eka®

REDWAVE
COOKING

We make it easy.

REDWAVE

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

Index

Il prodotto 02
/ The product

Le funzionalità 10
/ The features

La gamma 22
/ The range

REDWAVE

IT **Nuove tecnologie, nuove funzionalità: Redwave segna l'inizio di una nuova generazione di forni professionali.**
Prestazioni costanti e risultati impeccabili in ogni contesto, dalla gastronomia più ricercata alla pasticceria più raffinata.

EN **New technologies, new features: Redwave marks the beginning of a new generation of professional ovens.**
Consistent performance and flawless results in every setting from gourmet cuisine to refined pastry.

Dall'esperienza e dalla tecnologia Tecnoeka nasce la nuova gamma di forni Redwave.

Born from Tecnoeka's experience and innovation, the new Redwave oven range sets a new standard.

COOKING

REDWAVE

IT **La linea Cooking di Redwave è pensata per chi opera nella ristorazione professionale.**
Chef, brigate e operatori trovano in questa gamma uno strumento concreto e affidabile: prestazioni elevate, gestione intuitiva e la certezza di risultati impeccabili, ogni giorno.

EN **Created for professionals in the foodservice industry.**
Chefs, kitchen brigades, and operators will find in this range a dependable tool: high performance, intuitive control, and guaranteed flawless results day after day.

Cooking Line significa precisione e affidabilità, per ogni servizio.

Cooking Line means precision and reliability for every service.

COOKING

Un forno ad alte prestazioni con controlli avanzati dei parametri di cottura.

A high-performance oven with advanced cooking parameter controls.

Parametri avanzati di cottura

Gestione avanzata delle curve di temperatura.

Produzione di vapore con disponibilità immediata.

Sistema controllato di gestione dell'umidità.

Velocità dell'aria impostabile su 10 diversi livelli più funzione semistatica.

Advanced cooking parameters

Precise management of temperature curves.

Instant steam production.

Controlled humidity management system.

Air speed adjustable across 10 levels plus semi-static mode.

IT **Redwave integra funzioni speciali** come affumicatura, pastorizzazione, rigenerazione e cottura a bassa temperatura. **I numerosi programmi di cottura possono essere poi personalizzati dall'utente**, grazie alla connessione cloud pre-installata che aumenta le possibilità di gestione e memoria.

EN **Redwave includes special functions** such as smoking, pasteurization, regeneration, and low-temperature cooking. **All programs can be customized** through the integrated cloud platform, offering enhanced flexibility and control.

Dimensione teglia
Tray Size
1/1 GN

Energia Energy
Electric / Gas

Teglie Trays
6T, 10T

Dimensione teglia
Tray Size
2/1 GN

Energia Energy
Electric / Gas

Teglie Trays
6T, 10T

Le funzionalità / The features

REDWAVE RWKF611FT

Con Redwave, Tecnoeka ridisegna l'esperienza della ristorazione.

With Redwave, Tecnoeka redefines the foodservice experience.

REDWAVE
SELECT MODE
eka

Design esterno & caratteristiche

External design & features

Heavy duty design

Heat lock cooking chamber

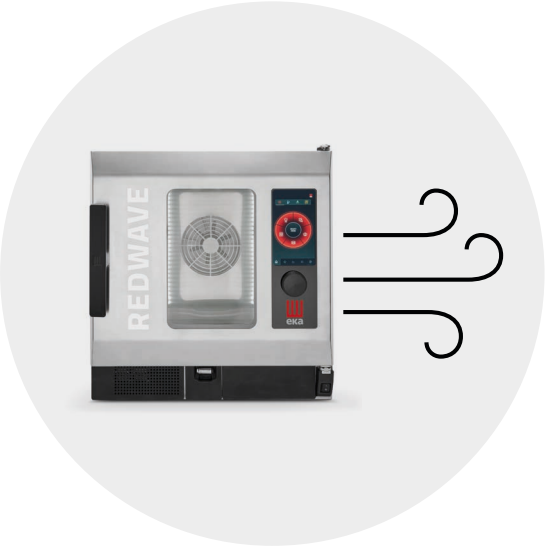
Intelligent LED system

Wide touch display

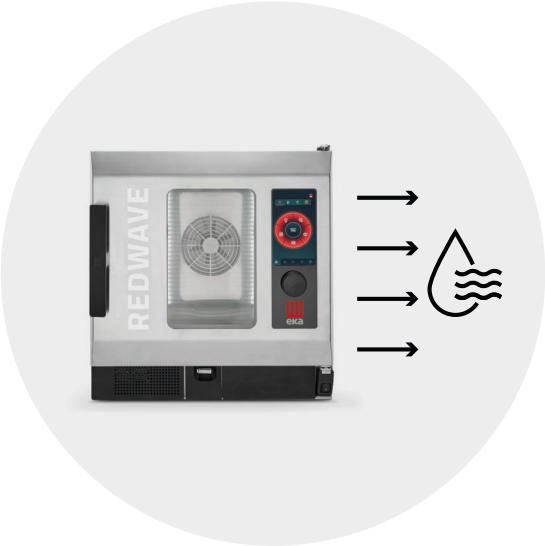
Nuove funzioni & performance

External design & features

Induction steam generator



Intelligent drying system



Recirculating water washing

Advance monitoring system

Heavy duty design

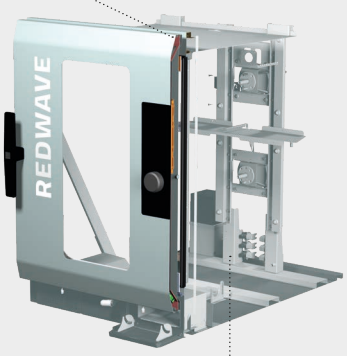
IT **Il nuovo design del telaio meccanico interno è stato progettato con giunzioni ad alta resistenza e pannelli rinforzati per una struttura più robusta e affidabile.**

La porta integra inoltre: **triplo vetro isolante**, guarnizione a doppio labbro e lana di vetro ad alta densità **per garantire isolamento termico e robustezza.**

EN **The new internal mechanical frame features high-strength joints and reinforced panels, ensuring a more robust and reliable structure.**

The door includes: **triple insulating glass,** double-lip gasket, and high-density glass wool **for optimal thermal insulation and durability.**

Giunzioni rinforzate ad alta resistenza
Reinforced high-strength joints



Nuovo design del telaio meccanico interno
New internal mechanical frame design

Heat lock cooking chamber

IT **La camera di cottura saldata è priva di silicone sigillante, per una migliore resistenza allo stress termico e una perfetta tenuta ai liquidi.**

Le nervature dedicate e il fondo realizzato con tecnologia di **hydroforming aumentano la robustezza complessiva**, garantendo durata e affidabilità nel tempo.

EN **The welded cooking chamber is free of silicone sealants, offering better resistance to thermal stress and perfect liquid sealing.**

Dedicated ribs and a **hydroformed base enhance overall strength**, ensuring long-lasting durability and reliability.

Camera di cottura saldata senza siliconi
Welded chamber without any silicone

Specifiche nervature incrementano la robustezza della struttura
Structural specific ribs for increased robustness

Induction steam generator

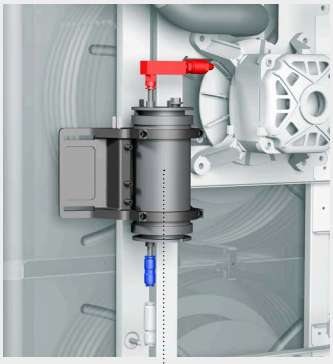
IT **Il nuovo generatore di vapore a induzione satura la camera di cottura fino all'80% in soli 30 secondi,** unendo la rapidità dell'iniezione alla qualità del boiler.

Permette di modulare il vapore da aerosol a surriscaldato, per adattarsi ad ogni alimento. **Il sistema assicura cotture più veloci, brillanti e controllate.**

EN **The new induction steam generator saturates the cooking chamber up to 80% in just 30 seconds,** combining the speed of injection with boiler-quality steam.

It allows temperature modulation from aerosol to heated steam, adapting to any food type. **The system ensures faster, brighter, and more controlled cooking.**

Pat. Pending



Generatore di vapore a induzione
Induction steam generator

Vapore istantaneo

Vapore istantaneo, con saturazione della camera di cottura all'80% in 30 secondi, con prestazioni costanti anche a bassi giri grazie ai motori brushless.

Instant steam

Instant steam: 80% chamber saturation in 30 seconds and consistent performance even at low speeds thanks to brushless motors.

Risparmio d'acqua

Risparmio d'acqua fino al 95%, per una gestione più sostenibile e conveniente delle risorse.

Water savings

Up to 95% water savings for more sustainable and cost-effective resource management.

Cucina versatile

Combinazione ottimale di vapore e acqua nebulizzata, ideale per ampliare le possibilità di cottura.

Cooking versatility

Optimal combination of steam and mist for expanded cooking possibilities.

Riduzione calcare

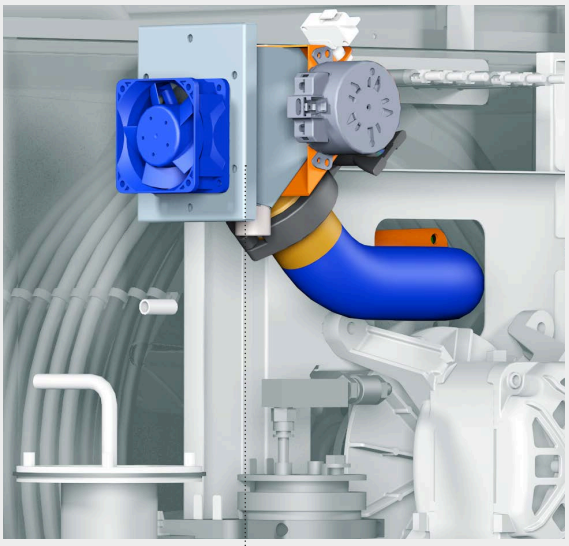
Riduzione dell'accumulo di calcare, per garantire efficienza e lunga durata nel tempo.

Less limescale

Reduced limescale buildup for long-term efficiency and durability.

Intelligent drying system (IDS)

Pat. Pending



IDS (Sistema di gestione dell'umidità)
IDS (Intelligent Drying System)

IT **Il sistema di gestione dell'umidità IDS (Intelligent Drying System) regola in tempo reale la gestione del vapore modulando l'aria secca in ingresso.**

Indipendente dalle ventole (Fan-Free), **assicura finiture, dorature e croccantezza ottimali** anche per gli alimenti più delicati, con 10 velocità di ventilazione per il massimo controllo.

Il controllo elettronico dell'essiccatore e **la lettura costante dell'umidità interna** permettono all'algoritmo di bilanciare automaticamente aria secca ed umidità, garantendo **condizioni di cottura sempre ottimali.**

EN **The IDS (Intelligent Drying System) regulates humidity in real time by modulating dry air intake.**

Independently from fan speed (Fan-Free), **it ensures perfect finishes,** browning, and crispness even for delicate foods with 10 ventilation speeds for maximum control.

Electronic dryer control and **continuous humidity monitoring** allow the algorithm to automatically balance dry air and moisture, **ensuring optimal cooking conditions at all times.**

Cotture Ottimali

Performance ottimali grazie alla gestione costante dell'umidità interna.

Optimal Cooking

Achieve superior performance through constant control of internal humidity.

REDWAVE

Intelligent LED system

IT **Illuminazione intelligente**
L'illuminazione a LED segnala con colori diversi le funzioni in uso e, in modalità multilivello, differenzia ogni piano teglia. Un sistema chiaro e immediato per avere sempre sotto controllo la cottura.

EN **Smart lighting**
LED lighting uses different colours to indicate active functions.
In multi-level mode, each tray level is individually highlighted.
A clear and immediate system to keep cooking under control at all times.

Luce Rossa
Red Light
In cottura
Cooking in progress

Luce Verde
Green Light
Cottura compleata
Cooking complete

Wide touch display

IT Interfaccia comandi
La nuova interfaccia comandi combina un display touch da 10'' e un selettore rotante. Il menù ridisegnato consente un accesso rapido e intuitivo alle funzioni principali, semplificando ogni operazione.

EN Control panel
The new interface combines a 10'' touch display with a rotary selector. The redesigned menu allows fast and intuitive access to main functions, simplifying every operation.

IT Accesso rapido alle diverse funzioni del forno:

Cottura manuale
Cottura da libreria programmi
Cottura smart
Cottura multilivello
Cotture speciali
Lavaggio
Raffreddamento
Gestione utenti
Service
Impostazioni

EN Quick access to oven functions

Manual cooking
Program library
Smart cooking
Multi level cooking
Special cooking
Washing
Cooling
User management
Service
Settings

Recirculating water washing

IT **Il sistema di lavaggio a riciclo d'acqua utilizza vapore e un detergente specifico per una pulizia efficace, riducendo i consumi grazie al ricircolo dell'acqua.**

Con la pre-vaporizzazione si ottiene un **risparmio di acqua fino al 50%**, un risparmio significativo rispetto ad un lavaggio standard. Il sistema prevede inoltre il ricircolo dell'acqua di lavaggio per contenerne il consumo.

EN **Uses steam and dedicated detergent for effective cleaning, reducing consumption through water recycling.**

Pre-vaporization **saves up to 50% of water**, making it significantly more efficient than standard washing. The system also recirculates washing water to minimize waste.

–50% consumi d'acqua, più sostenibilità per l'ambiente.

–50% water consumption, more sustainability for the environment.

Advance monitoring system

IT **Il sistema di controllo avanzato verifica in tempo reale lo stato delle componenti critiche del forno grazie a schede elettroniche dedicate.**

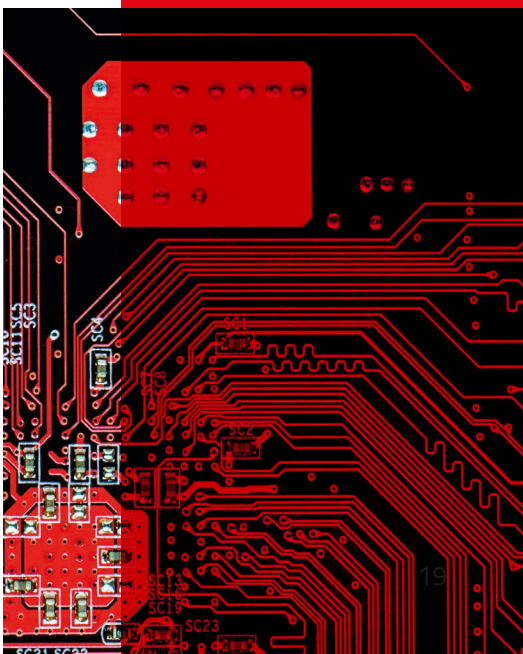
I dati possono essere letti da pannello, tramite USB o da remoto.
Questo **permette al service di diagnosticare e intervenire rapidamente**, garantendo continuità e affidabilità operativa.

Ad ogni componente critico è infatti associata una scheda HW atta a verificarne il funzionamento in continuo.

EN **The advance monitoring system continuously checks the status of critical oven components via dedicated electronic boards.**

Data can be accessed from the control panel, via USB, or remotely.
This allows service teams to diagnose and act quickly, ensuring operational continuity and reliability.

Each critical component is monitored by a dedicated HW board.



IT **Sistema di monitoraggio avanzato da:**

Pannello di controllo

Connessione USB

Wireless

EN **Monitoring available via:**

Control panel

USB connection

Wireless

Altre Caratteristiche

Other features

SSR Solid state relay

IT Relè allo stato solido assicurano una **regolazione continua e precisa della temperatura**, riducendo i consumi energetici e aumentando la durata dei componenti.

EN Solid-state relays ensure **continuous and precise temperature regulation**, reducing energy consumption and extending component life.

Dynamic chimney system

IT **Il camino a sezione regolabile** (brevetto depositato) **permette una regolazione continua e precisa dei flussi dei fumi** estratti dalla camera di cottura, contribuendo in modo significativo alla gestione dell'umidità.

EN **Adjustable-section chimney** (pat. Pending) **allows precise control of exhaust flow** from the cooking chamber, significantly improving humidity management.

Brushless electric motors

IT **I motori brushless con driver elettronico offrono maggiore efficienza**, inversioni più rapide e un controllo accurato dei parametri di cottura, con minori consumi energetici.

EN **Brushless motors with electronic drivers offer greater efficiency,** faster reversals, and precise control of cooking parameters, with lower energy consumption.

Smart detergent system

IT **Sistema di gestione del detergente** proprietario Eka con tecnologia RFID/NFC **per il monitoraggio attivo dei consumi.**

EN **Eka's proprietary detergent** management system uses RFID/NFC technology **for active consumption monitoring.**

Una gamma completa, soluzioni mirate per ogni esigenza.

A complete range, tailored solutions for every need.

RWK F 6 11 G FT

Linea
Line

RW Redwave
K Eka

Famiglia
Family

F Forno Oven

KC Cappa a condensazione Condensation hood

LM Lievitatore e mantenitore Proofer and holding cabinet

N° teglie
N° of trays

6 Sei teglie Six trays
10 Dieci teglie Ten trays

Tipologia di teglia
Tray type

21 2/1 GN
11 1/1 GN
64 60x40
6646 66x46

Alimentazione
Power

G Gas

Pannello
Display

FT Full touch

REDWAVE ELECTRIC

	RWKF611FT	RWKF1011FT	RWKF621FT	RWKF1021FT
N° teglie N° trays	6T	10T	6T	10T
Dimensioni teglia Tray size	1/1 GN	1/1 GN	2/1 GN	2/1 GN
Passo guide Rack rails distance	67	67	80	80
Temperatura °C Temp. °C	300	300	300	300
Potenza portata termica kw Power supply thermal supply kw	10,8	18	18	36
Motori Motors	1	2	1	2
Voltaggio Voltage	380-400V 3PH+N 208-240V 3PH	380-400V 3PH+N 208-240V 3PH	380-400V 3PH+N 208-240V 3PH	380-400V 3PH+N 208-240V 3PH
Frequenza Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Pannello comandi Control panel	10 inch	10 inch	10 inch	10 inch
Programmi Programs	>500	>500	>500	>500
Lavaggio automatico Automatica washing	Yes	Yes	Yes	Yes
Sonda al cuore Core probe	Yes	Yes	Yes	Yes
Generatore di vapore Steam generator	Yes	Yes	Yes	Yes
Peso kg Weigth kg	110	140	120	150
Misure LxPxA mm Size WxDXH mm	730 x 791 x 760	730 x 791 x 1040	850 x 1192 x 880	850 x 1192 x 1130

COOKING GAS

	RWKF611GFT	RWKF1011GFT	RWKF621GFT	RWKF1021GFT
N° teglie N° trays	6T	10T	6T	10T
Dimensioni teglia Tray size	1/1 GN	1/1 GN	2/1 GN	2/1 GN
Passo guide Rack rails distance	67	67	80	80
Temperatura °C Temp. °C	300	300	300	300
Potenza portata termica kw Power supply thermal supply kw	13,5	18	20	35
Motori Motors	1	2	1	1
Voltaggio Voltage	220 V; 208-240V	220 V; 208-240V	220 V; 208-240V	220 V; 208-240V
Frequenza Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Pannello comandi Control panel	10 inch	10 inch	10 inch	10 inch
Programmi Programs	>500	>500	>500	>500
Lavaggio automatico Automatica washing	Yes	Yes	Yes	Yes
Sonda al cuore Core probe	Yes	Yes	Yes	Yes
Generatore di vapore Steam generator	Yes	Yes	Yes	Yes
Peso kg Weigth kg	125	155	135	165
Misure LxPxA mm Size WxDXH mm	730 x 791 x 760	730 x 791 x 1040	850 x 1192 x 880	850 x 1192 x 1130

Tecnoeka, dove tecnologia e design si trasformano in eccellenza.

Tecnoeka: transforming technology and design into excellence.

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

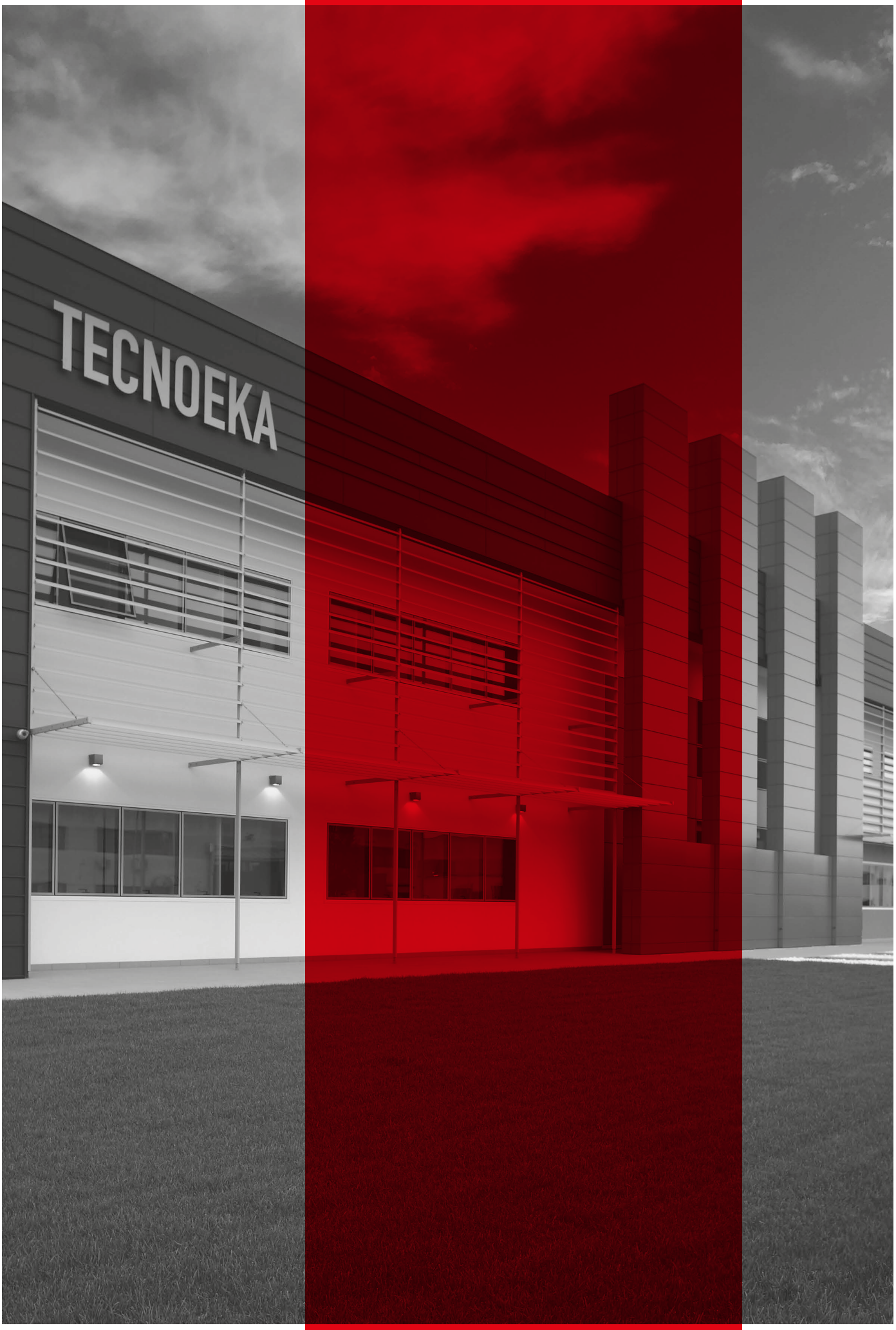
Dal trasferimento nella sede di Borgoricco (PD) nel 2013 fino alla costruzione del nuovo stabilimento nel 2025, ogni tappa della storia ha seguito un percorso coerente: **crescere a livello internazionale, consolidando il saper fare italiano** con prodotti destinati a durare e a rispondere alle sfide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

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

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

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

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



Chi siamo / Who we are

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

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

COOKING

Rev 1 Dicembre / December 2025

TECNOEKA

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

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