



# **REDWAVE**

## BAKERY & PASTRY



**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.**

BAKERY & PASTRY

RED WAVE



# REDWAVE

**IT** La linea Bakery & Pastry di Redwave è pensata per panificatori e pasticceri che ogni giorno lavorano con impasti e lievitati.

Strumenti concreti e affidabili che accompagnano la produzione quotidiana, garantendo un controllo preciso, gestione intuitiva e risultati costanti in ogni preparazione.

**EN** Redwave's Bakery & Pastry line is designed for bakers and pastry chefs who work with dough and leavened products every day.

Reliable, practical tools that support everyday production, ensuring precise control, intuitive management, and consistent results in every preparation.



**Bakery & Pastry  
Line porta  
affidabilità  
nei laboratori  
professionali.**

**Bakery & Pastry  
Line brings  
reliability  
to professional  
labs.**



# BAKERY & PASTRY



**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 specifiche per panificazione e pasticceria, come lievitazione controllata, cottura delicata e rigenerazione.

**I numerosi programmi di cottura possono essere poi personalizzati dall'utente**, grazie alla connessione cloud pre-installata che amplia le possibilità di gestione e memoria.

**EN** Redwave integrates dedicated functions for baking and pastry, such as controlled proofing, gentle cooking, and regeneration.

**Numerous cooking programs can be customized by the user**, thanks to the pre-installed cloud connection that expands management and memory capabilities.

**Dimensione teglia**  
Tray Size  
**60x40cm**

**Energia** Energy  
**Electric / Gas**

**Teglie** Trays  
**6T, 10T**

**Dimensione teglia**  
Tray Size  
**66x46cm**

**Energia** Energy  
**Electric / Gas**

**Teglie** Trays  
**6T, 10T**





**REDWAVE** RWKF1064FT

**Con Redwave,  
Tecnoeka rinnova  
l'arte della  
panificazione.**

**With Redwave,  
Tecnoeka renews  
the art of baking.**





# REDWAVE

## Design esterno & caratteristiche

## External design & features

### Heavy duty design



### Heat lock cooking chamber



### Intelligent LED system



### Wide touch display

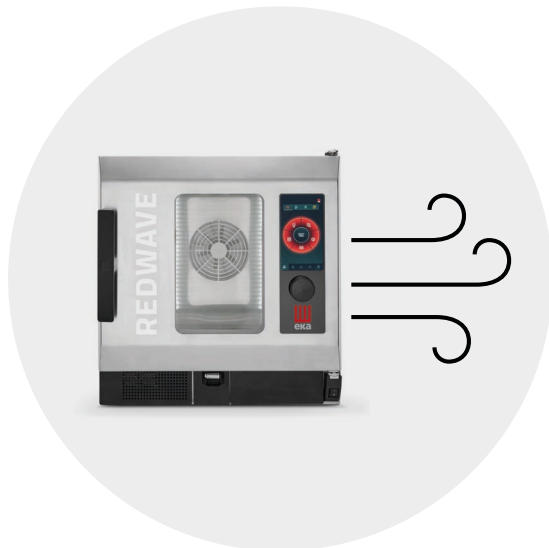


# BAKERY & PASTRY

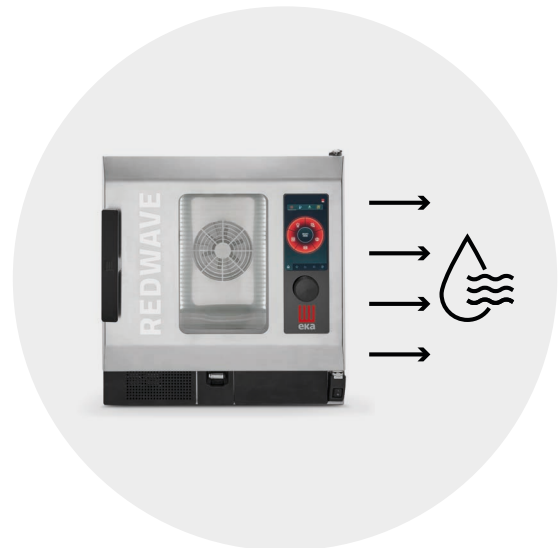
## Nuove funzioni & performance

## External design & features

### Induction steam generator



### Intelligent drying system



### Recirculating water washing



### Advance monitoring system





# REDWAVE

## Heavy duty design

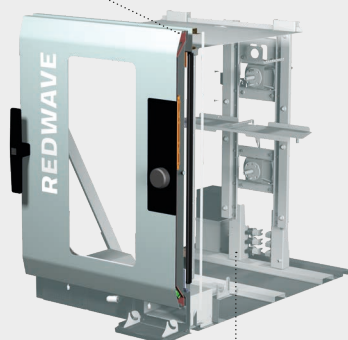
**IT** Il nuovo design del telaio meccanico interno è stato progettato con giunzioni ad alta resistenza e pannelli rinforzati per una struttura più robusta e affidabile.

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



## BAKERY & PASTRY

# 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



**REDWAVE**

# Induction steam generator

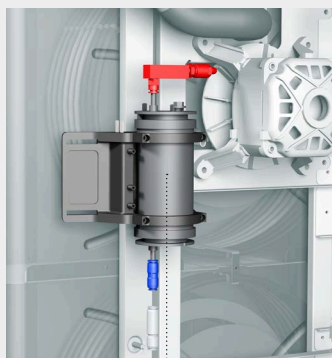
**IT** Il nuovo generatore di vapore a induzione satura la camera di cottura fino all'80% in soli 30 secondi, unendo la rapidità dell'iniezione alla qualità del boiler.

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.

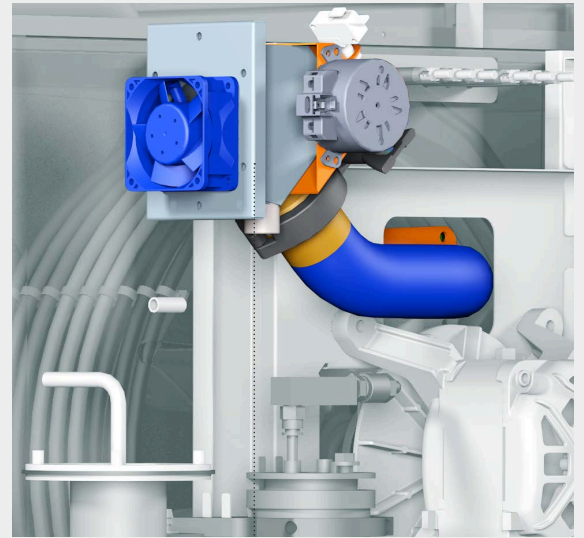
## Riduzione calcare

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)



**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 completata**

**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

**REDWAVE**

# 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**

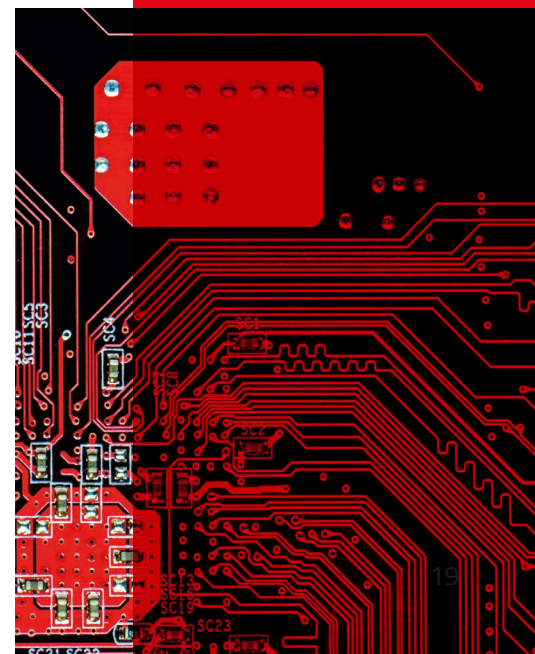
**Wireless**

**EN** Monitoring available via:

**Control panel**

**USB connection**

**Wireless**



## Altre Caratteristiche

### 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.

### 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.

## Other features

### 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.

### 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**.







# REDWAVE

Una gamma  
completa,  
soluzioni mirate  
per ogni esigenza.

A complete  
range, tailored  
solutions  
for every need.



# BAKERY & PASTRY

## 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



RWKF664FT

RWKF1064FT

RWKF66646FT

RWKF106646FT

<b>N° teglie</b> N° trays	6T	10T	6T	10T
<b>Dimensioni teglia</b> Tray size	60x40	60x40	66x46	66x46
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	80	80	80	80
<b>Temperatura °C</b> Temp. °C	300	300	300	300
<b>Potenza portata termica kw</b> Power supply thermal supply kw	12	21,6	18	36
<b>Motori</b> Motors	1	2	1	2
<b>Voltaggio</b> 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
<b>Frequenza</b> Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
<b>Pannello comandi</b> Control panel	10 inch	10 inch	10 inch	10 inch
<b>Programmi</b> Programs	>500	>500	>500	>500
<b>Lavaggio automatico</b> Automatica washing	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Sonda al cuore</b> Core probe	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Generatore di vapore</b> Steam generator	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Peso kg</b> Weigth kg	120	150	120	150
<b>Misure LxPxH mm</b> Size WxDXH mm	850 x 992 x 810	850 x 992 x 1135	850 x 992 x 880	850 x 992 x 1130

# BAKERY & PASTRY

# GAS



**RWKF664GFT**

**RWKF1064GFT**

**RWKF66646GFT**

**RWKF106646GFT**

<b>N° teglie</b> N° trays	6T	10T	6T	10T
<b>Dimensioni teglia</b> Tray size	60x40	60x40	66x46	66x46
<b>Passo guide</b> Rack rails distance	80	80	80	80
<b>Temperatura °C</b> Temp. °C	300	300	300	300
<b>Potenza portata termica kw</b> Power supply thermal supply kw	13,5	18	20	35
<b>Motori</b> Motors	1	3	1	1
<b>Voltaggio</b> Voltage	220 V; 208-240V	220 V; 208-240V	220 V; 208-240V	220 V; 208-240V
<b>Frequenza</b> Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
<b>Pannello comandi</b> Control panel	10 inch	10 inch	10 inch	10 inch
<b>Programmi</b> Programs	>500	>500	>500	>500
<b>Lavaggio automatico</b> Automatica washing	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Sonda al cuore</b> Core probe	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Generatore di vapore</b> Steam generator	Yes	Yes	Yes	Yes
<b>Peso kg</b> Weigth kg	135	165	130	160
<b>Misure LxPxX mm</b> Size WxDXH mm	850 x 992 x 810	850 x 992 x 1135	850 x 992 x 880	850 x 992 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 Borgoriccio (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.

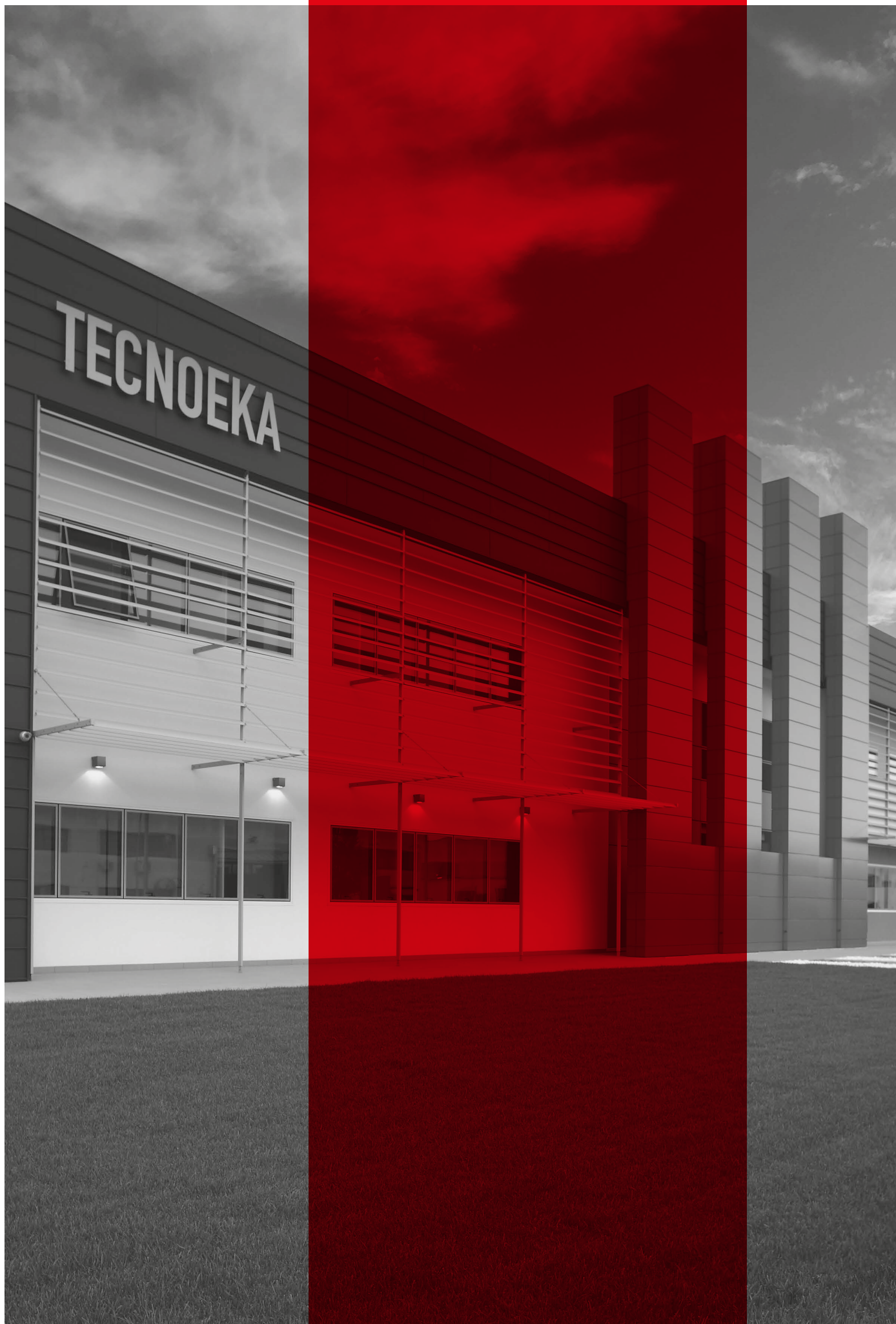
From relocating to our Borgoriccio headquarters in 2013 to building a new facility in 2025, every milestone reflects our commitment to **international growth and Italian excellence**.

Our products are built to last and designed to meet the evolving demands of the foodservice industry.

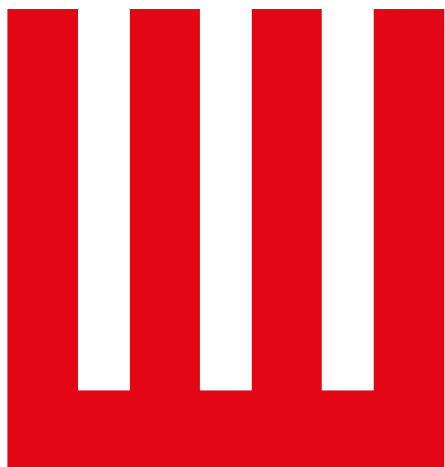
Today, Tecnoeka is a solid, forward-looking enterprise. With strong partnerships, global reach, and a growing network, we continue to develop high-performance, **intuitive solutions for professionals** in over 100 countries.







**Chi siamo** / Who we are



**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.**

# BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

BAKERY & PASTRY

# TECNOEKA

**Tecnoeka srl**

via Marco Polo, 11  
35010 Borgoricco, Padova  
Italy

T +39 049 5791479

T +39 049 9300344

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