



MILLENNIAL
TOUCH SCREEN

MILLENNIAL
SMART

MILLENNIAL
BLACK MASK



M I L L E N N I A L

Bakery & Pastry



TECNOEKA TERMÉKKATALÓGUS 2021

CUKRÁSZATI LÉGKEVERÉSES SÜTŐK (60*40cm)

Forgalmazó:









VENDI HUNGÁRIA Kft.









www.vendi.hu

1106 Budapest, Tündérfürt u. 2. — + 36 1 / 431-8687 — tervezes@vendi.hu
7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164. — + 36 74 / 510-054 — info@vendi.hu

Indice

Index

About Tecnoeka		Pag. 4
About Millennial		Pag. 6
Ogni codice ti racconta una storia Each code tells you a story		Pag. 8
Design		Pag. 10
Airflowlogic™		Pag. 12
Humilogic™		Pag. 14
Drylogic™		Pag. 16
Sistema di lavaggio Washing system		Pag. 18
Plus MILLENNIAL TOUCH SCREEN		 Pag. 19
MILLENNIAL TOUCH SCREEN		 Pag. 20
MILLENNIAL BLACK MASK		 Pag. 22
MILLENNIAL SMART		 Pag. 24
Bakery & Pastry	Forni elettrici e gas Electric and gas ovens	 Pag. 26
MKF 464	Forno combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm Combi oven 4 trays 600 x 400 mm	 Pag. 28
MKF 664	Forno combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm Combi oven 6 trays 600 x 400 mm	 Pag. 30

MKF 1064	Forno combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm Combi oven 10 trays 600 x 400 mm		Pag. 32
MKF 1664	Forno combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm Combi oven 16 trays 600 x 400 mm		Pag. 34
MKFD 1T	Forno DECK elettrico con vapore 1 teglia 600 x 400 mm Electric DECK oven 1 tray 600 x 400 mm with steam		Pag. 36
MKFD 2T	Forno DECK elettrico con vapore 2 teglie 600 x 400 mm Electric DECK oven 2 trays 600 x 400 mm with steam		Pag. 38
Lievitatori e mantenitori Proofers and holding cabinets	Lievitatori e mantenitori elettrici per forni Electric proofers and holding cabinets for ovens		Pag. 40
MKLM 1064	Lievitatore e mantentore elettrico per forni 4, 6 e 10 teglie BM e TS, comandato dal forno Electric proofer and holding cabinet for 4, 6 and 10 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 41
MKL 1064 S	Lievitatore elettrico per forni 4, 6 e 10 teglie S Electric proofer for 4, 6 and 10 trays S ovens		Pag. 42
Cappe Condensation hoods	Cappe elettriche di aspirazione a condensazione per forni Electric condensation hood for ovens		Pag. 44
MKKC 4	Cappa elettrica di aspirazione a condensazione per forni 4 teglie BM e TS, comandata dal forno Electric condensation hood for 4 trays BM and TS ovens, controlled by the oven		Pag. 45
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		Pag. 46
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		Pag. 47
Tavoli e carrelli Tables and trolleys			Pag. 48
Complementi Optional			Pag. 50
Teglie e griglie Trays and grids			Pag. 52
Versatilità 600 x 400 mm 600 x 400 mm Modular design			Pag. 54

About Tecnoeka



Il futuro è iniziato nel 1978

Siamo nati nel 1978 per portare avanti idee forti e innovative, sulle quali abbiamo costruito giorno dopo giorno la nostra unicità.

L'acciaio è la nostra materia prima.

L'elemento col quale creiamo macchine con un cuore e un'anima.

Perché dietro ogni singolo forno, c'è sempre un gruppo di persone.

Uomini e donne che uniscono la loro capacità e passione per sviluppare la soluzione più avanzata e raggiungere gli obiettivi più ambiziosi.

L'innovazione tecnologica è la nostra firma.

Immettiamo sul mercato solo le tecnologie più performanti grazie alle conoscenze ingegneristiche più avanzate.

Continuiamo a superarci costantemente creando forni professionali attraverso processi evoluti, responsabili ed efficienti.

Il design italiano è il nostro orgoglio.

Crediamo nella creatività, qualità ed affidabilità italiana.

Coniughiamo la ricerca estetica con la funzionalità, nei nostri prodotti così come nel nostro headquarter, costruito e organizzato attraverso concetti di architettura, tecnologia e rispetto per l'ambiente.

La soddisfazione dei professionisti della ristorazione è il nostro obiettivo, perseguito sempre con maggiore impegno e con grande soddisfazione.

Un'attitudine che ci permette di dar lustro all'abilità ingegneristica italiana in più di 100 paesi nel mondo, varcando ogni giorno nuovi confini grazie al nostro nome, alla nostra storia e alla nostra idea di ristorazione.

The future began in 1978

We were born in 1978 to pursue strong and innovative ideas, on which we have built our day-to-day uniqueness.

Steel is our raw material.

The element with which we create machines with a heart and soul.

Because behind every single oven there is always a group of people.

Men and women who combine their ability and passion to always develop the most advanced solution and achieve the most ambitious goals.

Technological innovation is our signature.

We only introduce the most efficient technologies on the market, thanks to the most advanced specialist knowledge. We continue to surpass ourselves by creating professional ovens through evolved, responsible and efficient processes.

Italian design is our pride.

We believe in Italian creativity, quality and reliability.

We combine aesthetic research with functionality, in our products as well as in our headquarters, built and organised through concepts of architecture, technology and respect for the environment.

Our goal lies in the satisfaction of catering professionals.

Always sought for with utmost commitment and great gratification.

An attitude that allows us to give distinction to Italian engineering skills in more than 100 countries around the world. Every day new frontiers are crossed thanks to our name, our history and our idea of catering.

About Millennial



Ci sono sfide che ti spingono oltre i limiti di ciò che è conosciuto, e superare il limite a volte può fare paura. Non a noi.

Il coraggio e la passione sono la firma che mettiamo dentro ad ogni progetto.

Una firma scolpita a chiare lettere sull'acciaio della linea MILLENNIAL.

Siamo orgogliosi di presentarvi la nuova generazione di forni progettata per soddisfare e stupire il professionista della ristorazione durante il suo lavoro quotidiano.

Con MILLENNIAL la qualità costruttiva incontra il futuro della ristorazione per dare alla luce qualcosa che non si era mai visto prima.

MILLENNIAL è **tecnologia**, è **design**, è **semplicità** di utilizzo.

MILLENNIAL è la differenza tra chi parla di qualità e chi conosce il significato profondo di questa parola. La differenza tra chi percorre sempre le stesse strade e chi, come noi, porta l'innovazione nelle cucine di tutto il mondo attraverso il coraggio delle idee.

There are challenges that push you beyond the limits of what is known. And overcoming the limit can sometimes be scary. Not for us.

Courage and passion are our signature in each project.

A signature sculpted in clear letters on the steel of the MILLENNIAL line.

We are proud to introduce you to the new generation of ovens designed to satisfy and amaze catering professionals during their daily work.

With MILLENNIAL the constructive quality meets the future of catering to bring something to light that has never been seen before.

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

MILLENNIAL is the difference between those who speak of quality and those who know the deep meaning of this word. The difference between those who always walk the same streets and those who like us, bring innovation to kitchens around the world through courageous ideas.

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



MKF 6 11 V C T S P

Famiglia Family

M Millennial

Marchio Brand

K Eka

Prodotto Product

F forno
oven

FD forno deck
deck oven

KC cappa a condensazione
condensation hood

LM lievitatore e mantenitore
proofers and holding cabinet

L lievitatore
proofers

M mantenitore
holding cabinet

CR carrello
trolley

T tavolo
table

TS tavolo con supporti
table with supports

TPL tavolo polli
closet

S kit sovrapposizione forni
kit for overlapping ovens

ST kit sovrapposizione tavoli
kit for overlapping tables

SST kit sovrapposizione forni con supporti teglie
kit for overlapping ovens with trays supports

SCMU sonda al cuore multipunto
multi-point core probe

SCMO sonda al cuore monopunto
single-point core probe

SCSV sonda al cuore sottovuoto
vacuum cooking core probe

SSC/A supporto sonda al cuore
support for core probe

AF affumicatore
smoker

CG concentratore grasso
fat concentrator

WT sistema di lavaggio automatico
automatic washing system

DET detergente e brillantante
detergent and rinse aid

KR kit ruote
set of wheels

KD kit doccia
spray kit

KAF addolcitore LT. 8
water softener LT.8

TA testata di connessione cartuccia filtrante
per trattamento acqua potabile
filter head for water optimisation

CA cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile
filter for water optimisation

KPI kit prima installazione
first installation kit

KPIC kit prima installazione (compact)
first installation kit (compact)

CKIT kit cappa Millennial
Millennial condensation hood kit

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

Tipologia di teglia Tray dimension

11 1/1 GN
21 2/1 GN
23 2/3 GN
64 600 x 400 mm

Numero teglie Number of trays

1 una teglia
one tray

2 due teglie
two 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

Design



Vetro interno porta termoriflettente per ridurre i consumi energetici, apribile e facilmente pulibile

Heat-reflecting internal glass to reduce energy consumption, easy to clean thanks to the unlock system

Protezione contro l'acqua IPX 4, IPX5 (forni elettrici) e IPX3, IPX4 (forni a gas)

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

Maniglia con chiusura a croce
Handle with cross closing

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

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

Piedini regolabili
Adjustable feet

Porta reversibile con cerniera a scomparsa

Reversible door with concealed hinge

Supporti laterali in lamiera progettati per una migliore uniformità di cottura e rimovibili per facilitare la pulizia

Sheet metal made trays supports designed for a better uniformity of cooking and removable for a better cleaning

Touch screen di serie su forni MILLENNIAL TS
standard on MILLENNIAL TS

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

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

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

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



MODELLO DEPOSITATO
DESIGN APPLICATION

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

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

Airflowlogic™





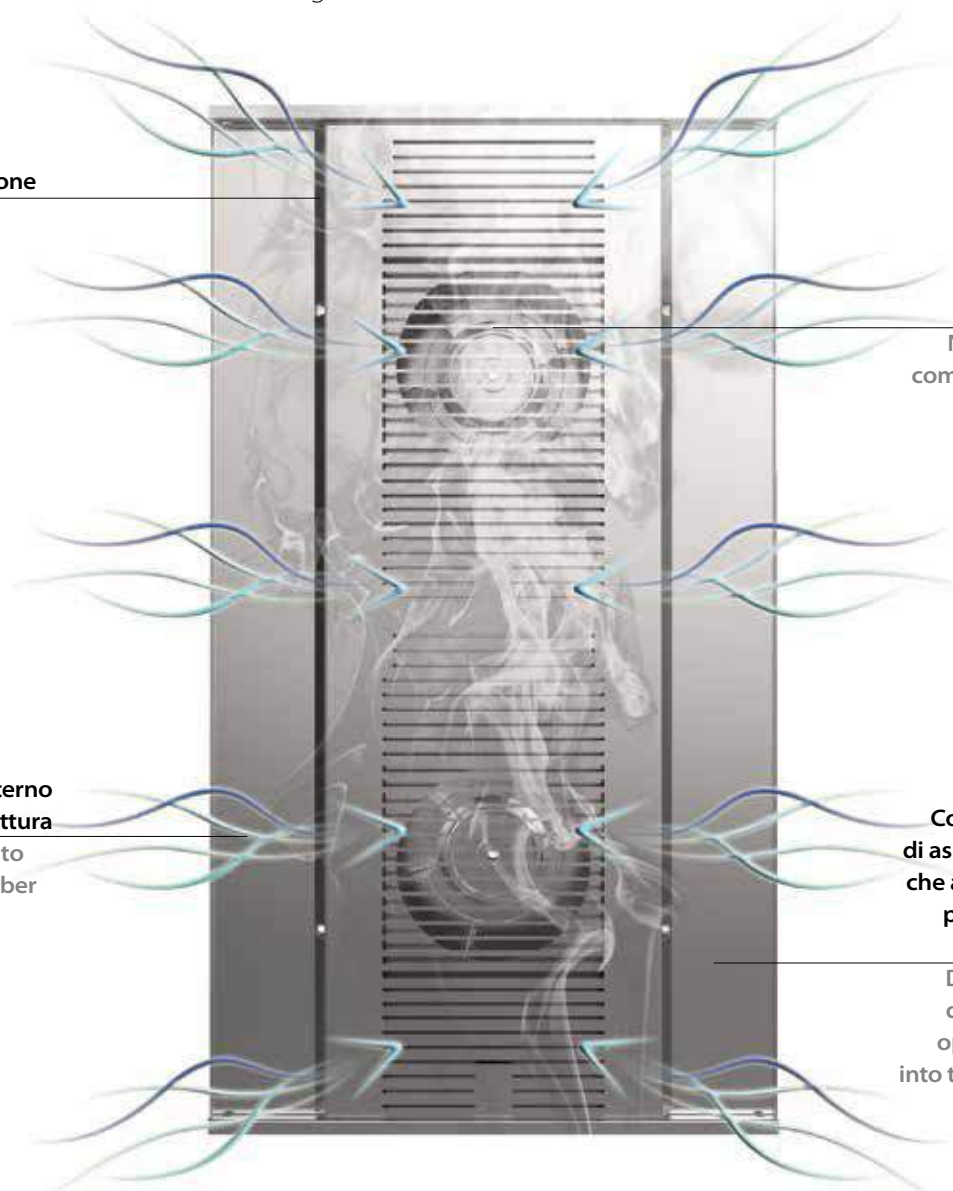
Airflowlogic™ by Tecnoeka è l'innovazione tecnologica brevettata che, grazie ad un carter completamente ridisegnato e ad un profondo studio del ricircolo dell'aria all'interno del forno, permette il raggiungimento di risultati ottimali nell'uniformità di cottura in tutte le aree del forno. L'uniformità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

Canale di aspirazione
Inlet ductwork

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

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

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



Airflowlogic™ by Tecnoeka is the patented technological innovation that, thanks to a completely redesigned fan guard and a deep study of the air recirculation inside the oven, allows the achievement of optimal cooking uniformity in all the areas of the oven. Thanks to Airflowlogic™, uniformity becomes today a guarantee for all those who choose excellence and all those who choose Millennial.

Humilogic™





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

Fori per la fuoriuscita dell'acqua

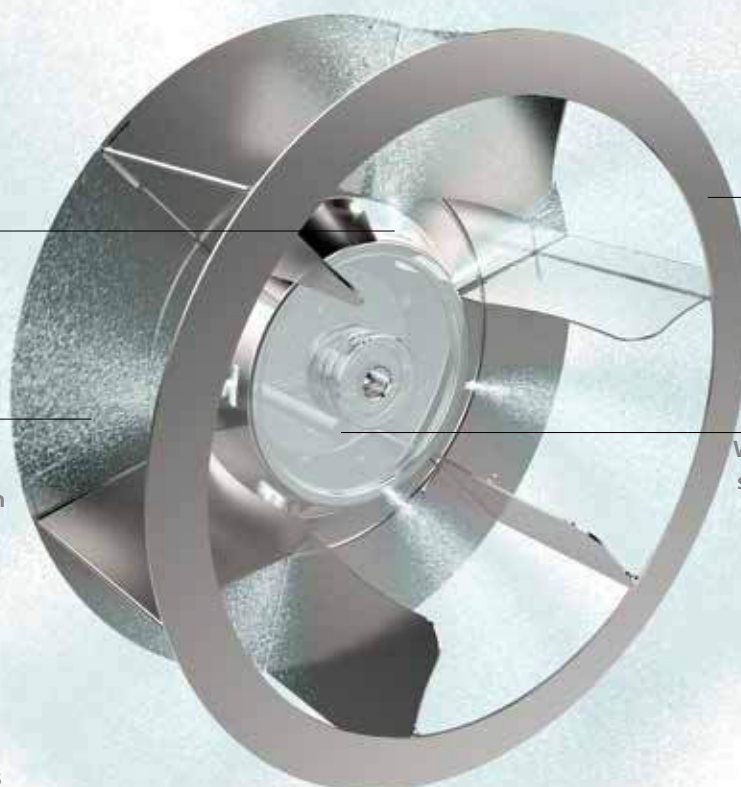
Water output nozzles

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

Water contact with in-movement fan blades generates drops nebulization

Vapore generato dal contatto delle particelle d'acqua con il calore della resistenza

Steam generated by the contact of the water particles with the heating elements surface



Movimento centrifugo della ventola che permette una distribuzione uniforme dell'acqua

The centrifugal movement of the fan allows the uniform water micro-particles distribution

Introduzione dell'acqua per l'umidificazione dalla parte posteriore della ventola

Water is introduced to the rear side of the fan to humidify the cooking chamber

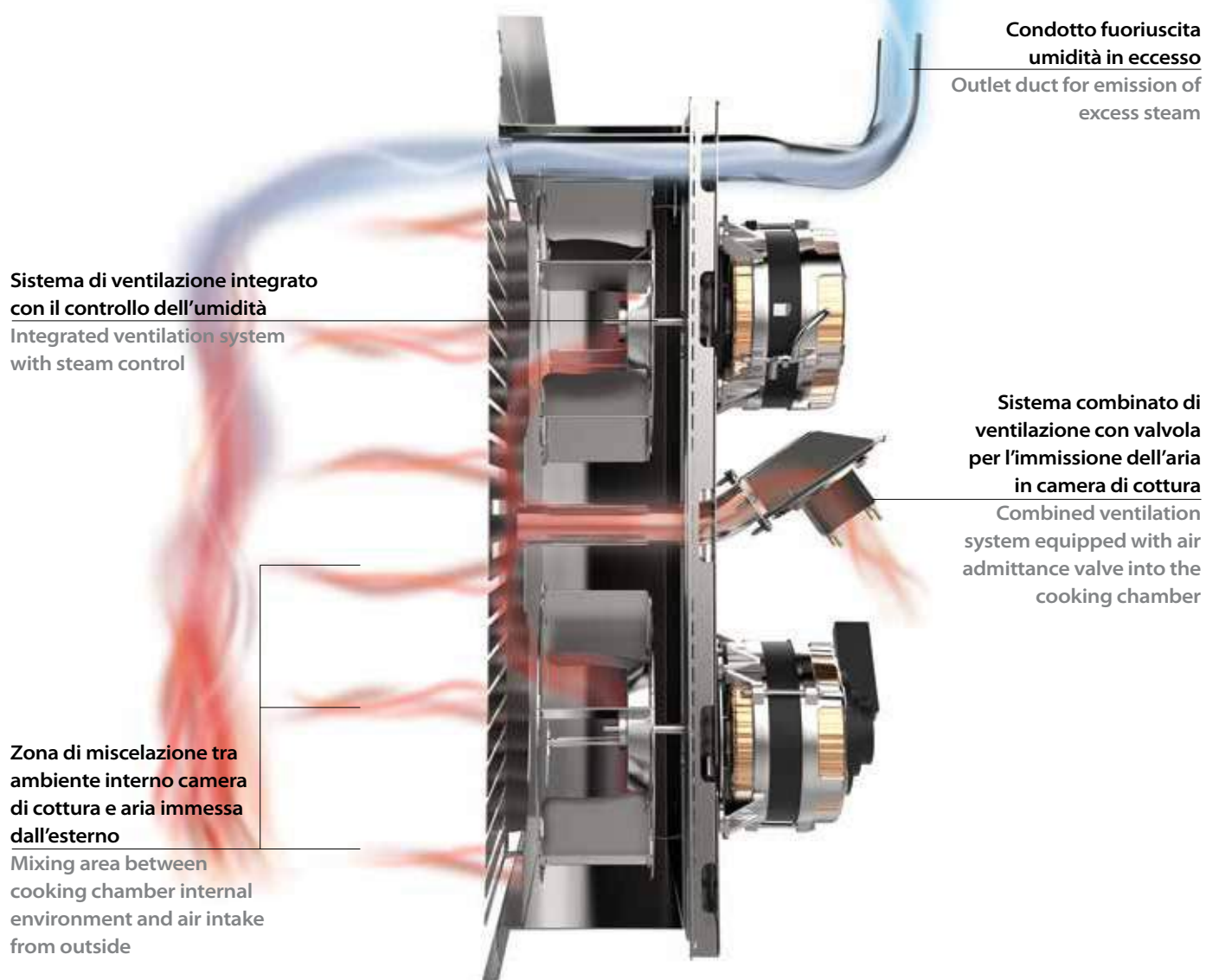
Tecnoeka presents Humilogic™, a new-patented system with humidification on the rear that ensures high levels of moisture in the cooking chamber for quality steam cooking and a significant reduction of consumption. Humilogic™, where steam meets flavour and blends in the food thus exalting the fragrance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

Drylogic™





Con il brevettato sistema di essiccazione rapida della camera di cottura Drylogic™ by Tecnoeka si ottengono cotture eccelse. La tecnologia Drylogic™ opera tramite l'introduzione nel forno di aria prelevata dall'ambiente esterno al fine di ridurre l'umidità presente all'interno della camera di cottura. Attraverso il controllo di specifici parametri predefiniti la linea Millennial ha il pieno controllo nella gestione dell'umidità.



Drylogic™ by Tecnoeka. This new-patented quick-drying system in the cooking chamber allows you to reach excellent cooking. Drylogic™ technological system introduces into the oven air extracted from outside, thus reducing the moisture inside the cooking chamber. Through control of specific predefined parameters, the Millennial line has full control over managing moisture in the cooking chamber.

Sistema di lavaggio

Washing system

4

Sistemi di lavaggio
L1 ECO, L2 NORMALE,
L3 INTENSIVO, R RISCIAQUO
Washing systems
L1 ECO, L2 NORMAL,
L3 INTENSIVE, R RINSE

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



- 30%

Consumi di acqua
Water consumption

**Nuovo sistema di lavaggio di serie,
minor ingombro, minor consumi e più efficienza**
New washing system included,
less bulky, less consumptions and more efficiency

Plus

MILLENNIAL

TOUCH SCREEN



30-270 °C

Forni elettrici - Electric ovens

30-260 °C

Forni a gas - Gas ovens

Gestione della temperatura

Temperature management

5

Regolazioni della velocità di ventilazione

Speed fan regulations

Aggiornamento del firmware del forno

Oven firmware update

Gestione programma HACCP

HACCP data management

Software per gestione dell'umidità

Moisture Management Software

Gestione cotture sottovuoto e DELTA T

Vacuum cooking management and DELTA T

Cottura semi statica

Semi static cooking mode

Aggiornamento della documentazione

tecnica e dei manuali

presenti nel forno

Updating of technical documentation and

user manuals in the oven



10

Fasi per ogni ciclo di cottura

Steps for each cooking cycle

Aggiornamento dei ricettari

Recipes update

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

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

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

MILLENNIAL TOUCH SCREEN

- Pannello TFT 7" capacitivo a colori 800x480 touch screen
- Manopola con funzione scroll e push
- Tre brevetti: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**, **Drylogic™**
- Lavaggio automatico integrato
- Sonda al cuore multipunto di serie
- Temperatura forni elettrici da 30 a 270 °C
forni gas da 30 a 260 °C
- 10 fasi di cottura programmabili
- Vapore diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)
- Preriscaldamento
- Mantenimento
- Raffreddamento rapido
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX3, IPX4, IPX5
- Presa USB
- Sistema per HACCP
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Partenza ritardata programmabile fino a 24 h
- Possibilità di comandare cappa e mantenedor
- Gestione rapida delle ricette di utilizzo più frequenti
- Ricette programmabili: 500
- 42 lingue
- Piedini regolabili

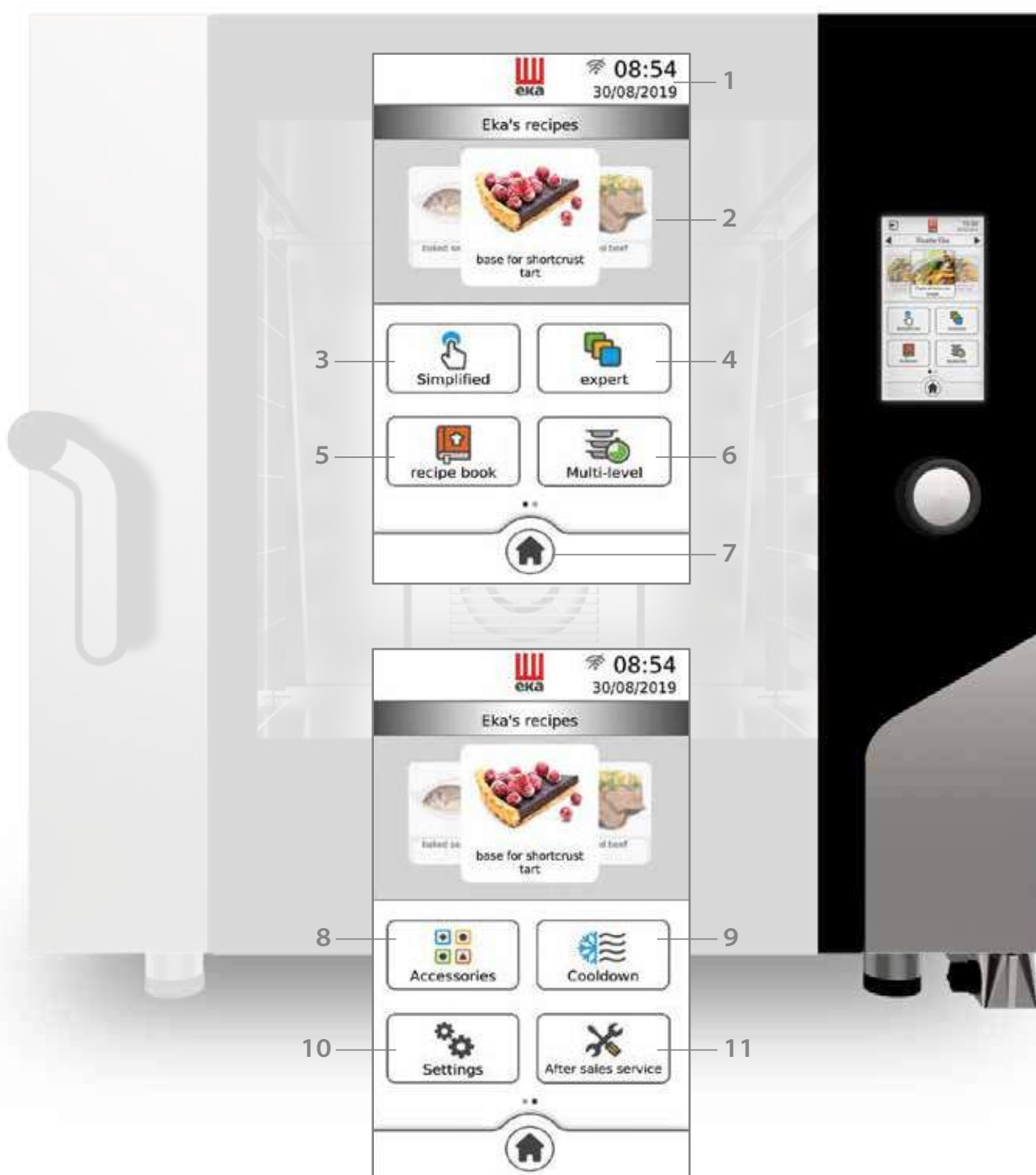
- TFT 7" capacitive 800x480 color touch screen panel
- Knob with scroll and push function
- Three patents: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**, **Drylogic™**
- Automatic washing system integrated
- Multipoint core probe
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 °C
gas ovens from 30 to 260 °C
- 10 programmable cooking phases
- Direct steam controlled by touch screen (10 steps)
- Preheating
- Holding
- Cooldown
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectionable door glass
- Protection against water: IPX3, IPX4, IPX5
- USB socket
- HACCP system
- Condensate collection bowl, with drain on door
- Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°
- Delayed start programmable up to 24 h
- Possibility to drive condensation hood and holding cabinet
- Favorite recipes quick settings
- Programmable recipes: 500
- 42 languages
- Adjustable feet



Pannello TOUCH SCREEN

TOUCH SCREEN panel

- 1 Ora e data - Time and date
- 2 Lista ricette - Recipes list
- 3 Cottura semplificata - Simplified cooking
- 4 Cottura avanzata - Expert cooking
- 5 Ricettario - Recipe book
- 6 Cottura multilivello - Multi-level cooking
- 7 Home
- 8 Accessori - Accessories
- 9 Raffreddamento rapido - Cooldown
- 10 Impostazioni - Settings
- 11 Servizio tecnico - After sales service



MILLENNIAL

BLACK MASK

- Pannello 7" black mask electronic control
- Due brevetti: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**
- Semplicità d' utilizzo
- Temperatura da 30 a 270 °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: IPX4
- Presa USB
- Sistema per HACCP
- Predisposizione sonda al cuore
- Predisposizione al lavaggio automatico
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Partenza ritardata programmabile fino a 24 h
- Possibilità di comandare il mantenitore
- Ricette programmabili: 100
- Piedini regolabili

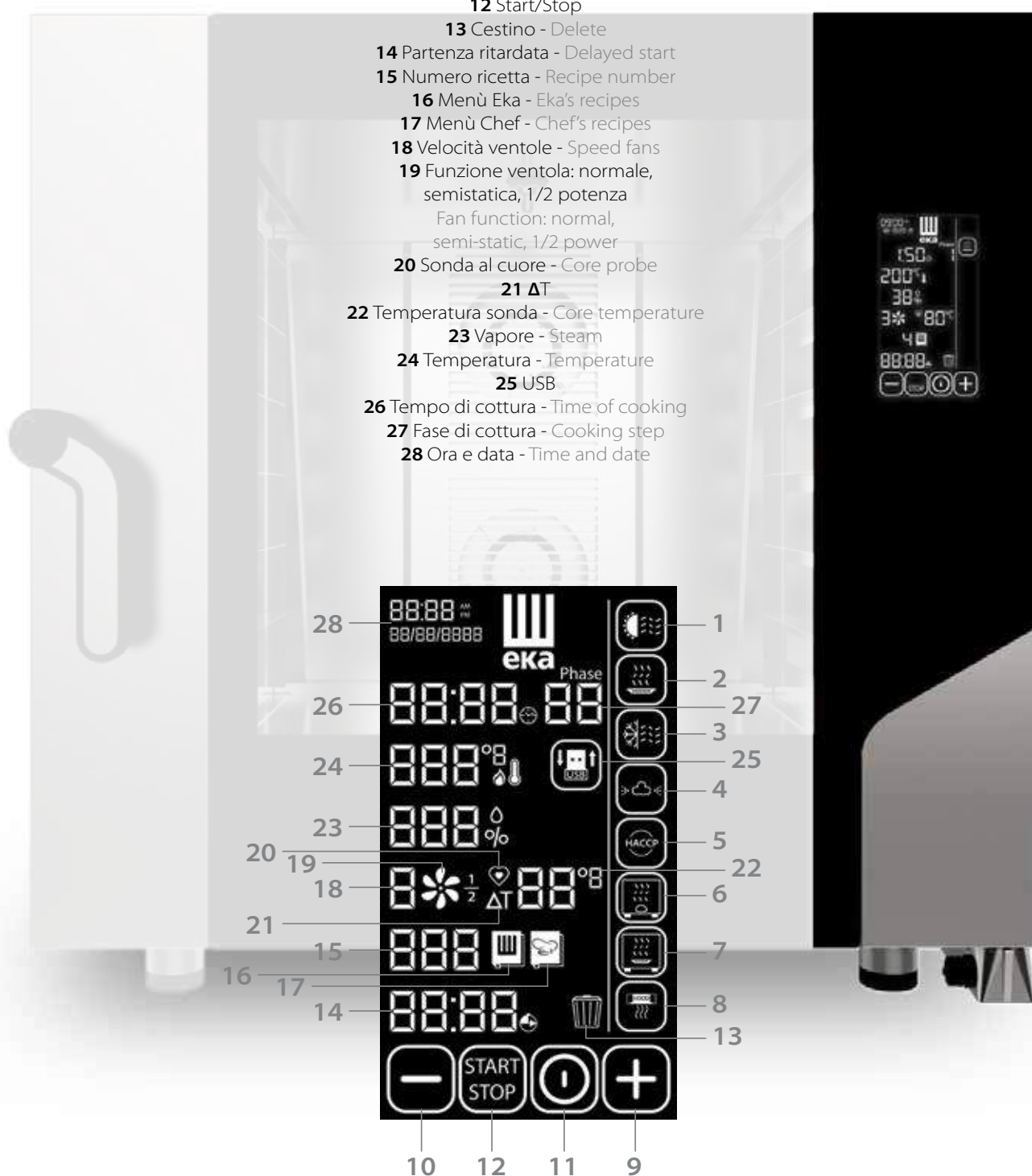
- 7" Black mask electronic control panel
- Two patents: **Airflowlogic™**, **Humilogic™**
- Easy to use
- Temperature of electric ovens from 30 to 270 °C
- 10 programmable cooking phases
- Direct steam controlled by black mask panel (10 steps)
- Preheating
- Holding
- Cooldown
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectionable door glass
- Protection against water: IPX4
- USB socket
- HACCP system
- Core probe predisposition
- Automatic washing system predisposition
- Condensate collection bowl, with drain on door
- Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°
- Delayed start programmable up to 24 h
- Possibility to command the holding cabinet
- Programmable recipes: 100
- Adjustable feet



Pannello **BLACK MASK**

BLACK MASK panel

- 1 Preriscaldamento - Preheating
- 2 Mantenimento - Holding
- 3 Raffreddamento rapido - Cooldown
- 4 Sistema di lavaggio - Washing system
- 5 H.A.C.C.P.
- 6 Lievitatore - Proofer
- 7 Manteneritore - Holding cabinet
- 8 Allarme cappa - Condensation hood alarm
- 9 Più - Plus
- 10 Meno - Less
- 11 ON/OFF
- 12 Start/Stop
- 13 Cestino - Delete
- 14 Partenza ritardata - Delayed start
- 15 Numero ricetta - Recipe number
- 16 Menù Eka - Eka's recipes
- 17 Menù Chef - Chef's recipes
- 18 Velocità ventole - Speed fans
- 19 Funzione ventola: normale, semistatica, 1/2 potenza
Fan function: normal, semi-static, 1/2 power
- 20 Sonda al cuore - Core probe
- 21 ΔT
- 22 Temperatura sonda - Core temperature
- 23 Vapore - Steam
- 24 Temperatura - Temperature
- 25 USB
- 26 Tempo di cottura - Time of cooking
- 27 Fase di cottura - Cooking step
- 28 Ora e data - Time and date



MILLENNIAL

SMART

- Pannello elettromeccanico
- Semplicità d' utilizzo
- Timer per cottura da 10 a 120 minuti / infinito
- Temperatura da 100 a 275 °C
- Vapore diretto con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)
- Camera di cottura in AISI 304
- Vetro porta ispezionabile
- Protezione acqua: IPX4
- Predisposizione al lavaggio manuale
- certificazione CB
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Piedini regolabili

- Electromechanic panel
- Easy to use
- Timer for cooking from 10 to 120 minutes / infinity
- Temperature from 100 to 275 °C
- Direct steam controlled by knob (5 steps)
- Cooking chamber in AISI 304
- Inspectable door glass
- Protection against water: 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







Bakery & Pastry



MKF 464

Forno combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm

Combi oven 4 trays 600 x 400 mm

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

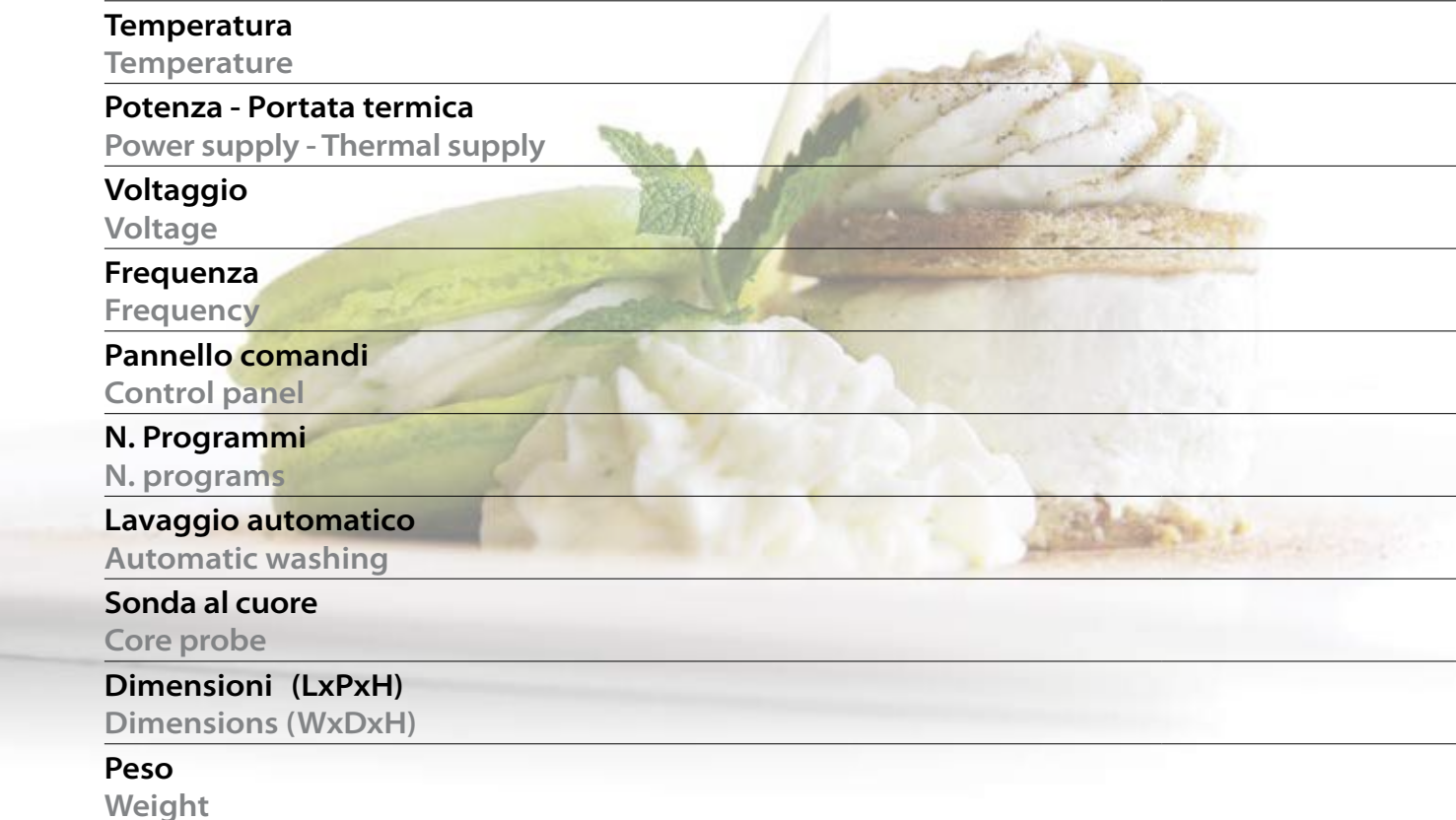
Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight



SMART
BLACK MASK
TOUCH SCREEN
TOUCH SCREEN
MKF 464 S

 Elettrico
Electricity ⚡

MKF 464 BM

 Elettrico
Electricity ⚡

MKF 464 TS

 Elettrico
Electricity ⚡

MKF 464 G TS


Gas 🔥

72 - 120	72 - 120	72 - 120	72 - 120
4	4	4	4
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
100 - 275 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
7,8 kW	7,8 kW	7,8 kW	9 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen
/	100	500	500
/	Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included
/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
850 x 1044 x 700 mm	850 x 1035 x 700 mm	850 x 1035 x 700 mm	850 x 1035 x 800 mm
92,4 kg	92,4 kg	92,4 kg	101 kg

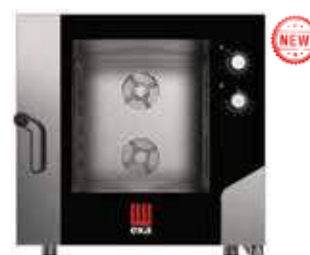
MKF 664


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

SMART
MKF 664 SP



Senza vapore
Without steam



Alimentazione Power	Elettrico Electricity 
Numero pasti Number of meals	108 - 180
Numero teglie Number of trays	6
Dimensioni teglia Tray dimension	600 x 400 mm
Passo guide Rack rails distance	80 mm
Temperatura Temperature	100 - 275 °C
Potenza - Portata termica Power supply - Thermal supply	10,4 kW
Voltaggio Voltage	AC 380/400 3N
Frequenza Frequency	50/60 Hz
Pannello comandi Control panel	Elettromeccanico Electromechanic
N. Programmi N. programs	/
Lavaggio automatico Automatic washing	/
Sonda al cuore Core probe	/
Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	850 x 1041 x 850 mm
Peso Weight	108,2 kg

SMART MKF 664 S



Elettrico
Electricity ⚡

BLACK MASK MKF 664 BM



Elettrico
Electricity ⚡

TOUCH SCREEN MKF 664 TS



Elettrico
Electricity ⚡

TOUCH SCREEN MKF 664 G TS



Gas 🔥

108 - 180	108 - 180	108 - 180	108 - 180
6	6	6	6
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
100 - 275 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
10,4 kW	10,4 kW	11,4 kW	13,5 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen
/	100	500	500
/	Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included
/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
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 1064

Forno combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm

Combi oven 10 trays 600 x 400 mm

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

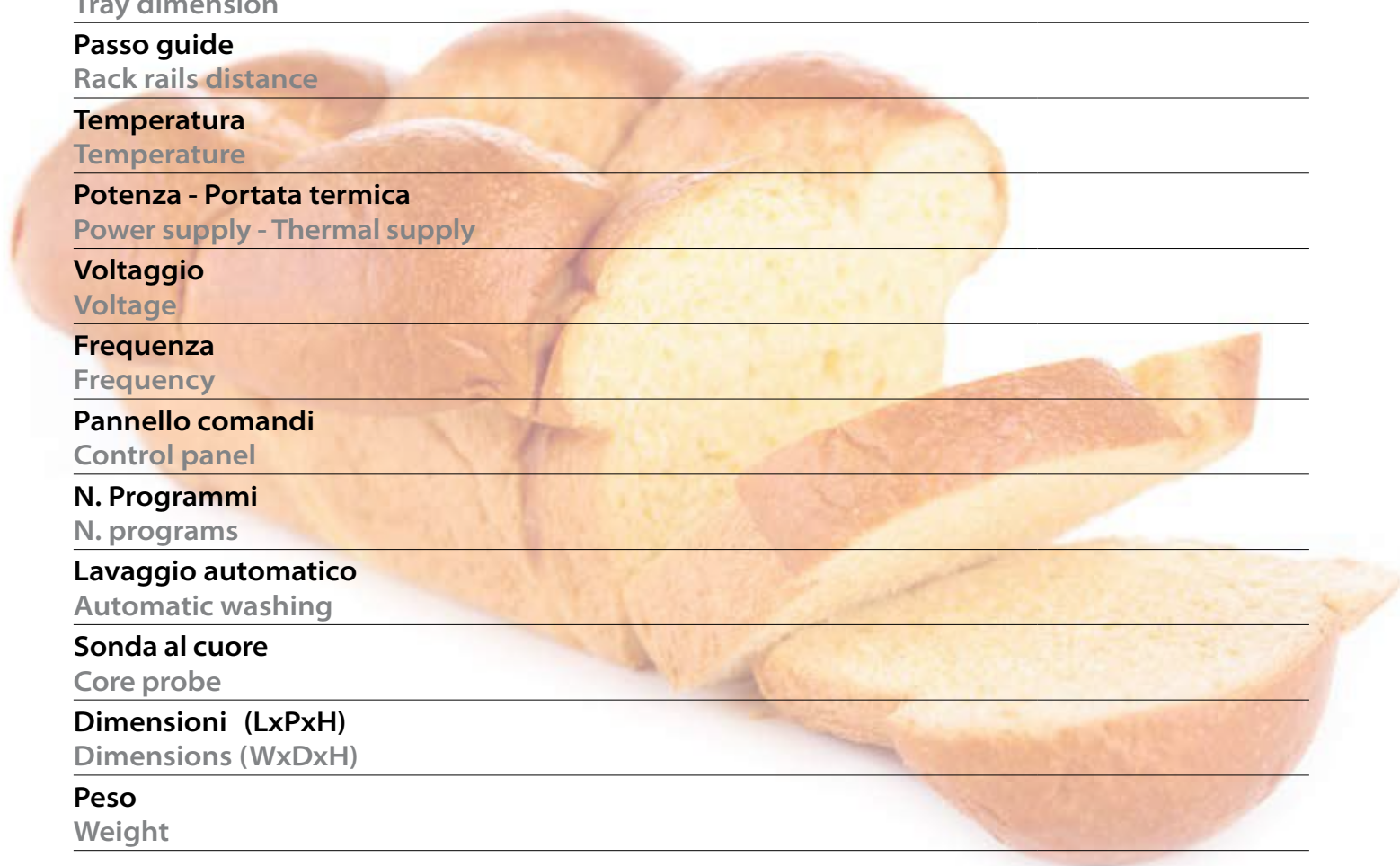
Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight



SMART MKF 1064 S



Elettrico
Electricity ⚡

BLACK MASK MKF 1064 BM



Elettrico
Electricity ⚡

TOUCH SCREEN MKF 1064 TS



Elettrico
Electricity ⚡

TOUCH SCREEN MKF 1064 G TS



Gas 🔥

180 - 300	180 - 300	180 - 300	180 - 300
10	10	10	10
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
100 - 275 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
15,5 kW	15,5 kW	17 kW	18 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen
/	100	500	500
/	Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included
/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
850 x 1041 x 1130 mm	850 x 1035 x 1130 mm	850 x 1035 x 1130 mm	850 x 1035 x 1230 mm
140,4 kg	140,4 kg	140,4 kg	158 kg

MKF 1664

Forno combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm

Combi oven 16 trays 600 x 400 mm

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

SMART MKF 1664 S



Elettrico
Electricity ⚡

BLACK MASK MKF 1664 BM



Elettrico
Electricity ⚡

TOUCH SCREEN MKF 1664 TS



Elettrico
Electricity ⚡

TOUCH SCREEN MKF 1664 G TS



Gas 🔥

288 - 480	288 - 480	288 - 480	288 - 480
16	16	16	16
600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm	600 x 400 mm
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
100 - 275 °C	30 - 270 °C	30 - 270 °C	30 - 260 °C
31 kW	31 kW	31 kW	30 kW
AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 380/400 3N	AC 220/230
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Elettromeccanico Electromechanic	Black mask electronic control	Touch screen	Touch screen
/	100	500	500
/	Su richiesta On demand	Incluso Included	Incluso Included
/	Su richiesta On demand	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU	Inclusa MKSCMU Included MKSCMU
930 x 1041 x 1900 mm	930 x 1035 x 1900 mm	930 x 1035 x 1900 mm	930 x 1160 x 2060 mm
247,2 kg	247,2 kg	247,2 kg	277,2 kg

MKF D1T

Forno DECK elettrico con vapore

1 teglia 600 x 400 mm

Electric DECK oven 1 tray 600 x 400 mm
with steam

Alimentazione

Power

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Temperatura

Temperature

Potenza

Power supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

Programmi

Programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

MKF D1T



Elettrico
Electricity 

1

600 x 400 mm

350 °C

2,7 kW

220/230

50/60 Hz

Touch control

Si
Yes

/

/

850 x 980 x 435 mm

65 kg

MKF D2T

Forno DECK elettrico con vapore

2 teglie 600 x 400 mm

Electric DECK oven 2 trays 600 x 400 mm
with steam

Alimentazione

Power

Numero teglie

Number of trays

Dimensioni teglia

Tray dimension

Temperatura

Temperature

Potenza

Power supply

Voltaggio

Voltage

Frequenza

Frequency

Pannello comandi

Control panel

Programmi

Programs

Lavaggio automatico

Automatic washing

Sonda al cuore

Core probe

Dimensioni (LxPxH)

Dimensions (WxDxH)

Peso

Weight

MKF D2T



Elettrico 
Electricity

2

600 x 400 mm

350 °C

5,4 kW

AC 380/400 3N

50/60 Hz

Touch control

Si
Yes

/

/

850 x 1250 x 435 mm

85 kg

Lievitatori e mantenitori Proofers and holding cabinets





MKLM 1064

Lievitatore e mantenitore elettrico
per forni 4, 6 e 10 teglie BM e TS, comandato dal forno
Electric proofer and holding cabinet
for 4, 6 and 10 trays BM and TS ovens, controlled by the oven



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

MKL 1064 S

Lievitatore elettrico per forni 4, 6 e 10 teglie S
Electric proofer for 4, 6 and 10 trays S ovens



Numero teglie Number of trays	10
Dimensioni teglia Tray dimension	600 x 400 mm
Passo guide Rack rails distance	85 mm
Temperatura lievitatore Temperature of proofer	30 - 60 °C
Potenza Power supply	2,4 kW
Voltaggio Voltage	AC 220/230
Frequenza Frequency	50/60 Hz
Dimensioni (LxPxH) Dimensions (WxDxH)	850 x 1030 x 770 mm
Peso Weight	91 kg



Cappe

Condensation hoods



MKKC 4

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 4 teglie BM e TS, comandata dal forno**
**Electric condensation hood for 4 trays BM and TS ovens,
controlled by the oven**



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

MKKC 610

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



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

MKKC 1620

**Cappa elettrica di aspirazione a condensazione
per forni 16 e 20 teglie BM e TS, comandata dal forno**
Electric condensation hood for 16 and 20 trays BM and TS ovens,
controlled by the oven



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

Tavoli e carrelli

Tables and trolleys



MKTS 64

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti, per forni 4 - 6 - 10 teglie
 per MKF 464 con kit sovrapposizione forni con supporti teglie MKSST 464;
 per MKF 664 con kit sovrapposizione forni MKST 664;
 per MKF 1064 con kit sovrapposizione forni MKS 64
 AISI 430 fixed table with supports, for ovens 4 - 6- 10 trays
 for MKF 464 with kit for overlapping ovens with tray supports MKSST 464;
 for MKF 664 with kit for overlapping oven MKST 664;
 for MKF 1064 with kit for overlapping ovens MKS 64
 850 x 787 x 770 mm
 per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064

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 con kit sovrapposizione forni MKS 64;
 per MKF 1064 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 with kit for overlapping oven MKS 64;
 for MKF 1064 with kit for overlapping oven MKS 64
 850 x 787 x 220 mm
 per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064

MKTSD 2T

Tavolo fisso in AISI 430 con supporti, per MKF D2T
 AISI 430 fixed table with supports, for MKF D2T
 850 x 1250 x 770 mm
 per mod: MKF D2T















EKCR 16 TC

Carrello estraibile in AISI 304, con impugnatura ergonomica
 asportabile e ruote frenanti, per forni 16 teglie
 AISI 304 pull-out trolley with removable handle
 and braked wheels, for 16 trays ovens
 740 x 560 x 1704 mm
 per mod - for mod: MKF 1664

EKCR 1664

Carrello porta-teglie 600 x 400 mm in acciaio inox
 di servizio con 16 ripiani passo 100 mm, non inseribile in camera di cottura
 Stainless steel tray transport trolley 600x400 mm
 16 shelves service trolley - pitch distance 100 mm not to insert in the cooking chamber
 460 x 620 x 1800 mm

Complementi Optionals

	EKKD	Kit doccia completo di supporto doccia, tubo e relativa predisposizione Spray kit with support and tube per mod: tutti i forni millennial - for mod: all millennial ovens
	MKSCMO 	Sonda al cuore monopunto Single-point core probe per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKSCMU	Sonda al cuore multipunto (3 punti) Multi-point core probe (3 points) per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKSCSV	Sonda al cuore cottura "sottovuoto" Vacuum cooking core probe per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKSSC/A	Supporto sonda al cuore Support for core probe per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	MKAF	Affumicatore Smoker per mod: tutti i forni millennial - for mod: all millennial ovens
	MKBZ 	Buzzer potenziato per forni millennial Boosted buzzer for millennial ovens per mod: tutti i forni millennial TS - for mod: all TS millennial ovens
	MKWT 	Sistema di lavaggio automatico Automatic washing system per mod: tutti i forni millennial BM - for mod: all BM millennial ovens
	MKDET	Detergente e brillantante Detergent and rinse aid 12 kg per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens
	KAF	Addolcitore LT.8, capacità: 1000 Lt/h Water softener LT.8, capacity: 1000 Lt/h per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP
	KTA	Testata di connessione cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile Filter head for water optimisation per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP



KCA

Cartuccia filtrante per trattamento acqua potabile
Filter for water optimisation
per mod: tutti i forni millennial tranne MKF 664 SP
for mod: all millennial ovens except MKF 664 SP



MKKR

Kit ruote (2 ruote piroettanti con freno, 2 ruote piroettanti senza freno) H 110 mm
Set of wheels (2 rotating wheels with brake, 2 rotating wheels without brake) H110mm
per mod - for mod: MKTS 11, MKTS 623 C, MKTS 11 C, MKTS 64, MKTS 21



MKKPI

Kit prima installazione per forni millennial (non compatti)
First installation kit for millennial range ovens (no compact ovens)



MKCKIT

Kit cappa Millennial per forni sovrapposti
Millennial condensation hood kit for overlapped ovens
per mod: tutti i forni millennial TS e BM - for mod: all TS and BM millennial ovens



MKS 64

Kit sovrapposizione forni in AISI 430 H 55 mm
per sovrapposizione MKF 464 a MKF 464 oppure a MKF 1064;
per sovrapposizione MKF 664 o MKF 621 a MKF 664, MKF 621 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 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;
for overlapping MKF 664 or MKF 621 with MKF 664, MKF 621 or with MKT 64 D;
for overlapping MKF 1064 with MKLM 1064, MKL 1064 S or MKT 64 D or with MKTS 64;
for overlapping MKF 1021 with MKT 64 D or with MKTS 21
per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064, MKF 621 MKF 1021



MKST 664

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



MKSST 464

Kit sovrapposizione forni con supporti teglie in AISI 430, capacità 3 teglie 600 x 400 mm
per sovrapposizione MKF 464 a MKLM 1064, MKL 1064 S
o a MKT 64 D oppure a MKTS 64
AISI 430 kit for overlapping ovens with trays supports, capacity of 3 trays 600 x 400 mm
for overlapping MKF 464 with MKLM 1064, MKL 1064 S or MKT 64 D or with MKTS 64
per mod - for mod: MKF 464



MKSBX416

Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304
capacità 4 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN
AISI 304 dual-support kit right/left
capacity 4 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN
per mod - for mod: MKF 464, MKF 416



MKSBX616

Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304
capacità 6 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN
AISI 304 dual-support kit right/left
capacity 6 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN
per mod - for mod: MKF 664, MKF 616

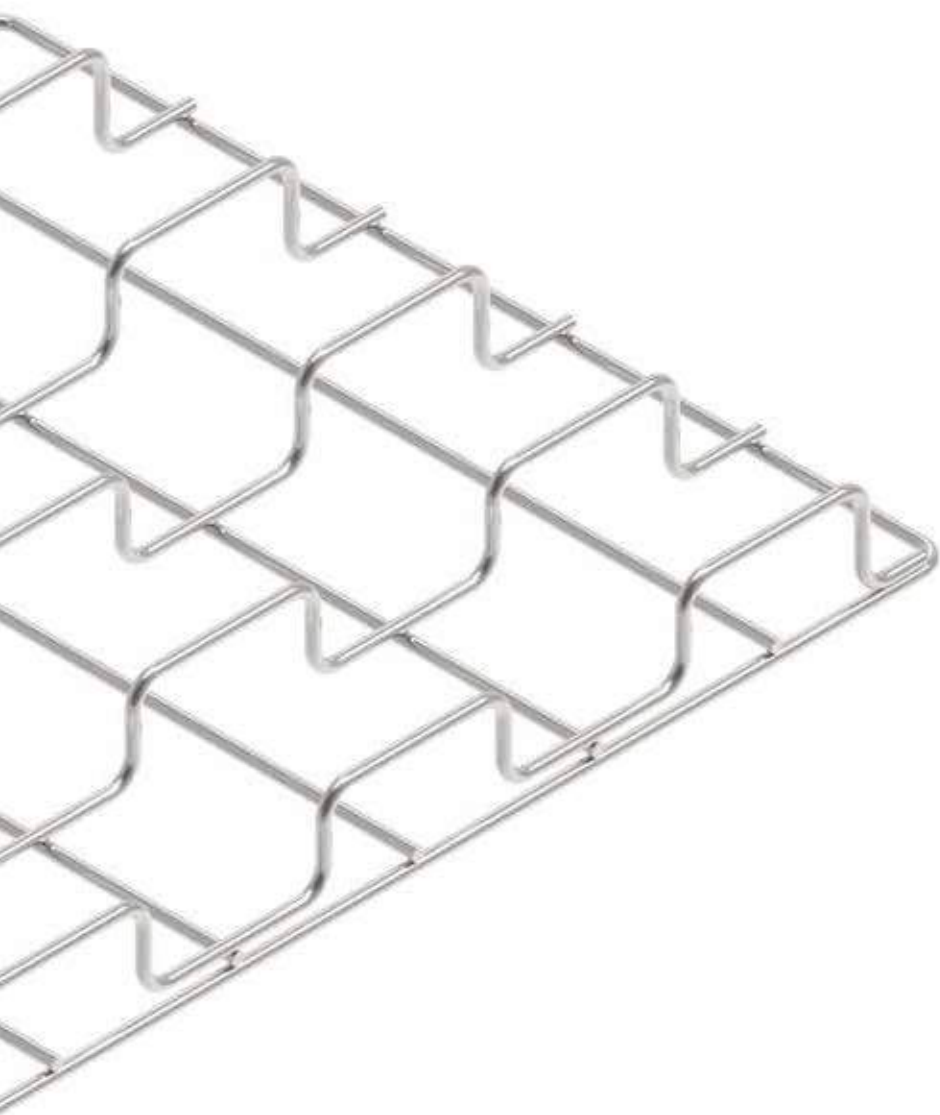


MKSBX1016

Kit supporti laterali bivalenti dx/sx in AISI 304
capacità 10 teglie 600 x 400 mm o 1/1 GN
AISI 304 dual-support kit right/left
capacity 10 trays 600 x 400 mm or 1/1 GN
per mod - for mod: MKF 1064, MKF 1016

Teglie e griglie

Trays and grids



600 x 400




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

KT9P/A Teglia in alluminio
Aluminium tray
(600 x 400 x 20 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KTF8P/A Teglia in alluminio **forata**
Perforated aluminium tray
(600 x 400 x 20 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KTF8PT/A Teglia in alluminio forata con **rivestimento in teflon**
Perforated aluminium tray **teflon coated**
(600 x 400 x 20 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KG9P Griglia cromata
Chromed grid
(600 x 400 x 13 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KG9PX  Griglia in AISI 304
AISI 304 grid
(600 x 400 x 13 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KTF9P Teglia in alluminio **forata a 5 canali** ondulata
5 lanes perforated and corrugated aluminium tray
(600 x 400 x 37 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KTF9PT Teglia in alluminio **forata a 5 canali** ondulata con **rivestimento in teflon**
5 lanes perforated and corrugated aluminium tray **teflon coated**
(600 x 400 x 37 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KG5CPX Griglia in AISI 304 a **5 canali**
5 lanes AISI 304 grid
(600 x 400 x 50 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

KPP64 Piastra multifunzione in **alluminio** alimentare
Uncoated food **aluminium** plate
(600 x 400 x 20 mm)
per mod: tutti i forni millennial 600 x 400 mm - for mod: all millennial ovens 600 x 400 mm

EKT64RG Teglia in AISI 304 raccogli grasso
AISI 304 fat drip pan
(604,4 x 420 x 40,3)
per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064

KGP64/A Griglia in AISI 304 per **cottura** verticale di nr. **10 polli**
AISI 304 vertical **cooking** pan for **10 chicken**
(600 x 400 x 148,1 mm)
per mod - for mod: MKF 464, MKF 664, MKF 1064

Versatilità Modular design



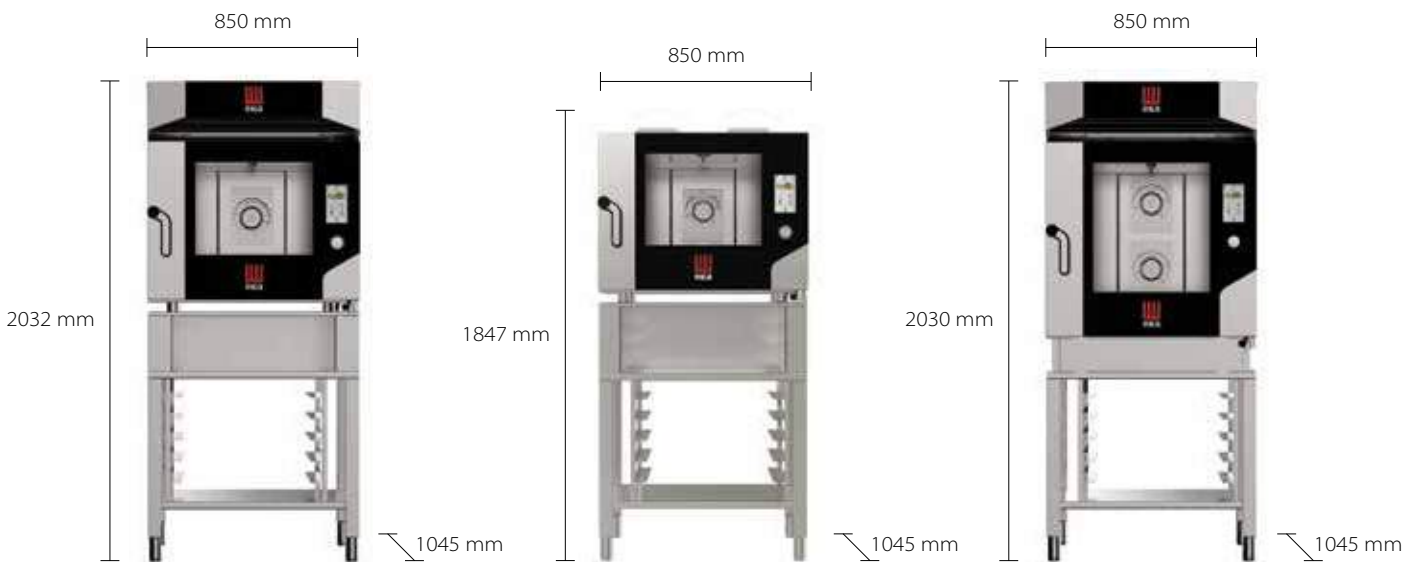
MKLM 1064 + MKSST 464
+ MKF 464 TS + MKKC 4



MKLM 1064 + MKS 64
+ MKF 1064 TS + MKKC 610

MKLM 1064 + MKS 64 + MKF 1064 G TS

MKF 1664 TS + MKKC 1620



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

MKTS 64 + MKSST 464 + MKF 464 G TS

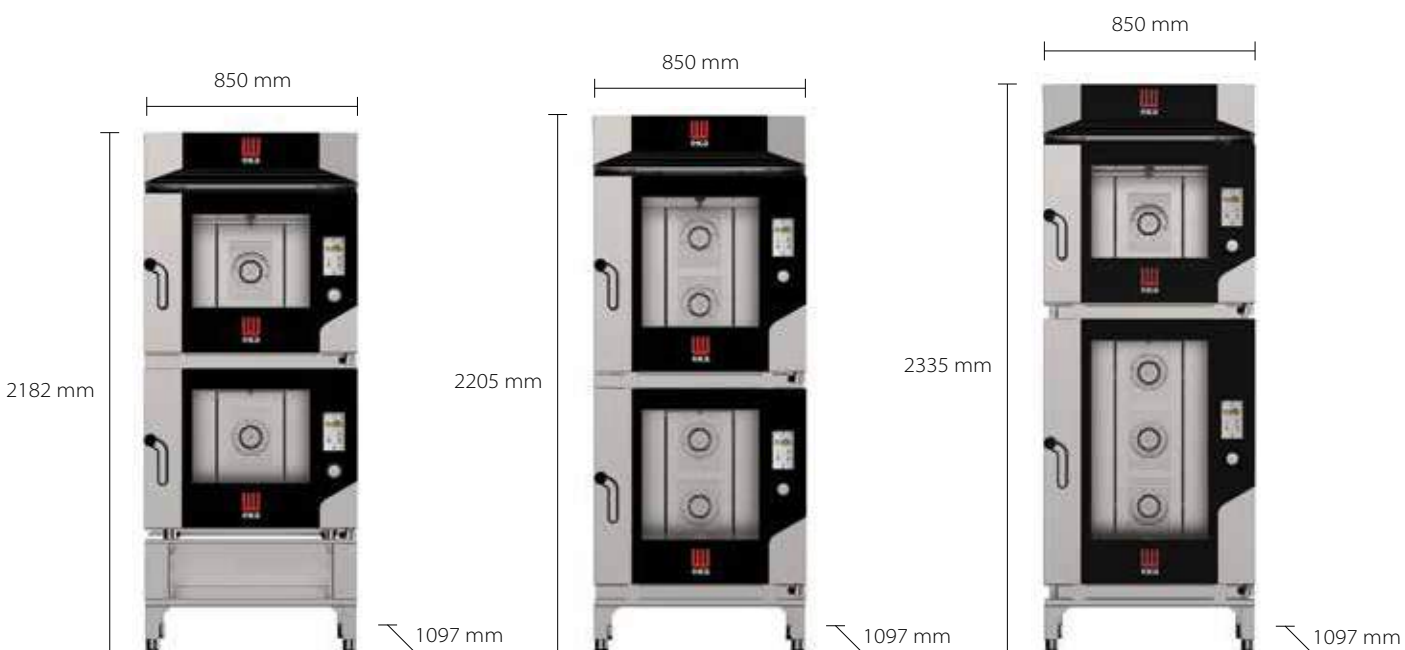
MKTS 64 + MKST 664
+ MKF 664 TS + MKKC 610



MKLM 1064 + MKSST 464+ MKF 464 G TS

MKLM 1064 + MKST 664
+ MKF 664 TS + MKKC 610

MKLM 1064 + MKST 664 + MKF 664 G TS



* MKT 64 D + MKSST 464 + MKF 464 TS
+ MKS 64 + MKF 464 TS + MKKC 610

* MKT 64 D + MKS 64 + MKF 664 TS
+ MKS 64 + MKF 664 TS + MKKC 610

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



MKTS 64 + MKST 664 + MKF 664 G TS

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

MKTS 64 + MKS 64 + MKF 1064 G TS

* 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



M I L L E N N I A L
THE FUTURE, NOW.



Tecnoeka srl

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

email

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

Tecnoeka Iberica S.L.

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

Tecnoeka Inc.

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

Tecnoeka Asia Sdn. Bhd.

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

web site

tecnoeka.com

