sec.

Bruschetta
ready in 40 sec.

Lasagna*
ready in 6 min.

Hamburger
ready in 2 min and 30 sec.

***Lasagna surgelata** Frozen lasagna

L'innovazione, punto per punto.

Innovation, point by point.

Real quality

IT Sistema di umidificazione interna con generazione vapore integrata per cotture soft e delicate.

EN Integrated steam generation system for soft and delicate cooking.

Compact design

IT Perfetto per piani di lavoro da 60 cm, minimo ingombro in altezza e profondità

EN Perfect for 60 cm worktops, with minimal height and depth footprint.

Long life

IT Doppio magnetron con funzionamento sincrono o alternato, tecnologia long life e massima potenza

EN Dual magnetron with synchronous or alternating operation: Long Life technology for maximum efficiency and consistent performance.

Easy cleaning

IT Sistema di pulizia a vapore integrato per rimuovere i residui in due minuti, riducendo i tempi di fermo macchina.

EN Integrated steam-cleaning system that removes residues in two minutes, reducing downtime.

Flash display

IT Display touch multilingue e comandi semplici per una gestione immediata, riducendo tempi di formazione e rischio di errori.

EN Multilingual touch display with simple commands for immediate use, minimizing training time and risk of errors.

Hoodless technology

IT Redflash elimina alla fonte fumi ed odori, mantenendo quindi l'ambiente privo di odori.

EN Redflash eliminates smoke and odors at the source, keeping the work environment clean, and comfortable

FAST COOKING

	REDFLASH 300	**REDFLASH** 303	**REDFLASH** 400
N° teglie / Dim. teglia mm N° trays / Tray size mm	1T / 300 x 300	1T / 300 x 300	1T / 400 x 300
Temperatura °C Temp. °C	50 ÷ 270° C	50 ÷ 270° C	50 ÷ 270° C
Controllo temperatura Temperature control	Sonda digitale Digital probe	Sonda digitale Digital probe	Sonda digitale Digital probe
Motori Motors	1 bidirectional	1 bidirectional	1 bidirectional
Magnetrons Magnetrons	2x (1,0kW)	2x (1,0kW)	2x (1,0kW)
Resistenze Resistances	1,6 + 1,6 kW	1,6 + 1,6 kW	1,6 + 1,6 kW
Voltaggio (V) Voltaggio (V)	AC 230 (1L+1N+T)	AC380/400 (2Ph+N+T)	AC380/400 (2Ph+N+T)
Frequenza Frequency	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Pannello comandi Control panel	Touch screen	Touch screen	Touch screen
Programmi Programs	50 (expandable to 250)	50 (expandable to 250)	50 (expandable to 250)
Umidificazione diretta Direct humidification	Yes	Yes	Yes
Peso kg / Misure LxPxA mm Weigth kg / Size WxDxH mm	60 / 420 x 633 x 630	60 / 420 x 633 x 630	67 / 560 x 633 x 630
Interasse piedini (LxP) mm Foot spacing (WxD) mm	340 x 400	340 x 400	480 x 400
Inox colour White colour Red colour Black colour	RFKFM3030 RFKFM3030W RFKFM3030R RFKFM3030B	RFKFM30303 RFKFM30303W RFKFM30303R RFKFM30303B	RFKFM4040 RFKFM4040W RFKFM4040R RFKFM4040B

Tecnoeka, dove tecnologia e design si trasformano in eccellenza.

Tecnoeka: transforming technology and design into excellence.

IT Tecnoeka nasce nel 1978 nel settore degli elettrodomestici da incasso. Negli anni '90 introduce i primi forni semi-professionali, per poi dedicarsi interamente al segmento professionale con soluzioni destinate a **ristoranti, panifici e pasticcerie, centri cottura, supermercati e snack bar**: un passaggio decisivo che ha segnato l'avvio degli investimenti in tecnologie produttive e processi sempre più avanzati.

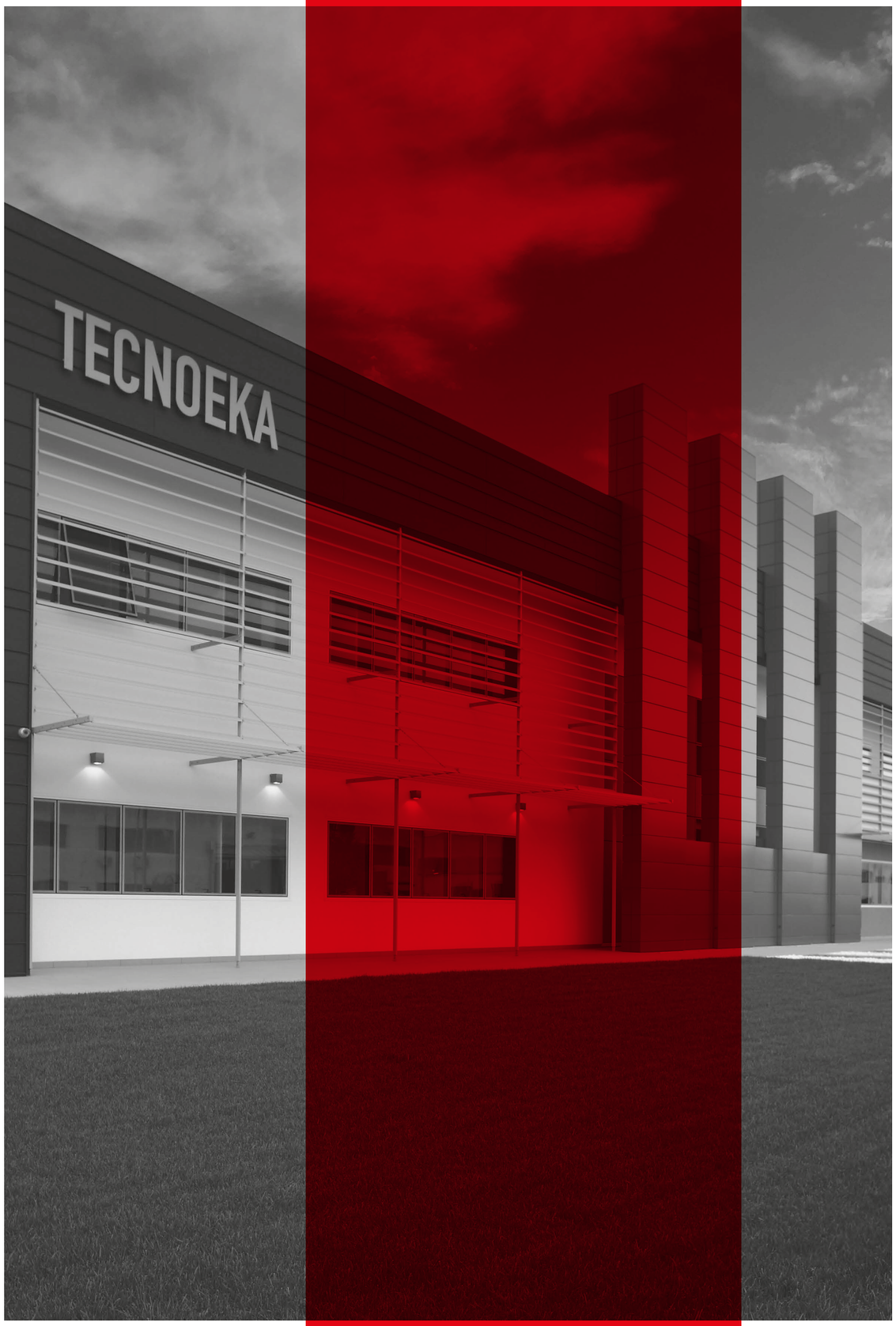
Dal trasferimento nella sede di Borgoricco (PD) nel 2013 fino alla costruzione del nuovo stabilimento nel 2025, ogni tappa della storia ha seguito un percorso coerente: **crescere a livello internazionale, consolidando il saper fare italiano** con prodotti destinati a durare e a rispondere alle sfide di una ristorazione in continuo cambiamento.

Oggi Tecnoeka è un'impresa solida ed ambiziosa. Progetti, relazioni e una rete internazionale sempre più forte ne sostengono l'espansione strategica, permettendo di continuare a costruire **soluzioni performanti ed intuitive, al servizio dei professionisti** del foodservice di oltre 100 paesi.

EN Founded in 1978, Tecnoeka began in the built-in appliance industry. In the 1990s, we launched our first semi-professional ovens, eventually shifting our focus entirely to professional cooking solutions for **restaurants, bakeries, pastry shops, catering centers, supermarkets, and snack bars**. This strategic pivot marked the start of major investments in advanced technologies and production processes.

From relocating to our Borgoricco headquarters in 2013 to building a new facility in 2025, every milestone reflects our commitment to **international growth and Italian excellence**.
Our products are built to last and designed to meet the evolving demands of the foodservice industry.

Today, Tecnoeka is a solid, forward-looking enterprise.
With strong partnerships, global reach, and a growing network, we continue to develop high-performance, **intuitive solutions for professionals** in over 100 countries.



IT I prodotti presentati in questo catalogo possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per Tecnoeka Srl, a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

EN Products presented in this catalog may be subject, without notice and without responsibility for Tecnoeka Srl, to technical and design changes aimed at their improvement without compromising the essential characteristics.

FAST COOKING

Rev 1 Dicembre / December 2025

TECNOEKA

Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco, Padova
Italy

T +39 049 5791479
T +39 049 9300344
Email info@tecnoeka.com