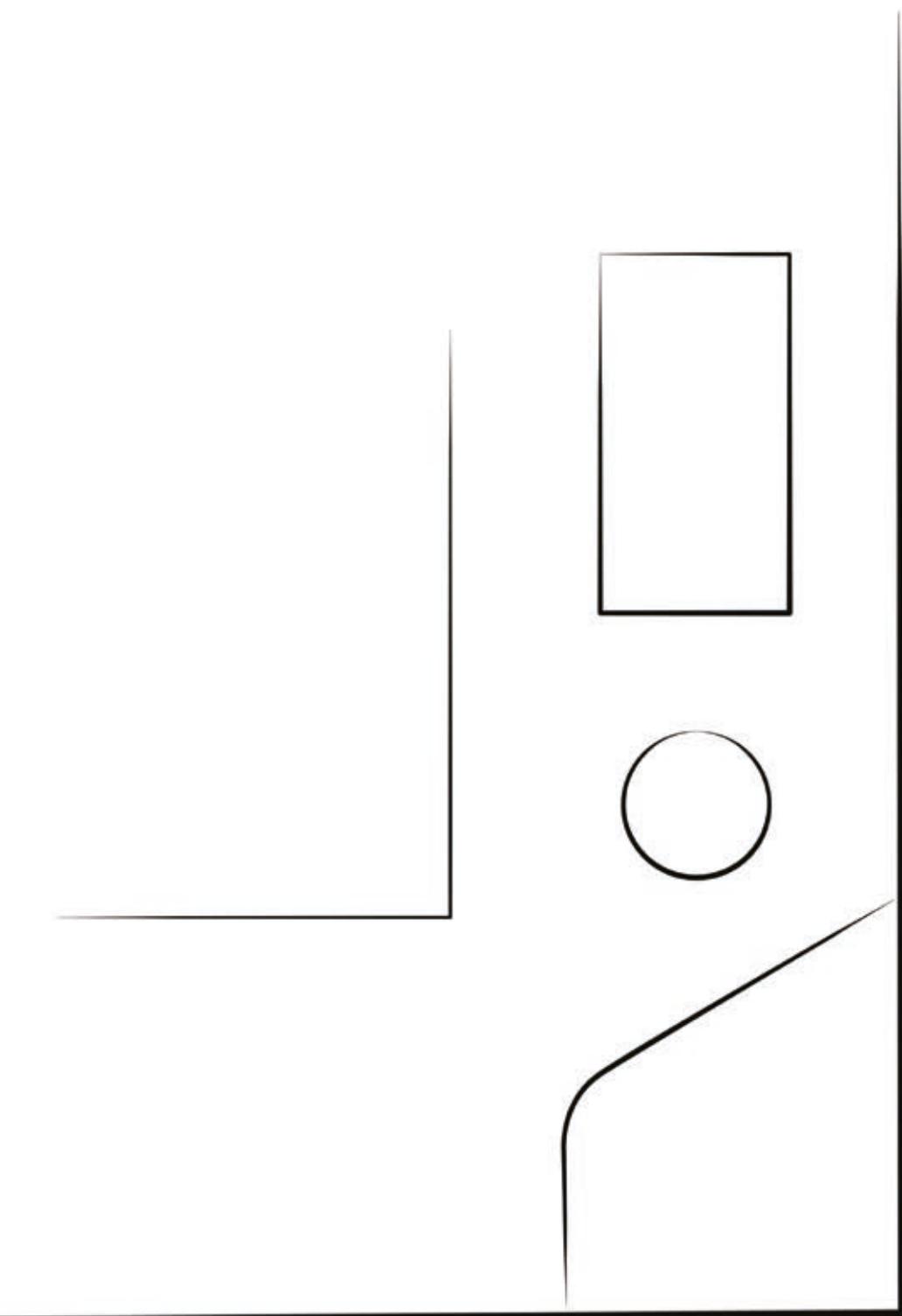




# MILLENNIAL COOKING

2024



MILLENNIAL  
**THE FUTURE, NOW.**

# 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>Eka Cloud</b>	Pag. 11		
<b>Eka Warranty</b>	Pag. 11		
<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 MILLENNIAL TOUCH SCREEN</b>	Pag. 19		
<b>MILLENNIAL TOUCH SCREEN</b>	Pag. 20		
<b>MILLENNIAL BLACK MASK</b>	Pag. 22		
<b>MILLENNIAL SMART</b>	Pag. 24		
<b>Cooking</b>	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens		Pag. 26
<b>MKF 511</b>	Forno combinato convezione vapore 5 teglie 1/1 GN Combi oven 5 trays 1/1 GN		Pag. 28
<b>MKF 711</b>	Forno combinato convezione vapore 7 teglie 1/1 GN Combi oven 7 trays 1/1 GN		Pag. 30
<b>MKF 1111</b>	Forno combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN Combi oven 11 trays 1/1 GN		Pag. 32
<b>MKF 2011</b>	Forno combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN Combi oven 20 trays 1/1 GN		Pag. 34
<b>MKF 621</b>	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN Combi oven 6 trays 2/1 GN		Pag. 36
<b>MKF 1021</b>	Forno combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN Combi oven 10 trays 2/1 GN		Pag. 38
<b>MKF 623 C</b>	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN		Pag. 40

<b>MKF 611 C</b>	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN	⚡	Pag. 42
<b>MKF 1011 C</b>	Forno combinato convezione vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN	⚡	Pag. 44
<b>Mantenitori Holding cabinets</b>	Mantenitori elettrici per forni Electric holding cabinets for ovens	⚡	Pag. 46
<b>MKM 1211</b>	Mantenitore elettrico per forni 5, 7 e 11 teglie BM e TS, comandato dal forno Electric holding cabinet for 5, 7 e 11 trays ovens BM e TS, controlled by the oven	⚡	Pag. 47
<b>Cappe Condensation hoods</b>	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hood for ovens	⚡	Pag. 48
<b>MKKC 5 S</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 5 teglie S Electric condensation hood for 5 trays ovens S	⚡	Pag. 49
<b>MKKC 5</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 5 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 5 trays BM and TS ovens, controlled by the oven	⚡	Pag. 49
<b>MKKC 711 S</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 7 e 11 teglie S Electric condensation hood for 7 and 11 trays ovens S	⚡	Pag. 50
<b>MKKC 711</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 7 e 11 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 7 and 11 trays BM and TS ovens, controlled by the oven	⚡	Pag. 50
<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. 51
<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. 51
<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. 52
<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. 52
<b>MKKC 623 C</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 teglie 2/3 GN COMPATTI, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 trays 2/3 GN COMPACT ovens, controlled by the oven	⚡	Pag. 53
<b>MKKC 610 C</b>	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 6 e 10 teglie 1/1 GN COMPATTI, comandata dal forno Electric condensation hood for 6 and 10 trays 1/1 GN COMPACT ovens, controlled by the oven	⚡	Pag. 54
<b>Starter kit teglie Trays starter kit</b>			Pag. 55
<b>Tavoli e carrelli Tables and trolleys</b>			Pag. 56
<b>Complementi Optional</b>			Pag. 58
<b>Teglie e griglie Trays and grids</b>			Pag. 62
<b>Versatilità 1/1 GN 1/1 GN Modular design</b>			Pag. 64
<b>Versatilità 2/1 GN 2/1 GN Modular design</b>			Pag. 67
<b>Versatilità COMPATTI COMPACT Modular design</b>			Pag. 68
<b>Comparativo compatibilità Comparative of compatibility</b>			Pag. 70

# 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 fornì 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.

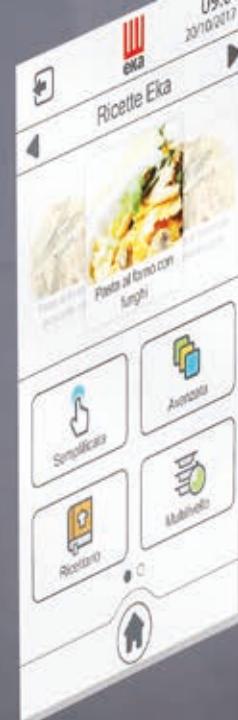
MILLENNIAL  
is **technology**, it's **design** and it's **easy** to use.

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

**eKa**



# Ogni codice ti racconta una storia

## Each code tells you a story

**MKF 611 V C T S P**

**Famiglia**  
**Family**

E Evolution Next  
M Millennial

**Marchio**  
**Brand**

K Eka

**Prodotto**  
**Product**

F	forno/oven
FD	forno deck/deck oven
C	cucina/cooker
P	piano di cottura da appoggio counterop cooking plan
KC	cappa a condensazione/condensation hood
LM	lievitatore e mantenitore/proofer and holding cabinet
L	lievitatore/proofer
M	mantenitore/ holding cabinet
CR	carrello/trolley
T	tavolo/table
TS	tavolo con supporti/table with supports
TR	tavolo con ruote/table with wheels
TRS	tavolo con ruote e supporti/table with wheels and supports
TSD	tavolo con supporti deck/table with supports deck
TPL	tavolo polli/closet
S	kit sovrapposizione forni/kit for overlapping ovens
ST	kit sovrapposizione tavoli/kit overlapping tables
SST	kit sovrapposizione forni con supporti teglie kit for overlapping ovens with trays supports
SCMU/A	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
SSCA	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 wheels
KD	kit doccia/spray kit
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 and TS
CSKIT	kit cappa Millennial S/Millennial condensation hood kit S Connessione al portale Eka Cloud
EKA CLOUD	Connessione al portale Eka Cloud Connection to the Eka Cloud

**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
N	Next
NT	Next Touch

**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 (EKF 423 N)
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



Design minimal ed elegante per un forno professionale che aggredisce 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.

# Eka Cloud



**EKA CLOUD, il nuovo portale** di Tecnoeka che ti permette di monitorare tutti i tuoi forni MILLENNIAL TOUCH SCREEN.

Puoi monitorare:

**EKA CLOUD, the new** Tecnoeka **portal** that allows you to monitor all your MILLENNIAL TOUCH SCREEN ovens.

You can monitor:

Forni connessi	Connected ovens	Illimitati	Unlimited
Stato del forno	Oven Status	Si	Yes
Stato porta	Port Status	Porta aperta o chiusa	
Parametri impostati	Set parameters	Si	Yes
Parametri grafici	Graphics parameters	Si	Yes
Temperatura del forno	Oven Temperature	Si	Yes
Temperatura della sonda al cuore	Core probe temperature	Si	Yes
Ricetta in uso	Recipe in use	Si	Yes
Dati HACCP	HACCP data	Si	Yes
Aggiornamenti	Firmware updates	Si	Yes
Data ultima connessione a internet	Date of last internet connection	Si	Yes
Allarmi e avvisi	Allarm and warnings	Si	Yes
Panello di controllo	Control panel	Si	Yes
Storico allarmi e avvisi	Alarm and warnings history	Si	Yes
Lingua	Language	Italiano - Inglese	
Video - Video tutorial	Video and tutorials	Si	Yes
Documentazione prodotto	Product documentation	Scheda tecnica, manuale d'uso, esploso	
		Product sheet, instruction manual, exploded view	

# Eka Warranty



**Garanzia 36 mesi per forni TOUCH SCREEN e BLACK MASK con lavaggio**  
36 months warranty for TOUCH SCREEN e BLACK MASK ovens with washing

EKA  
WARRANTY

## PLATINUM

- n° 1** ACCOUNT EKA CLOUD
- n° 1** CARTUCCIA - FILTER (MKCA)
- n° 1** KIT PRIMA INSTALLAZIONE FIRST INSTALLATION KIT (MKKPI)
- n° 3** DETERGENTE - DETERGENT (MKDET)



**Garanzia 36 mesi per forni BLACK MASK senza lavaggio**  
36 months warranty for BLACK MASK ovens without washing



EKA  
WARRANTY  
**GOLD**

- ACCOUNT EKA CLOUD **n° 1**
- CARTUCCIA - FILTER (MKCA) **n° 1**
- KIT PRIMA INSTALLAZIONE FIRST INSTALLATION KIT (MKKPI) **n° 1**

# 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

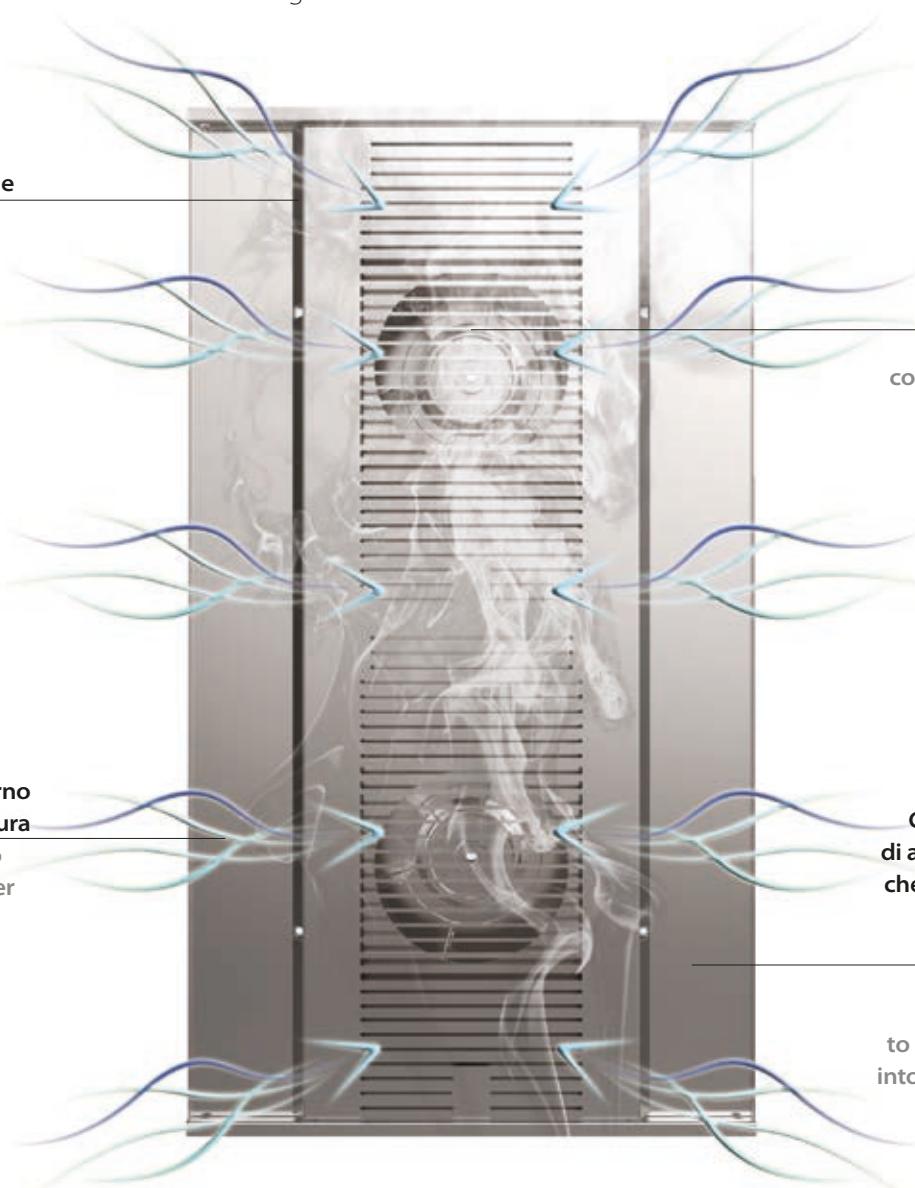
**Nuova geometria  
che unisce estetica  
e funzionalità**

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

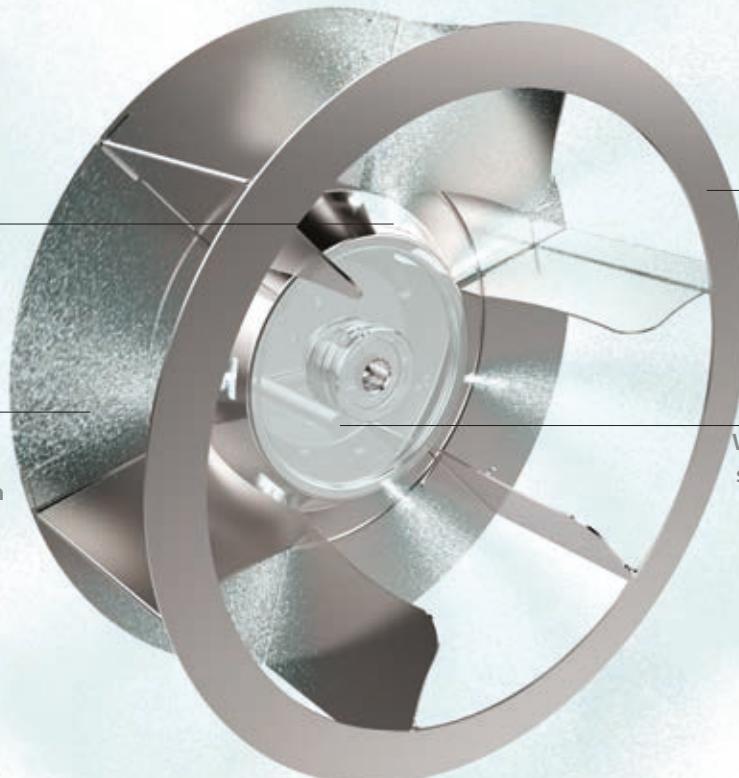
**Scomposizione in micro particelle d'acqua tramite l'impatto con le pale della ventola**

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

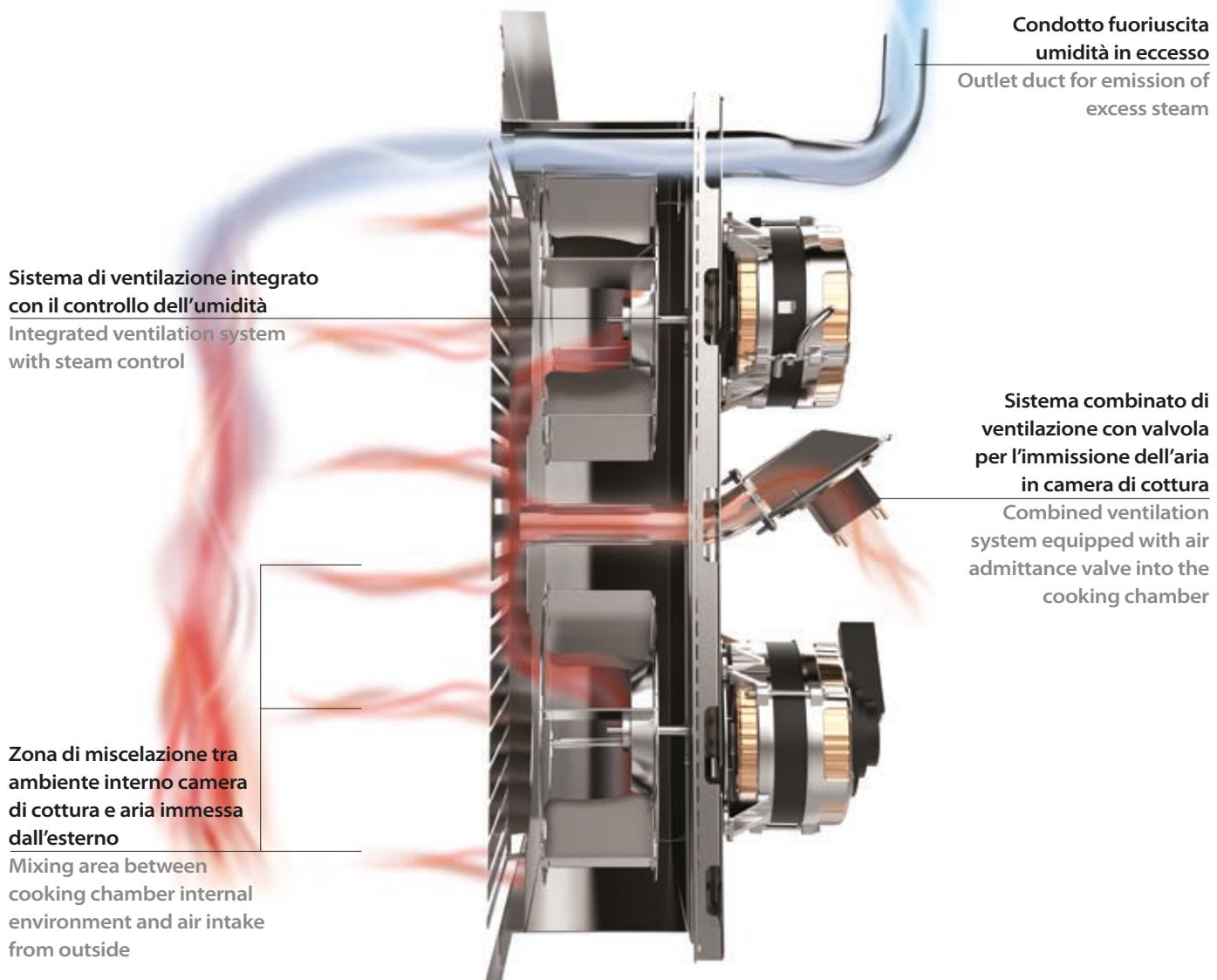
Tecnoeka presents Humilogic™, a new-patented system with humidification on the rear that ensures high levels of moisture in the cooking chamber for quality steam cooking and a significant reduction of consumption. Humilogic™, where steam meets flavour and blends in the food thus exalting the fragrance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

Drylogic™





Con il brevettato sistema di essicazione 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 RISCIACQUO  
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 cunsumptions and more efficiency

# Plus

## MILLENNIAL

### TOUCH SCREEN



**30-270 °C**

Forni elettrici - Electric ovens

**30-260 °C**

Forni a gas - Gas ovens

Gestione della temperatura  
Temperature management

**5**

Regolazioni della velocità di ventilazione  
Speed fan regulations

Aggiornamento del firmware del forno  
Oven firmware update

Gestione programma HACCP  
HACCP data management

Software per gestione dell'umidità  
Moisture Management Software

Gestione cotture sottovuoto e DELTA T  
Vacuum cooking management and DELTA T

Cottura semistatica  
Semi-static cooking mode

Aggiornamento della documentazione  
tecnica e dei manuali presenti nel forno  
Updating of technical documentation and  
user manuals in the oven



**10**

Fasi per ogni ciclo di cottura  
Steps for each cooking cycle

Aggiornamento dei ricettari  
Recipes update

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

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

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

# MILLENNIAL TOUCH SCREEN

**NEW** Wi-Fi di serie  
Wi-Fi as standard



- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
  - **5 velocità di ventilazione**

- 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 mantenitore
  - Gestione rapida delle ricette di utilizzo più frequenti
    - Ricette programmabili: 500
      - 42 lingue
    - Piedini regolabili

- TFT 7" capacitive 800x480 color touch screen panel
  - **5 fan speed**

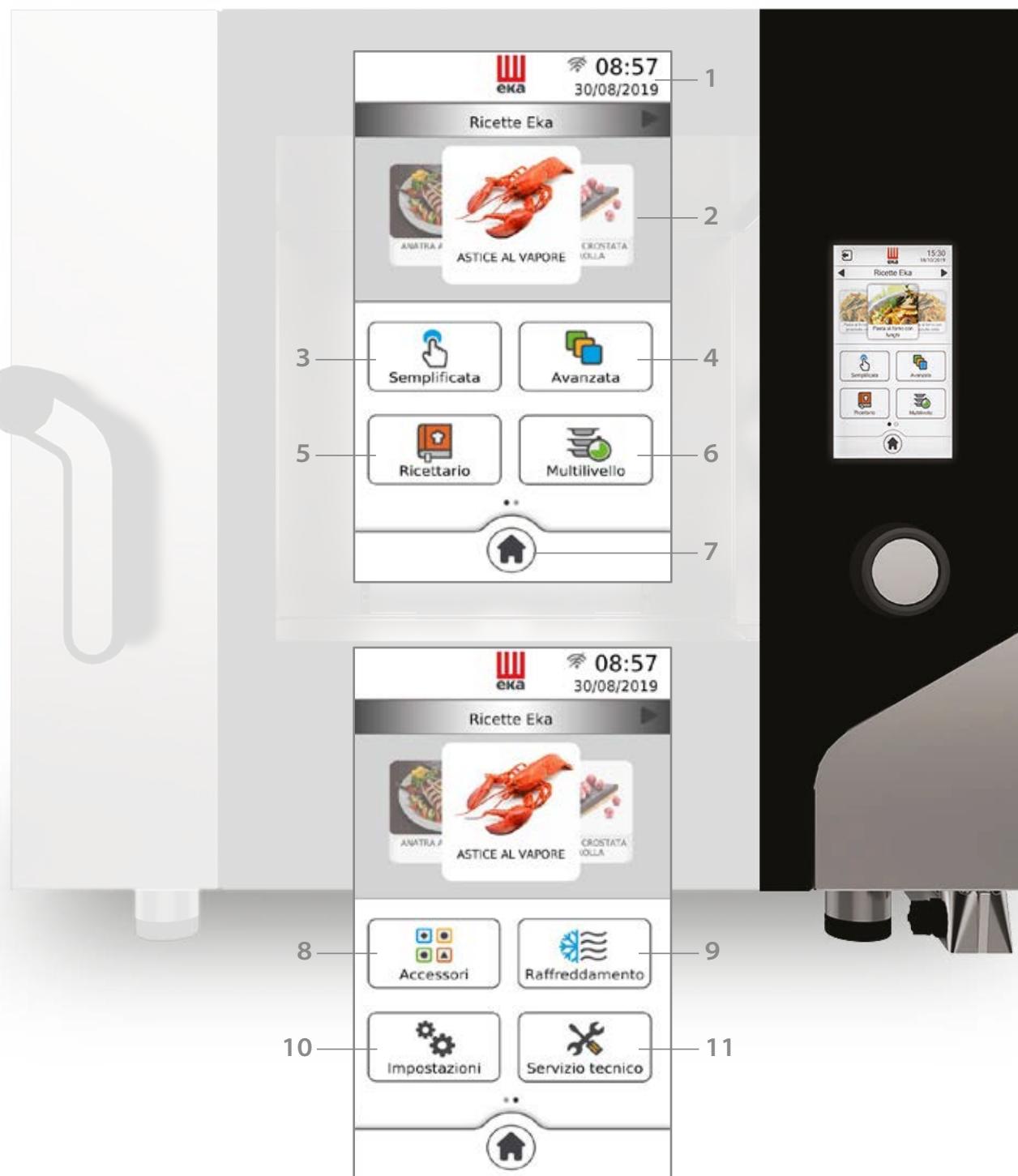
- Knob with scroll and push function
- Three patents: **Airflowlogic™, Humilogic™, Drylogic™**

- 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**

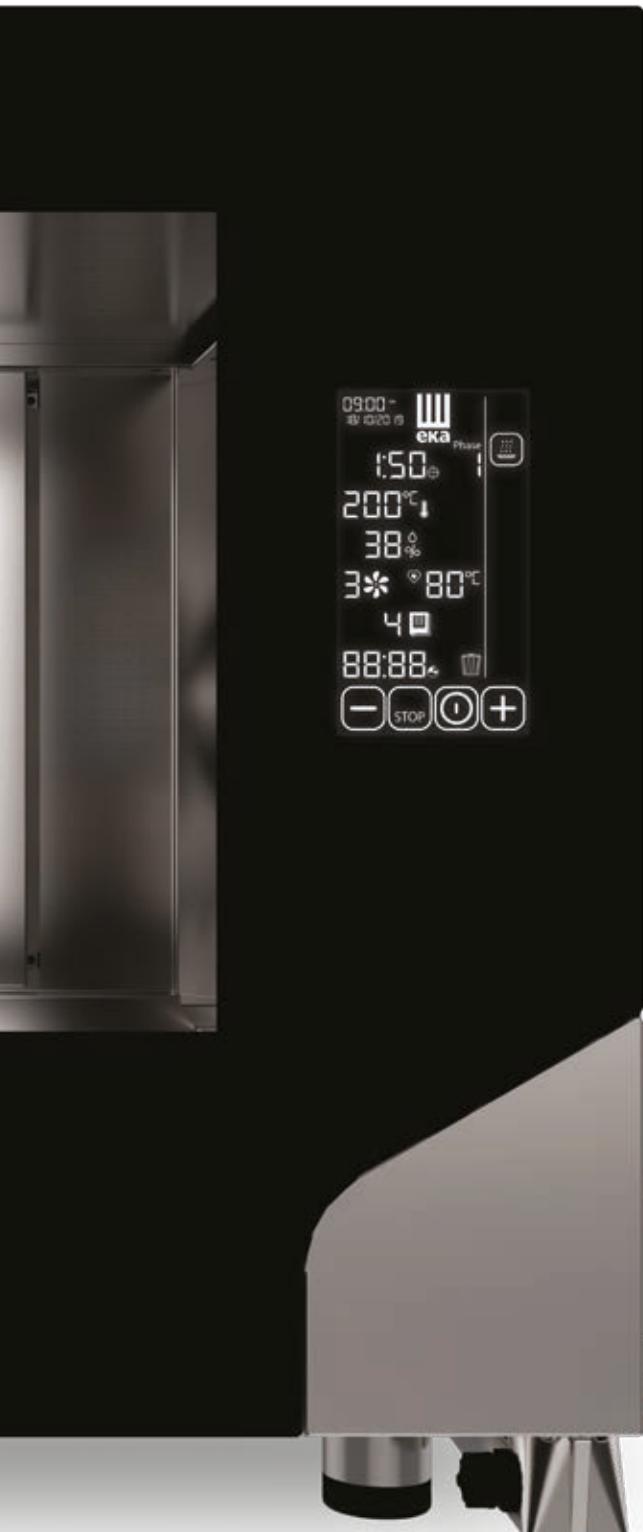
## **TOUCH SCREEN** panel

- 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

**NEW** Wi-Fi di serie  
Wi-Fi as standard

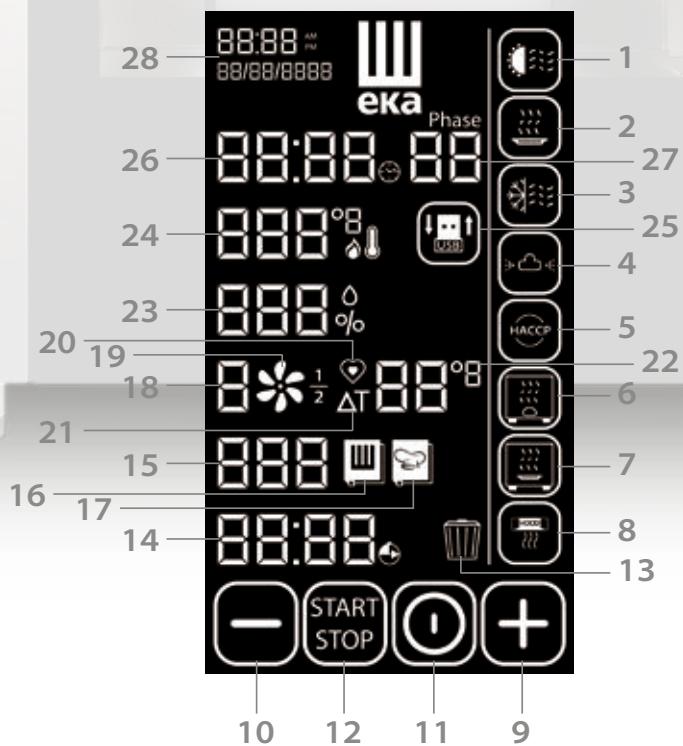


- Pannello 7" black mask electronic control
- **3 velocità di ventilazione**
- Due brevetti: **Airflowlogic™, Humilogic™**
  - Semplicità d'utilizzo
  - Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C forni gas da 30 a 260 °C
  - 10 fasi di cottura programmabili
  - Vapore diretto con regolazione attraverso 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 mantenitore
    - Ricette programmabili: 100
    - Piedini regolabili
- 7" Black mask electronic control panel
- **3 fan speed**
- 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** Preriscaldo - Preheating
- 2** Mantenimento - Holding
- 3** Raffreddamento rapido - Cooldown
- 4** Sistema di lavaggio - Washing system
- 5** H.A.C.C.P.
- 6** Lievitatore - Proofer
- 7** Mantenitore - Holding cabinet
- 8** Allarme cappa - Condensation hood alarm
- 9** Più - Plus
- 10** Meno - Less
- 11** ON/OFF
- 12** Start/Stop
- 13** Cestino - Delete
- 14** Partenza ritardata - Delayed start
- 15** Numero ricetta - Recipe number
- 16** Menù Eka - Eka's recipes
- 17** Menù Chef - Chef's recipes
- 18** Velocità ventole - Speed fans
- 19** Funzione ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza  
Fan function: normal, semi-static, 1/2 power
- 20** Sonda al cuore - Core probe
- 21**  $\Delta T$
- 22** Temperatura sonda - Core temperature
- 23** Vapore - Steam
- 24** Temperatura - Temperature
- 25** USB
- 26** Tempo di cottura - Time of cooking
- 27** Fase di cottura - Cooking step
- 28** Ora e data - Time and date



# MILLENNIAL SMART



- Pannello elettromeccanico
- Singola velocità di ventilazione
- 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 selettori 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
- Single fan speed
- 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 Cooking

# MKF 511

**Forno combinato convezione  
vapore 5 teglie 1/1 GN**  
**Combi oven 5 trays 1/1 GN**

## SMART

### MKF 511 S



Elettrico  
Electricity

## BLACK MASK

### MKF 511 BM



Elettrico  
Electricity

**Alimentazione**  
**Power**

**Numero pasti**  
**Number of meals**

**Numero teglie**  
**Number of trays**

**Dimensioni teglia**  
**Tray dimension**

**Passo guide**  
**Rack rails distance**

**Temperatura**  
**Temperature**

**Potenza - Portata termica**  
**Power supply - Thermal 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**

**Generatore di vapore**  
**Boiler**

Elettromeccanico  
Electromechanic

Black mask  
electronic control

/ 100

/ Su richiesta  
On demand

/ Su richiesta  
On demand

730 x 855 x 700 mm 730 x 849 x 700 mm

64,8 kg 67,8 kg

/ /

**TOUCH SCREEN**
**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 511 TS**


Elettrico  
Electricity

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

730 x 849 x 700 mm

78,4 kg

/

**MKF 511 GS**


Gas

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

100 - 260 °C

9,3 kW

AC 220/230

50 Hz (60 su richiesta)  
50 Hz (60 on demand)

Elettromeccanico  
Electromechanic

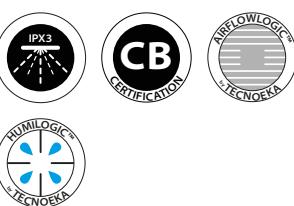
/

/

/

89 kg

/

**MKF 511 G BM**


Gas

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

30 - 260 °C

9,3 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Black mask  
electronic control

100

Su richiesta  
On demand

Su richiesta  
On demand

730 x 849 x 801 mm

89 kg

/

**MKF 511 GTS**


Gas

75 - 100

5

1/1 GN

68 mm

30 - 260 °C

9,3 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

730 x 850 x 800 mm

89 kg

/

# MKF 711

**Forno combinato convezione  
vapore 7 teglie 1/1 GN  
Combi oven 7 trays 1/1 GN**

## SMART

### MKF 711 S



## BLACK MASK

### MKF 711 BM



## TOUCH SCREEN

### MKF 711 TS



**Alimentazione  
Power**

Elettrico  
Electricity

Elettrico  
Electricity

Elettrico  
Electricity

**Numero pasti  
Number of meals**

105 - 140

105 - 140

105 - 140

**Numero teglie  
Number of trays**

7

7

7

**Dimensioni teglia  
Tray dimension**

1/1 GN

1/1 GN

1/1 GN

**Passo guide  
Rack rails distance**

68 mm

68 mm

68 mm

**Temperatura  
Temperature**

100 - 270 °C

30 - 270 °C

30 - 270 °C

**Potenza - Portata termica  
Powersupp-Thermal supp.**

10,4 kW

10,4 kW

11,4 kW

**Voltaggio  
Voltage**

AC 380/400 3N

AC 380/400 3N

AC 380/400 3N

**Frequenza  
Frequency**

50 Hz (60 su richiesta)

50/60 Hz

50/60 Hz

50 Hz (60 on demand)

**Pannello comandi  
Control panel**

Elettromeccanico  
Electromechanic

Black mask  
electronic control

Touch screen

**N. Programmi  
N. programs**

/

100

500

**Lavaggio automatico  
Automatic washing**

/

Su richiesta  
On demand

Incluso  
Included

**Sonda al cuore  
Core probe**

/

Su richiesta  
On demand

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**Dimensioni (LxPxH)  
Dimensions (WxDxH)**

730 x 855 x 850 mm

730 x 849 x 850 mm

730 x 849 x 850 mm

**Peso  
Weight**

78,8 kg

82,6 kg

96 kg

**Generatore di vapore  
Boiler**

/

/

/

**TOUCH SCREEN**
**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 711 V TS**


Elettrico  
Electricity

105 - 140

7

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

15 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

730 x 849 x 850 mm

102 kg

Incluso  
Included

**MKF 711 G S**


Gas

105 - 140

7

1/1 GN

68 mm

100 - 260 °C

13,5 kW

AC 220/230

50 Hz (60 su richiesta)  
50 Hz (60 on demand)

Elettromeccanico  
Electromechanic

/

/

/

**MKF 711 G BM**


Gas

105 - 140

7

1/1 GN

68 mm

30 - 260 °C

13,5 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Black mask  
electronic control

100

Su richiesta  
On demand

Su richiesta  
On demand

108,5 kg

/

**MKF 711 G TS**


Gas

105 - 140

7

1/1 GN

68 mm

30 - 260 °C

13,5 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Touch screen

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

730 x 850 x 950 mm

108,5 kg

/

# MKF 1111

**Forno combinato convezione  
vapore 11 teglie 1/1 GN  
Combi oven 11 trays 1/1 GN**

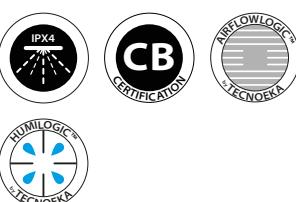
## SMART

### MKF 1111 S



## BLACK MASK

### MKF 1111 BM



## TOUCH SCREEN

### MKF 1111 TS



**Alimentazione  
Power**

Elettrico  
Electricity

Elettrico  
Electricity

Elettrico  
Electricity

**Numero pasti  
Number of meals**

165 - 220

165 - 220

165 - 220

**Numero teglie  
Number of trays**

11

11

11

**Dimensioni teglia  
Tray dimension**

1/1 GN

1/1 GN

1/1 GN

**Passo guide  
Rack rails distance**

68 mm

68 mm

68 mm

**Temperatura  
Temperature**

100 - 270 °C

30 - 270 °C

30 - 270 °C

**Potenza - Portata termica  
Powersupp-Thermal supp.**

15,4 kW

15,4 kW

15,4 kW

**Voltaggio  
Voltage**

AC 380/400 3N

AC 380/400 3N

AC 380/400 3N

**Frequenza**

50 Hz (60 su richiesta)

50/60 Hz

50/60 Hz

**Frequency**

50 Hz (60 on demand)

**Pannello comandi  
Control panel**

Elettromeccanico  
Electromechanic

Black mask  
electronic control

Touch screen

**N. Programmi  
N. programs**

/

100

500

**Lavaggio automatico  
Automatic washing**

/

Su richiesta  
On demand

Incluso  
Included

**Sonda al cuore  
Core probe**

/

Su richiesta  
On demand

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**Dimensioni (LxPxH)  
Dimensions (WxDxH)**

730 x 855 x 1130 mm

730 x 849 x 1130 mm

730 x 849 x 1130 mm

**Peso  
Weight**

100,6 kg

103,6 kg

113,8 kg

**Generatore di vapore  
Boiler**

/

/

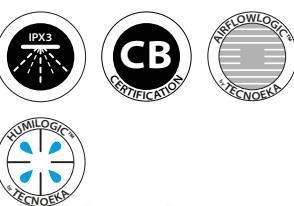
/

**TOUCH SCREEN**
**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 1111 V TS**

 Elettrico  
Electricity 

**MKF 1111 GS**


Gas

**MKF 1111 G BM**


Gas

**MKF 1111 G TS**


Gas

165 - 220

165 - 220

165 - 220

165 - 220

11

11

11

11

1/1 GN

1/1 GN

1/1 GN

1/1 GN

68 mm

68 mm

68 mm

68 mm

30 - 270 °C

100 - 260 °C

30 - 260 °C

30 - 260 °C

19 kW

17,5 kW

17,5 kW

17,5 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

730 x 849 x 1130 mm

730 x 855 x 1231 mm

730 x 849 x 1231 mm

730 x 850 x 1230 mm

141 kg

141 kg

141 kg

141 kg

 Incluso  
Included 

/

/

/

# MKF 2011

Forno combinato convezione  
vapore 20 teglie 1/1 GN  
Combi oven 20 trays 1/1 GN

Alimentazione  
Power

Elettrico  
Electricity 

Numero pasti

300 - 400

Number of meals

Numero teglie

20

Number of trays

Dimensioni teglia

1/1 GN

Tray dimension

Passo guide

66 mm

Rack rails distance

Temperatura

100 - 270 °C

Temperature

Potenza - Portata termica

31 kW

Power supply - Thermal supply

Voltaggio

AC 380/400 3N

Voltage

Frequenza

50 Hz (60 su richiesta)

Frequency

50 Hz (60 on demand)

Pannello comandi

Elettromeccanico  
Electromechanic

Control panel

N. Programmi

/

N. programs

Lavaggio automatico

/

Automatic washing

Sonda al cuore

/

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

930 x 1041 x 1900 mm

Dimensions (WxDxH)

Peso

247,2 kg

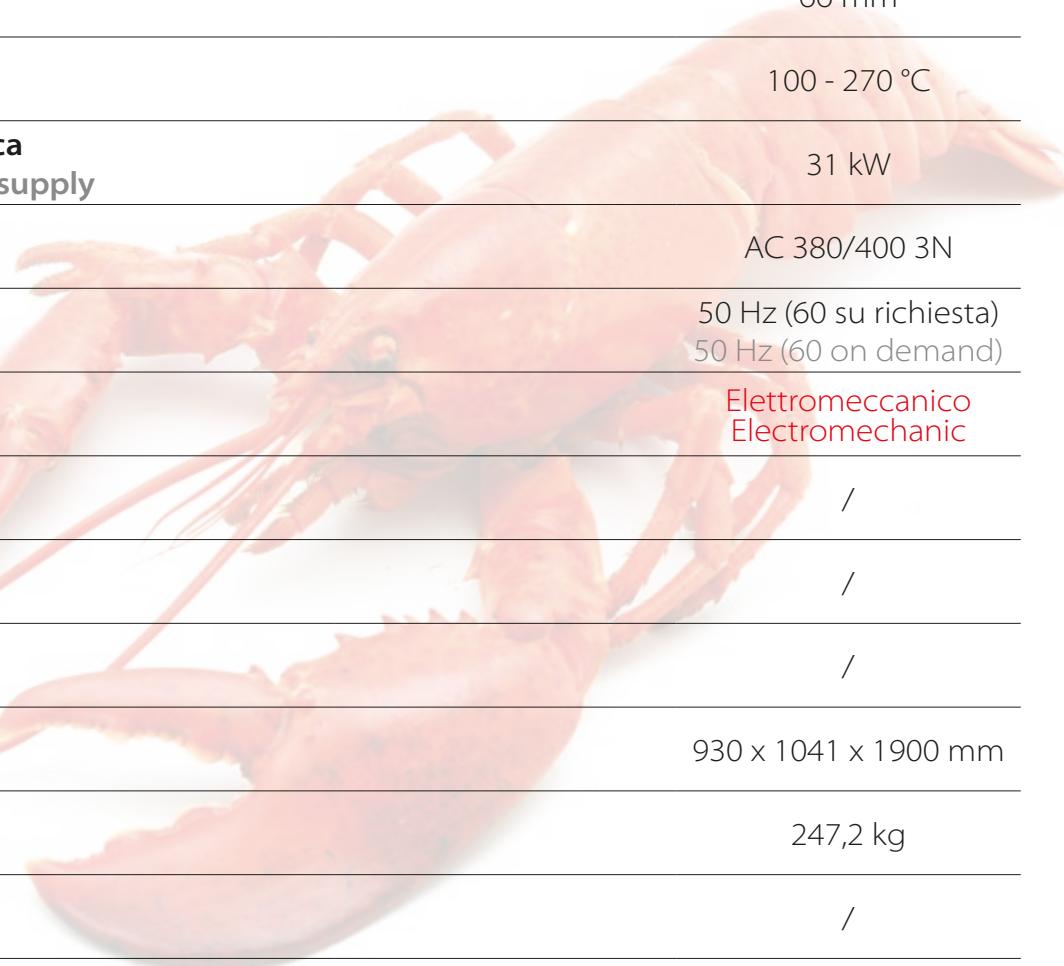
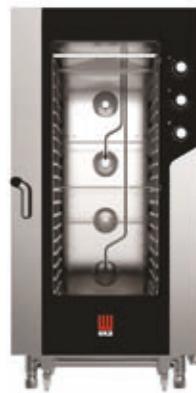
Weight

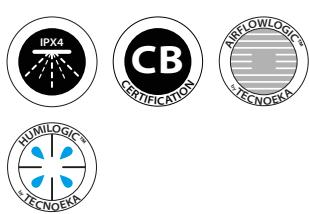
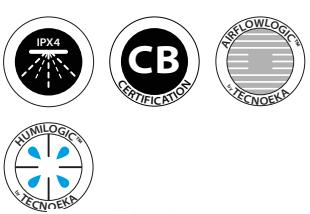
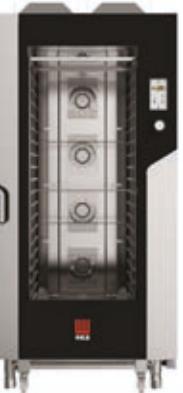
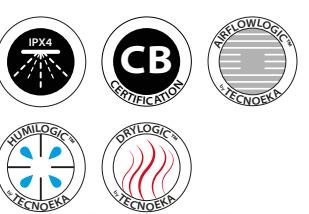
Generatore di vapore

/

Boiler

SMART  
MKF 2011 S



<b>BLACK MASK</b>	<b>TOUCH SCREEN</b>	<b>BLACK MASK</b>	<b>TOUCH SCREEN</b>
<b>MKF 2011 BM</b>	<b>MKF 2011 TS</b>	<b>MKF 2011 G BM</b>	<b>MKF 2011 G TS</b>
 	 	 	 
Elettrico Electricity 	Elettrico Electricity 	Gas 	Gas 
300 - 400	300 - 400	300 - 400	300 - 400
20	20	20	20
1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
66 mm	66 mm	66 mm	66 mm
30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
31 kW	31 kW	30 kW	30 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Black mask electronic control	Touch screen	Black mask electronic control	Touch screen
100	500	100	500
Su richiesta On demand	Incluso Included	Su richiesta On demand	Incluso Included
Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU/A Included MKSCMU/A
930 x 1035 x 1900 mm	930 x 1035 x 1900 mm	930 x 1160 x 2060 mm	930 x 1162 x 1954 mm
247,2 kg	247,2 kg	277 kg	277 kg
/	/	/	/

# MKF 621

Forno combinato convezione  
vapore 6 teglie 2/1 GN  
Combi oven 6 trays 2/1 GN

Alimentazione

Power

Numero pasti

Number of meals

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Passo guide

Rack rails distance

Temperatura

Temperature

Potenza - Portata termica

Power supply - Thermal supply

Voltage

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

Generatore di vapore

Boiler

**SMART**
**BLACK MASK**
**TOUCH SCREEN**
**TOUCH SCREEN**
**MKF 621 S**

 Elettrico  
Electricity 

180 - 270

6

2/1 GN

80 mm

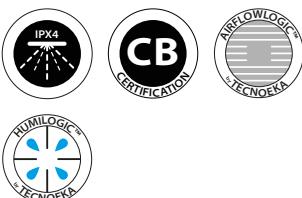
100 - 270 °C

18,4 kW

AC 380/400 3N

 50 Hz (60 su richiesta)  
50 Hz (60 on demand)

 Elettromeccanico  
Electromechanic

**MKF 621 BM**

 Elettrico  
Electricity 

180 - 270

6

2/1 GN

80 mm

30 - 270 °C

18,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

 Black mask  
electronic control

**MKF 621 TS**

 Elettrico  
Electricity 

180 - 270

6

2/1 GN

80 mm

30 - 270 °C

18,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch screen

**MKF 621 G TS**


Gas

180 - 270

6

2/1 GN

80 mm

30 - 260 °C

13,5 kW

AC 220/230

50/60 Hz

Touch screen

850 x 1041 x 850 mm

850 x 1035 x 850 mm

850 x 1035 x 850 mm

850 x 1035 x 950 mm

108,2 kg

108,2 kg

108,2 kg

120 kg

/

/

/

/

# MKF 1021

Forno combinato convezione  
vapore 10 teglie 2/1 GN  
Combi oven 10 trays 2/1 GN

**Alimentazione**  
Power

**Numero pasti**  
Number of meals

**Numero teglie**  
Number of trays

**Dimensioni teglia**  
Tray dimension

**Passo guide**  
Rack rails distance

**Temperatura**  
Temperature

**Potenza - Portata termica**  
Power supply - Thermal supply

**Voltaggio**  
Voltage

**Frequenza**  
Frequency

**Pannello comandi**  
Control panel

**N. Programmi**  
N. programs

**Lavaggio automatico**  
Automatic washing

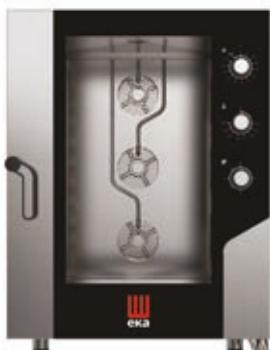
**Sonda al cuore**  
Core probe

**Dimensioni (LxPxH)**  
Dimensions (WxDxH)

**Peso**  
Weight

**Generatore di vapore**  
Boiler



**SMART**
**MKF 1021 S**

 Elettrico  
Electricity 

300 - 450

10

2/1 GN

80 mm

100 - 270 °C

27,5 kW

AC 380/400 3N

 50 Hz (60 su richiesta)  
 50 Hz (60 on demand)

**Elettromeccanico**  
**Electromechanic**

/

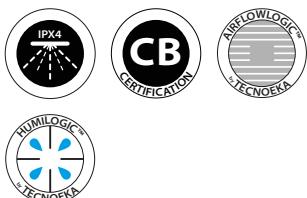
/

/

850 x 1041 x 1130 mm

140,4 kg

/

**BLACK MASK**
**MKF 1021 BM**

 Elettrico  
Electricity 

300 - 450

10

2/1 GN

80 mm

30 - 270 °C

27,5 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask**  
**electronic control**

100

 Su richiesta  
 On demand

 Su richiesta  
 On demand

131 kg

/

**TOUCH SCREEN**
**MKF 1021 TS**

 Elettrico  
Electricity 

300 - 450

10

2/1 GN

80 mm

30 - 270 °C

27,5 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Touch screen**

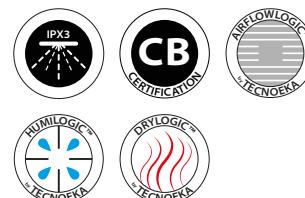
500

 Incluso  
 Included

 Inclusa MKSCMU/A  
 Included MKSCMU/A

140,4 kg

/

**TOUCH SCREEN**
**MKF 1021 G TS**


Gas

300 - 450

10

2/1 GN

80 mm

30 - 260 °C

18 kW

AC 220/230

50/60 Hz

**Touch screen**

500

 Incluso  
 Included

 Inclusa MKSCMU/A  
 Included MKSCMU/A

158 kg

/

# MKF 623 C

Forno combinato convezione  
vapore 6 teglie 2/3 GN COMPATTO  
COMPACT combi oven 6 trays 2/3 GN

**Alimentazione**  
Power

**Numero pasti**  
Number of meals

**Numero teglie**  
Number of trays

**Dimensioni teglia**  
Tray dimension

**Passo guide**  
Rack rails distance

**Temperatura**  
Temperature

**Potenza - Portata termica**  
Power supply - Thermal supply

**Voltage**  
Voltage

**Frequenza**  
Frequency

**Pannello comandi**  
Control panel

**N. Programmi**  
N. programs

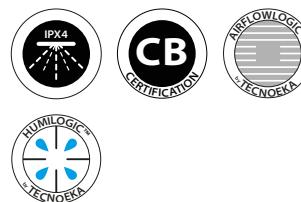
**Lavaggio automatico**  
Automatic washing

**Sonda al cuore**  
Core probe

**Dimensioni (LxPxH)**  
Dimensions (WxDxH)

**Peso**  
Weight

**Generatore di vapore**  
Boiler

**BLACK MASK  
COMPACT**
**MKF 623 C BM**


Elettrico  
Electricity 

54 - 72

6

2/3 GN

68 mm

30 - 270 °C

5,2 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask  
electronic control**

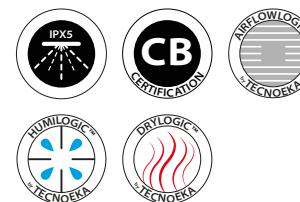
100

Incluso  
Included

Inclusa EKSCS  
Included EKSCS

**500 x 750 x 700 mm  
COMPACT**

61,6 kg

**TOUCH SCREEN  
COMPACT**
**MKF 623 C TS**


Elettrico  
Electricity 

54 - 72

6

2/3 GN

68 mm

30 - 270 °C

5,2 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Touch screen**

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**500 x 750 x 700 mm  
COMPACT**

61,6 kg

/ /

# MKF 611 C

Forno combinato convezione  
vapore 6 teglie 1/1 GN COMPATTO  
COMPACT combi oven 6 trays 1/1 GN

**Alimentazione**  
Power

**Numeri pasti**  
Number of meals

**Numero teglie**  
Number of trays

**Dimensioni teglia**  
Tray dimension

**Passo guide**  
Rack rails distance

**Temperatura**  
Temperature

**Potenza - Portata termica**  
Power supply - Thermal supply

**Voltaggio**  
Voltage

**Frequenza**  
Frequency

**Pannello comandi**  
Control panel

**N. Programmi**  
N. programs

**Lavaggio automatico**  
Automatic washing

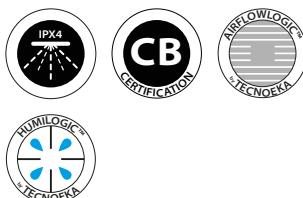
**Sonda al cuore**  
Core probe

**Dimensioni (LxPxH)**  
Dimensions (WxDxH)

**Peso**  
Weight

**Generatore di vapore**  
Boiler



**BLACK MASK  
COMPACT**
**MKF 611 C BM**


Elettrico  
Electricity

90 - 120

6

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask  
electronic control**

100

Incluso  
Included

Inclusa EKSCS  
Included EKSCS

**500 x 930 x 700 mm  
COMPACT**

70,8 kg

/

**TOUCH SCREEN  
COMPACT**
**MKF 611 C TS**


Elettrico  
Electricity

90 - 120

6

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

7,8 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Touch screen**

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**500 x 930 x 700 mm  
COMPACT**

70,8 kg

/

**TOUCH SCREEN  
COMPACT**
**MKF 611 V C TS**


Elettrico  
Electricity

90 - 120

6

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

11,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Touch screen**

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**500 x 930 x 700 mm  
COMPACT**

72,2 kg

**Incluso  
Included**

# MKF 1011 C

Forno combinato convezione

vapore 10 teglie 1/1 GN COMPATTO

COMPACT combi oven 10 trays 1/1 GN

**Alimentazione**  
Power

**Numero pasti**

Number of meals

**Numero teglie**

Number of trays

**Dimensioni teglia**

Tray dimension

**Passo guide**

Rack rails distance

**Temperatura**

Temperature

**Potenza - Portata termica**

Power supply - Thermal supply

**Voltage**

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

**Generatore di vapore**

Boiler



**BLACK MASK  
COMPACT**
**MKF 1011 C BM**


Elettrico  
Electricity

150 - 200

10

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

15,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Black mask  
electronic control**

100

Incluso  
Included

Inclusa EKSCS  
Included EKSCS

**500 x 930 x 970 mm  
COMPACT**

95,2 kg

/

**TOUCH SCREEN  
COMPACT**
**MKF 1011 C TS**


Elettrico  
Electricity

150 - 200

10

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

15,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Touch screen**

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**500 x 930 x 970 mm  
COMPACT**

95,2 kg

/

**TOUCH SCREEN  
COMPACT**
**MKF 1011 V C TS**


Elettrico  
Electricity

150 - 200

10

1/1 GN

68 mm

30 - 270 °C

19 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

**Touch screen**

500

Incluso  
Included

Inclusa MKSCMU/A  
Included MKSCMU/A

**500 x 930 x 970 mm  
COMPACT**

105 kg

**Incluso  
Included**

# Mantenitori

## Holding cabinets





# MKM 1211

**Mantenitore elettrico per forni 5, 7 e 11 teglie**

**BM e TS, comandato dal forno**

**Electric holding cabinet for 5, 7 and 11 trays**

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



<b>Numero teglie</b>	12
<b>Number of trays</b>	
<b>Dimensioni teglia</b>	1/1 GN
<b>Tray dimension</b>	
<b>Passo guide</b>	75 mm
<b>Rack rails distance</b>	
<b>Temperatura</b>	65 - 85 °C
<b>Temperature</b>	
<b>Potenza</b>	1,8 kW
<b>Power supply</b>	
<b>Voltaggio</b>	AC 220/230
<b>Voltage</b>	
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Frequency</b>	
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	730 x 875 x 770 mm
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	
<b>Peso</b>	70,8 kg
<b>Weight</b>	

# Cappe Condensation hoods



# MKKC 5

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

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



<b>Potenza</b>	0,6 kW
<b>Power supply</b>	
<b>Voltaggio</b>	AC 220/230
<b>Voltage</b>	
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Frequency</b>	
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	730 x 860 x 308 mm
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	
<b>Peso</b>	26 kg
<b>Weight</b>	

Gruppo condensazione di dimensioni inferiori rispetto al modello MKKC 711  
Condensation unit smaller than the model MKKC 711

# MKKC 711

Cappa elettrica di aspirazione a condensazione  
per forni 7 e 11 teglie BM e TS, comandata dal forno  
Electric condensation hood for 7 and 11 trays  
BM and TS ovens, controlled by the oven

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

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



<b>Potenza</b>	0,6 kW
<b>Power supply</b>	
<b>Voltaggio</b>	AC 220/230
<b>Voltage</b>	
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Frequency</b>	
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	730 x 860 x 308 mm
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	
<b>Peso</b>	26 kg
<b>Weight</b>	

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

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

# MKKC 623 C

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione  
per forni 6 teglie 2/3 GN COMPATTI, comandata dal forno**  
**Electric condensation hood for 6 trays 2/3 GN  
COMPACT ovens, controlled by the oven**



<b>Potenza</b>	0,6 kW
<b>Power supply</b>	
<b>Voltaggio</b>	AC 220/230
<b>Voltage</b>	
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Frequency</b>	
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	500 x 762 x 308 mm
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	
<b>Peso</b>	17,6 kg
<b>Weight</b>	

# MKKC 610 C

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



<b>Potenza</b>	0,6 kW
<b>Power supply</b>	
<b>Voltaggio</b>	AC 220/230
<b>Voltage</b>	
<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Frequency</b>	
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	500 x 942 x 308 mm
<b>Dimensions (WxDxH)</b>	
<b>Peso</b>	19 kg
<b>Weight</b>	

# Starter kit teglie

## Trays starter kit



### KIT LOVE COOKING

N° pezzi per kit N° of pieces per kit	Codice Code	Descrizione prodotto Product description
2	<b>KT9G</b>	Teglia in AISI 304 1/1 GN (530x325x40 mm) AISI 304 1/1 GN baking tray (530x325x40 mm)
2	<b>KFT9G</b>	Teglia forata in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 h. 40 Perforated tray in AISI 304 stainless steel, GN 1/1 h. 40
2	<b>KG9GX</b>	Griglia mod. KG9G AISI 304 1/1 GN per fornì da 90 cm e cucine Grid mod. KG9G AISI 304 1/1 GN for 90 cm ovens and cookers
1	<b>KPGR11A</b>	Piastra rigata con rivestimento antiaderente 1/1 GN Ribbed griddle with 1/1 GN non-stick coating
1	<b>MKT11RG</b>	Teglia 1/1 GN in AISI 304 raccogli grasso per griglia polli h. 25 1/1 GN AISI 304 grease-collecting tray for chicken grilling, h. 25
1	<b>EKTF11</b>	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per cottura nugget (533x330x38,5) Perforated tray in AISI 304 1/1 GN for nugget cooking (533x330x38,5)
1	<b>EKTF11PT/A</b>	Teglia teflonata in alluminio forato spessore 15/10 GN 1/1 h. 20 con alette su tutti i quattro lati Teflon-coated perforated aluminum tray, thickness 15/10 GN 1/1 h. 20 with fins on all four sides
1	<b>KGP</b>	Griglia 1/1 GN inox 304 per cottura verticale polli capacità 8 pz (530x325x150mm) 1/1 GN 304 stainless steel grill for vertical cooking of chickens, capacity of 8 pieces (530x325x150mm)



# Tavoli e carrelli

# Tables and trolleys



**MKTS 11**

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

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



**MKT 11 D**

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

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



**MKTS 21**

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

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



**MKT 64 D**

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

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



## MKTS 623 C

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

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



## MKT 623 DC

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

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



## MKTS 11 C

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

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



## MKT 11 DC

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

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



## MKTPL

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

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



## EKCR 20 TC

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

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

# Complementi Optionals

**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/B**

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

**MKCG**

Concentratore grasso in AISI 304  
per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN TS e BM

AISI 304 Fat concentrator  
for mod: all TS and BM 1/1 GN millennial ovens  
205 x 205 mm

**EKFCA**

Filtro carboni attivi  
per mod: tutte le cappe millennial

Activated carbon filter  
for mod: all millennial condensation hoods  
364 x 315 x 258 mm

**RCA**

Ricarica carboni attivi

Activated carbon  
25 kg

per mod - for mod: EKFCA

**MKBZ**

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

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

	<b>MKWT</b>	Sistema di lavaggio automatico per mod: tutti i forni millennial BM  Automatic washing system for mod: all BM millennial ovens
	<b>MKDET</b>	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
	<b>MKDETS</b>	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
	<b>MKCA</b>	Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile per tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP  Filter for water optimisation for all millennial ovens except MKF 664 S P
	<b>MKKR</b>	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
	<b>MKKPI</b>	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)
	<b>MKKPIC</b>	Kit prima installazione per forni millennial TS e BM compatti  First installation kit for millennial TS and BM compact ovens
	<b>MKCKIT</b>	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
	<b>MKCSKIT</b>	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
	<b>MKEV</b>	Estrattore ventole per mod: tutti i forni millennial  Fan puller for mod: all millennial ovens

# Complementi Optionals


**MKS 11**

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm  
 per sovrapposizione MKF 511 a MKF 511 oppure a MKF 1111;  
 per sovrapposizione MKF 711 a MKF 711 oppure a MKT 11 D;  
 per sovrapposizione MKF1111 a MKM 1211 o a MKT 11 D  
     oppure a MKTS 11;  
 per sovrapposizione MKF 1111 (con scarico grassi) a MKTPL

AISI 430 kit for overlapping ovens H 55 mm  
 for overlapping MKF 511 with MKF 511 or with MKF 1111;  
 for overlapping MKF 711 with MKF 711 or with MKT 11 D;  
     for overlapping MKF1111 with MKM 1211 or  
         MKT 11 D or with MKTS 11;  
 for overlapping MKF 1111 (with fat drain) with MKTPL  
     per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111


**MKST 711**

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

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


**MKSST 511**

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

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


**MKS 64**

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

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



## 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



## MKS 23 C

Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 623 C a MKF 623 C

AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 623 C with MKF 623 C per mod - for mod: MKF 623 C



## MKS 623 C

Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 623 C a MKT 623 D C

AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 623 C with MKT 623 D C per mod - for mod: MKF 623 C



## MKSST 623 C

Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 2/3 GN per sovrapposizione MKF 623 C con MKTS 623 C

AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports, capacity of 3 trays 2/3 GN for overlapping MKF 623 C with MKTS 623 C per mod - for mod: MKF 623 C



## MKS 11 C

Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 611 C a MKF 611 C

AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 611 C with MKF 611 C per mod - for mod: MKF 611 C



## MKS 611 C

Kit sovrapposizione forni compatti in AISI 430 H 55 mm per sovrapposizione MKF 611 C a MKSST 611 C; per sovrapposizione MKF 1011 C a MKTS 11 C

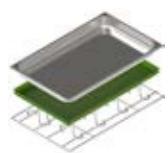
AISI 430 kit for overlapping compact ovens H 55 mm for overlapping MKF 611 C with MKSST 611 C; for overlapping MKF 1011 C with MKTS 11 C per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C



## MKSST 611 C

Kit sovrapposizione forni compatti con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 1/1 GN per sovrapposizione MKF 611 C a MKT 11 D C oppure a MKTS 11 C

AISI 430 kit for overlapping compact ovens with trays supports, capacity of 3 trays 1/1 GN for overlapping MKF 611 C with MKT 11 D C or with MKTS 11 C per mod - for mod: MKF 611 C



## KIT LOVE COOKING



Kit teglie composto da: KT9G (2 pz), KFT9G (2 pz), KG9GX (2 pz), KPGR11A (1 pz), MKT11RG (1 pz), EKTF11 (1 pz), EKTF11PT/A (1 pz), KGP (1 pz)

Trays kit consisting of: KT9G (2 pcs), KFT9G (2 pcs), KG9GX (2 pcs), KPGR11A (1 pc), MKT11RG (1 pc), EKTF11 (1 pc), EKTF11PT/A (1 pc), KGP (1 pc)



## EKA CLOUD

Connessione al portale Eka Cloud, con validità 3 anni per mod: tutti i forni millennial TS

Connection to the Eka Cloud, valid for 3 years for mod: all TS millennial ovens



## EKAPLATINUM

Garanzia 36 mesi per forni Touch Screen e Black Mask con lavaggio

36 months warranty for Touch Screen and Black Mask ovens with washing



## EKAGOLD

Garanzia 36 mesi per forni Black Mask senza lavaggio

36 months warranty for Black Mask ovens without washing

# Teglie e griglie

## Trays and grids



### Teglie e griglie per forni 2/3 GN Trays and grids for 2/3 GN ovens

**FOOD CONTACT  
CERTIFICATE**



**KT6G**

Teglia in AISI 304 2/3 GN

AISI 304 Tray 2/3 GN  
354 x 325 x 23 mm  
per mod - for mod: MKF 623 C



**KG6X**

Griglia in AISI 304 2/3 GN

AISI 304 grid 2/3 GN  
353 x 325 x 11 mm  
per mod - for mod: MKF 623 C

### Teglie e griglie per forni 2/1 GN Trays and grids for 2/1 GN ovens



**KT21G**

Teglia in AISI 304 2/1 GN  
per mod: tutti i forni millennial 2/1 GN

AISI 304 Tray 2/1 GN  
for mod: all millennial ovens 2/1 GN  
650 x 530 x 42 mm



**KG21G**

Griglia in AISI 304 2/1 GN  
per mod: tutti i forni millennial 2/1 GN

AISI 304 grid 2/1 GN  
for mod: all millennial ovens 2/1 GN  
650 x 530 x 11 mm

### Teglie e griglie per forni 1/1 GN Trays and grids for 1/1 GN ovens



**KT9G**

Teglia in AISI 304 1/1 GN  
per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN

AISI 304 Tray 1/1 GN  
for mod: all millennial ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 40 mm



**KT9G2**

Teglia in AISI 304 1/1 GN  
per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN

AISI 304 Tray 1/1 GN  
for mod: all millennial ovens 1/1 GN  
530 x 325 x 20 mm

	<b>KFT9G</b>	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 40 mm
	<b>KFT9G2</b>	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		AISI 304 Perforated tray 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm
	<b>KG9G</b>	Griglia cromata 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		Chromed grid 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm
	<b>KG9GX</b>	Griglia in AISI 304 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		AISI 304 grid 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 12 mm
	<b>KPGL11A</b>	Piastra liscia in alluminio con rivestimento <b>antiaderente</b> 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		Smooth plate with <b>non-stick coating</b> 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 7 mm
	<b>KPGR11A</b>	Piastra rigata in alluminio con rivestimento <b>antiaderente</b> 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		Striped plate with <b>non-stick coating</b> 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm
	<b>MKT11RG</b>	Teglia in AISI 304 1/1 GN raccogli grasso
		AISI 304 fat drip pan grid 1/1 GN 533 x 345 x 41 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111
	<b>EKT11RGC</b>	Teglia in AISI 304 1/1 GN raccogli grasso per forni 6 - 10 teglie <b>compatti</b>
		AISI 304 fat drip pan grid 1/1 GN, for <b>compact</b> ovens 6-10 trays 531,5 x 330 x 40 mm per mod - for mod: MKF 611 C, MKF 1011 C
	<b>KGP</b>	Griglia in AISI 304 1/1 GN per <b>cottura</b> verticale di nr. <b>8 polli</b>
		AISI 304 vertical <b>cooking</b> grid for <b>8 chicken</b> 1/1 GN 530 x 325 x 148,1 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C
	<b>KGCO75</b>	Griglia in AISI 304 1/1 GN per <b>cottura costicine</b>
		AISI 304 grid for <b>cooking ribs</b> 1/1 GN 530 x 325 x 123 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C
	<b>EKTF11</b>	Teglia forata in AISI 304 1/1 GN per <b>cottura nuggets</b>
		AISI 304 Perforated tray 1/1 GN, for <b>cooking nuggets</b> 533 x 330 x 38,5 mm per mod - for mod: MKF 511, MKF 711, MKF 1111, MKF 611 C, MKF 1011 C
	<b>EKTF11PT/A</b>	Teglia in alluminio forata con <b>rivestimento in teflon</b> 1/1 GN per mod: tutti i forni millennial 1/1 GN
		Perforated aluminium tray <b>teflon coated</b> 1/1 GN for mod: all millennial ovens 1/1 GN 530 x 325 x 20 mm

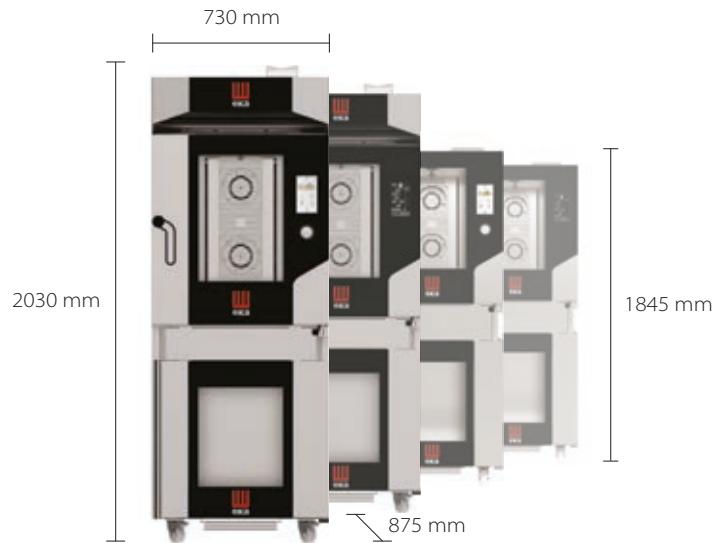
# Modular design

## 1/1 GN



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

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



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

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



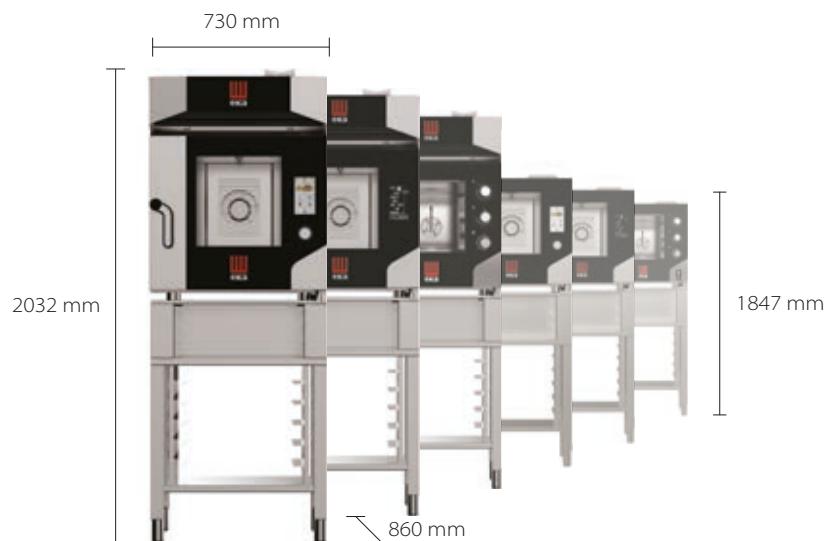
MKM 1211 + MKS 11  
+ MKF 1111 TS\*\* + MKKC 711

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

**MKF 511 - 5 teglie/trays**

**MKF 711 - 7 teglie/trays**

**MKF 1111 - 11 teglie/trays**

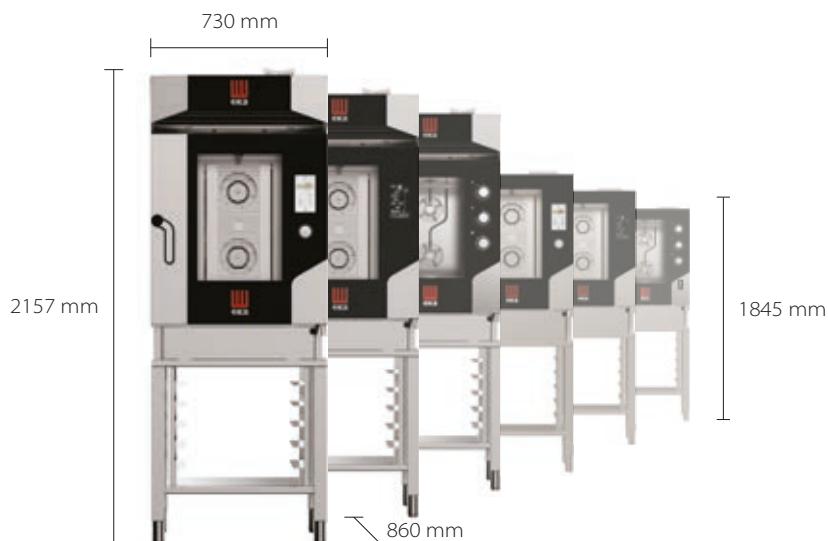
**MKF 511 - 5 teglie/trays**

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

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

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

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

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

**MKF 711 - 7 teglie/trays**

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

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

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

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

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

**MKF 1111 - 11 teglie/trays**

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

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

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

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


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

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

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

\*\*BM, S version available

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

**MKF 2011 - 20 teglie/trays**

# Modular design

## 1/1 GN



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

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

\*\*BM, S version available

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

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



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

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

\*\*BM, S version available

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

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



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

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

\*\*BM, S version available

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

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

\* 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

# Modular design 2/1 GN

**MKF 621 - 6 teglie/trays**



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

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

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

\*\*BM, S version available, G TS (without hood)  
\*\*\*MKKC 610 S version available for S oven

**MKF 1021 - 10 teglie/trays**



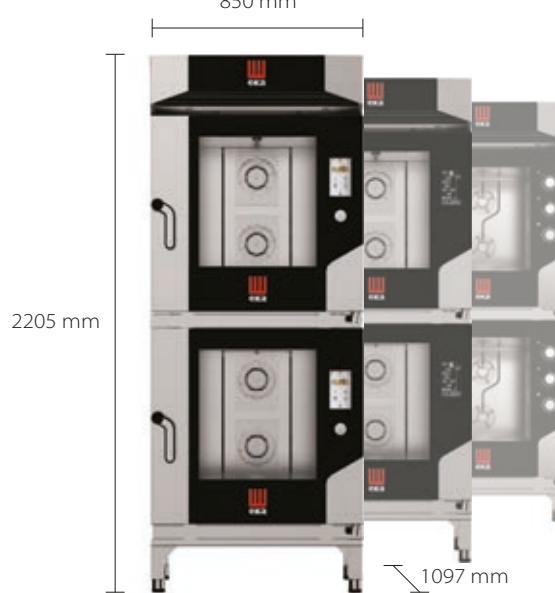
MKTS 21 + MKS 64  
+ MKF 1021 TS\*\* + MKKC 610\*\*\*

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

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

\*\*BM, S version available, G TS (without hood)  
\*\*\*MKKC 610 S version available for S oven

**MKF 621 - 6 + 6 teglie/trays**



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

\*\*Disponibile versione BM, S

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

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

\* 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

# Modular design COMPACT

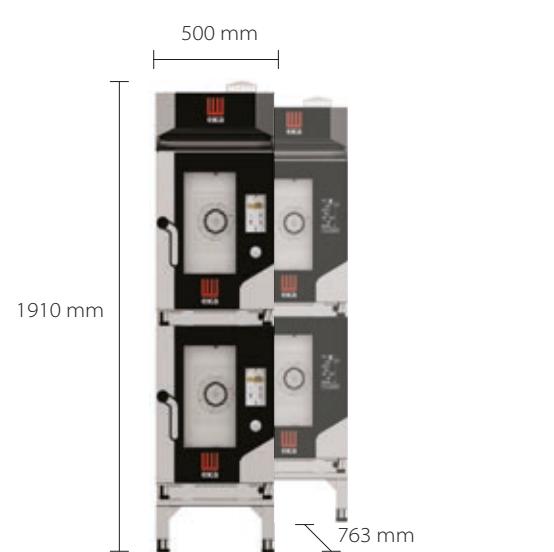


### MKF 623 - 6 teglie/trays



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

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



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

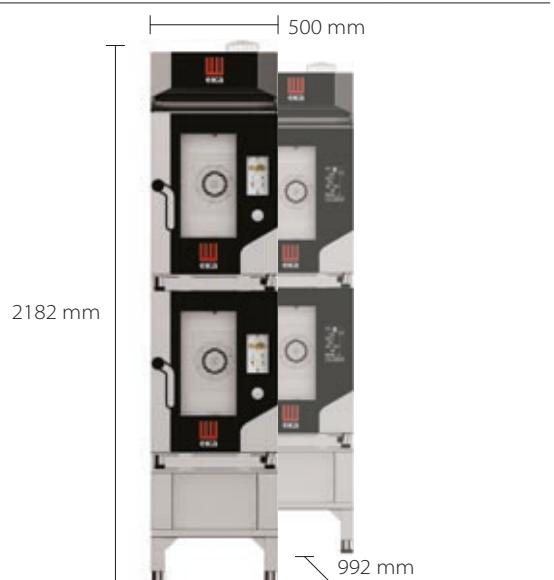
\*\*Disponibile versione BM  
\*\*BM version available

### MKF 611 - 6 teglie/trays



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

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



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

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

### MKF 1011 - 10 teglie/trays



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

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

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

	MKF511 S	MKF511BM	MKF511TS	MKF711 S	MKF711 BM	MKF711 TS	MKF111 S	MKF111 BM	MKF111TS	MKF111VTS	MKF2011 S	MKF2011 BM	MKF2011TS	MKF621 S	MKF621 BM	MKF621 TS	MKF1021 S	MKF1021 BM
MKM 1211																		
MKL 1064 S		●																
MKLM 1064																		
MKKC 5 S	●																	
MKKC 5		●																
MKKC 711 S	●			●						●								
MKKC 711		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
MKKC 1620 S													●					
MKKC 1620													●					
MKKC 623 C																		
MKKC 610 C																		
MKKC 4 S																		
MKKC 4																		
MKKC 610 S																		
MKKC 610																		
MKTS 11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
MKT 11 D	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●					
MKTS 21																		
MKTS 623 C																		
MKT 623 DC																		
MKTS 11 C																		
MKT 11 DC																		
MKTP1				●	●			●	●									
MKTS 64																		
MKT 64 D																		
MKTSD 2T																		
EKCR 20 TC													●	●	●			
EKCR 16 TC																		
EKCR 1664																		
EKKD	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKSCMO			●															
MKSCMU/A		●																
MKSCSV																		
MKSSC/A		●																
EKSCS		●				●												
MKAF	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKCG	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EKFCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKBZ																		
MKWT																		
MKDET																		
MKDETS																		
MKCA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKKPI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKKPIC																		
MKCKIT																		
MKCSKIT	●			●					●							●		●
MKS 11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
MKS 23 C																		
MKS 623 C																		
MKS 11 C																		
MKS 611 C																		
MKST 711					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKSST 511	●	●	●	●														
MKSST 623 C																		
MKSST 611 C																		
MKS 64																●	●	●
MKST 664																●	●	●
MKSST 464																		
KT9G	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KT9G2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KFT9G	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KFT9G2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KG9G	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KG9GX	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KPLG11A	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KPGR11A	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MKT11RG	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EKT11RGC																		
KGP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
KGC075	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
EKTF11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
EKTF11PT/A	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KT6G																●	●	●
KG6X																●	●	●
KT21G																●	●	●
KG21G																●	●	●

A 10x10 grid of 100 black dots representing data points. The dots are arranged in a pattern that shows a central cluster of dots with a radius of approximately 5 units, surrounded by concentric rings of dots with increasing radii up to 10 units. The grid is bounded by a thick black border.



**PT MULTI FLASHINDO KARISMA** **JAKARTA**

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,  
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160  
Phone: +62 21 626 8758  
Whatsapp: +62 811 9144 617  
Email: sales.dept@mfk.co.id

 **SURABAYA**

Jl. Sarono Jiwo No.4, Prapen  
Surabaya - Indonesia 60299  
Phone: +62 31 847 1460  
Whatsapp: +62 811 9611 2726  
Email: surabaya@mfk.co.id

 **BALI**

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta  
Kab. Badung. Bali - Indonesia 80361  
Phone: +62 361 934 2633  
Whatsapp: +62 811 1992 5492  
Email: sales.bali@mfk.co.id

 **SERVICE CENTER**

Jl. Kamal raya No.9 Unit G, RT 01/RW 06  
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820  
Phone: -  
Whatsapp: +62 811 9144 614  
Email: service.center@mfk.co.id

[www.mfk.co.id](http://www.mfk.co.id)[sales.dept@mfk.co.id](mailto:sales.dept@mfk.co.id)[mfk pt](#)[MFK Channel](#)[mfk\\_pt](#)[MFK PT](#)[MFK\\_PT](#)