



MAKSAN®
Industrial Kitchen Equipments

"Profesyonellerin Tercihii"
"The Choice of Professionals"



2023-2024

ÜRÜN KATALOĞU / PRODUCT CATALOG

www.maksanmutfak.com.tr

01

6-35

Washing

Bulaşık Yıkama, Bardak Yıkama ve Sebze Yıkama Makineleri ve Aksesuarları

Dishwasher, Glasswasher, Vegetable Washer Machines and Accessories



GW-535	8-9
GW-640	10-11
DW-500	12-13
DW-1000	14-15
GW-535-DT	16-17
GW-640-DT	18-19
DW-500-DT	20-21
DW-1000-DT	22-23
DW-2000	24-25
DW-3000	26-27
DW-4500	28-29
BS-350	30-31
BS-400	30-31
BS-500	30-31
SBY-300	32-35
SBY-600	32-35
SGT-01	32-35
SCT-01	32-35

02

36-63

MKF Patisserie

Konveksiyonlu Patisserie Fırını
Convection Bakery Oven



MKF-3	38-39
MKF-4	40-41
MKF-4P	42-43
MKF-6	44-45
MKF-10	46-47
MKF-4P DIGI	48-49
MKF-6 DIGI	50-51
MKF-10 DIGI	52-53
MKF-6G	54-55
MKF-10G	56-57
MKDF-10	58-59
MD-08	60-61
FT-02 - FT-03 - FT-04 - FT-05	62-63
TR-02 - TR-03	62-63
TK-01 - TK-02 - TK-03	62-63

03 64-75

MKF

Gastronomy

Konveksiyonlu Gastronomi Fırını
Convection Gastronomy Oven



MKF-20E	66-67
MKF-20G	68-69
MKF-40E	70-71
MKF-40G	72-73
FT-01	74-75
ST-01	74-75
ST-02	74-75
TR-01	74-75
TS-01	74-75
TS-02	74-75

04 76-87

Pizza

Ovens



PO-401 - PO-401T	78
PO-402 - PO-402T	79
PO-501 - PO-501T	80
PO-502 - PO-502T	81
PO-601 - PO-601T	82
PO-602 - PO-602T	83
PO-901 - PO-901T	84
PO-902 - PO-902T	85
FT-04	86
FT-05	86
FT-06	87
FT-09	87



MAKSAN®

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

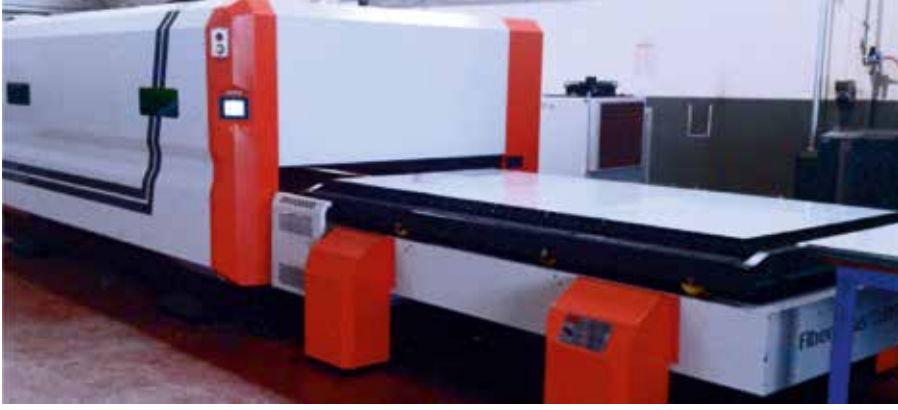
MAKSAN MUTFAK Gaziemir İzmir'de, 5850 m² kapalı alana kurulu modern fabrikasında endüstriyel tip yıkama makineleri, pizza fırınları ve konveksiyonlu fırınlar üretmektedir. Uzmanlık ve tecrübe sahibi personeli sayesinde MAKSAN, üretimini gerçekleştirdiği ürün gruplarında her türlü ihtiyaca cevap verebilecek 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 ürünlerinin 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 a 5850 m² enclosed area. MAKSAN has the capability to respond to every need of 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 supplies are produced at its own factory which is delivered to users as all tests are done and conforming to international safety standards.

Best Regards





GW-DW



Bulaşık Yıkama,
Bardak Yıkama Makineleri
Dishwashers & Glasswashers

GW-535

GW-640

DW-500

DW-1000

GW-535-DT

GW-640-DT

DW-500-DT

DW-1000-DT

DW-2000

DW-3000

DW-4500



MAKSAN®



GW-535

1765 €



Bardak Yıkama Makinesi
Glasswasher



500 bardak/saat
yıkama kapasitesi
35 x 35 cm sepet

500 glass/hour
washing capacity
35 x 35 cm basket



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Özel üretim parçalar
Special manufactured components

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostati
- Manyetik kapak sivici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve deterjan pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

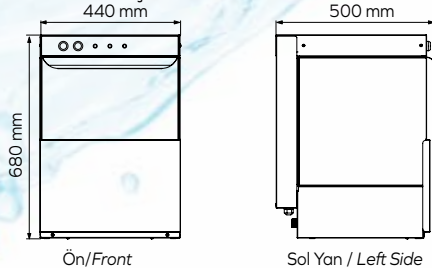
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain and detergent pump can be connected to chasis (optional)

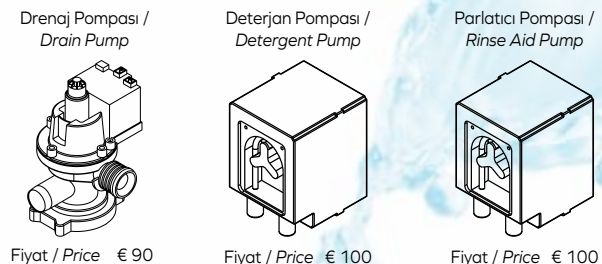
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	GW-535
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	120
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	170
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	17
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	3,6
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	70-80
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,6
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	160
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	440 x 500 x 680
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,26
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	1
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	2
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	350 x 350 x 150
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	3,3
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	220V/1/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	39
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	45

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



GW-640

1835 €



Bardak Yıkama Makinesi
Glasswasher



600 bardak/saat
yıkama kapasitesi
40 x 40 cm sepet

600 glass/hour
washing capacity
40 x 40 cm basket



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Özel üretim parçalar
Special manufactured components

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostatu
- Manyetik kapak sivici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve deterjan pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

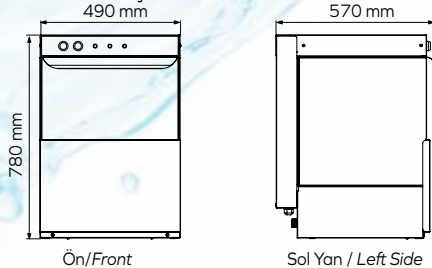
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain and detergent pump can be connected to chasis (optional)

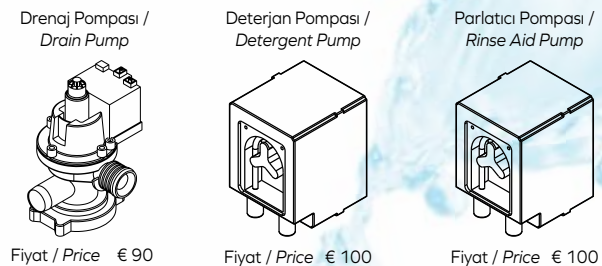
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	GW-640
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	120
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	270
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	20
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	3,6
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	70-80
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,6
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	270
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	490 x 570 x 780
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,26
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	1
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	2,5
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	400 x 400 x 150
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	3,8
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	220V/1/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	50
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	55

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



DW-500

2085 €



Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi
Undercounter Dishwasher



500 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet

500 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts



Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
Easy to use control panel



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chasis



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostatu
- Manyetik kapak sivici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

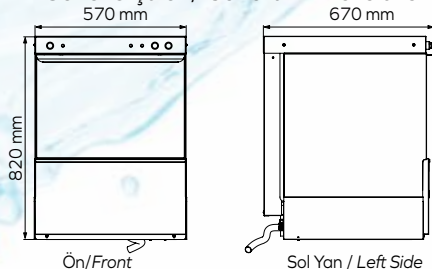
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

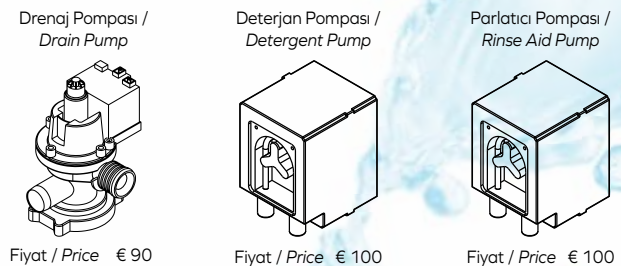
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	DW-500
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	120
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	310
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	27
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	6,1
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,8
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	360
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	590 x 670 x 820
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,65
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	2
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	4
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	6,65
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	220V/1/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	60
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	66

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



DW-1000

3100 €



Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi
Pass Through Hood Type
Dishwasher



1000 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet
1000 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket



Paslanmaz çelik kolektörler
Stainless steel collectors



Ayarlanabilir sepet dayama aparatı
Adjustable basket bracket



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standards



Özel üretim parçalar
Special manufactured components

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 4 tip yıkama programı
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostati
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Entegre tank filtresi
- Drenaj, durulama, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

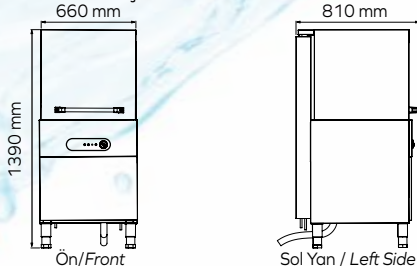
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- 4 type washing programs
- High quality stainless steel heaters
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Integral tank filter
- Drain, rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

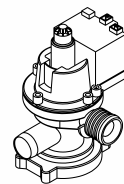
Model / Model	DW-1000
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-180
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	60
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	380
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	45
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	8,6
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,9
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	430
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	660 x 810 x 1390-1800
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,65
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	3
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	6
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	9,65
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	380V/3/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	87
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	95

Genel Ölçüler / General Dimensions



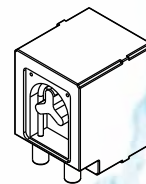
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

Drenaj Pompası /
Drain Pump



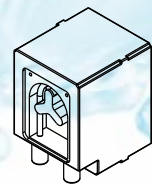
Fiyat / Price € 90

Deterjan Pompası /
Detergent Pump



Fiyat / Price € 140

Parlatıcı Pompası /
Rinse Aid Pump



Fiyat / Price € 140

GW-535-DT

1850 €



Bardak Yıkama Makinesi
Glasswasher



500 bardak/saat
yıkama kapasitesi
35 x 35 cm sepet

500 glass/hour
washing capacity
35 x 35 cm basket



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chassis

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 9 tip yıkama programı
- Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
- Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostatu
- Manyetik kapak sivici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve deterjan pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

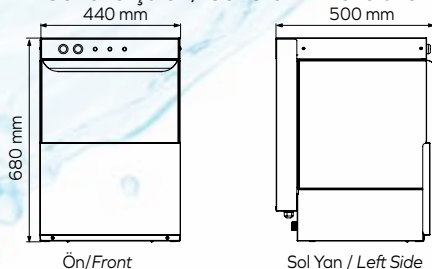
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- 9 type washing programs
- Boiler and tank temperature display
- Fault detection with fault codes from the display panel
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain and detergent pump can be connected to chasis (optional)

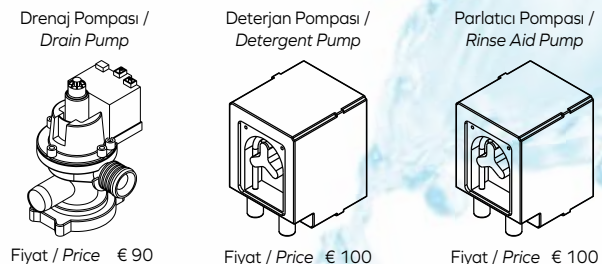
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	GW-535-DT
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-150-180-210-240-270-300
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	170
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	17
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	3,6
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	70-80
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,6
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	160
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	440 x 500 x 680
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,26
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	1
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	2
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	350 x 350 x 150
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	3,3
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	220V/1/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	39
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	45

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



GW-640-DT 1920 €

*Bardak Yıkama Makinesi
Glasswasher*



**600 bardak/saat
yıkama kapasitesi
40 x 40 cm sepet**

**600 glass/hour
washing capacity
40 x 40 cm basket**



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chasis

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 9 tip yıkama programı
- Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
- Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostati
- Manyetik kapak sivici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve deterjan pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

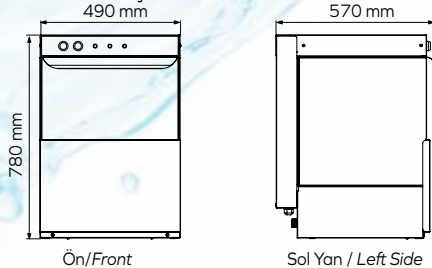
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- 9 type washing programs
- Boiler and tank temperature display
- Fault detection with fault codes from the display panel
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain and detergent pump can be connected to chasis (optional)

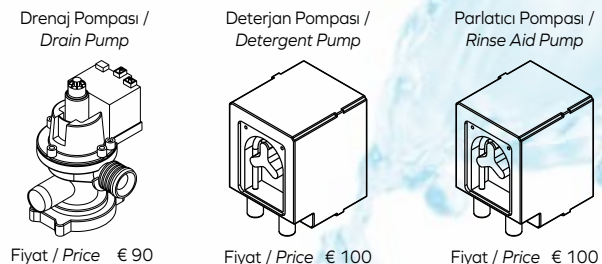
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	GW-640-DT
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-150-180-210-240-270-300
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	270
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	20
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	3,6
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	70-80
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,6
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	270
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	490 x 570 x 780
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,26
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	1
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	2,5
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	400 x 400 x 150
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	3,8
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	220V/1/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	50
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	55

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



DW-500-DT

2200 €



Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi
Undercounter Dishwasher



500 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet

500 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts



Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
Easy to use control panel



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chasis



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çeli
- 9 tip yıkama programı
- Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
- Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
- Çift cidarlı kapak
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostati
- Manyetik kapak sivici
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

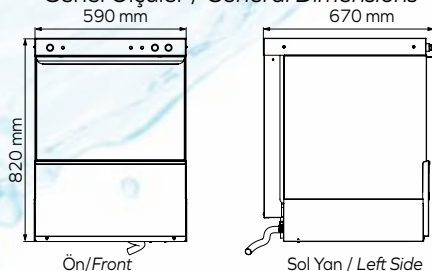
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- 9 type washing programs
- Boiler and tank temperature display
- Fault detection with fault codes from the display panel
- High quality stainless steel heaters
- Not simultaneously activated heating system provides energy saving
- Double walled door
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- Magnetic door switch
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

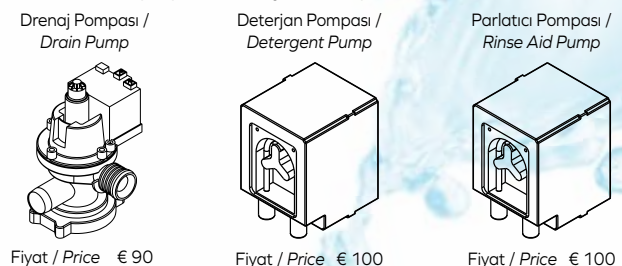
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	DW-500-DT
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-150-180-210-240-270-300
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	310
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	27
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	6,1
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,8
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	360
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	590 x 670 x 820
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,65
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	2
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	4
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	6,65
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	220V/1/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	60
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	66

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



DW-1000-DT

3220 €



Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi
Pass Through Hood Type
Dishwasher



1000 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet
1000 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket



Paslanmaz çelik kolektörle
Stainless steel collectors



Ayarlanabilir sepet dayama aparatı
Adjustable basket bracket



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chassis



Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformance to international standards

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- 9 tip yıkama programı
- Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
- Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Dönen alt ve üst yıkama kolları
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
- Otomatik dolan yıkama tankı
- Emniyet termostatu
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Entegre tank filtresi
- Drenaj, durulama, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

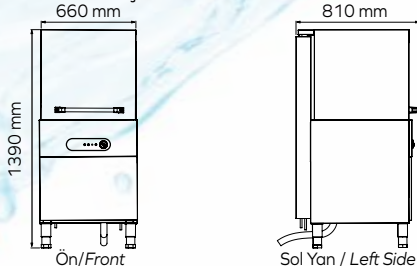
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- 9 type washing programs
- Boiler and tank temperature display
- Fault detection with fault codes from the display panel
- High quality stainless steel heaters
- Rotating upper and lower washing arms
- Cycle start at door closing
- Automatic tank loading
- Safety thermostat
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Integral tank filter
- Drain, rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

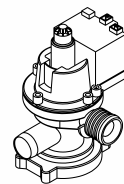
Model / Model	DW-1000-DT
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-150-180-210-240-270-300
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	60
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	380
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	45
Boylar tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	8,6
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	0,9
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	430
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	660 x 810 x 1390-1800
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	0,65
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	3
Boylar ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	6
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	9,65
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	380V/3/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	87
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	95

Genel Ölçüler / General Dimensions



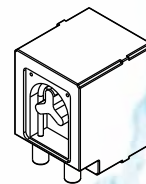
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

Drenaj Pompası / Drain Pump



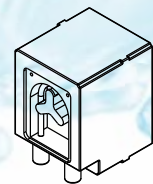
Fiyat / Price € 90

Deterjan Pompası / Detergent Pump



Fiyat / Price € 140

Parlatıcı Pompası / Rinse Aid Pump



Fiyat / Price € 140

DW-2000

12700 €

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Conveyor Type Dishwasher



2000 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet
2000 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket



Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



Temizlenebilir yıkama kolları
Cleanable washing arms



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Acil durdurma butonu
Emergency stop button

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
- Çift hız kademeli konveyör sistem (opsiyonel)
- Avrupa üretimi motorlar
- Soğuk su ve sıcak su bağlantı imkanı
- Sıcak su bağlantısına dayanıklı komponentler sayesinde düşük elektrik tüketimi imkanı
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boiler tank sistemi
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Güvenlik için acil durdurma butonu
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma aşamaları
- Entegre tank filtresi
- Durulama, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)
- Sürekli yıkama döngüsü
- Anahtarlı durulama ile elektrik ve sudan tasarruf

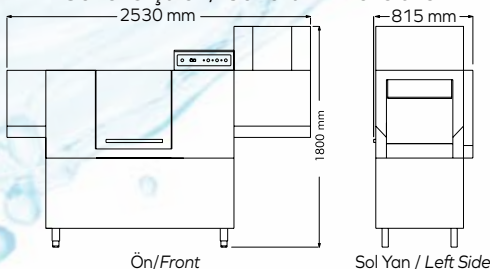
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- High quality stainless steel heaters
- Digital temperature display (optional)
- Conveyor system with dual-stage speed (optional)
- Motors are made in Europe
- Cold water and hot water connection possibility
- Low electricity consumption thanks to components resistant to hot water connection
- Individual pre-wash and wash tank
- Pre-heated boiler tank system
- Safety switches
- User-friendly control interface
- Height-adjustable legs
- Emergency stop button for safety
- Prewashing, washing, rinsing and drying stages
- Rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)
- Continuous wash cycle
- Lower energy and water consumption by switch rinsing system

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	DW-2000
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	Sürekli/Continuous
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	120
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	480
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	60+50
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	8,5+13
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	3-4
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	480
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	2530 x 815 x 1800
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	1,1+1,1
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	4+6
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	6+16
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	43,5
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	380V/3/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	255
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	280

Genel Ölçüler / General Dimensions



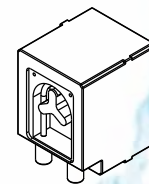
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

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

Dijital Sıcaklık Göstergeleri / Digital Temperature Displays

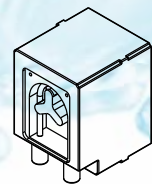
Fiyat / Price € 425

Deterjan Pompası / Detergent Pump



Fiyat / Price € 140

Parlatıcı Pompası / Rinse Aid Pump



Fiyat / Price € 140

DW-3000

14000 €

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Conveyor Type Dishwasher



3000 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet
3000 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket



Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



Temizlenebilir yıkama kolları
Cleanable washing arms



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Acil durdurma butonu
Emergency stop button

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
- Çift hız kademeli konveyör sistem (opsiyonel)
- Avrupa üretimi motorlar
- Soğuk su ve sıcak su bağlantı imkanı
- Sıcak su bağlantısına dayanıklı komponentler sayesinde düşük elektrik tüketimi imkanı
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boiler tank sistemi
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Güvenlik için acil durdurma butonu
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma aşamaları
- Entegre tank filtresi
- Durulama, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)
- Sürekli yıkama döngüsü
- Anahtarlı durulama ile elektrik ve sudan tasarruf

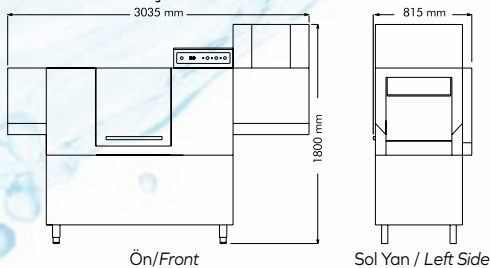
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- High quality stainless steel heaters
- Digital temperature display (optional)
- Conveyor system with dual-stage speed (optional)
- Motors are made in Europe
- Cold water and hot water connection possibility
- Low electricity consumption thanks to components resistant to hot water connection
- Individual pre-wash and wash tank
- Pre-heated boiler tank system
- Safety switches
- User-friendly control interface
- Height-adjustable legs
- Emergency stop button for safety
- Prewashing, washing, rinsing and drying stages
- Rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)
- Continuous wash cycle
- Lower energy and water consumption by switch rinsing system

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	DW-3000
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	Sürekli/Continuous
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	170
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	480
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	70+60
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	13+13
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	3-4
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	480
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	3035 x 815 x 1800
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	1,1+1,1
Tank ısıtıcı gücü (kW) / Tank heater power (kW)	4+6
Boiler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	12+16
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	49,5
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	380V/3/N ~ 50Hz
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	315
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	340

Genel Ölçüler / General Dimensions



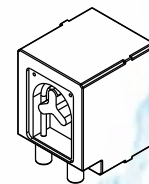
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

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

Dijital Sıcaklık Göstergeleri / Digital Temperature Displays

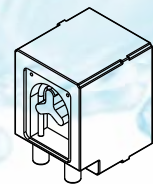
Fiyat / Price € 425

Deterjan Pompası / Detergent Pump



Fiyat / Price € 140

Parlatıcı Pompası / Rinse Aid Pump



Fiyat / Price € 140

DW-4500 MODÜLER

24500 €



*Konveyörlü Tip
Bulaşık Yıkama Makinesi
Conveyor Type Dishwasher*



**4500 tabak/saat
yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet**
**4500 dishes/hour
washing capacity
50 x 50 cm basket**



DW-4500 Aşamalar

- 1- Ön Yıkama Modülü
- 2- Yıkama Modülü 2 adet
- 3- Durulama Modülü
- 4- Kurutma Modülü (Alt ve üst kurutma)

DW-4500 Stages

- 1- Pre-washing Module
- 2- Washing Modules 2 pieces
- 3- Rinsing Module
- 4- Drying Module (Lower and upper drying)



Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



Temizlenebilir yıkama kolları
Cleanable washing arms



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Acil durdurma butonu
Emergency stop button

Genel Özellikler

- Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
- Avrupa üretimi motorlar
- Soğuk su ve sıcak su bağlantı imkanı
- Sıcak su bağlantısına dayanıklı komponentler sayesinde düşük elektrik tüketimi imkanı
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boiler tank sistemi
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Güvenlik için acil durdurma butonu
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma aşamaları
- Entegre tank filtresi
- Durulama, deterjan ve parlaticı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)
- Sürekli yıkama döngüsü
- Anahtarlı durulama ile elektrik ve sudan tasarruf

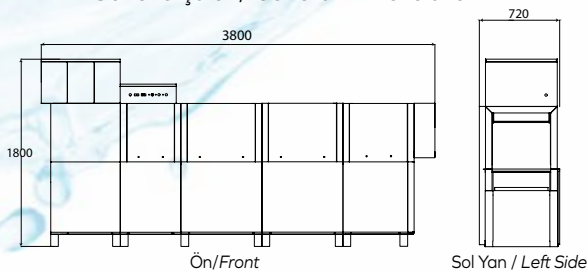
General Features

- All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
- High quality stainless steel heaters
- Digital temperature display (optional)
- Motors are made in Europe
- Cold water and hot water connection possibility
- Low electricity consumption thanks to components resistant to hot water connection
- Individual pre-wash and wash tank
- Pre-heated boiler tank system
- Safety switches
- User-friendly control interface
- Height-adjustable legs
- Emergency stop button for safety
- Prewashing, washing, rinsing and drying stages
- Rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)
- Continuous wash cycle
- Lower energy and water consumption by switch rinsing system

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	DW-4500
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3x3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	Sürekli/Continuous
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	280
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	480
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	40+54+54
Boiler tankı kapasitesi (lt) / Boiler tank capacity (lt)	13+13
Yıkama sıcaklığı (°C) / Washing temperature (°C)	60-65
Durulama sıcaklığı (°C) / Rinsing temperature (°C)	80-85
Durulama su tüketimi (lt) / Rinsing water consumption (lt)	5-6
İç kabin yüksekliği (mm) / Internal cabinet height (mm)	480
Dinamik su giriş basıncı (bar) / Dynamic water input pressure (bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	3800 x 720 x 1800
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	70
Yıkama pompası gücü (kW) / Washing pump power (kW)	1,1+1,1
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	450
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	480
Ön yıkama pompa gücü (kW) / Pre-washing pump power (kW)	1,1
Ön yıkama kazan ısıtıcı gücü (kW) / Pre-washing tank heater power (kW)	4
Yıkama kazan ısıtıcı gücü (kW) / Washing tank heater power (kW)	6+6
Boiler ısıtıcı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	16+16
Alt ve üst kurutma gücü (kW) / Lower and upper drying power (kW)	8+8

Genel Ölçüler / General Dimensions



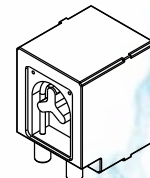
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

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

Dijital Sıcaklık Göstergeleri / Digital Temperature Displays

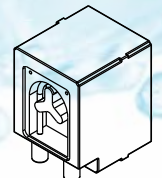
Fiyat / Price € 425

Deterjan Pompası / Detergent Pump



Fiyat / Price € 140

Parlaticı Pompası / Rinse Aid Pump



Fiyat / Price € 140

BS Serisi

335 €



Sepet Stantları
Basket Stands



Genel Özellikler

- Sepet standları makinenin yerden yükselmesini sağlar ve makinenin kullanımı kolaylaştırır.
- Drenaj pompası barındırmayan bulaşık makinelerinin boşaltma işleminin daha rahat gerçekleşmesini sağlar.
- Makineye ait sepetlerin muhafazasını ve ortamın düzenli olmasını sağlar.

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.

BS-500

DW-500-DT
DW-500



500 x 500 x 100 ölçülerinde
iki (2) sepet taşıma kapasiteli

500 x 500 x 100 two (2)
baskets carrying capacity

BS-400

GW-640-DT
GW-640



400 x 400 x 100 ölçülerinde
iki (2) sepet taşıma kapasiteli

400 x 400 x 100 two (2)
baskets carrying capacity

BS-350

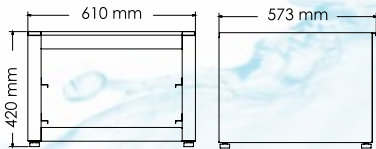
GW-535-DT
GW-535



350 x 350 x 150 ölçülerinde
iki (2) sepet taşıma kapasiteli

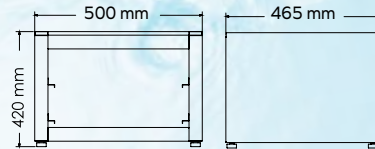
350 x 350 x 150 two (2)
baskets carrying capacity

Genel Ölçüler / General Dimensions



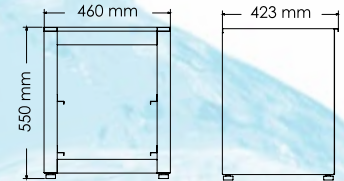
Ön/Front

Sol Yan / Left Side



Ön/Front

Sol Yan / Left Side



Ön/Front

Sol Yan / Left Side

BULAŞIK MAKİNESİ GİRİŞ TEZGAHI DISHWASHER ENTRY TABLE



BULAŞIK MAKİNESİ ÇIKIŞ TEZGAHI DISHWASHER EXIT TABLE



DW-1000-DT / DW-2000
DW-3000 / DW-4500 / DW-6000

İstenilen ölçülerde üretim
Production in required dimensions

SBY-300 SBY-600

Sebze Yıkama Makinesi
Continuous Vegetable
Washer Machine



14750 €

SBY-300

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

16500 €

SBY-600

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





Paslanmaz çelik kontrol kolları
Stainless steel control handles



Paslanmaz çelik çıkış tezgahı
Stainless steel exiting table



Konveyör boşaltma bandı
Unloader conveyor belt



Taşma önleyici sistem
Overflow protect system



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Çıkış durulama hattı
Exiting Rinse Line



Pleksiglas üst kapaklar
Plexiglass covers



Basınç arttırıcı su fışkıyeleri
Water jets for enhanced pressure



Çöp delikli giriş tezgahı
Entering table with trash hole



Kolay temizlenebilir süzgeçler
Easy to clean filters



SBY-300 SBY-600

Sebze Yıkama Makinesi
Continuous Vegetable
Washer Machine



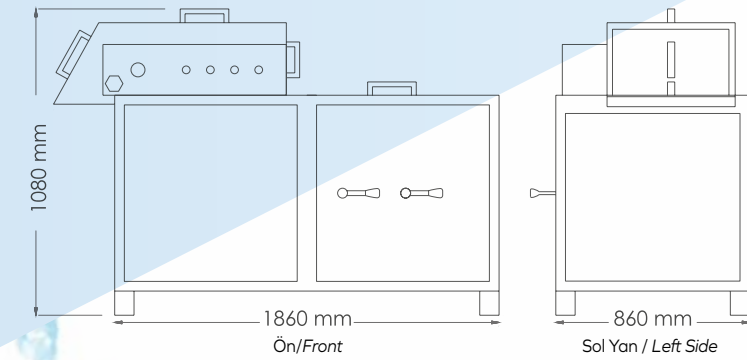
Genel Özellikler

- Tamamı AISI 304 18/10 kalite paslanmaz çelik 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 nozullarına sahiptir.
- Tüm vanalar ve yıkama aksesuarları paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- Düşük voltaj içeren kumanda paneline sahiptir.

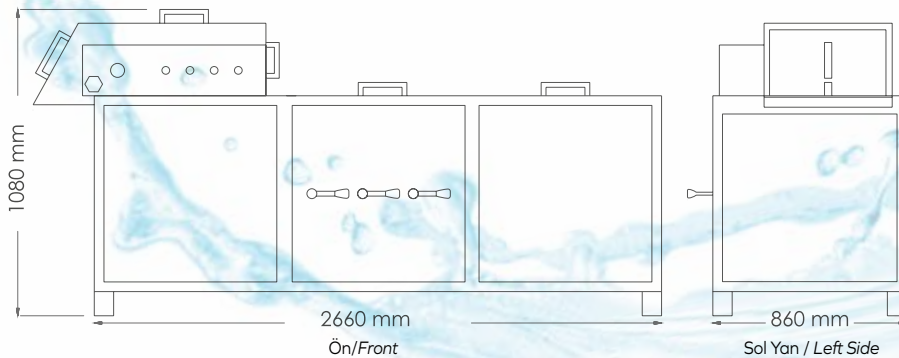
General Features

- AISI 304 18/10 grade stainless steel chasis construction
- Contain rugged stainless steel control handle
- Foods are washed by the turbulence of the water, at the same time transferred to the rinsing section
- 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 panels

Genel Ölçüler / General Dimensions



SBY-300



SBY-600

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

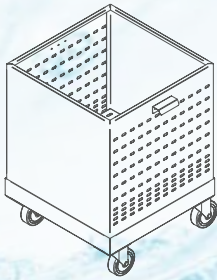
Model / Model	SBY-300
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Su çıkışı / Water output	2"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Ölçüler (WxDxH) (mm) / Dimensions (WxDxH) (mm)	860 x 1860 x 1080
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	1,75
Kablo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

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

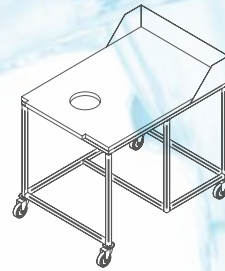
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

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

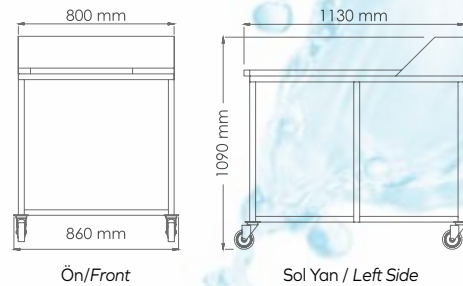
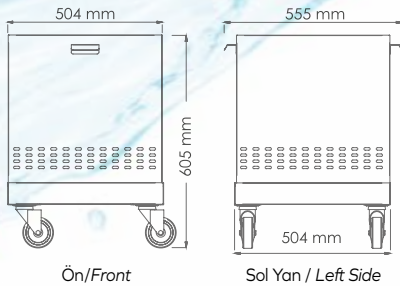


Fiyat / Price € 825

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



Fiyat / Price € 1100



MKF

Patisserie



MKF-3

MKF-4

MKF-4P

MKF-6

MKF-10

MKF-4P DIGI

MKF-6 DIGI

MKF-10 DIGI

MKF-6G

MKF-10G

MKDF-10

MD-08

MAKSAN®



MKF-3

1500 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



**GN 2/3 x 3
tepsi kapasiteli**
**GN 2/3 x 3
tray capacity**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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



Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- 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
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı (opsiyonel)

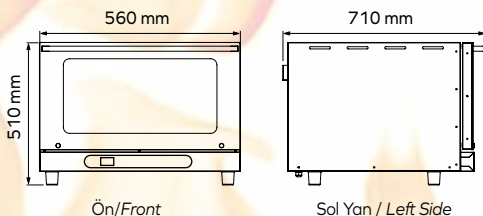
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Water connection allows to cooking foods with humidity (optional)

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-3
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi / Shelve type	GN 2/3 / 25 x 35
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	3
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	70
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	250
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	560 x 710 x 510
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,25
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	3
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	3,25
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	42
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	50

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

Nemlendirme Özelliği /
Humidification Feature

Taşıma Standı /
Oven Stand



Fiyat / Price € 60

Fiyat / Price € 220

MKF-4

2100 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



**600 x 400 mm x 4
tepsi kapasiteli**

**600 x 400 mm x 4
trays capacity**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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



Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- 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
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı (opsiyonel)

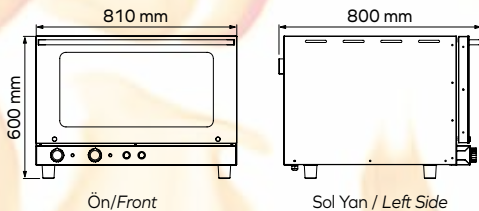
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Cooking different kind of foods without mixing their smells
- Water connection allows to cooking foods with humidity (optional)

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-4
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	4
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	70
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	250
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	810 x 800 x 600
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,2
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	4,5
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	4,7
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	72
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	79

Genel Ölçüler / General Dimensions



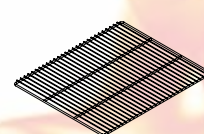
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

Nemlendirme Özelliği /
Humidification Feature



Fiyat / Price €60

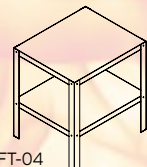
600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



TR-02

Fiyat / Price €40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-04

Fiyat / Price €335

MKF-4P

2120 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



**600 x 400 mm x 4
tepsi kapasiteli**

**600 x 400 mm x 4
trays capacity**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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



Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Manuel nemlendirme özelliği

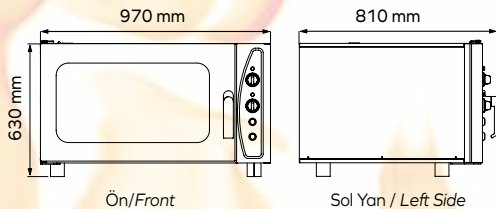
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Cooking different kind of foods without mixing their smells
- The flue outlet is controllable
- Manuel humidity feature

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

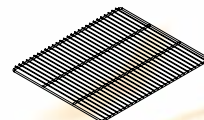
Model / Model	MKF-4P
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	4
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	70
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	250
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	970 x 810 x 630
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,2
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	4,5
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	4,7
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	77
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	86

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



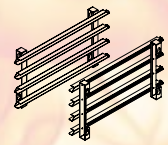
TR-02
Fiyat / Price € 40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-05
Fiyat / Price € 420

GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TK-03
Fiyat / Price € 120

MKF-6

3700 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



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



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temperature Displays



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



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

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Manuel nemlendirme özelliği

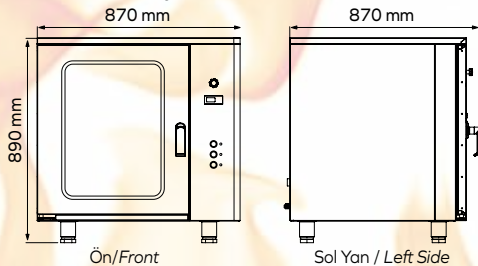
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- The flue outlet is controllable
- Cooking different kind of foods without mixing their smells
- Manuel humidity feature

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

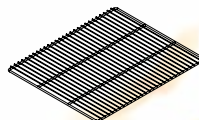
Model / Model	MKF-6
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog + Digital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	6
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	870 x 870 x 890
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	9
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	9,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	96
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	106

Genel Ölçüler / General Dimensions



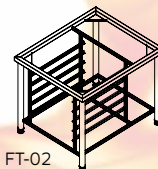
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



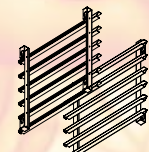
TR-02
Fiyat / Price € 40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-02
Fiyat / Price € 650

GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TK-01
Fiyat / Price € 150

MKF-10

4950 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



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



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temperature Displays



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Manuel nemlendirme özelliği

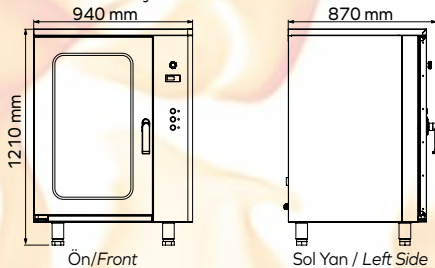
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Thermostatically controlled
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Cooking different kind of foods without mixing their smells
- Manuel humidity feature

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

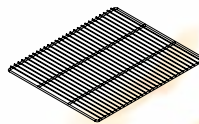
Model / Model	MKF-10
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog + Digital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	940 x 870 x 1210
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	13,5
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	14
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	130
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	140

Genel Ölçüler / General Dimensions



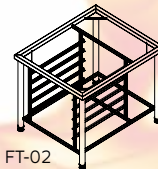
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



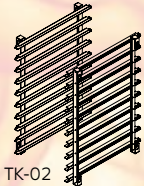
TR-02
Fiyat / Price € 40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-02
Fiyat / Price € 650

GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TK-02
Fiyat / Price € 245

MKF-4P DIGI

2485 €

*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



600 x 400 mm x 4
tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 4
trays capacity



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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



LCD Panel
LCD Display

Genel Özellikler

- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- LCD panel
- 6 kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar
- Analog fırınlara göre %50 enerji tasarrufu
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Ekran üzerinden ayarlanabilir manuel veya otomatik buhar verme
- Ayarlanan pişirme derecesine göre otomatik ön ısıtma
- Yüzdesel otomatik nemlendirme
- %1 hassasiyetle ısı kontrolü
- 1 manuel program olmak üzere toplam 50 program hafızası
- 1 program içerisine 3 aşamalı alt program yazabilme
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostadı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme

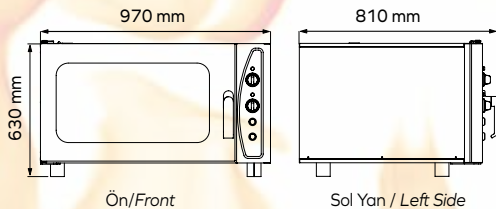
General Features

- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- LCD displays
- Adjustable 6 fan speed
- Touch buttons
- 50% energy saving compared to analogic ovens
- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Manual or automatic steam adjustable on the display
- Automatic preheating according to the set degree of cooking
- Percentage adjustable automatic steam
- Temperature control with 1% precision
- Total 50 program memory, including 1 manual program
- Writing a 3-stage sub-program into a program
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Cooking different kind of foods without mixing their smells

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-4P DIGI
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Dijital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	4
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	70
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	250
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	970 x 810 x 630
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,2
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	4,5
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	4,7
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	77
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	86

Genel Ölçüler / General Dimensions

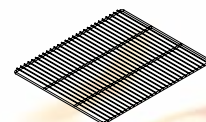


Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafi /
600 x 400 mm Tray Shelf

Taşıma Standı /
Oven Stand

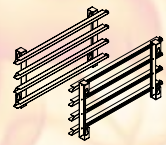
GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TR-02
Fiyat / Price € 40



FT-05
Fiyat / Price € 420



TK-03
Fiyat / Price € 120

MKF-6 DIGI

4025 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



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



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



LCD Panel
LCD Display



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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

Genel Özellikler

- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- LCD panel
- 6 kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar
- Analog fırınlara göre %50 enerji tasarrufu
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Ekran üzerinden ayarlanabilir manuel veya otomatik buhar verme
- Ayarlanan pişirme derecesine göre otomatik ön ısıtma
- Yüzdesele otomatik nemlendirme
- %1 hassasiyetle ısı kontrolü
- 1 manuel program olmak üzere toplam 50 program hafızası
- 1 program içerisine 3 aşamalı alt program yazabilme
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı 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
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme

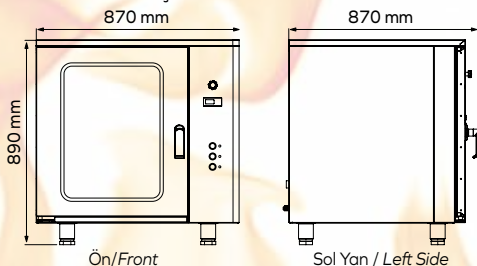
General Features

- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- LCD displays
- Adjustable 6 fan speed
- Touch buttons
- 50% energy saving compared to analogic ovens
- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Manual or automatic steam adjustable on the display
- Automatic preheating according to the set degree of cooking
- Percentage adjustable automatic steam
- Temperature control with 1% precision
- Total 50 program memory, including 1 manual program
- Writing a 3-stage sub-program into a program
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Cooking different kind of foods without mixing their smells

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

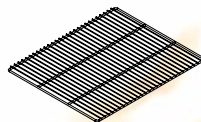
Model / Model	MKF-6 DIGI
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	6
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	870 x 870 x 890
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	9
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	9,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	96
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	106

Genel Ölçüler / General Dimensions



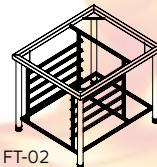
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



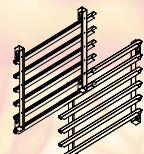
TR-02
Fiyat / Price € 40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-02
Fiyat / Price € 650

GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TK-01
Fiyat / Price € 150

MKF-10 DIGI

5175 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection
Bakery Oven*



**600 x 400 mm x 10
tepsi kapasiteli**

**600 x 400 mm x 10
trays capacity**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



LCD Panel
LCD Display



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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

Genel Özellikler

- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- LCD panel
- 6 kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar
- Analog fırınlara göre %50 enerji tasarrufu
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Ekran üzerinden ayarlanabilir manuel veya otomatik buhar verme
- Ayarlanan pişirme derecesine göre otomatik ön ısıtma
- Yüzdesele otomatik nemlendirme
- %1 hassasiyetle ısı kontrolü
- 1 manuel program olmak üzere toplam 50 program hafızası
- 1 program içerisine 3 aşamalı alt program yazabilme
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı 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
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme

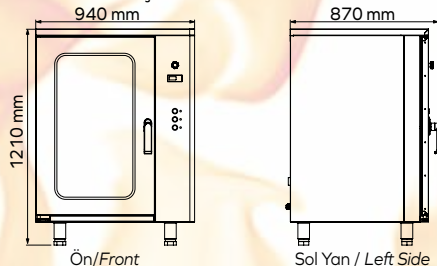
General Features

- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- LCD displays
- Adjustable 6 fan speed
- Touch buttons
- 50% energy saving compared to analogic ovens
- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Manual or automatic steam adjustable on the display
- Automatic preheating according to the set degree of cooking
- Percentage adjustable automatic steam
- Temperature control with 1% precision
- Total 50 program memory, including 1 manual program
- Writing a 3-stage sub-program into a program
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber.
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- Cooking different kind of foods without mixing their smells

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

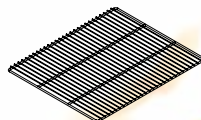
Model / Model	MKF-10 DIGI
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	940 x 870 x 1210
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	13,5
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	14
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	130
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	140

Genel Ölçüler / General Dimensions



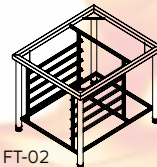
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



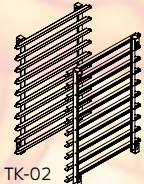
TR-02
Fiyat / Price € 40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-02
Fiyat / Price € 650

GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TK-02
Fiyat / Price € 245

MKF-6G

5115 €



*Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Gas Heated Convection
Bakery Oven*



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



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostadı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- İsteğe bağlı NG veya LPG'ye uyumlu üretim

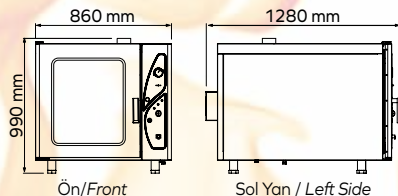
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient gas heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- The flue outlet is controllable
- Cooking different kind of foods without mixing their smells
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Production compatible with NG or LPG upon request

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

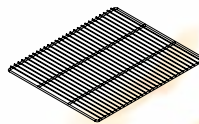
Model / Model	MKF-6G
Güç girişi / Power input	220V/1/N - 50 hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Gas
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	6
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	860 x 1280 x 990
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,75
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	10
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	1
Kablo kesiti (mm ²) / Cable cross-section (mm ²)	5x2,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	165
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	180

Genel Ölçüler / General Dimensions



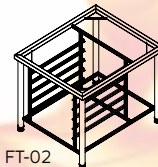
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



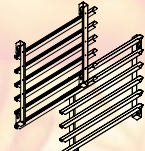
TR-02
Fiyat / Price € 40

Taşıma Standı /
Oven Stand



FT-02
Fiyat / Price € 650

GN 1/1 Tepsi Kiti /
GN 1/1 Tray Kit



TK-01
Fiyat / Price € 150

MKF-10G

6250 €



*Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu
Patisseri Fırını,
Gas Heated Convection
Bakery Oven*



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



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İsteğe bağlı GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostadı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- İsteğe bağlı NG veya LPG'ye uyumlu üretim

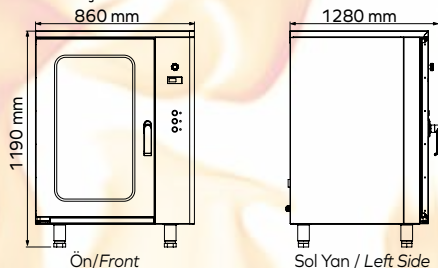
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Highly efficient gas heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- GN 1/1 tray kit allows to cooking with gastronom trays upon request
- Cooking cycle start at door closing
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- The flue outlet is controllable
- Cooking different kind of foods without mixing their smells
- Functional automatic cooking programs with humidification
- Production compatible with NG or LPG upon request

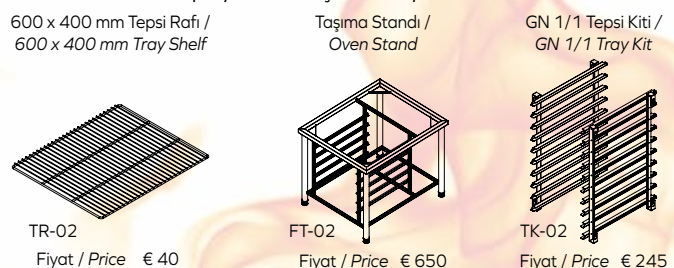
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-10G
Güç girişi / Power input	220V/1/N - 50 hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Gas
Gaz girişi / Gas input	1/2"
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	860 x 1280 x 1190
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,75
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	16
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	1
Toplam gaz sarfiyatı / Total gas consumption	1.8 m ³ /h G20 (NG) - 1.4 kg/h G30 LPG
Kablo kesiti (mm ²) / Cable cross-section (mm ²)	5x2,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	180
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	195

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



MKDF-10

9300 €



*Elektrik ısıtımali Konveksiyonlu
Dönerli Patisseriesi Fırını,
Electric Heated Convection
Rotary Bakery Oven*



**600 x 400 mm x 10 tepsi
kapasiteli**

**600 x 400 mm x 10
trays capacity**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Eşit pişirme sağlayan döner tepsi sistemi
- Termostatik kontrol
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Mayalama kabiniyle kombine etme imkanı
- Kapı açıldığında otomatik boşaltma pozisyonu
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Davlumbaz mevcuttur
- Güvenliği sağlayan emniyet termostati
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda arç yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Manuel nemlendirme özelliği

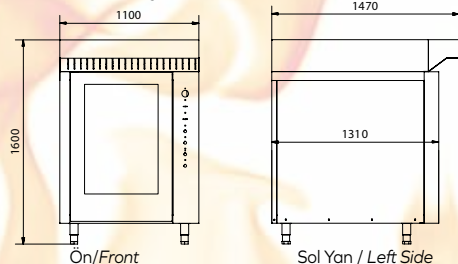
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Rotating tray system that ensures even cooking
- Thermostatically controlled
- Mobility with wheels
- Possibility to combine with the fermentation cabinet
- Automatic unloading position when the door is opened
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- Hood included
- Safety thermostat provides security
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Manuel humidity feature

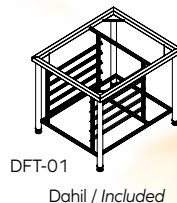
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKDF-10
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	Analog
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	80
Piştirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	1100 x 1470 x 1600
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	1
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	27
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	28
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	275
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	290

Genel Ölçüler / General Dimensions



Taşıma Standı / Oven Stand

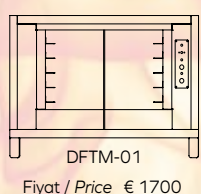


Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



Mayalama ve Saklama Dolabı /
Fermentation Cabinet



MD-08

1950 €

Mayalama ve Saklama Dolabı
Fermentation Cabinet



600 x 400 mm x 8 tepsi
kapasiteli

600 x 400 mm x 8 trays
capacity



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Manuel su haznesi
Manual water tank



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chassis



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Temizlik kolaylığı sunan kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- MKF-4, MKF-4P, MKF-6, MKF-6G, MKF-10 ve MKF-10 G ile uyumludur
- Manuel su haznesi

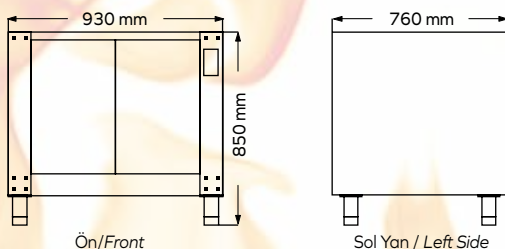
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Thermostatically controlled
- Interior design provides ease of cleaning
- User-friendly command interface
- Cooking cabinet with lighting lamb
- Compatible with MKF-4, MKF-4P, MKF-6, MKF-6G, MKF-10 and MKF-10G
- Manual water tank

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

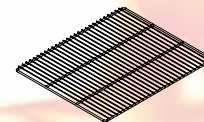
Model / Model	MD-08
Güç girişi / Power input	200V /3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kablo kesiti mm ² / Cable Cross mm ²	3 x 2,5
Kumanda tipi / Command type	Analog
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	8
Termometre (°C) / Thermometer (°C)	0-90
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	620 x 570 x 590
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	930 x 760 x 850
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	63
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	66

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

600 x 400 mm Tepsi Rafı /
600 x 400 mm Tray Shelf



TR-02

Fiyat / Price € 40

MKF Opsiyonlar



Gastronom tepsileri
kullanmaya yönelik tepsi kiti

*Tray kit for using
gastronomy trays*

Farklı ölçüde tepsileri kullanmaya
yönelik tepsi rafı

Tray shelf to use different size trays

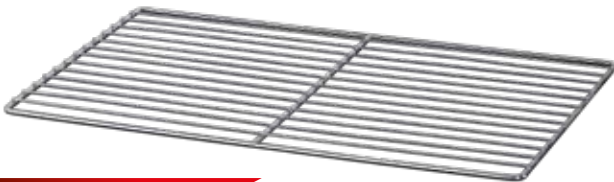
TR-02



40 €

600 x 400 mm

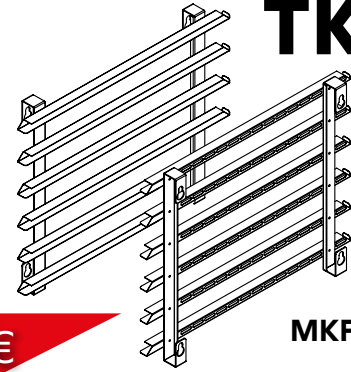
TR-03



36 €

GN 1/1

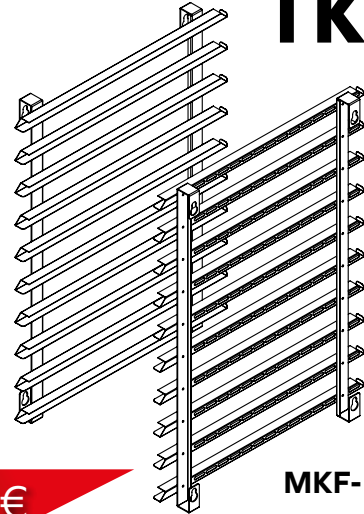
TK-01



150 €

MKF-6

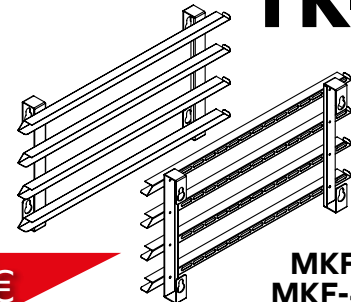
TK-02



245 €

MKF-10

TK-03



120 €

MKF-4
MKF-4P

Fırını verimli kullanılacak yüksekliğe
ulaştıran taşıma standı

*Stand that raises the oven to the height
to be used efficiently*

FT-02



650 €

MKF-6
MKF-10

FT-03



220 €

MKF-3

FT-04



335 €

MKF-4

FT-05



420 €

MKF-4P

MKF

Gastronomi
Gastronomy



MKF-20E

MKF-20G

MKF-40E

MKF-40G

MAKSAN®



MKF-40E



MKF-20E

5520 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Gastronomi Fırını,
Electric Heated Convection
Gastronomy Oven*



**Gastronom 1 / 1 x 20
tepsi kapasiteli**
**Gastronom 1 / 1 x 20
trays**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- 10 adet GN 2/1 tepsi veya 20 adet GN 1/1 tepsi 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
- 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
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme

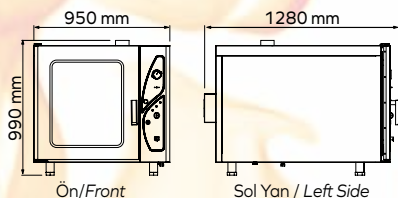
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Ability to cook 10 pieces of GN 2/1 trays or 20 pieces of GN 1/1 trays
- 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
- 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
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise

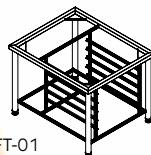
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-20E
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	2/1 Gastronomi
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	60
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	950 x 1280 x 990
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,75
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	15
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	16
Kablo kesiti (mm ²) / Cable cross-section (mm ²)	5x4
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	171
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	188

Genel Ölçüler / General Dimensions



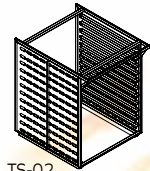
Taşıma Standı /
Oven Stand



Fiyat / Price € 720

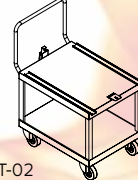
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

GN 2/1 Tepsi Kiti /
GN 2/1 Tray Kit



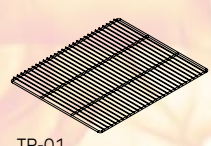
Fiyat / Price € 900

GN 2/1 Tepsi Taşıma arabası /
GN 2/1 Trolley



Fiyat / Price € 1185

GN 2/1 Tepsi Rafi /
GN 2/1 Tray Shelf



Fiyat / Price € 47

MKF-20G

6570 €



*Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu
Gastronomi Fırını,
Gas Heated Convection
Gastronomy Oven*



**Gastronom 1 / 1 x 20
tepsi kapasiteli**
**Gastronom 1 / 1 x 20
trays**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- 10 adet GN 2/1 tepsi veya 20 adet GN 1/1 tepsi pişirme imkanı
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonsiyonel 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
- İsteğe bağlı NG veya LPG'ye uyumlu üretim

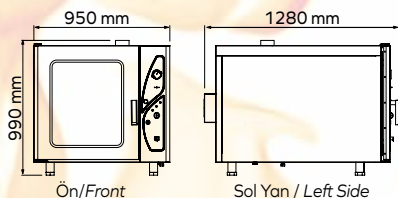
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Ability to cook 10 pieces of GN 2/1 trays or 20 pieces of GN 1/1 trays
- Highly efficient gas heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- 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
- Production compatible with NG or LPG upon request

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

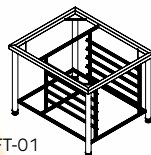
Model / Model	MKF-20G
Güç girişi / Power input	220V/1/N - 50 hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Gas
Gaz girişi / Gas input	1/2"
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	2/1 Gastronomi
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	60
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	950 x 1280 x 990
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	0,75
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	16
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	1
Toplam gaz sarfiyatı / Total gas consumption	1.6 m3/h G20 (NG) - 1.2 kg/h G30 LPG
Kablo kesiti (mm2) / Cable cross-section (mm2)	5x2,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	171
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	188

Genel Ölçüler / General Dimensions



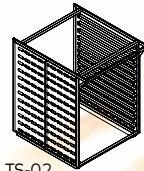
Opsiyonel Parçalar / Optional Parts

Taşıma Standı /
Oven Stand



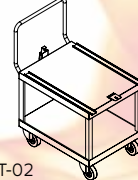
Fiyat / Price € 720

GN 2/1 Tepsi Kiti /
GN 2/1 Tray Kit



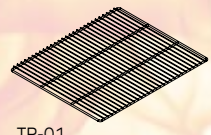
Fiyat / Price € 900

GN 2/1 Tepsi Taşıma arabası
/ GN 2/1 Trolley



Fiyat / Price € 1185

GN 2/1 Tepsi Rafi /
GN 2/1 Tray Shelf



Fiyat / Price € 47

MKF-40E

8050 €



*Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu
Gastronomi Fırını,
Electric Heated Convection
Gastronomy Oven*



**Gastronom 1 / 1 x 40
tepsi kapasiteli**

**Gastronom 1 / 1 x 40
trays**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



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



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- 20 adet GN 2/1 tepsi veya 40 adet GN 1/1 tepsi 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
- 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
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme

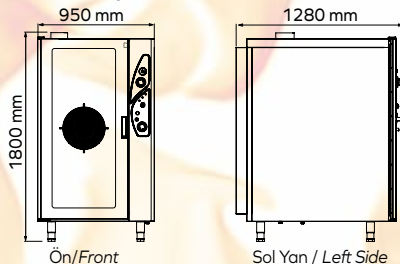
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Ability to cook 20 pieces of GN 2/1 trays or 40 pieces of GN 1/1 trays
- 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
- 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
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise

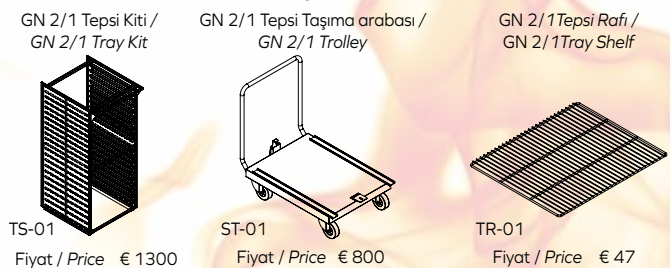
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-40E
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	2/1 Gastronomi
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	20
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	60
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	950 x 1280 x 1800
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	1,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	30
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	32
Kablo kesiti (mm ²) / Cable cross-section (mm ²)	5x6
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	257
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	282

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



MKF-40G

8850 €



*Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu
Gastronomi Fırını,
Gas Heated Convection
Gastronomy Oven*



**Gastronom 1 / 1 x 40
tepsi kapasiteli**

**Gastronom 1 / 1 x 40
trays**



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chassis construction



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- 20 adet GN 2/1 tepsi veya 40 adet GN 1/1 tepsi pişirme imkanı
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Fonsiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostati
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- İsteğe bağlı NG veya LPG'ye uyumlu üretim

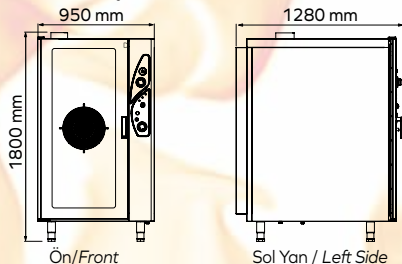
General Features

- Stainless steel chasis construction
- Ability to cook 20 pieces of GN 2/1 trays or 40 pieces of GN 1/1 trays
- Highly efficient gas heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- 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
- Production compatible with NG or LPG upon request

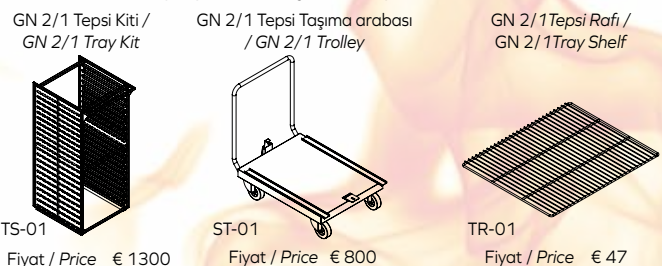
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	MKF-40G
Güç girişi / Power input	220V/1/N - 50 hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Gas
Gaz girişi / Gas input	1/2"
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	2/1 Gastronomi
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	20
Raf aralığı (mm) / Shelf space (mm)	60
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	300
Dinamik su giriş basıncı (Bar) / Dynamic water input pressure (Bar)	2-6
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	950 x 1280 x 1800
Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	1,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	32
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	1,75
Toplam gaz sarfiyatı / Total gas consumption	3.2 m3/h G20 (NG) - 2.4 kg/h G30 LPG
Kablo kesiti (mm2) / Cable cross-section (mm2)	5x2,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	257
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	282

Genel Ölçüler / General Dimensions



Opsiyonel Parçalar / Optional Parts



MKF

Gastronomi Opsiyonlar



CE



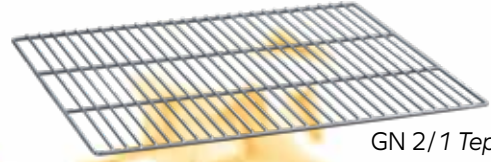


Taşıma Standı/
Oven Stand

FT-01

MKF-20E
MKF-20G

720 €



GN 2/1 Tepsi Rafi/
GN 2/1 Tray Shelf

TR-01

GN 2/1

47 €



GN 2/1 Tepsi Kiti/
GN 2/1 Tray Kit

TS-02

MKF-20E
MKF-20G

900 €



GN 2/1 Tepsi Kiti/
GN 2/1 Tray Kit

TS-01

MKF-40E
MKF-40G

1300 €



GN 2/1 Tepsi Taşıma Arabası/
GN 2/1 Trolley

ST-02

MKF-20E
MKF-20G

1185 €



GN 2/1 Tepsi Taşıma Arabası/
GN 2/1 Trolley

ST-01

MKF-40E
MKF-40G

800 €



Pizza Fırınları

Pizza Ovens

PO-401



PO-402

PO-501



PO-502

PO-601



PO-602

PO-901



PO-902

MAKSAN®



PO-401



Tek Katlı Pizza Fırınları
Single Deck Pizza Oven



Ø 25 cm x 4 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 25 cm x 4 pizza
tray capacity



PO-401 995 €

Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini



PO-401T 1186 €

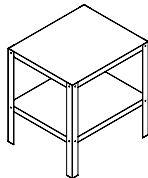
Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

General Features

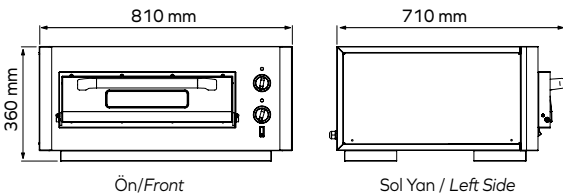
- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

FT-04 Taşıma Standı /
FT-04 Oven Stand
Fiyat / Price € 335



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front

Sol Yan / Left Side

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	PO-401 / 401T
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 25 cm x 4
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	510 x 510 x 100
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	810 x 710 x 360
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	4
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	55
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	60



PO-402

Çift Katlı Pizza Fırınları
Double Deck Pizza Oven

Ø 25 cm x 8 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 25 cm x 8 pizza
tray capacity



Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini

General Features

- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp



PO-402 1390 €



PO-402T 1844 €

Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

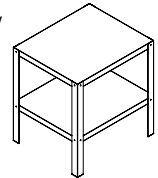
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	PO-402 / 402T
Güç girişi / Power input	*380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 25 cm x 8
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	510 x 510 x 100
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	780 x 710 x 530
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	6
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	80
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	85

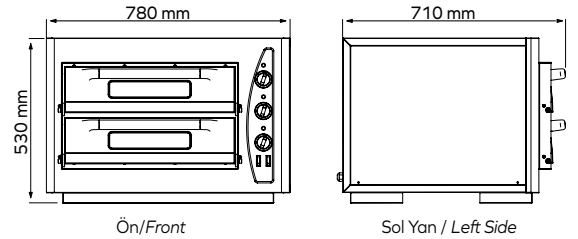
*İsteğe bağlı / Upon request 220V / 1/N

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

FT-04 Taşıma Standı /
FT-04 Oven Stand
Fiyat / Price € 335



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front

Sol Yan / Left Side

PO-501



Tek Katlı Pizza Fırınları
Single Deck Pizza Oven



Ø 30 cm x 4 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 4 pizza
tray capacity



PO-501 1250 €

Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini



PO-501T 1406 €

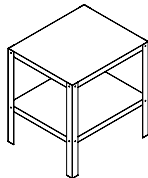
Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

General Features

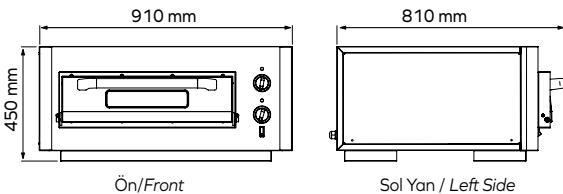
- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

FT-05 Taşıma Standı /
FT-05 Oven Stand
Fiyat / Price € 420



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front

Sol Yan / Left Side

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	PO-501 / 501T
Güç girişi / Power input	*380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 4
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	615 x 615 x 150
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	910 x 810 x 450
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	80
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	86

*İsteğe bağlı / Upon request 220V /1/N



PO-502

Çift Katlı Pizza Fırınları
Double Deck Pizza Oven

Ø 30 cm x 8 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 8 pizza
tray capacity



Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini

General Features

- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp



PO-502 2220 €



PO-502T 2470 €

Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

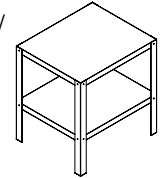
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	PO-502 / 502T
Güç girişi / Power input	*380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 8
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	615 x 615 x 150
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	910 x 810 x 780
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	10
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	135
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	140

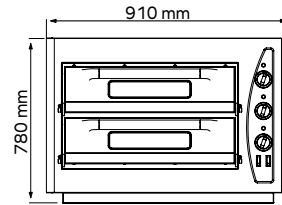
*İsteğe bağlı / Upon request 220V / 1/N

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

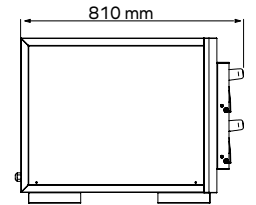
FT-05 Taşıma Standı /
FT-05 Oven Stand
Fiyat / Price € 420



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front



Sol Yan / Left Side

PO-601



Tek Katlı Pizza Fırınları
Single Deck Pizza Oven



Ø 30 cm x 6 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 6 pizza
tray capacity



PO-601 1500 €

Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini



PO-601T 1626 €

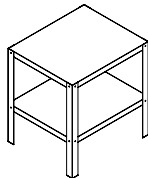
Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

General Features

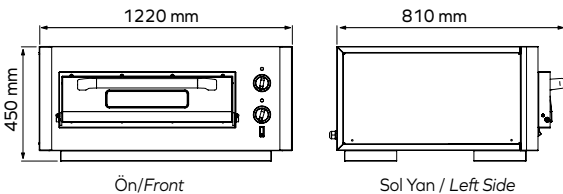
- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

FT-06 Taşıma Standı /
FT-06 Oven Stand
Fiyat / Price € 470



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front

Sol Yan / Left Side

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	PO-601 / 601T
Güç girişi / Power input	*380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 6
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	920 x 615 x 150
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	1220 x 810 x 450
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	6
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	100
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	110

*isteğe bağlı / Upon request 220V /1/N



PO-602

Çift Katlı Pizza Fırınları
Double Deck Pizza Oven

Ø 30 cm x 12 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 12 pizza
tray capacity



Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini

General Features

- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp



PO-602

2950 €



PO-602T

Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

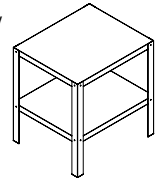
3050 €

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

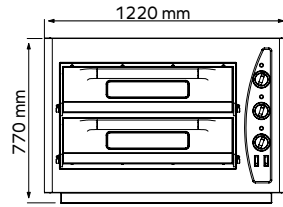
Model / Model	PO-602 / 602T
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 12
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	920 x 615 x 150
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	1220 x 810 x 770
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	12
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	170
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	180

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

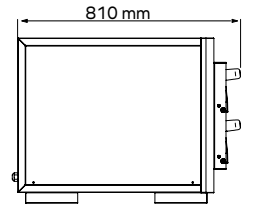
FT-06 Taşıma Standı /
FT-06 Oven Stand
Fiyat / Price € 470



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front



Sol Yan / Left Side

PO-901



Tek Katlı Pizza Fırınları
Single Deck Pizza Oven



Ø 30 cm x 9 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 9 pizza
tray capacity



PO-901 2400 €

Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini



PO-901T 2411 €

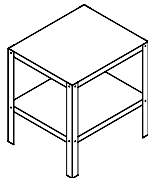
Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

General Features

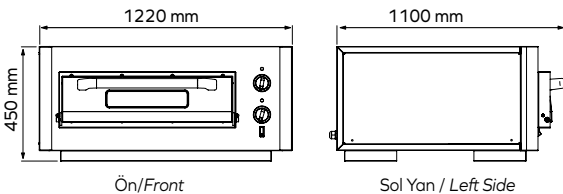
- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

FT-09 Taşıma Standı /
FT-09 Oven Stand
Fiyat / Price € 550



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front

Sol Yan / Left Side

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model / Model	PO-901 / 901T
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 9
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	920 x 920 x 150
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	1220 x 1100 x 450
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	8
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	133
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	145



PO-902

Çift Katlı Pizza Fırınları
Double Deck Pizza Oven

Ø 30 cm x 18 pizza
tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 18 pizza
tray capacity



Genel Özellikler

- Pencereli fırın kapağı
- Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
- Termostat kontrollü (0-400 °C).
- Özel izolasyonlu fırın bloğu
- Kolay ve pratik temizlik imkanı
- Tezgah üstünde kullanıma uygun dizayn
- Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini

General Features

- The oven door with window
- Easy to use command panel
- Thermostat-controlled (0-400 °C)
- Special isolated oven block
- Easy to clean and practical.
- The oven design for use over the counter.
- The cooking base is made of fire brick
- Cooking cabinet with lighting lamp



PO-902 3735 €



PO-902T 3970 €

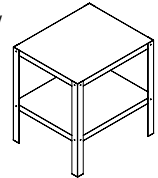
Analog termometre göstergeli
With analogic thermometer gauge

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

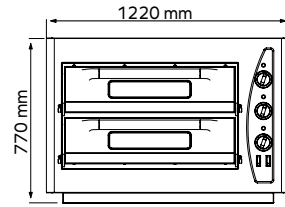
Model / Model	PO-902 / 902T
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 18
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (°C) / Cooking temperature (°C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal dimensions (WxDxH) (mm)	920 x 920 x 150
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm)	1220 x 1100 x 770
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	16
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	220
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	235

Opsiyonel Parçalar /
Optional Parts

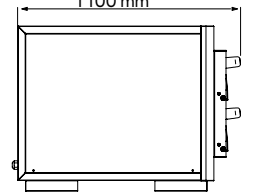
FT-09 Taşıma Standı /
FT-09 Oven Stand
Fiyat / Price €550



Genel Ölçüler / General Dimensions



Ön/Front



Sol Yan / Left Side

PO serisi Opsiyonlar

CE



Fırını verimli kullanılacak
yükseklğe ulaştıran
taşıma standı

FT-04



PO-401
PO-402

335 €

FT-05



PO-501
PO-502

420 €



*Stand that raises the oven
to the height to be used
efficiently*



FT-06



PO-601
PO-602

470 €

FT-09



PO-901
PO-902

550 €

Washing

Bulaşık Yıkama, Bardak Yıkama ve Sebze Yıkama Makineleri ve Aksesuarları
Dishwasher, Glasswasher, Vegetable Washer Machines and Accessories



Ürün Kodu / Product Code	Ürün / Product	Fiyat / Price
GW-535	350 x 350 mm bardak yıkama makinesi / 350 x 350 mm glasswasher	1.765 €
GW-640	400 x 400 mm bardak yıkama makinesi / 400 x 400 mm glasswasher	1.835 €
DW-500	500 x 500 mm set altı bulaşık yıkama makinesi / 500 x 500 mm undercounter dishwasher	2.085 €
DW-1000	Giyotin tip bulaşık yıkama makinesi / Pass through hood type dishwasher	3.100 €
GW-535-DT	350 x 350 mm bardak yıkama makinesi dijital / 350 x 350 mm glasswasher digital	1.850 €
GW-640-DT	400 x 400 mm bardak yıkama makinesi dijital / 400 x 400 mm glasswasher digital	1.920 €
DW-500-DT	500 x 500 mm set altı bulaşık yıkama makinesi dijital / 500 x 500 mm undercounter dishwasher digital	2.200 €
DW-1000-DT	Giyotin tip bulaşık yıkama makinesi dijital / Pass through hood type dishwasher digital	3.220 €
DW-2000	Konveyörlü tip bulaşık yıkama makinesi 2000 tb/s / Conveyor type dishwasher 2000 d/h	12.700 €
DW-3000	Konveyörlü tip bulaşık yıkama makinesi 3000 tb/s / Conveyor type dishwasher 3000 d/h	14.000 €
DW-4500	Konveyörlü tip bulaşık yıkama makinesi 4500 tb/s / Conveyor type dishwasher 4500 d/h	24.500 €
BS-350	GW-535 Sepet standı / Basket stand	335 €
BS-400	GW-640 Sepet standı / Basket stand	335 €
BS-500	DW-500 Sepet standı / Basket stand	335 €
DRENAJ POMPASI / DRAIN PUMP	GW-535/640, DW-500/1000 için opsiyonel / optional	90 €
DETERJAN POMPASI / DETERGENT PUMP	GW-535/640, DW-500 için opsiyonel / optional	100 €
PARLATICI POMPASI / RINSE AID PUMP	GW-535/640, DW-500 için opsiyonel / optional	100 €
DETERJAN POMPASI / DETERGENT PUMP	DW-1000/2000/3000/4500 için opsiyonel / optional	140 €
PARLATICI POMPASI / RINSE AID PUMP	DW-1000/2000/3000/4500 için opsiyonel / optional	140 €
ÇİFT HIZ KONV.ve SICAKLIK GÖST./DOUBLE SPEED CONV. THEM. DISP.	DW-2000/3000/4500 için opsiyonel / optional	425 €
SBY-300	Sebze yıkama makinesi 300 kg/s / Continuous vegetable washer machine 300 kg/h	14.750 €
SBY-600	Sebze yıkama makinesi 600 kg/s / Continuous vegetable washer machine 600 kg/h	16.500 €
SGT-01	Sebze yıkama makinesi giriş tezgahı / Continuous vegetable washer machine entering table	1.100 €
SCT-01	Sebze yıkama makinesi çıkış tezgahı / Continuous vegetable washer machine exiting table	825 €

MKF Patisserie

Konveksiyonlu Patisserie Fırını
Convection Bakery Oven



Ürün Kodu / Product Code	Ürün / Product	Fiyat / Price
MKF-3	3 tepsili konveksiyonel fırın / 3 trays convection oven	1.500 €
MKF-4	4 tepsili konveksiyonel fırın / 4 trays convection oven	2.100 €
NEMLENDİRME	MKF-3 ve MKF-4 için opsiyonel nemlendirme / optional humidification	60 €
MKF-4P	4 tepsili konveksiyonel fırın / 4 trays convection oven	2.120 €
MKF-6	6 tepsili konveksiyonel fırın / 6 trays convection oven	3.700 €
MKF-10	10 tepsili konveksiyonel fırın / 10 trays convection oven	4.950 €
MKF-4P DIGI	4 tepsili dijital konveksiyonel fırın / 4 trays digital convection oven	2.485 €
MKF-6 DIGI	6 tepsili dijital konveksiyonel fırın / 6 trays digital convection oven	4.025 €
MKF-10 DIGI	10 tepsili dijital konveksiyonel fırın / 10 trays digital convection oven	5.175 €
MKF-6G	6 tepsili gazlı konveksiyonel fırın / 6 trays digital convection oven	5.115 €
MKF-10G	10 tepsili gazlı konveksiyonel fırın / 10 trays digital convection oven	6.250 €
MKDF-10	10 tepsili dönerli konveksiyonlu fırın / 10 trays rotary convection oven	9.300 €
DFTM-01	MKDF-10 Mayalama dolabı / MKDF-10 Fermentation cabinet	1.700 €
MD-08	MKF-4/4P/6/10 Mayalama dolabı / MKF-4/4P/6/10 Fermentation cabinet	1.950 €
FT-02	MKF-6/10 standı / Stand	650 €
FT-03	MKF-3 standı / Stand	220 €
FT-04	MKF-4 standı / Stand	335 €
FT-05	MKF-4P standı / Stand	420 €
TR-02	Tepsi rafı 600 x 400 mm	40 €
TR-03	Tepsi rafı GN 1/1 / Tray rack	36 €
TK-01	Tepsi kiti GN 1/1 MKF-6 / Tray kit	150 €
TK-02	Tepsi kiti GN 1/1 MKF-10 / Tray kit	245 €
TK-03	Tepsi kiti GN 1/1 MKF-4/4P / Tray kit	120 €

MKF Gastronomy

Konveksiyonlu Gastronomi Fırını
Convection Gastronomy Oven



Ürün Kodu / Product Code	Ürün / Product	Fiyat / Price
MKF-20E	20 tepsili konveksiyonel fırın / 20 trays convection oven	5.520 €
MKF-20G	20 tepsili konveksiyonel fırın / 20 trays convection oven	6.570 €
MKF-40E	40 tepsili konveksiyonel fırın / 40 trays convection oven	8.050 €
MKF-40G	40 tepsili konveksiyonel fırın / 40 trays convection oven	8.850 €
FT-01	MKF-20 standı / Stand	720 €
ST-01	MKF-40 stand taşıma arabası / Trolley	800 €
ST-02	MKF-20 stand taşıma arabası / Trolley	1.185 €
TR-01	Tepsi rafı GN2/1 / Tray rack	47 €
TS-01	Tepsi standı MKF-40 / Tray stand	1.300 €
TS-02	Tepsi standı MKF-20 / Tray stand	900 €

Pizza Ovens



Ürün Kodu / Product Code	Ürün / Product	Fiyat / Price
PO-401	510 x 510 mm tek katlı pizza fırını / 510 x 510 mm single deck pizza oven	995 €
PO-402	510 x 510 mm çift katlı pizza fırını / 510 x 510 mm double deck pizza oven	1.390 €
PO-501	615 x 615 mm tek katlı pizza fırını / 615 x 615 mm single deck pizza oven	1.250 €
PO-502	615 x 615 mm çift katlı pizza fırını / 615 x 615 mm double deck pizza oven	2.220 €
PO-601	920 x 615 mm tek katlı pizza fırını / 920 x 615 mm single deck pizza oven	1.500 €
PO-602	920 x 615 mm çift katlı pizza fırını / 920 x 615 mm double deck pizza oven	2.950 €
PO-901	920 x 920 mm tek katlı pizza fırını / 920 x 920 mm single deck pizza oven	2.400 €
PO-902	920 x 920 mm çift katlı pizza fırını / 920 x 920 mm double deck pizza oven	3.735 €
PO-401T	510 x 510 mm tek katlı göstergeli pizza fırını / 510 x 510 mm single deck with thermometer gauge pizza oven	1.186 €
PO-402T	510 x 510 mm çift katlı göstergeli pizza fırını / 510 x 510 mm double deck with thermometer gauge pizza oven	1.844 €
PO-501T	615 x 615 mm tek katlı göstergeli pizza fırını / 615 x 615 mm single deck with thermometer gauge pizza oven	1.406 €
PO-502T	615 x 615 mm çift katlı göstergeli pizza fırını / 615 x 615 mm double deck with thermometer gauge pizza oven	2.470 €
PO-601T	920 x 615 mm tek katlı göstergeli pizza fırını / 920 x 615 mm single deck with thermometer gauge pizza oven	1.626 €
PO-602T	920 x 615 mm çift katlı göstergeli pizza fırını / 920 x 615 mm double deck with thermometer gauge pizza oven	3.050 €
PO-901T	920 x 920 mm tek katlı göstergeli pizza fırını / 920 x 920 mm single deck with thermometer gauge pizza oven	2.411 €
PO-902T	920 x 920 mm çift katlı göstergeli pizza fırını / 920 x 920 mm double deck with thermometer gauge pizza oven	3.970 €
FT-04	PO-4 standı / stand	335 €
FT-05	PO-5 standı / stand	420 €
FT-06	PO-6 standı / stand	470 €
FT-09	PO-9 standı / stand	550 €



MAKSAN®

FACTORIES : IZMIR, SKOPJE
BRANCHES : DUBAI, LONDON, ISTANBUL, IZMIR
DEALERS IN 48 COUNTRIES



www.maksanmutfak.com.tr



MAKSAN®
Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

www.maksanmutfak.com.tr

Fabrika/ Factory

Fatih Mahallesi 1181 Sokak No:1
Sarıncı, Gaziemir - İZMİR / TÜRKİYE
Tel.: +90.232.254 29 17 - 254 90 17
Fax: +90.232.281 33 11
info@maksanmutfak.com.tr

Mağaza / Showroom

Oruç Reis Mah. Giy Koop. San. Sit.
14. Sk. No: 57-59 Esenler/ İSTANBUL
Tel.: +90.212.659 85 71
Fax: +90.212.659 85 72
info@maksanmutfak.com.tr



MAKSAN bu katalogta yer alan resim ve bilgilerde her türlü değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Bu katalogta kullanılan tüm resimlerin sahibi MAKSAN olup herhangi bir dijital veya görsel ortamda kullanılması durumunda yasal işlem hakkına sahiptir.

MAKSAN reserves the right to change all kinds of images and information contained in this catalog.
The owner of all the pictures used in this catalog is MAKSAN and any digital or visual environment use has the right to take legal action in the event



**EKMEKÇİLER
GRUP**