



**MAKSAN®**  
Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

**Fabrika / Factory**  
Fatih Mahallesi 1181 Sokak No:1  
Sarıç - Gaziemir - İZMİR / TÜRKİYE  
Tel. : +90.232.254 29 17 - 254 90 17  
Fax: +90.232.281 33 11  
e-mail : info@maksanmutfak.com.tr

**Mağaza / Branch**  
Oruç Reis Mah. Giy Koop. San. Sit.  
12 Yol No:20-22 Esenler / İSTANBUL  
Tel. : +90.212.659 85 71  
Fax: +90.212.659 85 72  
e-mail : magaza@maksanmutfak.com.tr

[www.maksanmutfak.com.tr](http://www.maksanmutfak.com.tr)



**EKMEKÇİLER  
GRUP**



MAKSAN bu katalogta yer alan resim ve bilgilerde her türlü değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
MAKSAN reserves the right to change all kinds of images and information contained in this catalog  
Bu katalogta kullanılan tüm resimlerin sahibi MAKSAN olup herhangi bir dijital veya görsel ortamda kullanılması durumunda yasal işlem hakkına sahiptir.  
Owner of all the pictures used in this catalog is MAKSAN and any digital or visual environment use has right to take legal action in the event

2018 ÜRÜN KATALOGU / 2018 PRODUCT CATALOGUE



**MAKSAN®**  
Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

"Profesyonellerin Tercih"   
"The Choice of Professionals"

[www.maksanmutfak.com.tr](http://www.maksanmutfak.com.tr)



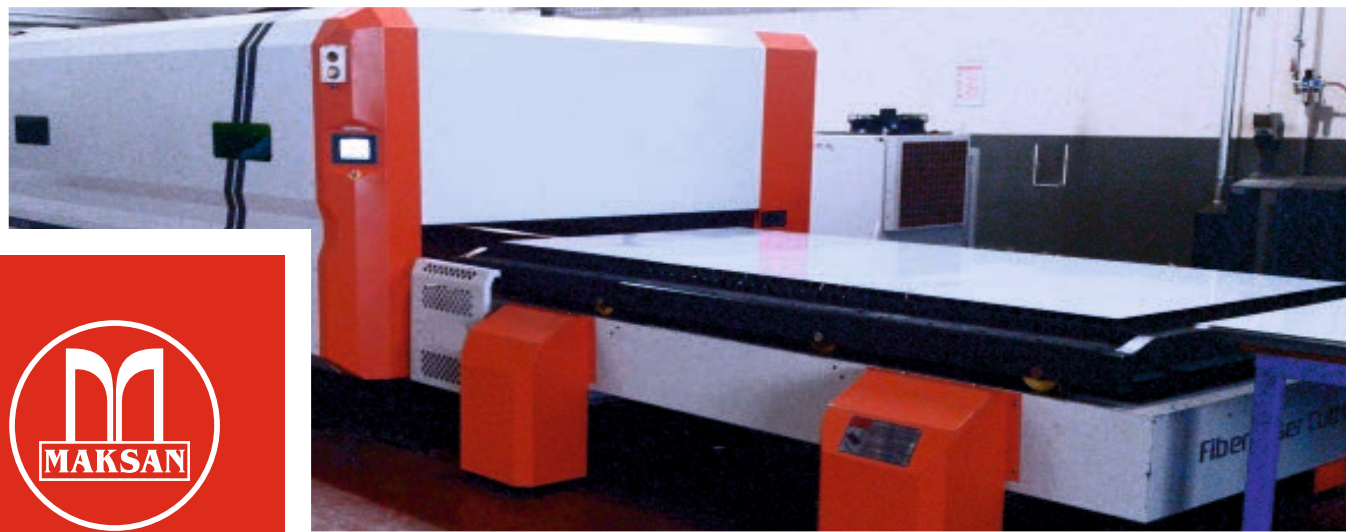
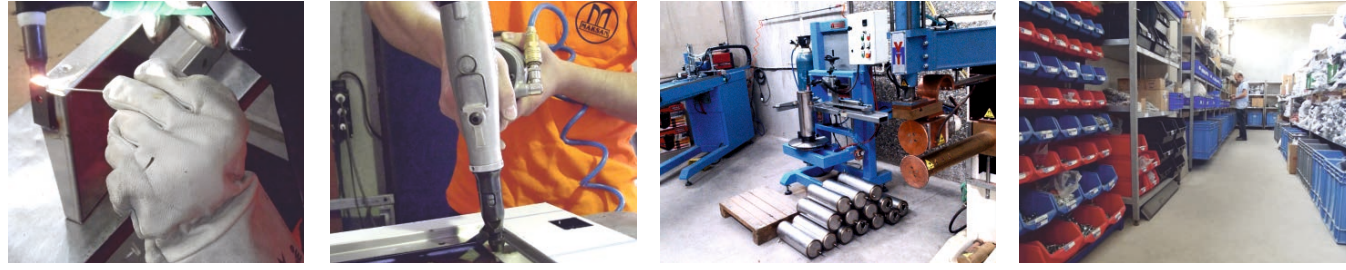
DISHWASHING

GASTRONOMY

BAKERY

PIZZA OVEN

VEGETABLE WASHER



Kalitenin Kanıtı...  
Proof of Quality...



MAKSAN MUTFAK Gaziemir İzmir de 5850 m<sup>2</sup> kapalı alana kurulu modern fabrikasında endüstriyel tip yıkama makineleri, pizza fırınları ve konveksiyonlu fırınlar üretmektedir. Uzmanlık ve tecrübe sahibi personeli sayesinde MAKSAN üretimini gerçekleştirdiği ürün gruplarında her türlü ihtiyaca cevap verebilecek kabiliyete sahiptir. Üretim denildiğinde akla gelen temel bileşenlerden, arge, tasarım, planlama, üretim ve kalite departmanları sayesinde sektörde sürekli kendini yenileyebilecek bir alt yapıya da sahiptir. Teknik donanımları ve makine parkuru sayesinde MAKSAN ürünlerin tamamını kendi fabrikasında üretip kullanıcılara tüm testleri yapılmış, uluslararası güvenlik standartlarına uygun ürünler ulaştırmaktadır. Saygılarımızla.

MAKSAN produces industrial type washing machines, pizza ovens, and convection ovens in Gaziemir, Izmir at the modern factory which has 5850m<sup>2</sup> enclosed area. MAKSAN has capability to respond every need on those product groups through expert and experienced personnel. MAKSAN also has an infrastructure to constantly innovate itself thanks to fundamental components of its production such as R&D, design, planning, production, and quality departments. Every product that MAKSAN supply is produced at its own factory which are delivered to users as all tests are done and conforming to international safety standards. Best Regards

[www.maksanmutfak.com.tr](http://www.maksanmutfak.com.tr)



# İçindekiler / Contents



- 04 GW 535 Bardak Yıkama Makinesi  
Glasswasher
- 06 DW 500 Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi  
Undercounter Dishwasher
- 08 DW 1000 Giyotin Tipi Bulaşık Yık. Mak.  
Hood Type Dishwasher
- 10 DW 2000 Konveyör Tipi Bulaşık Yık. Mak.  
Conveyor Type Dishwasher
- 12 DW 3000 Konveyör Tipi Bulaşık Yık. Mak.  
Conveyor Type Dishwasher
- 14 BS-500/350 Sepet Standları  
Basket Stands
  
- 18 MKF 20E Elk. Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın  
Electric Heated Convection Oven
- 20 MKF 20G Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın  
Gas Heated Convection Oven
- 22 MKF 40E Elk. Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın  
Electric Heated Convection Oven
- 24 MKF 40G Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın  
Gas Heated Convection Oven
- 26 MKF Bakery Serisi Ops. Parçalar  
Bakery Series Optional Parts
  
- 30 MKF-3 Elk. Isıtmalı Konv. Patisseri Fırını  
Elec. Heated Conv. Bakery Oven
- 32 MKF-4 Elk. Isıtmalı Konv. Patisseri Fırını  
Elec. Heated Conv. Bakery Oven
- 34 MKF-4P Elk. Isıtmalı Konv. Patisseri Fırını  
Elec. Heated Conv. Bakery Oven
- 36 MKF-6 Elk. Isıtmalı Konv. Patisseri Fırını  
Elec. Heated Conv. Bakery Oven
- 38 MKF-10 Elk. Isıtmalı Konv. Patisseri Fırını  
Elec. Heated Conv. Bakery Oven
- 40 MKF Gastronomi Serisi Ops. Parçalar  
Gastronomy Series Optional Parts
  
- 44 PO-401 Tek Katlı Pizza Fırını  
Single Deck Pizza Oven
- 45 PO-402 Çift Katlı Pizza Fırını  
Double Deck Pizza Oven
- 46 PO-501 Tek Katlı Pizza Fırını  
Single Deck Pizza Oven
- 47 PO-502 Çift Katlı Pizza Fırını  
Double Deck Pizza Oven
- 48 PO-601 Tek Katlı Pizza Fırını  
Single Deck Pizza Oven
- 49 PO-602 Çift Katlı Pizza Fırını  
Double Deck Pizza Oven
- 50 PO-901 Tek Katlı Pizza Fırını  
Single Deck Pizza Oven
- 51 PO-902 Çift Katlı Pizza Fırını  
Double Deck Pizza Oven
- 52 PO Serisi Opsiyonel Parçalar  
PO Series Optional Parts
- 53 MD-08 / MDT-08 Mayalama ve Saklama Dolabı  
Fermentation Cabinet
  
- 56 SBY 300-600 Sebze Yıkama Makineleri  
Vegetable Washer Machines
- 58 SBY Serisi Opsiyonel Parçalar  
SBY Series Optional Parts



SERIES  
**DW**  
**GW**



Bulaşık Yıkama  
Bardak Yıkama Makinaları



Dishwashers & Glasswashers

**GW-535**  
**DW-500**  
**DW-1000**  
**DW-2000**  
**DW-3000**

DISHWASHING

# SERIES GW 535

## Bardak Yıkama Makinesi Glasswasher

500 bardak / saat yıkama kapasitesi - 500 glasses / hour washing capacity

Fiyat / Price € 1550

1858  
CE



Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler  
Reinforced plastic components



Otomatik parlatıcı pompası bağlanabilir  
Automatic rinse aid system can be connected

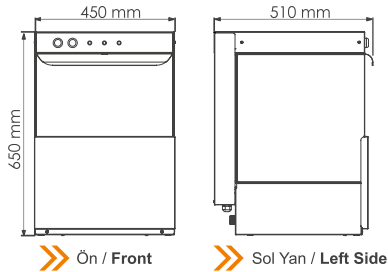


Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu  
Safety conformation to international standards



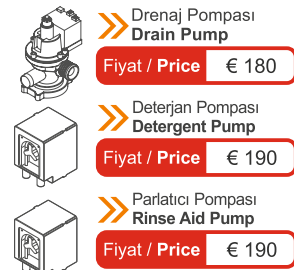
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



On / Front Sol Yan / Left Side

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Endüstriyel tasarım  
Industrial design

### GENEL ÖZELLİKLER

- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostati
- Manyetik kapak svici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel construction 18/10 AISI 304
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat inside
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

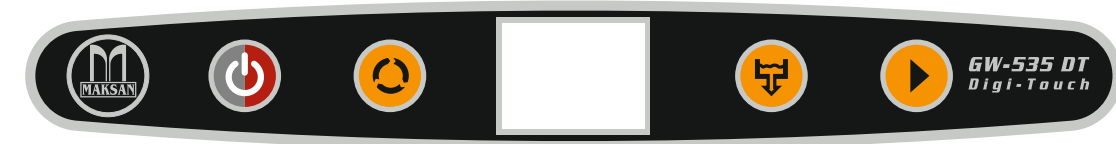
### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	GW-535
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) Washing cycle (sec.)	120
Yıkama kapasitesi (Basket/h) Washing capacity	30
Yıkama yüksekliği (mm) Washing clearance	170
Yıkama tankı kapasitesi (lt) Washing tank capacity	17
Boiler tankı kapasitesi (lt) Boiler tank capacity	3,6
Yıkama sıcaklığı (°C) Washing temperature	50-55
Durulama sıcaklığı (°C) Rinsing temperature	70-80
Durulama su tüketimi (lt) Rinsing water consumption	0,6
İç kabin yüksekliği (mm) Internal cabinet height	220
Dinamik su girişi basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	450x510x650
Yıkama pompası gücü (kW) Washing pump power	0,26
Tank ısıtıcı gücü (kW) Tank heater power	1
Boiler ısıtıcı gücü (kW) Boiler heater power	2
Sepet ölçüleri (mm) Basket dimensions	350x350x150
Toplam güç (kW) Total power	3,3
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N ~ 50Hz
Entegre tank filtresi Integral tank filter	NO
Net ağırlık (kg) Net weight	39
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	46

## GW 535 DT Dijital Bardak Yıkama Makinesi Digital Glasswasher

500 bardak / saat yıkama kapasitesi - 500 glasses / hour washing capacity

Fiyat / Price € 285



### GENEL ÖZELLİKLER

- LCD sıcaklık Göstergeleri
- 3 Tip yıkama programı
- Dokunmatik butonlar

### GENERAL FEATURES

- LCD temperature display
- Three type washing program
- Touch buttons

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

# SERIES DW 500

## Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi Undercounter Dishwasher

500 tabak / saat yıkama kapasitesi - 500 dishes / hour washing capacity

Fiyat / Price € 1740

1858  
CE



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu  
Safety conformation to international standards



Kolay kullanıma sahip kumanda paneli  
Easy to use control panel



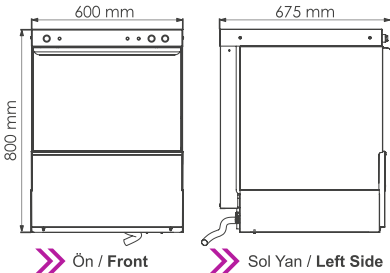
Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler  
Reinforced plastic components



Sağlamlaştırılmış şase  
Hardened chassis



### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



On / Front Sol Yan / Left Side

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

- Drenaj Pompası  
Drain Pump  
Fiyat / Price € 180
- Deterjan Pompası  
Detergent Pump  
Fiyat / Price € 190
- Parlatıcı Pompası  
Rinse Aid Pump  
Fiyat / Price € 190

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

Modern çizgiler  
Modern constructions

### GENEL ÖZELLİKLER

- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Dönen yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostati
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj parlatıcı ve deterjan pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel construction 18/10 AISI 304
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Rotating washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat inside
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain, rinse aid and detergent pump can be connected to chassis (optional)

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	DW-500
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) Washing cycle (sec.)	120
Yıkama kapasitesi (Basket/h) Washing capacity	30
Yıkama yüksekliği (mm) Washing clearance	310
Yıkama tankı kapasitesi (lt) Washing tank capacity	27
Boiler tankı kapasitesi (lt) Boiler tank capacity	6,1
Yıkama sıcaklığı (°C) Washing temperature	50-55
Durulama sıcaklığı (°C) Rinsing temperature	80-90
Durulama su tüketimi (lt) Rinsing water consumption	0,8
İç kabin yüksekliği (mm) Internal cabinet height	360
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	600x660x800
Yıkama pompası gücü (kW) Washing pump power	0,65
Tank ısıtıcı gücü (kW) Tank heater power	2
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) Boiler heater power	4
Sepet ölçüleri (mm) Basket dimensions	500x500x100
Toplam güç (kW) Total power	6,65
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N ~ 50Hz
Entegre tank filtresi Integral tank filter	NO
Net ağırlık (kg) Net weight	62
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	70

## DW 500 DT Set Altı Dijital Bulaşık Yıkama Makinesi Undercounter Digital Dishwasher

500 tabak / saat yıkama kapasitesi - 500 dishes / hour washing capacity

Fiyat / Price € 285



### GENEL ÖZELLİKLER

- LCD sıcaklık Göstergeleri
- 3 Tip yıkama programı
- Dokunmatik butonlar

### GENERAL FEATURES

- LCD temperature display
- Three type washing program
- Touch buttons

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

# SERIES DW 1000

## Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi Hood Type Dishwasher

1000 tabak / saat yıkama kapasitesi - 1000 dishes / hour washing capacity

Fiyat / Price € 2535

1858  
CE



» Sık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle



» Kolay kullanılabilir kumanda paneli  
Easy to use control panel



» Sağlamlaştırılmış şase  
Hardened chassis



» Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu  
Safety conformation to international standards



» Paslanmaz çelik kolektörler  
Stainless steel collectors



» Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler  
Reinforced plastic components



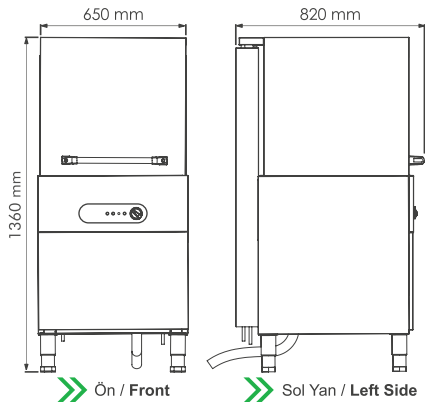
» Ayarlanabilir sepet dayama aparatı  
Adjustable basket bracket



» Özel üretim parçalar  
Special manufactured components



### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» On / Front  
» Sol Yan / Left Side

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



» Drenaj Pompası  
Drain Pump  
Fiyat / Price € 180



» Deterjan Pompası  
Detergent Pump  
Fiyat / Price € 190



» Parlatıcı Pompası  
Rinse Aid Pump  
Fiyat / Price € 190

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

Profesyonel  
çözümler  
Professional  
solutions

### GENEL ÖZELLİKLER

- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Dönen yıkama kolları
- Dört (4) tip yıkama programı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostadı
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj, durulama, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel construction 18/10 AISI 304
- All heaters are manufactured with high quality stainless steel
- Rotating washing arms
- Four (4) type washing program
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat inside
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain, pressure, rinse aid and detergent pump can be connected to chassis (optional)

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	DW-1000
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) Washing cycle (sec.)	60-180
Yıkama kapasitesi (Basket/h) Washing capacity	60
Yıkama yüksekliği (mm) Washing clearance	380
Yıkama tankı kapasitesi (lt) Washing tank capacity	45
Boylar tankı kapasitesi (lt) Boiler tank capacity	8,6
Yıkama sıcaklığı (°C) Washing temperature	50-55
Durulama sıcaklığı (°C) Rinsing temperature	80-90
Durulama su tüketimi (lt) Rinsing water consumption	0,9
İç kabin yüksekliği (mm) Internal cabinet height	430
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	650x800x1360-1800
Yıkama pompası gücü (kW) Washing pump power	0,65
Tank ısıtıcı gücü (kW) Tank heater power	3
Boylar ısıtıcısı gücü (kW) Boiler heater power	6
Sepet ölçüleri (mm) Basket dimensions	500x500x100
Toplam güç (kW) Total power	9,65
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Entegre tank filtresi Integral tank filter	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	92
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	101

## DW 1000 DT Giyotin Tipi Dijital Bulaşık Yıkama Makinesi Hood Type Digital Dishwasher

1000 tabak / saat yıkama kapasitesi - 1000 dishes / hour washing capacity

Fiyat / Price € 285



### GENEL ÖZELLİKLER

- LCD sıcaklık Göstergeleri
- 3 Tip yıkama programı
- Dokunmatik butonlar

### GENERAL FEATURES

- LCD temperature display
- Three type washing program
- Touch buttons

» Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
» Users and maintenance manuals are downloadable from website

# SERIES DW 2000

## Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Conveyor Type Dishwasher

2000 tabak / saat yıkama kapasitesi - 2000 dishes / hour washing capacity

Fiyat / Price € 9950

1858  
CE



» Şık ve modern kapı kolu  
Stylish and modern  
door handle



» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface



» Acil durdurma butonu  
Emergency stop button

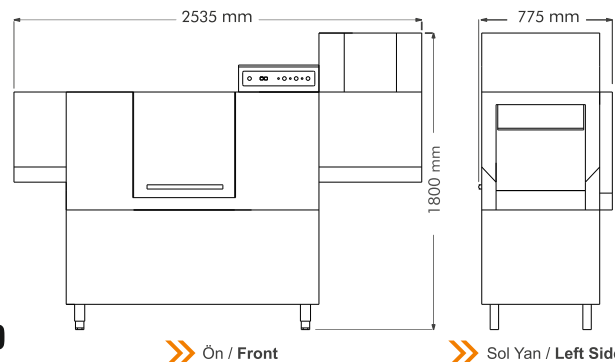


» Sağlaştırdırılmış konveyör taşıma hattı  
Reinforced conveyor carrying line



» Temizlenebilir yıkama kolları  
Cleanable washing arms

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

» Dijital Sıcaklık Göstergeleri  
» Digital Temperature Displays

» Çift hız kademeli Konveyör Sistemi  
» Conveyor System with dual-stage speed

Fiyat / Price € 550

» Deterjan Pompası  
» Detergent Pump

Fiyat / Price € 190

» Parlatıcı Pompası  
» Rinse Aid Pump

Fiyat / Price € 190

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

Mükemmel sonuçlar  
Excellent results

### GENEL ÖZELLİKLER

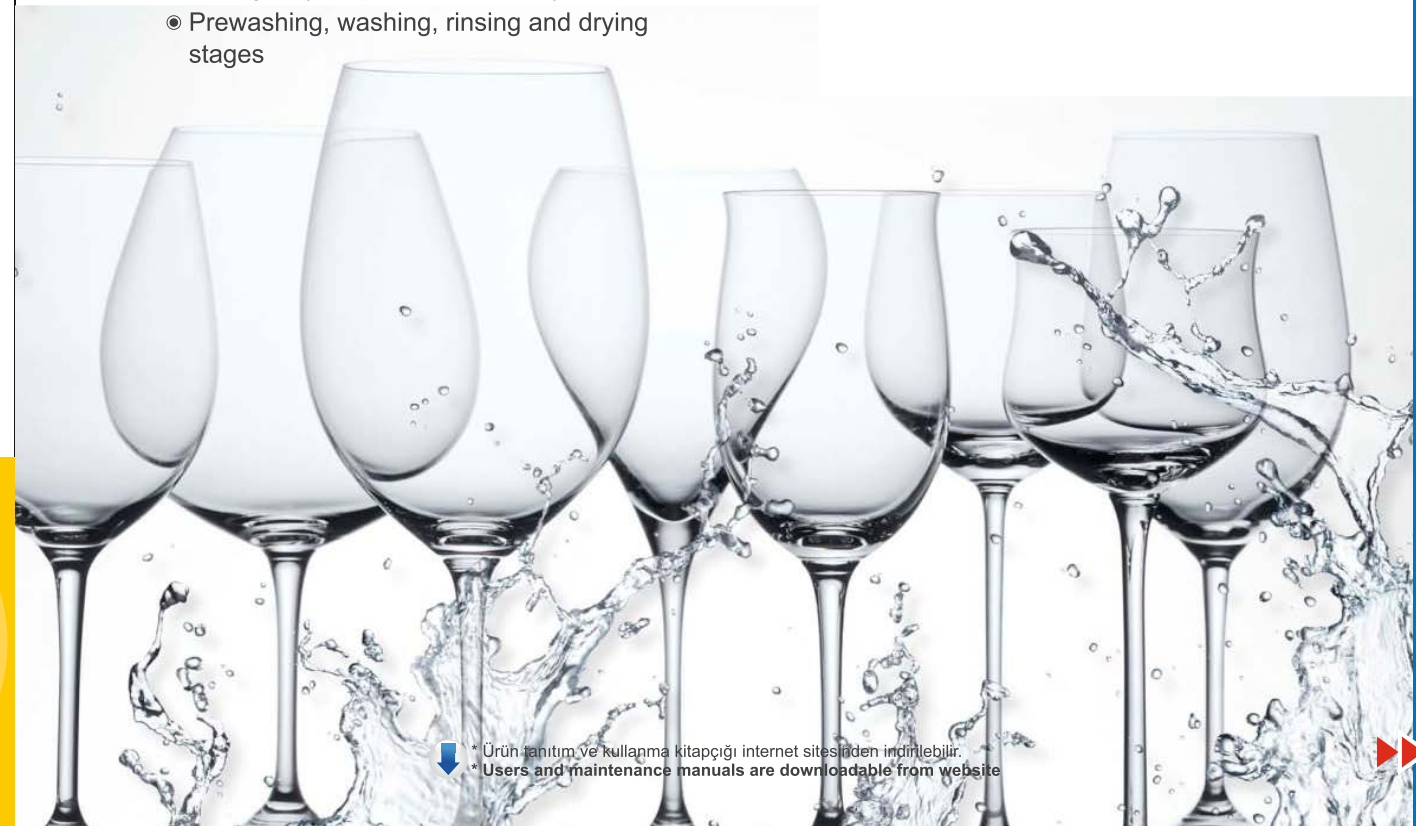
- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı svici
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boiler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem (opsiyonel)
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Deterjan, parlatici ve durulama pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)
- Güvenlik için acil durdurma butonu
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma aşamaları

### GENERAL FEATURES

- 18/10 304 AISI Stainless steel chasis construction
- Modern and stylish design
- Magnetic door switch
- High quality stainless steel heaters
- Cycle start at door closing
- Digital temperature display (optional)
- Individual pre-wash and wash tank
- Pre-heated boiler tank system
- Conveyor system with dual-stage speed (opt.)
- Safety switches
- User-friendly control interface
- Height-adjustable legs
- Possibility of attaching detergent, rinsing and rinsing pressure pump (optional)
- Emergency stop button for safety
- Prewashing, washing, rinsing and drying stages

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	DW-2000
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Yıkama periyodu (sn.) Washing cycle (sec.)	Sürekli Continuous
Yıkama kapasitesi (Basket/h) Washing capacity	120
Yıkama yüksekliği (mm) Washing clearance	480
Yıkama tankı kapasitesi (lt) Washing tank capacity	60+50
Boiler tankı kapasitesi (lt) Boiler tank capacity	8,5+13
Yıkama sıcaklığı (°C) Washing temperature	50-55
Durulama sıcaklığı (°C) Rinsing temperature	80-90
Durulama su tüketimi (lt) Rinsing water consumption	2-3
İç kabin yüksekliği (mm) Internal cabinet height	480
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	2535x815x1800
Yıkama pompası gücü (kW) Washing pump power	1.1 + 1.1
Tank ısıtıcı gücü (kW) Tank heater power	4+6
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) Boiler heater power	6 + 16
Sepet ölçüleri (mm) Basket dimensions	500x500x100
Toplam güç (kW) Total power	43,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Entegre tank filtresi Integral tank filter	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	255
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	280



» Ürün tanıtım ve kullarına kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
» Users and maintenance manuals are downloadable from website

# SERIES DW 3000

## Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Conveyor Type Dishwasher

3000 tabak / saat yıkama kapasitesi - 3000 dishes / hour washing capacity

Fiyat / Price € 10350

1858  
CE

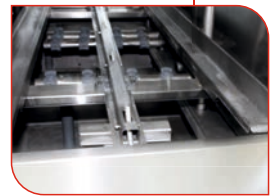


» Şık ve modern kapı kolu  
Stylish and modern  
door handle



» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface

» Acil durdurma butonu  
Emergency stop button



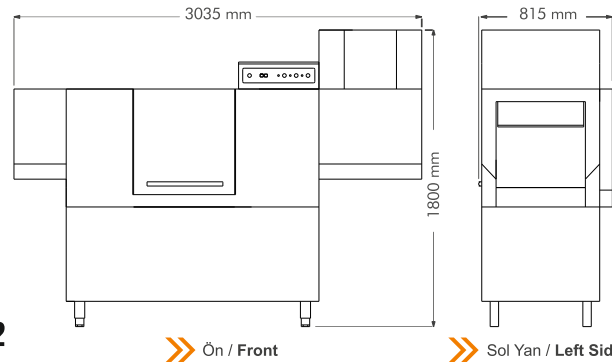
» Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı  
Reinforced conveyor carrying line



» Temizlenebilir yıkama kolları  
Cleanable washing arms



### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

» Dijital Sıcaklık Göstergeleri  
Dijital Temperature Displays

» Çift hız kademeli Konveyör Sistemi  
Conveyor System with dual-stage speed

Fiyat / Price € 550

» Deterjan Pompası  
Detergent Pump

Fiyat / Price € 190

» Parlatıcı Pompası  
Rinse Aid Pump

Fiyat / Price € 190

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

### GENEL ÖZELLİKLER

- 18/10 304 AISI paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı svici
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boylar tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem (opsiyonel)
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Deterjan, parlatıcı ve durulama pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)
- Güvenlik için acil durdurma butonu
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma aşamaları

### GENERAL FEATURES

- 18/10 304 AISI Stainless steel chasis construction
- Modern and stylish design
- Magnetic door switch
- High quality stainless steel heaters
- Cycle start at door closing
- Digital temperature display (optional)
- Individual pre-wash and wash tank
- Pre-heated boiler tank system
- Conveyor system with dual-stage speed (opt.)
- Safety switches
- User-friendly control interface
- Height-adjustable legs
- Possibility of attaching detergent, rinsing and rinsing pressure pump (optional)
- Emergency stop button for safety
- Prewashing, washing, rinsing and drying stages

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	DW-3000
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Yıkama periyodu (sn.) Washing cycle (sec.)	Sürekli Continuous
Yıkama kapasitesi (Basket/h) Washing capacity	170
Yıkama yüksekliği (mm) Washing clearance	480
Yıkama tankı kapasitesi (lt) Washing tank capacity	
Boylar tankı kapasitesi (lt) Boiler tank capacity	13 + 13
Yıkama sıcaklığı (°C) Washing temperature	50-55
Durulama sıcaklığı (°C) Rinsing temperature	80-90
Durulama su tüketimi (lt) Rinsing water consumption	3 - 4
İç kabin yüksekliği (mm) Internal cabinet height	480
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	3035x815x1800
Yıkama pompası gücü (kW) Washing pump power	1.1 + 1.1
Tank ısıtıcı gücü (kW) Tank heater power	4+6
Boylar ısıtıcısı gücü (kW) Boiler heater power	12 + 16
Sepet ölçüleri (mm) Basket dimensions	500x500x100
Toplam güç (kW) Total power	49,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Entegre tank filtresi Integral tank filter	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	295
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	320



\* Ürün tanıtım ve kullanım kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



STAND  
**BS-500**  
**BS-350**

Sepet Stantları  
**Basket Stands**



1858  
CE

Fiyat / Price € 210

BS-500 Sepet Standı  
BS-500 Basket Stand

500 x 500 x 100 ölçülerinde iki (2) sepet taşıma kapasiteli  
500 x 500 x 100 two (2) baskets carrying capacity



**GENEL ÖZELLİKLER**

- Sepet stantları makinenin yerden yükselmesini sağlar ve makinenin kullanımı kolaylaştırır.
- Drenaj pompası barındırmayan bulaşık makinelerinin boşaltma işleminin daha rahat gerçekleşmesine yardımcı olur.
- Makineye ait sepetlerin muhafazasını ve ortamın düzenli olmasını sağlar
- Tamamen demonte haldedir. Montajı herhangi bir servis hizmetini gerektirmez.

**GENERAL FEATURES**

- Basket stands allow the machine to rise from ground and makes using the machine simple
- Basket stands help the drain process for non-drain pump connected machines
- Provides housing baskets and provides the layout of the environment
- Completely disassembled state. Assemblage does not require any servicing.

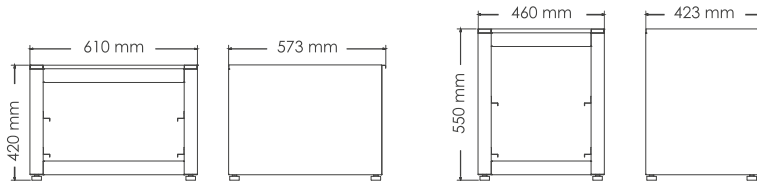
Fiyat / Price € 210

BS-350 Sepet Standı  
BS-350 Basket Stand

350 x 350 x 150 ölçülerinde iki (2) sepet taşıma kapasiteli  
350 x 350 x 150 two (2) baskets carrying capacity

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS



14

On / Front

Sol Yan / Left Side

On / Front

Sol Yan / Left Side

Estetik  
uyum  
Esthetic  
harmony



DISHWASHING

www.maksanmutfak.com.tr

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

15

SERIES  
**MKF**  
Gastronomy



Elektrik ve Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırınlar



Electric and Gas Heated Convection Ovens



**MKF-20E**

**MKF-20G**

**MKF-40E**

**MKF-40G**

# SERIES MKF 20E

## Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Electric Heated Convection Oven

Gastronom 1/1 x 20 tepsi kapasiteli - Gastronom 1/1 x 20 trays capacity

Fiyat / Price € 5260

1858  
CE



Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chasis construction



İki yönlü fan sistemi ile  
kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise-  
anticlockwise fan system



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface



Şık ve modern kapı kolu  
Stylish and modern  
door handle

x20  
GN 1/1  
Tepsi / Tray

50 - 300 °C

x2

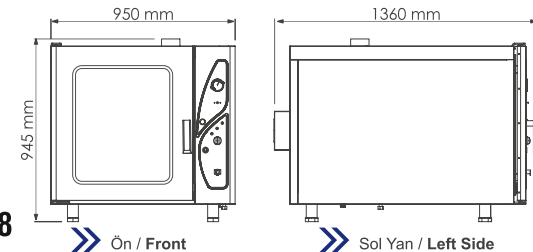
ENERGY SAVE

ENERJİ TASARIFU

ENERGY

AUTO

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



18 >>> Ön / Front

>>> Sol Yan / Left Side

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronom 2/1 ölçüdeki tepsi standı ile 20 adet GN 1/1 tepsiyi pişirme imkanı
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- Avrupa üretimi motor ve fanlar
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme

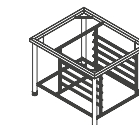
### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 20 pieces GN 1/1
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided for security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Conformation to international safety standards
- Motors and fans are manufactured in EU
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system

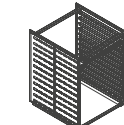
### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-20E
Güç girişi Power input	220V/1/N - 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	-
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	10
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Diş ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x945
Fan gücü (kW) Fan power	0,75
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	15
Toplam güç (kW) Total power	16
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	-
Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> ) Cable cross-section	5x4
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N - 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	171
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	188
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	-
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	1
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5

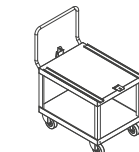
### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



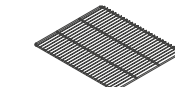
Fiyat / Price € 570  
>>> FT-01 Taşıma Standı  
Oven Stand



Fiyat / Price € 320  
>>> TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.  
TS-02 60 mm pitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.



Fiyat / Price € 640  
>>> ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası  
ST-02 Trolley for 10x2/1 GN. Roll-in Rack



Fiyat / Price € 29,5  
>>> TR-01 530 x 650 Tepsi Rafı  
TR-01 530 x 650 Tray Shelf

Kusursuz pişirme  
Perfect cooking

# SERIES MKF 20G

## Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Gas Heated Convection Oven

Gastronom 1/1 x 20 tepsi kapasiteli - Gastronom 1/1 x 20 trays capacity

Fiyat / Price € 5570

1858  
CE



Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system



Kontrol Edilebilir baca çıkışı  
The flue outlet is controllable



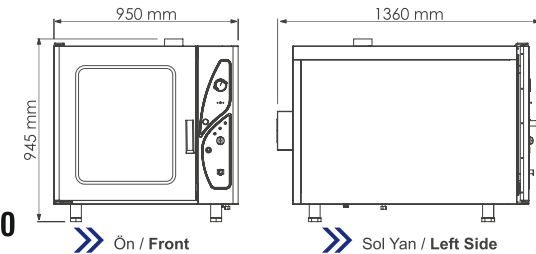
Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface



İki yönlü fan sistemi ile  
kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise-  
anticlockwise fan system



### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



20

Ön / Front

Sol Yan / Left Side

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



x20  
GN 1/1  
Tepsi / Tray

50 - 300 °C

x2

GAS  
G20/G30

AUTO

### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronom 2/1 ölçüdeki tepsi standı ile 20 adet GN 1/1 tepsiyi pişirme imkanı
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi (NG&LPG)
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

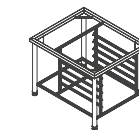
### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 20 pieces GN 1/1
- Highly efficient gas heating system (NG&LPG)
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided for security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Conformation to international safety standards
- Motors and fans are manufactured in EU

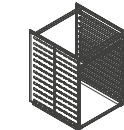
### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-20G
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	1/2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Gas
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	10
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Diş ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x945
Fan gücü (kW) Fan power	0,75
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	16
Toplam güç (kW) Total power	1
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	1.6 m <sup>3</sup> /h G20 (NG) 1.2 kg/h G30 (LPG)
Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> ) Cable cross-section	5x2,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	186
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	203
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	1
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



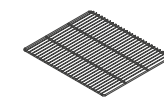
Fiyat / Price € 570  
FT-01 Taşıma Standı  
Oven Stand



Fiyat / Price € 320  
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.  
TS-02 60 mm pitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.



Fiyat / Price € 640  
ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası  
Trolley for 10x2/1 GN. Roll-in Rack



Fiyat / Price € 29,5  
TR-01 530 x 650 Tepsi Rafı  
Tray Shelf

Yüksek verimlilik  
High efficiency

# SERIES MKF 40E

## Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Electric Heated Convection Oven

Gastronom 1/1 x 40 tepsi kapasiteli - Gastronom 1/1 x 40 trays capacity

Fiyat / Price € 7900

1858  
CE



Kontrol Edilebilir baca çıkışı  
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chasis construction



İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface

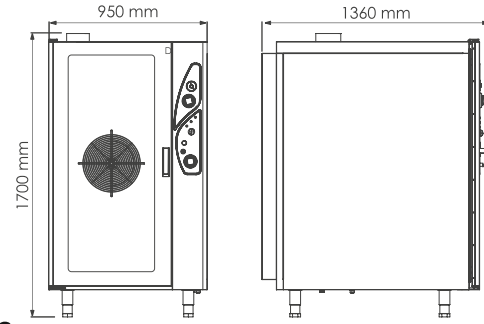


Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system



Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



22

On / Front

Sol Yan / Left Side



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronom 2/1 ölçüdeki tepsi standı ile 40 adet GN 1/1 tepsiyi pişirme imkanı
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- Avrupa üretimi motor ve fanlar
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 40 pieces GN 1/1
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided for security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Conformation to international safety standards
- Motors and fans are manufactured in EU
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

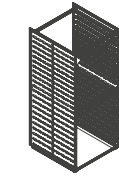
Connections	MKF-40E
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	-
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	20
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Diş ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x1700
Fan gücü (kW) Fan power	1,5
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	30
Toplam güç (kW) Total power	32
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	—
Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> ) Cable cross-section	5x6
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	257
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	282
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN.	1
TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	—
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı	10
TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	—

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



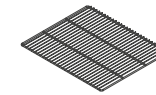
Fiyat / Price € 445

ST-01 20 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası  
ST-01 Trolley for 20x2/1 GN Roll-in Rack



Fiyat / Price € 450

TS-01 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.  
TS-01 60 mm pitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.



Fiyat / Price € 29,5

TR-01 530 x 650 Tepsi Rafı  
TR-01 530 x 650 Tray Shelf

Kullanımı  
Kolay  
Easy to  
use

# SERIES MKF 40G

## Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Gas Heated Convection Oven

Gastronom 1/1 x 40 tepsi kapasiteli - Gastronom 1/1 x 40 trays capacity

Fiyat / Price € 8150

1858  
CE



Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system



Kontrol Edilebilir baca çıkışı  
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chasis construction



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface

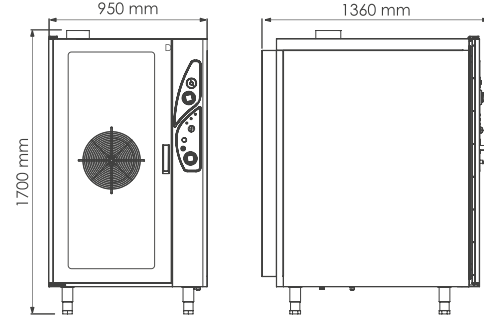


İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise- anticlockwise fan system



Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



24

On / Front

Sol Yan / Left Side



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronom 2/1 ölçüdeki tepsi standı ile 40 adet GN 1/1 tepsiyi pişirme imkanı
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi (NG&LPG)
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 40 pieces GN 1/1
- Highly efficient gas heating system (NG&LPG)
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The bottom section contains the oil collection chamber
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Safety thermostat is provided for security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Conformation to international safety standards
- Motors and fans are manufactured in EU

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

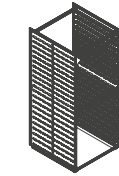
Connections	MKF-40G
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	1/2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Gas
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	20
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Diş ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x1700
Fan gücü (kW) Fan power	1,5
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	32
Toplam güç (kW) Total power	1,75
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	3.2 m <sup>3</sup> /h G20 (NG) 2.4 kg/h G30 (LPG)
Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> ) Cable cross-section	5x2,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	287
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	302
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN.	1
TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	—
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı	10
TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	—

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



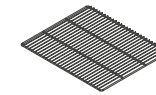
Fiyat / Price € 445

ST-01 20 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası  
ST-01 Trolley for 20x2/1 GN Roll-in Rack



Fiyat / Price € 450

TS-01 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.  
TS-01 60 mm pitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.



Fiyat / Price € 29,5

TR-01 530 x 650 Tepsi Rafı  
TR-01 530 x 650 Tray Shelf

Aşırı dayanıklı  
Extremely robust



🇹🇷 FIRINLARIN KULLANIMINA  
YARDIMCI OLAN  
OPSİYONEL BİLEŞENLER

🇬🇧 OPTIONAL PARTS  
TO USE OVEN MORE  
EFFECTIVE

- TR-01  
530 x 650 mm Tepsi Rafı  
Farklı ölçüde tepsileri kullanmaya yönelik tepsi rafı
- TR-01  
530 x 650 mm Tray Shelf  
Tray shelf to use a different size trays
- FT-01  
Taşıma Standı  
Fırını verimli kullanılacak yüksekliğe ulaştıran taşıma standı
- FT-01  
Cup Board Stand  
Cup board stand for delivering efficient transport to use the oven
- ST-01 20 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası  
ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası  
60 mm Tepsi standını kolayca hareket ettirebilen taşıma arabası
- ST-01 Trolley for TS 01 20 x 2/1 GN. roll-in rack  
ST-02 Trolley for TS 02 10 x 2/1 GN. roll-in rack  
Trolley for 60 mm pitch roll-in move easily
- TS-01 60 mm Tepsi Stadı 20 x 2/1 GN.  
TS-02 60 mm Tepsi Stadı 10 x 2/1 GN.  
Ekstra tepsileri taşımaya olanak sağlayan 60 mm tepsi taşıma standı
- TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.  
TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.  
60 mm pitch roll-in rack allows you to move extra trays



Ergonomik  
dizayn  
Ergonomic  
design

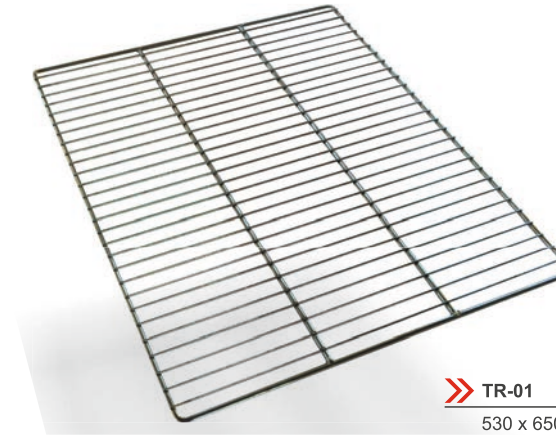


➤ TS-01  
60 mm Tepsi Stadı 20 x 2/1 GN.  
60 mm pitch Roll-in Rack 20 x 2/1 GN.

Fiyat / Price € 450

➤ TS-02  
60 mm Tepsi Stadı 10 x 2/1 GN.  
60 mm pitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.

Fiyat / Price € 320



➤ TR-01  
530 x 650 Tepsi Rafı  
530 x 650 Tray Shelf

Fiyat / Price € 29,5



➤ FT-01  
Taşıma Standı  
Cup Board Stand

Fiyat / Price € 570



➤ ST-01  
TS 01 için 20 x 2/1 GN.  
Stand Taşıma Arabası  
Trolley for TS 01 20x2/1 GN  
Roll-in Rack

Fiyat / Price € 445

➤ ST-02  
TS 02 için 10 x 2/1 GN.  
Stand Taşıma Arabası  
Trolley for TS 01 20x2/1 GN  
Roll-in Rack

Fiyat / Price € 640

SERIES  
**MKF**  
Bakery



Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırınları



Electric Heated Convection Bakery Ovens



- MKF-3
- MKF-4
- MKF-4P
- MKF-6
- MKF-10



# SERIES MKF 3

## Elektrik Isıtımlı Konveksiyonlu Patissieri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

Gastronom 2/3 x 3 tepsi kapasiteli - GN 2/3 x 3 tray capacity

Fiyat / Price € 1140

1858  
CE



Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chassis construction



Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle



İki yönlü fan sistemi ile  
kusursuz pişirme  
Perfect cooking with  
clockwise- anticlockwise  
fan system



Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system

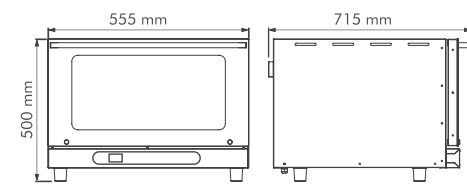


Kullanıcı dostu kumanda  
ara yüzü  
User-friendly control  
interface

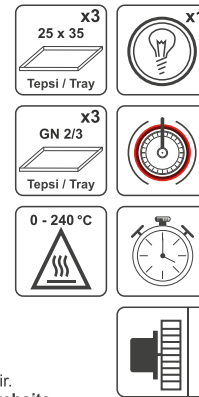


Aydınlatma Lambalı  
Pişirme kabini  
Cooking cabinet with  
lighting lamp

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



30 On / Front Sol Yan / Left Side



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülmeye imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanaklı (opsiyonel)

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chassis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Water connection allows you to cooking foods with humidity (ops)

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-3
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	GN 2/3
Raf kapasitesi (qt) Shelf capacity	3
Raf aralığı (mm) Runners pitch	70
Pişirme sıcaklığı (lt) Cooking teperature	240
Buhar verme Steam supply	YES / NO
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	560x710x505
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,25
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	3
Toplam güç (kW) Total power	3,25
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	NO
Net ağırlık (kg) Net weight	38
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	45

## MKF-3 DT Elektrik Isıtımlı Konveksiyonlu Dijital Patissieri Fırını Electric Heated Convection Digital Bakery Oven

Gastronom 2/3 x 3 tepsi kapasiteli - GN 2/3 x 3 tray capacity

Fiyat / Price € 575



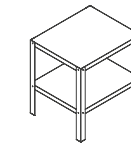
### GENEL ÖZELLİKLER

- Sıcaklık ve Zaman Göstergeleri
- Dokunmatik butonlar

### GENERAL FEATURES

- Temperature and time displays
- Touch buttons

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 175  
FT-03 Taşıma Standı  
FT-03 Oven Stand

Yaratıcı  
çözümler  
Creative  
solutions

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

# SERIES MKF 4

## Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 4 trays capacity

Fiyat / Price € 1780

1858  
CE



Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chasis construction



Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle



Kontrol Edilebilir baca çıkışı  
The flue outlet is controllable



İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system

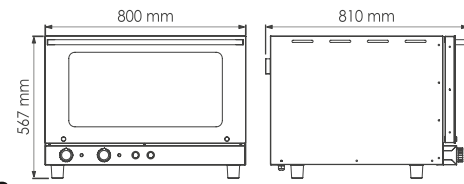


Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface



Aydınlatma Lambalı Pişirme kabini  
Cooking cabinet with lighting lamp

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



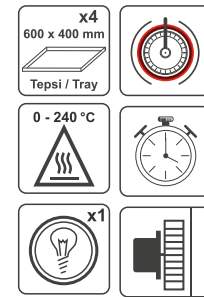
32 >> Ön / Front

>> Sol Yan / Left Side



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-4
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelve type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelve capacity	4
Raf aralığı (mm) Runners pitch	70
Piştirme sıcaklığı (lt) Cooking teperature	240
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	800x810x567
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,12
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	4.5
Toplam güç (kW) Total power	4.6
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	NO
Net ağırlık (kg) Net weight	68
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	76

## MKF-4 DT Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Dijital Patisseri Fırını Electric Heated Convection Digital Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 4 trays capacity

Fiyat / Price € 575



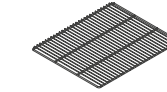
### GENEL ÖZELLİKLER

- Sıcaklık ve Zaman Göstergeleri
- Dokunmatik butonlar

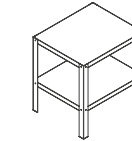
### GENERAL FEATURES

- Temperature and time displays
- Touch buttons

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 26  
>> TR-02 600 x 400 mm  
Tepsi Rafı  
TR-02 600 x 400 mm  
Tray Shelf



Fiyat / Price € 205  
>> FT-05 Taşıma Standı  
FT-05 Oven Stand

Fonksiyonel dokunuşlar  
Functional touches

# SERIES MKF 4P

## Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 4 trays capacity

Fiyat / Price € 1835

1858  
CE



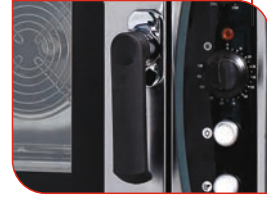
Dayanıklı kapak sistemi  
Durable door arm system

İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise- anticlockwise fan system

Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chasis construction



Aydınlatma Lambalı  
Pişirme kabini  
Cooking cabinet with lighting lamp

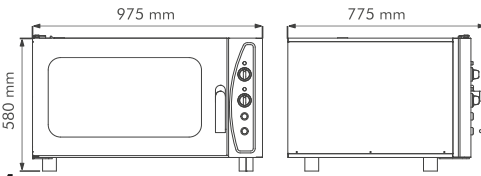


Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle



Kullanıcı dostu kumanda  
ara yüzü  
User-friendly control interface

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS

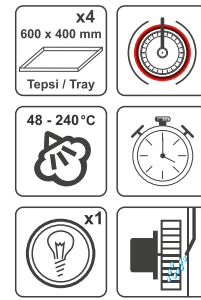


34 Ön / Front

Sol Yan / Left Side



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary



\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-4P
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelve type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelve capacity	4
Raf aralığı (mm) Runners pitch	70
Pişirme sıcaklığı (lt) Cooking teperature	240
Buhar verme Steam supply	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	975x775x580
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,12
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	4,5
Toplam güç (kW) Total power	4,6
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N-50Hz
Yağ haznesi Oil sink	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	70
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	78

## MKF-4P Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Dijital Patisseri Fırını Electric Heated Convection Digital Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 4 trays capacity

Fiyat / Price € 575

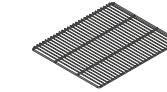
### GENEL ÖZELLİKLER

- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar

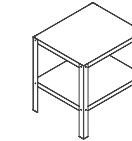
### GENERAL FEATURES

- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons

### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 26  
TR-02 600 x 400 mm  
Tepsi Rafi  
TR-02 600 x 400 mm  
Tray Shelf



Fiyat / Price € 205  
FT-05 Taşıma Standı  
FT-05 Oven Stand



Şık tasarım  
Elegant design

# SERIES MKF 6

## Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

600 x 400 mm x 6 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 6 trays capacity

Fiyat / Price € 3440

1858  
CE



Aydınlatma Lambalı  
Pişirme kabini  
Cooking cabinet with  
lighting lamp



Avrupa Üretim Motor ve Fanlar  
Motor and Fans are  
manufactured in EU



Paslanmaz çelik gövde ve şase  
Stainless steel chasis construction



İki yönlü fan sistemi ile  
kusursuz pişirme  
Perfect cooking with  
clockwise- anticlockwise  
fan system

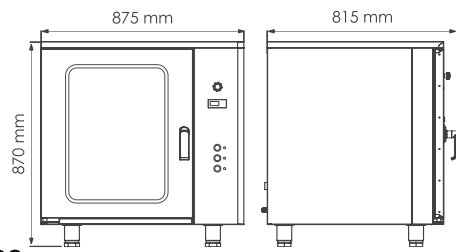


Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle



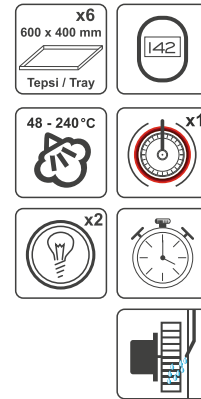
Dijital Sıcaklık Göstergeleri  
Dijital Temperature Displays

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- GN 1/1 Tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı.
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Type of GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-6
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	Digital
Raf tipi Shelve type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelve capacity	6
Raf aralığı (mm) Runners pitch	80
Piştirme sıcaklığı (lt) Cooking teperature	240
Buhar verme Steam supply	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	875x815x870
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,50
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	9
Toplam güç (kW) Total power	9,50
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	102
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	133

## MKF-6 Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Dijital Patisseri Fırını Electric Heated Convection Digital Bakery Oven

600 x 400 mm x 6 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 6 trays capacity

Fiyat / Price € 575

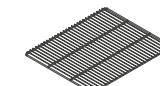
### GENEL ÖZELLİKLER

- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar

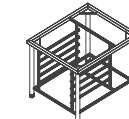
### GENERAL FEATURES

- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons

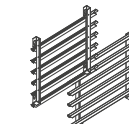
### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 26  
TR-02 600 x 400 mm  
Tepsi Rafi  
TR-02 600 x 400 mm  
Tray Shelf



Fiyat / Price € 480  
FT-02 Taşıma Standı  
FT-02 Oven Stand



Fiyat / Price € 140  
TK-01 GN 1/1 Tepsi Kiti



Kullanıcı dostu  
User friendly

# SERIES MKF 10

## Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 10 trays capacity

Fiyat / Price € 4500

1858  
CE



İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme  
Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system



Dijital Sıcaklık Göstergeleri  
Digital Temperature Displays



Şık tasarlanmış kapak tutamağı  
Stylish designed door handle

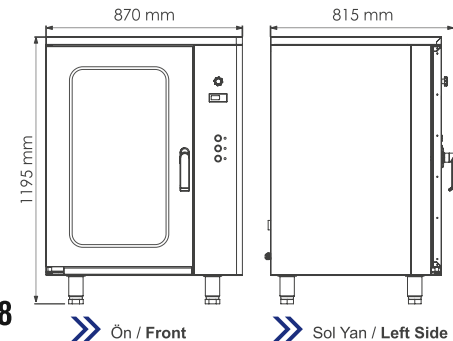


Avrupa Üretim Motor ve Fanlar  
Motor and Fans are manufactured in EU



Aydınlatma Lambalı  
Pişirme kabini  
Cooking cabinet with lighting lamp

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



38

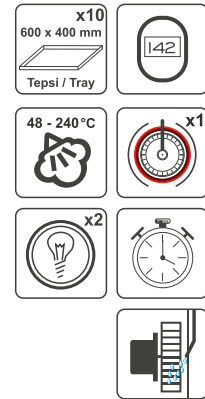
On / Front

Sol Yan / Left Side



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



### GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- GN 1/1 Tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı.
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostati
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları

### GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Type of GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU
- Functional automatic cooking programs with humidification

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-10
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	Digital
Raf tipi Shelve type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelve capacity	10
Raf aralığı (mm) Runners pitch	80
Piştirme sıcaklığı (lt) Cooking teperature	240
Buhar verme Steam supply	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	870x815x1195
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,50
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	13,5
Toplam güç (kW) Total power	14
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	133
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	152

## MKF-10 Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Dijital Patisseri Fırını Electric Heated Convection Digital Bakery Oven

600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 10 trays capacity

Fiyat / Price € 575

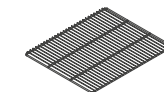
### GENEL ÖZELLİKLER

- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar

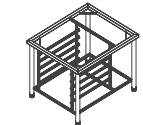
### GENERAL FEATURES

- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons

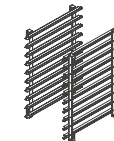
### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 26  
TR-02 600 x 400 mm  
Tepsi Rafı  
TR-02 600 x 400 mm  
Tray Shelf



Fiyat / Price € 480  
FT-02 Taşıma Standı  
FT-02 Oven Stand



Fiyat / Price € 160  
TK-02 GN 1/1 Tepsi Kiti  
TK-02 GN 1/1 Tray Kit



www.maksanmutfak.com.tr

BAKERY

39



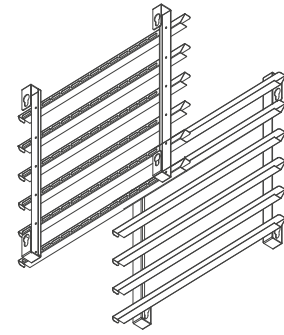
OPSIYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS

TR FIRINLARIN KULLANIMINA  
YARDIMCI OLAN  
OPSIYONEL BİLEŞENLER

- TR-02  
600 x 400 mm Tepsi Rafı  
Farklı ölçüde tepsileri kullanmaya yönelik tepsi rafı
- FT-02 / FT-03  
Taşıma Standı  
Fırını verimli kullanılmak üzere yüksekliğe ulaştıran taşıma standı
- TK-01 / TK-02  
GN. 1/1 Tepsi Kiti  
Gastronorm tepsileri kullanmaya yönelik tepsi kiti

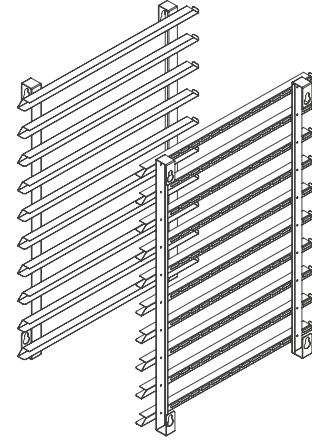
OPTIONAL PARTS  
TO USE OVENS MORE  
EFFECTIVE

- TR-02  
600 x 400 mm Tray Shelf  
Tray shelf to use a different size trays
- FT-02 / FT-03  
Oven Stand  
Oven stand for delivering efficient transport to use the oven
- TK-01 / TK-02  
GN. 1/1 Tray Kit  
Tray kit to use for GN. size trays



TK-01  
GN. 1/1 Tepsi Kiti  
GN. 1/1 Tray Kit

Fiyat / Price € 140



TK-02  
GN. 1/1 Tepsi Kiti  
GN. 1/1 Tray Kit

Fiyat / Price € 160



TR-02  
600 x 400 mm Tepsi Rafı  
600 x 400 mm Tray Shelf

Fiyat / Price € 26



FT-02  
Taşıma Standı  
Oven Stand

Fiyat / Price € 480

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary



FT-03  
Taşıma Standı  
Oven Stand

Fiyat / Price € 175

Etkin  
kullanım  
Efficient  
use

# MKF-10

## 2018 YENİ SERİ / 2018 NEW SERIES



### GENEL ÖZELLİKLER

- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar
- %50 Enerji tasarrufu
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- GN 1/1 Tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı.
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları

### GENERAL FEATURES

- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons
- %50 percent energy savor
- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Type of GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronorm trays
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU
- Functional automatic cooking programs with humidification

SERIES  
**PO**



🇹🇷 Pizza Fırınları  
🇬🇧 Pizza Ovens



**PO-401 / 402**  
**PO-501 / 502**  
**PO-601 / 602**  
**PO-901 / 902**

[www.maksanmutfak.com.tr](http://www.maksanmutfak.com.tr)

**PIZZA OVEN**

SERIES  
**PO**  
401

Tek Katlı Pizza Fırınları  
**Single Deck Pizza Oven**

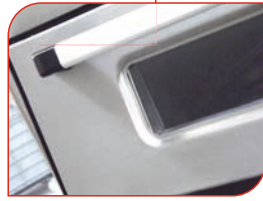
Ø25cm x 4 pizza tepsi kapasiteli  
Ø25cm x 4 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 705



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli  
Easy to use command panel



» Pencereyi fırın kapağı  
The oven door with window

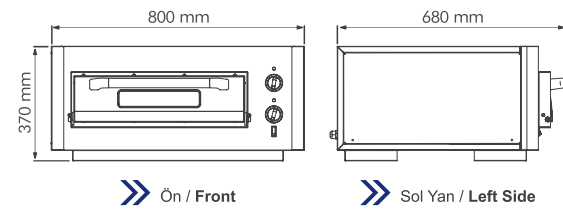
- » Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn  
The oven design for use over the counter.

TEKNİK ÖZELLİKLER  
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	PO401
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	4
Kapasite Capacity	Ø 25cm x 4
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	510x510x100
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	800 x 680 x 370
Gerilim (V) Voltage	220V/1N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	50
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	59

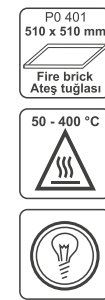
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS

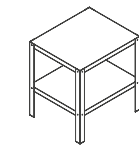


» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

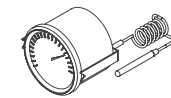


OPSİYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 175

» FT-04 Taşıma Standı  
FT-04 Oven Stand



Fiyat / Price € 300

» Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

» Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

SERIES  
**PO**  
402

Çift Katlı Pizza Fırınları  
**Double Deck Pizza Oven**

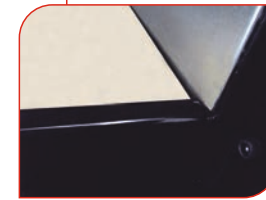
Ø25cm x 8 pizza tepsi kapasiteli  
Ø25cm x 8 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 1030



» Aydınlatma lambalı  
pişirme kabini  
Cooking cabinet with  
lighting lamp



» Özel ateş tuğlasından yapılmış  
fırın zemini  
Part of the cooking's base  
made of fire brick

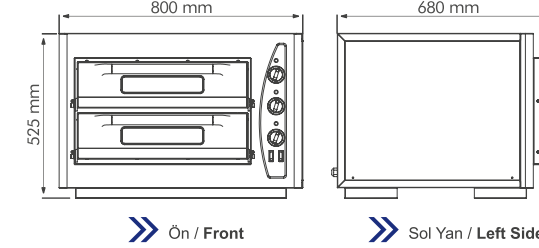
- » Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn  
The oven design for use over the counter.

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

TEKNİK ÖZELLİKLER  
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	PO402
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	6
Kapasite Capacity	Ø 25cm x 8
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	510x510x100
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	800 x 680 x 525
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	83
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	94

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS

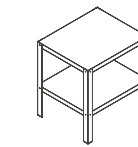


» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

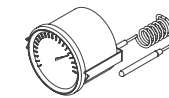


OPSİYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 175

» FT-04 Taşıma Standı  
FT-04 Oven Stand



Fiyat / Price € 300

» Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

» Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website



# SERIES PO 501

## Tek Katlı Pizza Fırınları Single Deck Pizza Oven

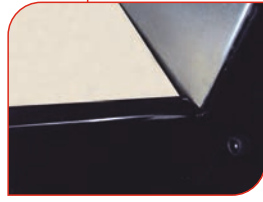
Ø30cm x 4 pizza tepsi kapasiteli  
Ø30cm x 4 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 830



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli  
Easy to use command panel



» Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini  
Part of the cooking's base made of fire brick

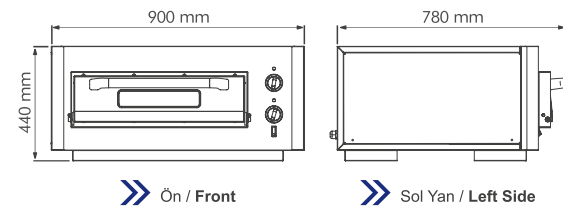
- » Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım  
The oven design for use over the counter.

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	PO501
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	5
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 4
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	615x615x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	900 x 780 x 440
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	69
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	83

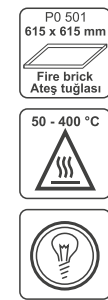
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

#### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 205  
»» FT-05 Taşıma Standı  
FT-05 Oven Stand

#### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 300  
»» Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

» \* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

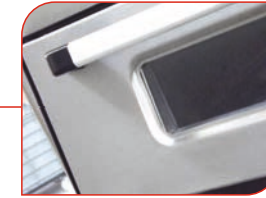
# SERIES PO 502

## Çift Katlı Pizza Fırınları Double Deck Pizza Oven

Ø30cm x 8 pizza tepsi kapasiteli  
Ø30cm x 8 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 1530



» Pencereci fırın kapağı  
The oven door with window

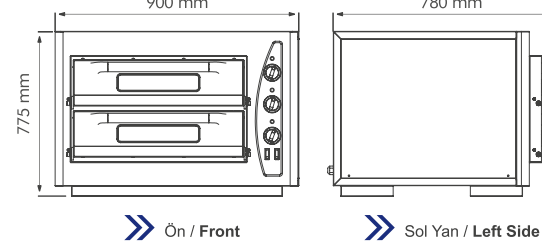


» Aydınlatma lambalı pişirme kabini  
Cooking cabinet with lighting lamp

- » Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım  
The oven design for use over the counter.

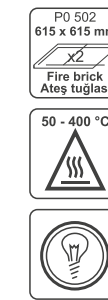
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

#### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 205  
»» FT-05 Taşıma Standı  
FT-05 Oven Stand

#### OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 300  
»» Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

» \* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

SERIES  
**PO**  
601

Tek Katlı Pizza Fırınları  
**Single Deck Pizza Oven**

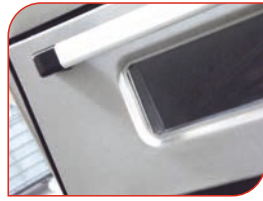
Ø30cm x 6 pizza tepsi kapasiteli  
Ø30cm x 6 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 1035



» Aydınlatma lambalı pişirme kabini  
Cooking cabinet with lighting lamp



» Pencereyi fırın kapağı  
The oven door with window

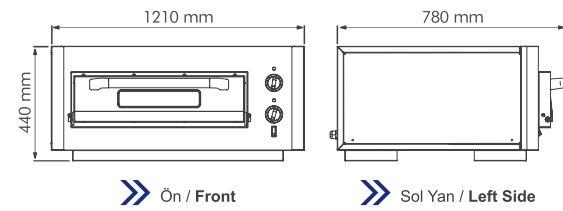
- » Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım  
The oven design for use over the counter.

TEKNİK ÖZELLİKLER  
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	PO601
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	6
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 6
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	920x615x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	1210 x 780 x 440
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	97
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	112

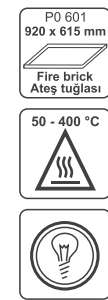
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS

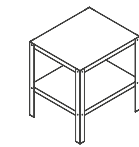


» Ön / Front

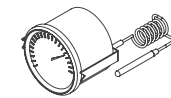
» Sol Yan / Left Side



OPSİYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 220  
» FT-06 Taşıma Standı  
FT-06 Oven Stand



Fiyat / Price € 300  
» Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

SERIES  
**PO**  
602

Çift Katlı Pizza Fırınları  
**Double Deck Pizza Oven**

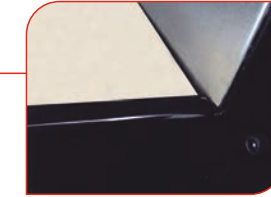
Ø30cm x 12 pizza tepsi kapasiteli  
Ø30cm x 12 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 2100



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli  
Easy to use command panel



» Özel ateş tuğlasından yapılmış  
fırın zemini  
Part of the cooking's base  
made of fire brick

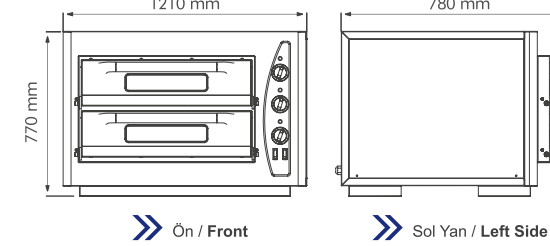
- » Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım  
The oven design for use over the counter.

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

TEKNİK ÖZELLİKLER  
TECHNICAL SPECIFICATIONS

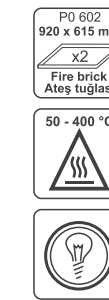
Technical Details	PO602
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	12
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 12
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	920x615x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	1210 x 780 x 770
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	169
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	185

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS

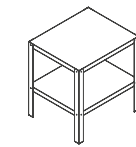


» Ön / Front

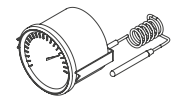
» Sol Yan / Left Side



OPSİYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 220  
» FT-06 Taşıma Standı  
FT-06 Oven Stand



Fiyat / Price € 300  
» Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

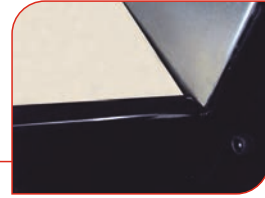
SERIES  
**PO**  
901

Tek Katlı Pizza Fırınları  
**Single Deck Pizza Oven**

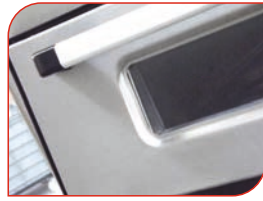
Ø30cm x 9 pizza tepsi kapasiteli  
Ø30cm x 9 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 1985



Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini  
Part of the cooking's base made of fire brick



Pencereli fırın kapağı  
The oven door with window

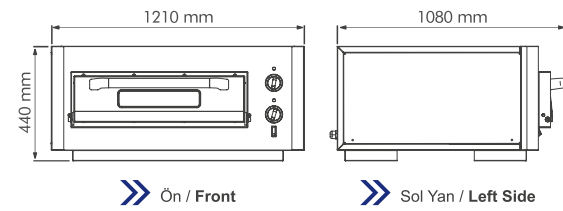
- Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım  
The oven design for use over the counter.

TEKNİK ÖZELLİKLER  
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	PO901
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	8
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 9
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	920x920x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	1210 x 1080 x 440
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	151
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	168

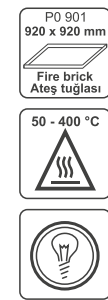
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS

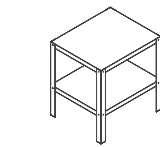


On / Front

Sol Yan / Left Side

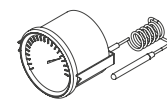


OPSİYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 260

FT-09 Taşıma Standı  
FT-09 Oven Stand



Fiyat / Price € 300

Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

SERIES  
**PO**  
902

Çift Katlı Pizza Fırınları  
**Double Deck Pizza Oven**

Ø30cm x 18 pizza tepsi kapasiteli  
Ø30cm x 18 pizza tray capacity

1858  
CE

Fiyat / Price € 2970



Aydınlatma lambalı pişirme kabini  
Cooking cabinet with lighting lamp



Kolay kullanıma sahip kumanda paneli  
Easy to use command panel

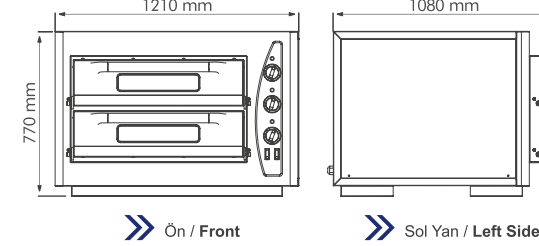
- Termostat kontrollü (0-400 °C).  
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- Özel izolasyonlu fırın bloğu  
Special isolated oven block
- Kolay ve pratik temizlik imkanı  
Easy to clean and practical.
- Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım  
The oven design for use over the counter.

TEKNİK ÖZELLİKLER  
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	PO902
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	16
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 18
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	920x920x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	1210 x 1080 x 770
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	227
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	246

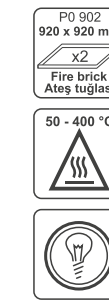
\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER  
GENERAL DIMENSIONS

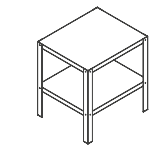


On / Front

Sol Yan / Left Side

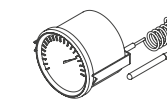


OPSİYONEL PARÇALAR  
OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 260

FT-09 Taşıma Standı  
FT-09 Oven Stand



Fiyat / Price € 300

Analog Termometre (0-500 °C)  
Analog Thermometer (0-500 °C)

\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

# SERIES PO OPTIONS

## OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

1858  
CE

### FIRINLARIN KULLANIMINA YARDIMCI OLAN OPSİYONEL BİLEŞENLER

- FT-04 / FT-05 / FT-06 / FT-09  
Taşıma Standları  
Fırını verimli kullanılmak üzere yüksekliğe ulaştırılan taşıma standları

FT-04 ( PO 401 / 402 ) - 800 x 620 x 850 mm  
FT-05 ( PO 501 / 502 ) - 900 x 720 x 850 mm  
FT-06 ( PO 601 / 602 ) - 1210 x 980 x 850 mm  
FT-09 ( PO 901 / 902 ) - 1210 x 1020 x 850 mm

### OPTIONAL PARTS TO USE OVEN MORE EFFECTIVE

- FT-04 / FT-05 / FT-06 / FT-09  
Oven stand  
Oven stand for delivering efficient transport to use the oven

FT-04 ( PO 401 / 402 ) - 800 x 620 x 850 mm  
FT-05 ( PO 501 / 502 ) - 900 x 720 x 850 mm  
FT-06 ( PO 601 / 602 ) - 1210 x 980 x 850 mm  
FT-09 ( PO 901 / 902 ) - 1210 x 1020 x 850 mm

FT-04 / FT-05 / FT-06 / FT-09  
Taşıma Standı  
Oven Stand



\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

Ergonomik  
çözümler  
Ergonomic  
solutions

# MD 08

## Mayalama ve Saklama Dolabı Fermentation Cabinet

1858  
CE

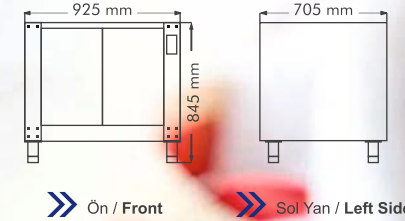
400 x 600 cm x 8 tepsi kapasiteli  
400 x 600 cm x 8 tray capacity

MD-08  
Mayalama ve Saklama Dolabı / Fermentation Cabinet

Fiyat / Price € 1225



### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Details	MD-08
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kablo kesiti mm <sup>2</sup> Cable cross	3x2.5
Toplam Güç (kW) Total power	2
Kapasite Capacity	8
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	0-90°C
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	620 x 570 x 590
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	925 x 705 x 845
Gerilim (V) Voltage	220V/3N-50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	63
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	66

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

SERIES  
**SBY**



🇹🇷 Sebze Yıkama Makinaları

🇬🇧 Vegetable Washer Machines



**SBY-300**

**SBY-600**

[www.maksanmutfak.com.tr](http://www.maksanmutfak.com.tr)

**VEGETABLE WASHER**

SERIES  
**SBY**  
300-600

Sebze Yıkama Makinesi  
**Vegetable Washer Machines**

150-300 kg / saat yıkama kapasitesi - 150-300 kg/ hour washing capacity  
300-600 kg / saat yıkama kapasitesi - 150-600 kg/ hour washing capacity

1858  
CE

SBY-300

Fiyat / Price € 17.500

SBY-600

Fiyat / Price € 21.500



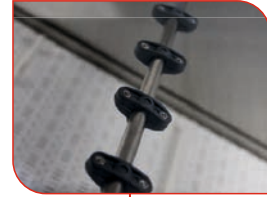
» Konveyör boşaltma bandı  
Unloader conveyor belt



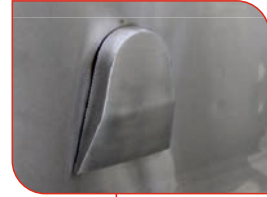
» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü  
User-friendly control interface



» Paslanmaz çelik çıkış tezgahı  
Stainless steel exiting table



» Çıkış durulama hattı  
Exiting Rinse Line



» Basınç artırıcı su fışkıyeleri  
Water jets for enhancing pressure



» Taşma önleyici sistem  
Overflow protect system



» Pleksiglas üst kapaklar  
Plexiglass covers



» Çöp delikli çıkış tezgahı  
Exiting table with trash hole



» Paslanmaz çelik kontrol kolları  
Stainless steel control handles



» Kolay temizlenebilir süzgeçler  
Easy to clean filters

\* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.  
\* Product visuals may vary

Eşsiz özellikler  
**Unique features**



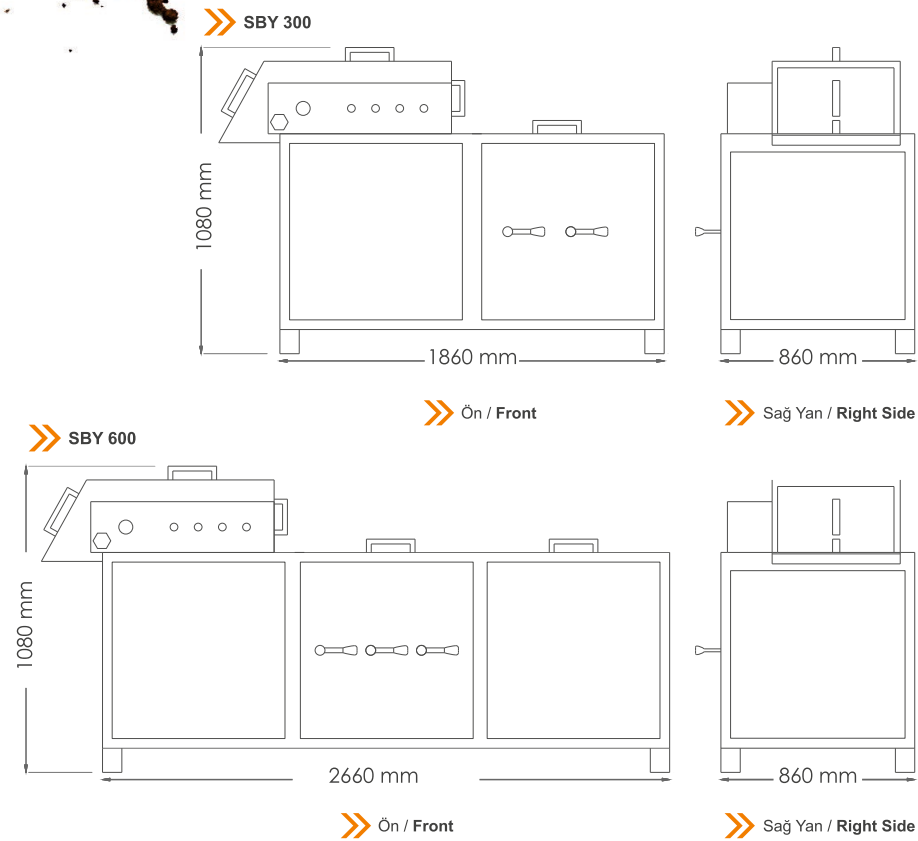
### GENEL ÖZELLİKLER

- Tamamı AISI 304 18/10 paslanmaz kalite malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlamlaştırılmış paslanmaz çelik kumanda kollarına sahiptir.
- Gıdalar suyun türbülansı ile hem yıkanır hem de durulama bölümüne aktarılır.
- Boşaltma konveyör bant ile sağlanır.
- Boşaltma hattı selenoid valf kontrollü durulama nozzlelarına sahiptir.
- Tüm vanalar ve yıkama aksesuarları paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- Düşük voltaj içeren kumanda paneline sahiptir.

### GENERAL FEATURES

- AISI 304 18/10 stainless steel chasis construction
- Contain rugged stainless steel control handle
- Foods turbulence of the water and washed both in the rinsing section of the transferred.
- Unloading conveyor belt.
- Unload line has solenoid valve for controlling rinsing nozzles
- All the valves and accessories made of stainless steel materials
- Contains low voltage on the control panel.

### GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



\* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.  
\* Users and maintenance manuals are downloadable from website

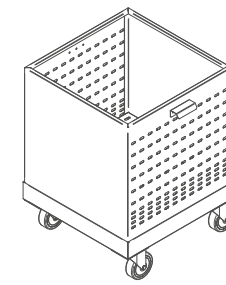
### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	SBY-300
Güç girişi Power input	380 V / 3N / 50 Hz
Su girişi Water input	3/4"
Su çıkışı Water output	2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power source	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Boyutlar Dimensions	860 x 1860 x 1080
Toplam güç (kW) Total power	1,75 kW
Kablo kesiti Power input	5x2,5
Net ağırlık (kg) Net weight	174
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	187
Tankı kapasitesi (lt) Tank capacity	170 lt
Hafif sebzeler için kapasite Capacity for light vegetables	150 kg/h
Ağır sebzeler için kapasite Capacity for heavy vegetables	300 kg/h

### TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

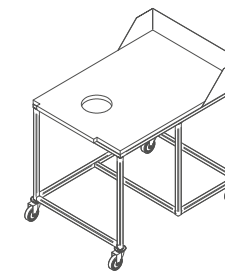
Connections	SBY-600
Güç girişi Power input	380 V / 3N / 50 Hz
Su girişi Water input	3/4"
Su çıkışı Water output	2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power source	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Boyutlar Dimensions	860 x 2660 x 1080
Toplam güç (kW) Total power	3,5 kW
Kablo kesiti Power input	5x2,5
Net ağırlık (kg) Net weight	220
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	236
Tankı kapasitesi (lt) Tank capacity	240 lt
Hafif sebzeler için kapasite Capacity for light vegetables	300 kg/h
Ağır sebzeler için kapasite Capacity for heavy vegetables	600 kg/h

### OPSİYONEL PARÇALAR & ÖLÇÜLER OPTIONAL PARTS & DIMENSIONS



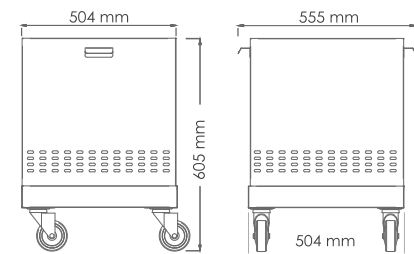
» SCT-01 Çıkış Tezgahı  
SCT-01 Exiting Table  
SBY 300 / SBY 600

Fiyat / Price € 610

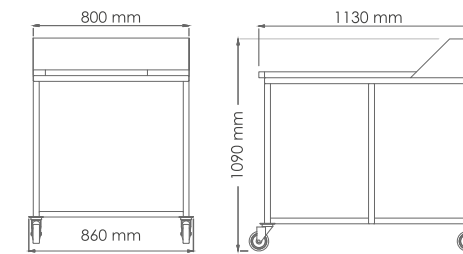


» SGT-01 Giriş Tezgahı  
SGT-01 Entering Table  
SBY 300 / SBY 600

Fiyat / Price € 1030



» Ön / Front » Sağ Yan / Right Side



» Ön / Front » Sağ Yan / Right Side

İdeal sonuçlar  
Ideal results