



MILLENNIAL BLAST CHILLER



   **We make it easy.**

MILLENNIAL BLAST CHILLER

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

**ABBATTITORI DI
TEMPERATURA
BLAST
CHILLERS**



ABBATTITORI EKA MILLENNIAL EKA MILLENNIAL BLAST CHILLER

IT Gli **abbattitori Eka Millennial** sono stati sviluppati per soddisfare le esigenze sempre più elevate della ristorazione contemporanea, dove efficienza, qualità e sicurezza alimentare sono fondamentali.

Pensati per offrire prestazioni di alto livello con un consumo energetico ottimizzato, gli **abbattitori Eka Millennial** sono il partner ideale per preservare la freschezza degli alimenti, garantire la conformità alle normative HACCP e migliorare l'efficienza dei processi produttivi.

EN The **Eka Millennial blast chillers** has been developed to meet the increasingly demanding needs of modern foodservice, where efficiency, quality, and food safety are essential.

Designed to deliver high-level performance with optimized energy consumption, **Eka Millennial blast chillers** are the ideal partner for preserving food freshness, ensuring compliance with HACCP regulations, and enhancing production process efficiency.



ABBATTIMENTO BLAST CHILLING

IT Il rapido raffreddamento degli alimenti fino a **+3°C** arresta la proliferazione batterica.

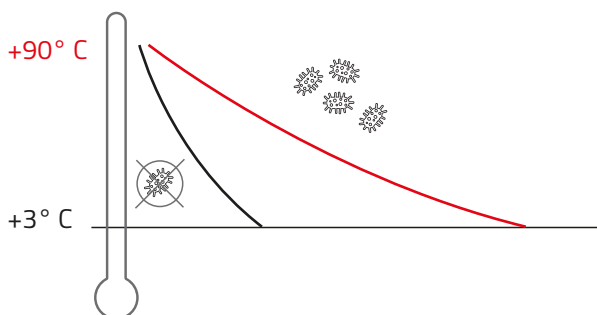
Questo consente di prolungare i tempi di conservazione, preservando intatte le qualità organolettiche e nutrizionali. Questa funzione permette una pianificazione efficiente del lavoro, con una gestione più flessibile di quantità e porzioni, riducendo gli sprechi. Il vantaggio si estende a molte categorie di prodotto, compresi i lievitati, nei quali si evita l'evaporazione dell'acqua, aumentando la morbidezza del risultato finale.

EN **Rapid cooling of food to +3°C** stops bacterial growth. This allows for extended shelf life while maintaining the organoleptic and nutritional qualities intact.

This function enables efficient work planning, allowing more flexible management of quantities and portions, reducing waste. The benefit applies to many product categories, including leavened goods, where it prevents water evaporation and increases softness in the final result.

Allunga la shelf-life delle tue creazioni.
Extend the shelf-life of your creations.

+3°



Sicurezza alimentare con Abbattitore
Food safety with Blast Chiller

Rischio batterico senza Abbattitore
Bacteria risk without Blast Chiller

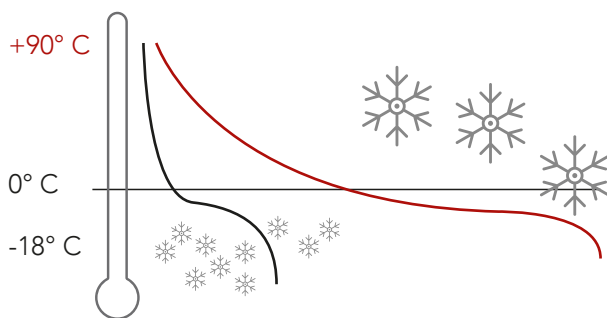


SURGELAZIONE DEEP FREEZING

IT La temperatura viene ridotta in modo uniforme fino a -18°C .
Questo processo provoca la **micro-cristallizzazione dei liquidi**, preservando intatte le strutture degli alimenti.
Durante lo scongelamento, la perdita di liquidi risulta quindi minimizzata.

EN The temperature is lowered uniformly to -18°C .
This process causes **micro-crystallization of the liquids**, preserving the integrity of the food structures.
During thawing, liquid loss is therefore minimized.

-18°



■ Micro-cristalli con Abbattitore
Micro-crystals with Blast chiller

□ Macro-cristalli senza Abbattitore
Macro-crystals without Blast chiller



ABBATTITORI EKA MILLENNIAL EKA MILLENNIAL BLAST CHILLER

IT Gli **abbattitori Eka Millennial** sono progettati per rispondere alle esigenze di chi opera nei settori della ristorazione, pasticceria e panificazione, offrendo elevate prestazioni e facilità d'uso. Equipaggiati con supporti bivalenti di serie, possono essere personalizzati con supporti per teglie EN 60x40 (optional). Sono disponibili con capacità di 5 teglie e nelle versioni più ampie da 10 e 14 teglie. Gli abbattitori Eka Millennial sono il partner ideale per preservare e valorizzare al meglio le tue creazioni.

EN The **Eka Millennial blast chillers** are designed to meet the needs of professionals in the catering, pastry and bakery, offering high performance and ease of use. Equipped with standard dual-purpose racks, they can be customized with optional racks for EN 60x40 trays. Available with a capacity of 5 trays, as well as larger models with capacities of 10, and 14 trays. Eka Millennial blast chillers are the ideal partner to preserve and enhance your culinary creations.



ABBATTITORI EKA MILLENNIAL EKA MILLENNIAL BLAST CHILLERS

IT Abbattitori con nuovo controllore digitale per un utilizzo rapido, semplice ed intuitivo.
EN Blast chillers with a new digital controller for fast, simple and intuitive use

Per i modelli: For the models:
MKBC5_15, MKBC10_30, MKBC14_40

Controllo costante della temperatura durante l'esecuzione del ciclo di lavoro.
Steady control of the temperature during the working cycle.

Surgelazione a temperatura -18°C con sonda al cuore oppure a tempo.
Time or temperature deep freezing -18°C with core probe.

Abbattimento a temperatura +3°C con sonda al cuore oppure a tempo.
Time or temperature blast chilling +3°C with core probe.

Funzioni SOFT e HARD.
SOFT and HARD cycles.

Accensione e spegnimento.
Start and Stop.

Sbrinamento automatico e/o manuale.
Manual and/or automatic defrost.



ABBATTITORI EKA MILLENNIAL

EKA MILLENNIAL BLAST CHILLERS



MKBC5_15



MKBC10_30



MKBC14_40

Consumi Power consumption	1,38 kW / 6 A	2,53 kW / 11 A	3,68 kW / 16 A
Capacità Capacity	5 GN 1/1 5 EN 60x40	10 GN 1/1 10 EN 60x40	14 GN 1/1 14 EN 60x40
Abbattimento (+90°C/+3°C) Blast chilling (+90°C/+3°C)	15 kg	30 kg	40 kg
Surgelazione (+90°C/-18°C) Deep Freezing (+90°C/-18°C)	9 kg	18 kg	25 kg
Resa frigorifera (Evap. -10°C / Cond. +45°C) Refrigeration power (Evap. -10°C / Cond. +45°C)	1379 W	2758 W	4137 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 hz	230 V / 1 Ph 50 hz	230 V / 1 Ph 50 hz
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	L 800 x P 730 x H 835/875	L 800 x P 730 x H 1297/1357	L 800 x P 730 x H 1777/ 1837

ACCESSORI

ACCESSORIES

MKACC155	Adattatore Appoggio Forno per MKBC5_15 Rails For Oven for MKBC5_15
MKACC140	Kit 4 Ruote per MKBC5_15 Kit 4 Castors for MKBC5_15
MKACC141	Kit 4 Ruote per MKBC10_30, MKBC14_40 Kit 4 Castors for MKBC10_30, MKBC14_40
MKACC135	Apertura Porta Sx per MKBC5_15, MKBC10_30, MKBC14_40 Door Opening Left for MKBC5_15, MKBC10_30, MKBC14_40
MKACC152	Kit filtro + magneti fissaggio per MKBC5_15 Filter kit + mounting magnets for MKBC5_15
MKACC162	Kit filtro + magneti fissaggio per MKBC10_30 Filter kit + mounting magnets for MKBC10_30
MKACC172	Kit filtro + magneti fissaggio per MKBC14_40 Filter kit + mounting magnets for MKBC14_40
MKACC175	Filtro condensatore per MKBC5_15 Condenser filter for MKBC5_15
MKACC176	Filtro condensatore per MKBC10_30 Condenser filter for MKBC10_30
MKACC177	Filtro condensatore per MKBC14_40 Condenser filter for MKBC14_40
MKACC182	Maggiorazione Portateglie EN 60x40 per MKBC5_15 Surcharge for EN 60x40 Trays Holder for MKBC5_15
MKACC182_2	Maggiorazione Portateglie EN 60x40 per MKBC10_30 Surcharge for EN 60x40 Trays Holder for MKBC10_30
MKACC192	Maggiorazione Portateglie EN 60x40 per MKBC14_40 Surcharge for EN 60x40 Trays Holder for MKBC14_40
	Supplemento voltaggio speciale per MKBC5_15, MKBC10_30, MKBC14_40 Special voltages on request for MKBC5_15, MKBC10_30, MKBC14_40

MKACC155

Adattatore di appoggio
forno compatibile con
modello MKBC5_15,
progettato per
garantire stabilità
e praticità durante
l'installazione.
Struttura robusta con
guide integrate per un
posizionamento sicuro
e preciso del forno.

Oven support adapter
compatible with model
MKBC5_15, designed
to ensure stability and
ease during installation.
Sturdy structure with
integrated rails for
safe and precise oven
positioning.



**Tecnoeka,
dove tecnologia
e design
si trasformano
in eccellenza.**

**Tecnoeka:
transforming
technology
and design
into excellence.**

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

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

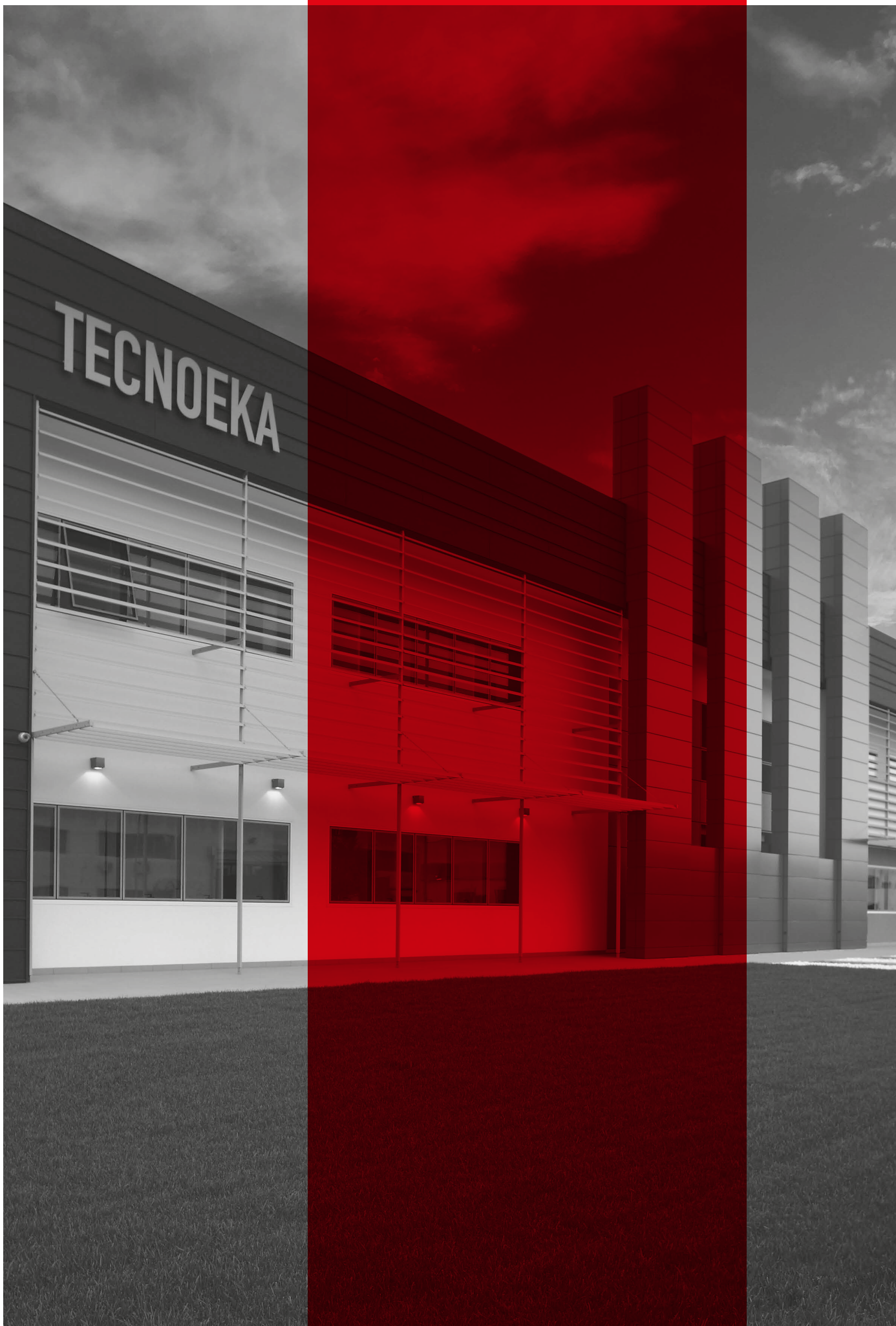
Oggi Tecnoeka è un'impresa solida ed ambiziosa. Progetti, relazioni e una rete internazionale sempre più forte ne sostengono l'espansione strategica, permettendo di continuare a costruire **soluzioni performanti ed intuitive, al servizio dei professionisti** del foodservice di oltre 100 paesi.

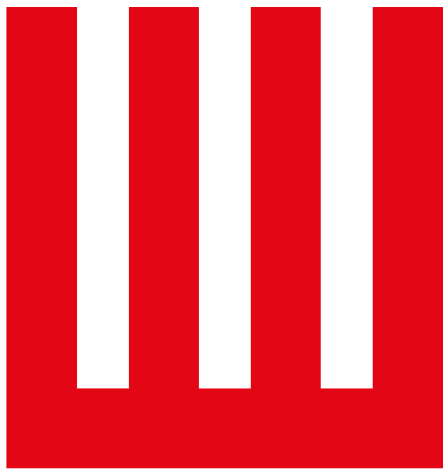
EN Founded in 1978, Tecnoeka began in the built-in appliance industry. In the 1990s, we launched our first semi-professional ovens, eventually shifting our focus entirely to professional cooking solutions for **restaurants, bakeries, pastry shops, catering centers, supermarkets, and snack bars**. This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

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

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







eKa®

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.



We make it easy.

MILLENNIAL BLAST CHILLER

TECNOEKA

Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco, Padova
Italy

T +39 049 5791479

T +39 049 9300344

Email info@tecnoeka.com