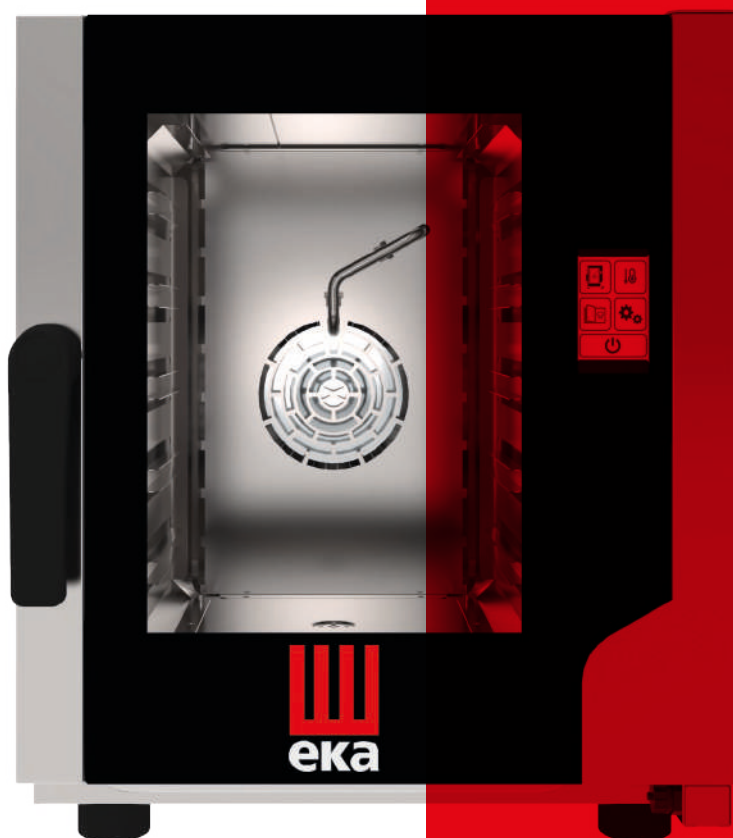




# EVOLUTION NEXT BISTRÔ-DINER



We make it easy.

**EVOLUTION NEXT**

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

The new  
concept of  
**EVOLUTION**  
is **NEXT**

"L'idea è la bellezza,  
è la forma"

"Idea is beauty,  
is shape."

**Socrate**

# About Tecnoeka

**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.

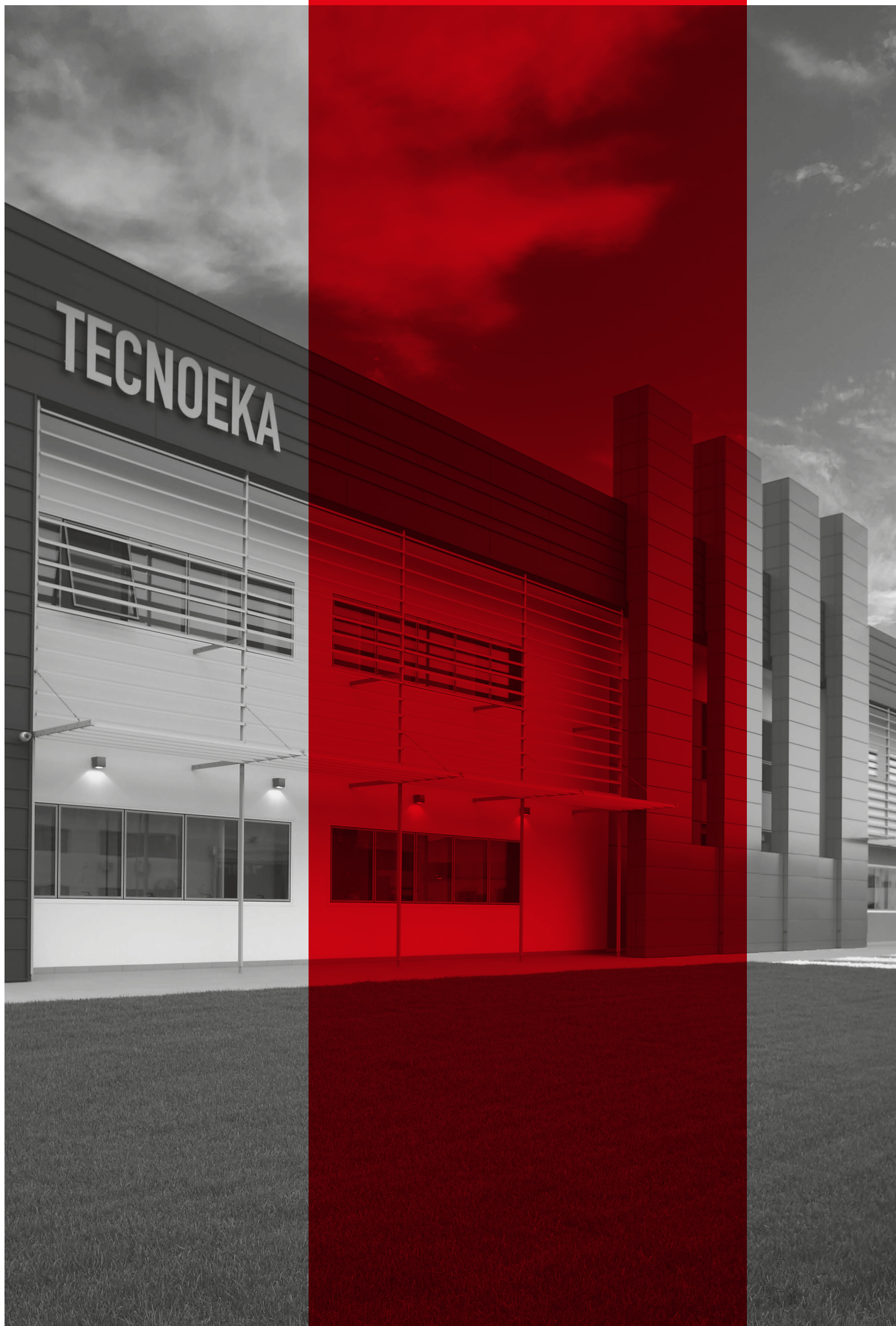
**EN** Founded in 1978, Tecnoeka began in the built-in appliance industry. In the 1990s, we launched our first semi-professional ovens, eventually shifting our focus entirely to professional cooking solutions for **restaurants, bakeries, pastry shops, catering centers, supermarkets, and snack bars**. 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.





# 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 ridistribuzione 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:



## ISO 9001

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.



## ISO 14001

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.

Tecnoeka has obtained the following certifications:



## ISO 45001

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

Occupational Health and Safety Management system accreditation awarded in 2013 and currently maintained showing our commitment to protecting the health and safety of our workers.





# 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 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 pizette, 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.

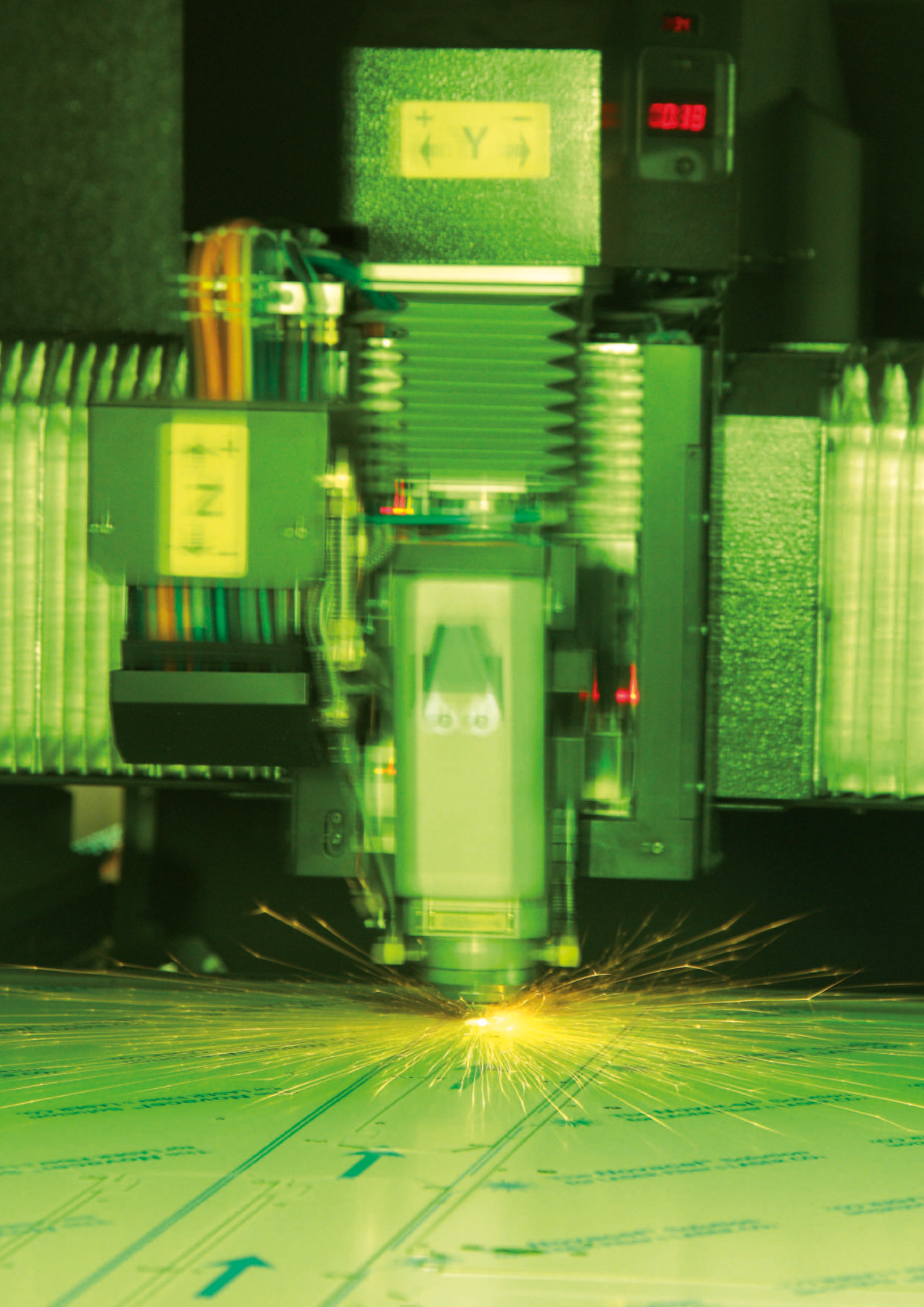
Performance and solutions  
for a sure result

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 N ALU**  
p. 18



### 2/3 GN (354x325 mm)

5 GRIGLIE | TRAYS



**EKF 523 N UD**  
p. 20



**EKF 523 NT UD**  
p. 21



### 429x345 mm

4 GRIGLIE | TRAYS



**EKF 423 N P**  
p. 18



**EKF 423 N PP**  
p. 18



**EKF 423 N UP**  
p. 18



**EKF 423 N**  
p. 19



**EKF 423 N U**  
p. 19



**EKF 423 N M**  
p. 19



**EKF 423 N UD**  
p. 20



**EKF 423 NT UD**  
p. 20



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

# EKF 464 NT 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)  
11 1/1 GN  
64 600x400 mm

**CARATTERISTICHE | FEATURES**

U umidificazione a pulsante  
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  
N Next  
NT Next Touch

**1/1 GN**

3 GRIGLIE | TRAYS



**EKF 311 N UD**  
p. 21



**EKF 311 NT UD**  
p. 22



4 GRIGLIE | TRAYS



**EKF 411 N**  
p. 22



**EKF 411.3 N GRILL**  
p. 22



**EKF 411 N UD**  
p. 23



**EKF 411 NT**  
p. 23



**EKF 411.3 NT**  
p. 23



**EKF 411 NT UD**  
p. 24


**600x400 mm**

3 GRIGLIE | TRAYS



**EKF 364 N UD**  
p. 24



**EKF 364 NT UD**  
p. 23


**600x400 mm**

4 GRIGLIE | TRAYS



**EKF 464 N P**  
p. 24



**EKF 464 N**  
p. 24



**EKF 464.3 N GRILL**  
p. 25



**EKF 464 N UD**  
p. 25



**EKF 464 NT**  
p. 25



**EKF 464.3 NT**  
p. 26



**EKF 464 NT UD**  
p. 26



## EKF 412 N AL U

4 TEGLIE | TRAYS 1/2 GN



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore indiretto<br>Electric convection oven with indirect steam | 4                        | 1/2 GN<br>(325x265)                         | 25   | 459 x 512 x 461   | 21,8                   | 2,6                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 423 N P

4 TEGLIE | TRAYS 429x345 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>Electric convection oven with manual control | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 33                     | 3,1                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 423 N PP

4 TEGLIE | TRAYS 429x345 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con motore potenziato bidirezionale<br>Electric convection oven with manual<br>control and powerful engine bidirectional | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 33                     | 3,15                     | AC 220/230                     | 50                             | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 423 N UP

4 TEGLIE | TRAYS 429x345 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore indiretto<br>Electric convection oven with indirect steam | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 33,2                   | 3,1                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

\*Teglie incluse / \*Trays included

**EKF 423 N**4 TEGLIE | TRAYS **429x345 mm**

| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato convezione<br>Electric convection oven with manual control | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 34,2                   | 3,1                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

**EKF 423 N U**4 TEGLIE | TRAYS **429x345 mm**

| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore indiretto<br>Electric convection oven with indirect steam | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 34,2                   | 3,1                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

**EKF 423 N M**4 TEGLIE | TRAYS **429x345 mm**

| Descrizione<br>Description  | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|---|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico multifunzione a convezione<br>Electric convection oven with multifunction | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 36,4                   | 2,6                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

\*Teglie incluse / \*Trays included

## EKF 423 N UD

4 TEGLIE | TRAYS 429x345 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore diretto<br>Electric convection oven with direct steam | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 709 x 589   | 38                     | 3,15                     | AC 220/230                     | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 423 N T UD

4 TEGLIE | TRAYS 429x345 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione con<br>controllo touch, vapore diretto<br>Electric combi oven with touch screen | 4                        | 429 x 345                                   | 74   | 590 x 719 x 589   | 38                     | 3,15                     | AC 220/230                     | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

## EKF 523 N UD

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



| Descrizione<br>Description  | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|---|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno combinato convezione<br>vapore elettronico<br>Electric combi oven with electronic control | 5                      | 2/3 GN<br>354 x 325                         | 80   | 550 x 754 x 662   | 41,2                   | 3,2                      | AC 220/230                     | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 270°C                        |

## EKF 523 NT UD

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



| Descrizione<br>Description  | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|---|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore diretto<br>Electric combi oven with touch screen | 5                      | 2/3 GN<br>354 x 325                         | 80   | 550 x 754 x 662   | 41,6                   | 3,2                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 30 ÷ 270°C                         |

## EKF 311 N UD

3 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



| Descrizione<br>Description  | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|---|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto<br>Electric convection oven with direct steam | 3                      | 1/1 GN                                      | 70   | 784 x 754 x 504   | 45                     | 3,7                      | AC 220/230                     | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 311 NT UD

3 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



| Descrizione<br>Description  | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|---|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore diretto<br>Electric combi oven with touch screen | 3                      | 1/1 GN                                      | 70   | 784 x 754 x 504   | 44                     | 3,7                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

## EKF 411 N

4 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore indiretto<br>Electric convection oven with indirect steam | 4                      | 1/1 GN                                      | 73   | 784 x 754 x 634   | 50,4                   | 3,4                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 411.3 N GRILL

4 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie*<br>No. Tray* | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|--------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione con<br>controllo touch, vapore diretto<br>Electric combi oven with touch screen | 4                        | 1/1 GN                                      | 73   | 784 x 754 x 634   | 52                     | 5,2                      | AC 380/400 3N                  | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 411 N UD

4 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



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



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore diretto<br>Electric convection oven with direct steam | 4                      | 1/1 GN                                      | 73   | 784 x 754 x 634   | 58                     | 6,4                      | AC 380/400 3N                  | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 260°C                        |

**EKF 411 NT**

4 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



## Descrizione Description

Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore indiretto  
Electric combi oven with touch screen and indirect steam

| Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 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 NT**

4 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



## Descrizione Description

Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore indiretto  
Electric combi oven with touch screen and indirect steam

| Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 4                      | 1/1 GN                                      | 73   | 784 x 754 x 634   | 50,6                   | 5,2                      | AC 380/400 3N                  | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

**EKF 411 NT UD**

4 TEGLIE | TRAYS 1/1 GN



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



## Descrizione Description

Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore diretto  
Electric combi oven with touch screen and indirect steam

| Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 4                      | 1/1 GN                                      | 73   | 784 x 754 x 634   | 58                     | 6,4                      | AC 380/400 3N                  | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

## EKF 364 N UD

3 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore diretto<br>Electric convection oven with direct steam | 3                      | 600 x 400                                   | 73   | 784 x 754 x 504   | 44                     | 3,7                      | AC 220/230                     | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 364 N T UD

3 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore diretto<br>Electric convection oven with direct steam | 3                      | 600 x 400                                   | 73   | 784 x 754 x 504   | 44                     | 3,7                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

## EKF 464 N P

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



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



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>Electric convection oven with manual control | 4                      | 600 x 400                                   | 83   | 784 x 777 x 634   | 51,2                   | 6,2                      | AC 380/400 3N                  | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 464 N

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con vapore indiretto<br>Electric convection oven with indirect steam | 4                      | 600 x 400                                   | 73   | 784 x 754 x 634   | 50,4                   | 3,4                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 464.3 N GRILL

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



| Descrizione<br>Description  | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|---|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con grill e con vapore indiretto<br>Electric convection oven with<br>grill and indirect steam | 4                      | 600 x 400                                   | 83   | 784 x 754 x 634   | 48,4                   | 5,2                      | AC 380/400 3N                  | 50/60                          | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 464 N UD

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



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



| Descrizione<br>Description   | Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|--|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Forno elettrico ventilato a convezione<br>con controllo touch, vapore diretto<br>Electric combi oven with touch screen<br>and indirect steam | 4                      | 600 x 400                                   | 83   | 784 x 754 x 634   | 58                     | 6,4                      | AC 380/400 3N                  | 50 (60 on demand)              | 100 ÷ 260°C                        |

## EKF 464 N T

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



### Descrizione Description

Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore indiretto  
Electric combi oven with touch screen and indirect steam

| Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 4                      | 600 x 400                                   | 73   | 784 x 754 x 634   | 50,6                   | 3,4                      | AC 220/230                     | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

## EKF 464.3 N T

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



### Descrizione Description

Forno elettrico ventilato a convezione con vapore diretto  
Electric convection oven with direct steam

| Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 4                      | 600 x 400                                   | 73   | 784 x 754 x 634   | 50,6                   | 5,2                      | AC 380/400 3N                  | 50/60                          | 30 ÷ 260°C                         |

## EKF 464 N T UD

4 TEGLIE | TRAYS 600x400 mm



### Descrizione Description

Forno elettrico ventilato a convezione con controllo touch, vapore indiretto  
Electric combi oven with touch screen and indirect steam

| Nr. Teglie<br>No. Tray | Dimensione Teglia<br>Tray dimension<br>(mm) | Passo guide<br>Rack rails distance<br>(mm) | Dimensioni forno<br>L x P x H (mm)<br>Oven dimensions<br>W x D x H (mm) | Peso<br>Weight<br>(Kg) | Potenza<br>Power<br>(kW) | Voltaggio<br>Voltage<br>(Volt) | Frequenza<br>Frequency<br>(Hz) | Temperatura<br>Temperature<br>(°C) |
|------------------------|---|--|---|------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 4                      | 600 x 400                                   | 83   | 784 x 754 x 634   | 58                     | 6,4                      | 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.

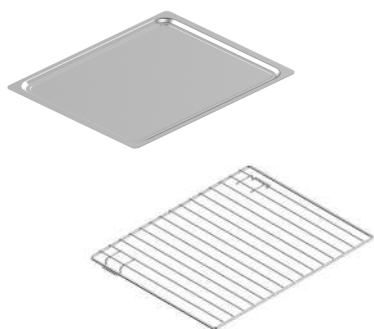


## Tavoli

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.



### 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.



### Kit sovrapposizione

Per una migliore componibilità Tecnoeka propone per gli EKF 423, i 3 e 4 teglie (escluso Touch Line) dei kit di sovrapposizione per rendere il lavoro ancora più facile e comodo

### Kit for overlapping

For better modularity, Tecnoeka offers kits for overlapping for the EKF 423, 3 and 4 trays (Touch Line excluded) to make work even easier and more comfortable.



### EKASILVER

Garanzia 36 mesi per forni Evolution Next **con Wi-Fi** comprendente i seguenti accessori:

N° 1 account EKA CLOUD  
N° 1 cartuccia (MKCA)

### EKASILVER

36 months warranty for Evolution Next ovens with **with Wi-Fi** including the following accessories:

N° 1 account EKA CLOUD  
N° 1 filter (MKCA)



### Wi-Fi

Wi-Fi per forni Evolution Next Touch installabile solo in fase d'ordine (EKF 523 N T UD incluso di serie)

### Wi-Fi

Wi-Fi for Evolution Next Touch ovens can be installed only when ordering (EKF 523 N T UD included as standard)

# BISTRÔ-DINER

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

100% LOCAL

# TECNOEKA

**Tecnoeka srl**

via Marco Polo, 11  
35010 Borgoricco, Padova  
Italy

T +39 049 5791479

T +39 049 9300344

Email [info@tecnoeka.com](mailto:info@tecnoeka.com)