

AMEZEUS

CATALOGUE PRODUITS

CUISINES PROFESSIONNELLES

Fours et équipements pour la restauration.

Des solutions pour la préparation et la cuisson.

Route de Taillepied 44

1095 Lutry, Suisse

direction@amezeus.com

+41 21 903 57 67

amezeus.com

01 Washing

6-35

Bulaşık Yıkama, Bardak Yıkama ve Sebze Yıkama

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

2 MKF Patisserie

36-63

Konveksiyonlu Patisseri 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
DFTM-01	58-59
MD-08	60-61
FT-02 - FT-03 - FT-04 - FT-05	62-63
TR-02 - TR-03	62-63

03 MKF Gastronomy

64-75

KonveksiyonluGastronomiFırını

ConvectionGastronomyOven



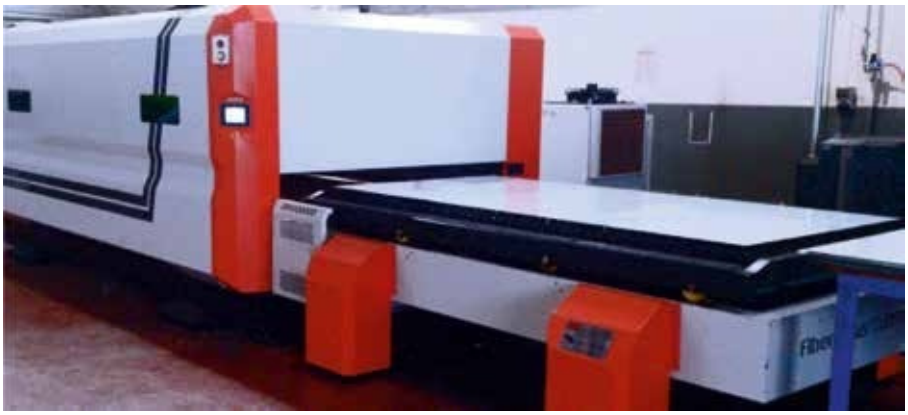
MKF-20E	66-67
MKF-20G	68-69
MKF-40E	70-71
MKF-40G	72-73
FT-01	74-75
ST-01	74-75
ST-02	74-75
TR-01	74-75
TS-01	74-75
TS-02	74-75

04 Pizza Ovens

76-87



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



















GW-DW

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





GW-535

Glasswasher

1765 €

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 standards



Kaynaklandırılmış plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Özel üretim parçalar
Special manufactured components

Genel Özellikler

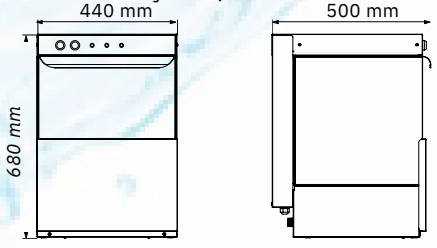
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
• Çift cidarlı kapak
• Dönen alt ve üst yıkama kolları
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
• Otomatik dolan yıkama tankı
• Emniyet termostatı
• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chassis (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
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler 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)	3
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	9
	4
	5

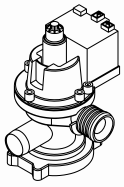
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front*　　Sol Yan / *Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Drenaj Pompası/ *Drain Pump*



Fiyat /*Price* € 90

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*



Fiyat /*Price* € 100

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*



Fiyat /*Price* € 100

GW-640

Glasswasher

1835 €

CE

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 standards



Güçlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Özel üretim parçalar
Special manufactured components

Genel Özellikler

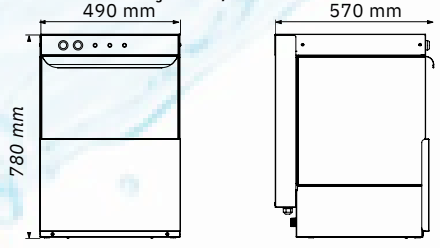
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
• Çift cidarlı kapak
• Dönen alt ve üst yıkama kolları
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
• Otomatik dolan yıkama tankı
• Emniyet termostatı
• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chassis (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
Boyler 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
Boyler 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)	5
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	0
	5
	5

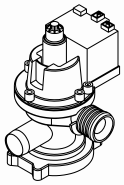
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* — Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Drenaj Pompası/ *Drain Pump*



Fiyat /*Price* € 90

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*



Fiyat /*Price* € 100

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*



Fiyat /*Price* € 100

DW-500

Undercounter Dishwasher

2085 €

CE

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

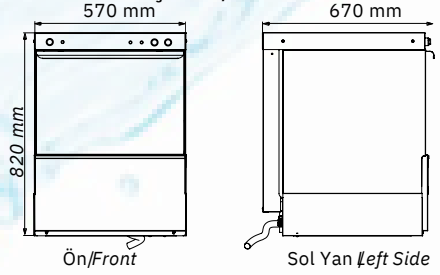
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
• Çift cidarlı kapak
• Dönen alt ve üst yıkama kolları
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
• Otomatik dolan yıkama tankı
• Emniyet termostatı
• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

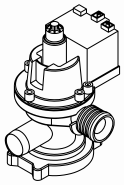
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	DW-500
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	120
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	310
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	27
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler 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)	6
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	0
	6
	6

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Drenaj Pompası/ *Drain Pump*



Fiyat /*Price* € 90

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*



Fiyat /*Price* € 100

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*



Fiyat /*Price* € 100

DW-1000

3100 €

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi
Pass Through Hood Type Dishwasher

CE

1000 tabak/saat yıkama kapasitesi
50 x 50 cm sepet

1000 dishes/hour washing capacity
50 x 50 cm basket







Paslanmaz çelik kollektörle
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

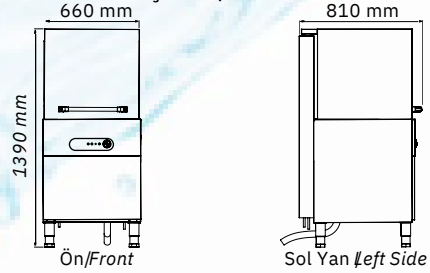
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• 4 tip yıkama programı
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Dönen alt ve üst yıkama kolları
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
• Otomatik dolan yıkama tankı
• Emniyet termostatı
• Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Integral tank filter
• Drain, rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

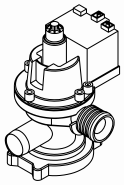
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	DW-1000
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-180
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	60
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	380
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	45
Boyler 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
Boyler 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)	8
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	7
	9
	5

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

1350 €

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 standards



Kauçuklandirilmiş plastik bileşenler
Rubberized 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 termostatı
• Manyetik kapak sivici
• Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
• Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
• Drenaj, deterjan ve parlatıcı pompası bağlanabilme imkanı (opsiyonel)

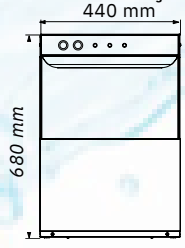
General Features

• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chassis (optional)

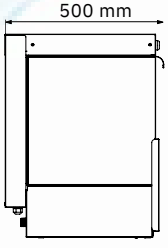
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

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
Boyler 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
Boyler 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)	3
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	9
	4
	5

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



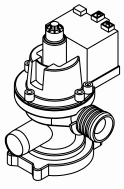
Ön/*Front*



Sol Yan / *Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Drenaj Pompası/ *Drain Pump*


Fiyat /*Price* € 90

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*


Fiyat /*Price* € 100

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*


Fiyat /*Price* € 100

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 standards


Kauçuklandirilmiş plastik bileşenler
Rubberized plastic components


Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system


Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chasis

Genel Özellikler

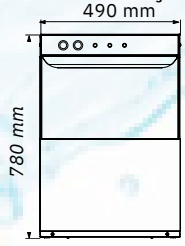
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• 9 tip yıkama programı
• Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
• Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
• Çift cidarlı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

General Features

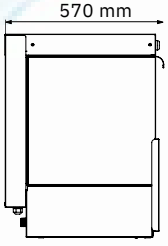
• All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
• 9 type washing programs
• Boiler and tank temperature display
• Fault detection with fault codes from the display panel
• High quality stainless steel heaters
• Not simultaneously activated heating system provides energy saving
• Double walled door
• Rotating upper and lower washing arms
• Cycle start at door closing
• Automatic tank loading
• Safety thermostat
• Magnetic door switch
• User-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chassis (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
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler 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)	5
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	0
	5
	5

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



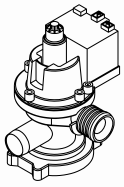
Ön/*Front*



Sol Yan /*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Drenaj Pompası/ *Drain Pump*


Fiyat /*Price* € 90

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*


Fiyat /*Price* € 100

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*


Fiyat /*Price* € 100

DW-500-DT

2200 €

SetAltıBulaşık YıkamaMakinesi
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 uygulaması
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

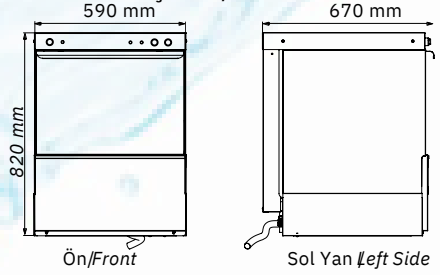
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çeli
k• 9 tip yıkama programı
• Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
• Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Aynı anda devrede olmayan ısıtma sistemi ile enerji tasarrufu
• Çift cidarlı kapak
• Dönen alt ve üst yıkama kolları
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
• Otomatik dolan yıkama tankı
• Emniyet termostatı
• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Drain, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

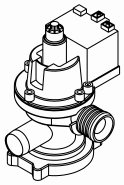
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	DW-500-DT
Güç girişi / Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-150-180-210-240-270-300
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	30
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	310
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	27
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	4
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	500 x 500 x 100
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	6,65
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	220V/1/N ~ 50Hz
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	6
	0
	6
	6

Genel Ölçüler/*General Dimensions*



Opsiyonel Parçalar/*Optional Parts*

Drenaj Pompası/ *Drain Pump*



Fiyat /*Price* € 90

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*



Fiyat /*Price* € 100

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*



Fiyat /*Price* € 100

DW-1000-31

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 kollektörle
Stainless steel collectors


Ayarlanabilir sepet dayama aparatı
Adjustable basket bracket


Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components


Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chasis


Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standarts

Genel Özellikler

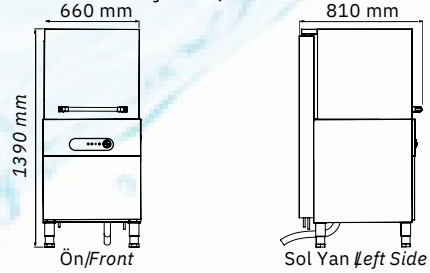
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• 9 tip yıkama programı
• Boyler ve kazan sıcaklık göstergesi
• Gösterge panelinden arıza kodları ile arıza tespiti
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Dönen alt ve üst yıkama kolları
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama döngüsü
• Otomatik dolan yıkama tankı
• Emniyet termostatı
• 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-friendy command interface
• Height adjustable feet
• Integral tank filter
• Drain, rinsing boost, detergent and rinse aid pump can be connected to chasis (optional)

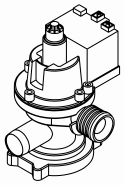
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	DW-1000-DT
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Yıkama periyodu (sn.) / Washing cycle (sec.)	60-90-120-150-180-210-240-270-300
Yıkama kapasitesi (sepet/s) / Washing capacity (basket/h)	60
Yıkama yüksekliği (mm) / Washing clearance (mm)	380
Yıkama tankı kapasitesi (lt) / Washing tank capacity (lt)	45
Boyler 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
Boyler ısıtıcısı gücü (kW) / Boiler heater power (kW)	6
Sepet ölçüleri (mm) / Basket dimensions (mm)	
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	500 x 500 x 100
Besleme gerilimi (V) / Voltage (V)	9,65
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	380V/3/N ~ 50Hz
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	8
	7
	9
	5

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

Conveyor Type Dishwasher

12700 €

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

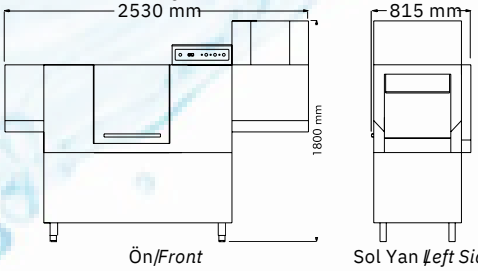
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
• Çift hız kademeli konveyör sistem (opsiyonel)
• Avrupa üretimi motorlar
• Soğuk su ve sıcak su bağlantı imkanı
• Sıcak su bağlantısına dayanıklı komponentler sayesinde düşük elektrik tüketimi imkanı
• Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
• Ön ısıtmalı boyler 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
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler 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)	25
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	5
	28
	0

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Çift hız kademeli Konveyör Sistemi / *ConveyorSystemwith dual-stage speed*

Fiyat /*Price* € 425

Dijital Sıcaklık Göstergeler/*Digital Temperature Displays*

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*



Fiyat /*Price* € 140

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*



Fiyat /*Price* € 140

DW-3000

14000 €

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

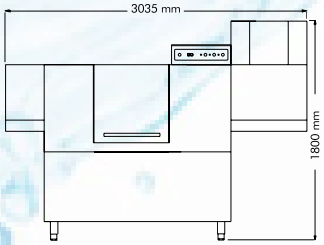
• Suyla temas eden tüm yüzeyler AISI 304 kalite paslanmaz çelik
• Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
• Dijital sıcaklık göstergeleri (opsiyonel)
• Çift hız kademeli konveyör sistem (opsiyonel)
• Avrupa üretimi motorlar
• Soğuk su ve sıcak su bağlantı imkanı
• Sıcak su bağlantısına dayanıklı komponentler sayesinde düşük elektrik tüketimi imkanı
• Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
• Ön ısıtmalı boyler 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

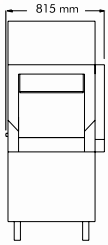
• All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
• High quality stainless steel heaters
• Digital temperature display (optional)
• Conveyor system with dual-stage speed (optional)
• Motors are made in Europe
• Cold water and hot water connection possibility
• Low electricity 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
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler 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)	31
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	5
	34
	0

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front*



Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Çift hız kademeli Konveyör Sistemi / *ConveyorSystemwith dual-stage speed*

Dijital Sıcaklık GöstergelerD/*igital Temperature Displays*

Fiyat /*Price* € 425

Deterjan Pompası / *Detergent Pump*



Fiyat /*Price* € 140

Parlatıcı Pompası / *Rinse Aid Pump*



Fiyat /*Price* € 140

DW-4500

24500 €

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Conveyor Type Dishwash

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 boyler 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

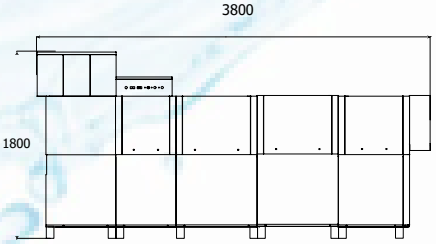
General Features

• All surfaces in contact with water are AISI 304 quality stainless steel
• High quality stainless steel heaters
• Digital temperature display (optional)
• 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

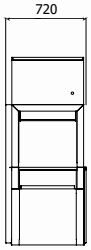
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

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
Boyler 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) / lnternal 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
Boyler 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*



Ön/*Front*



Sol Yan / *Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Çift hız kademeli Konveyör Sistemi / *ConveyorSystemwith 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

BS Serisi

335 €

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



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



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

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

BS-350

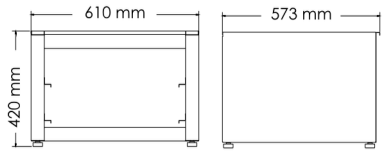
GW-535

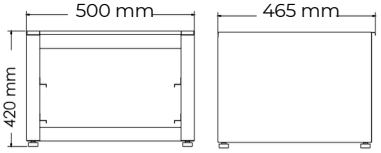


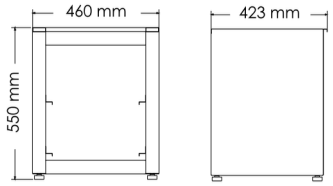
350 x 350 x 150 ölçülerinde iki (2) sepet taşıma kapasiteli

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

Genel Ölçüler/*General Dimensions*







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

CE

SBY-300

14750 €

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

SBY-600

16500 €

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

MAKSAN





Paslanmaz çelik kontrol kolları
Stainless steel control handles



Paslanmaz çelik çıkış tezgahı
Stainless steel exiting table



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Konveyör boşaltma bandı
Unloader conveyor belt



Çıkış durulama hattı
Exiting Rinse Line



Basınç arttırıcı su fıskiyeleri
Water jets for enhanced pressure



Taşma önleyici sistem
Overflow protect system



Pleksiglas üst kapaklar
Plexiglass covers



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

CE

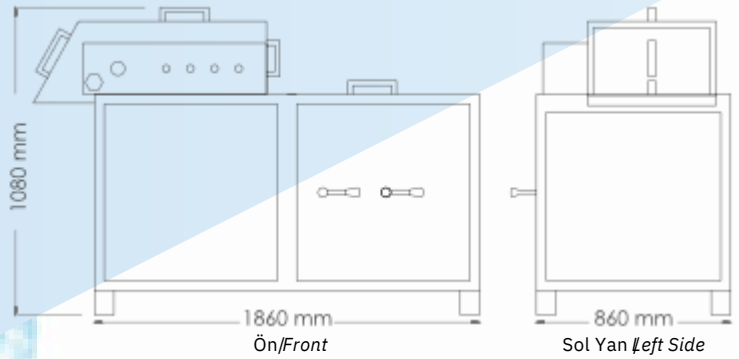
Genel Özellikler

• TamamıAISI 304 18/10kalite 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

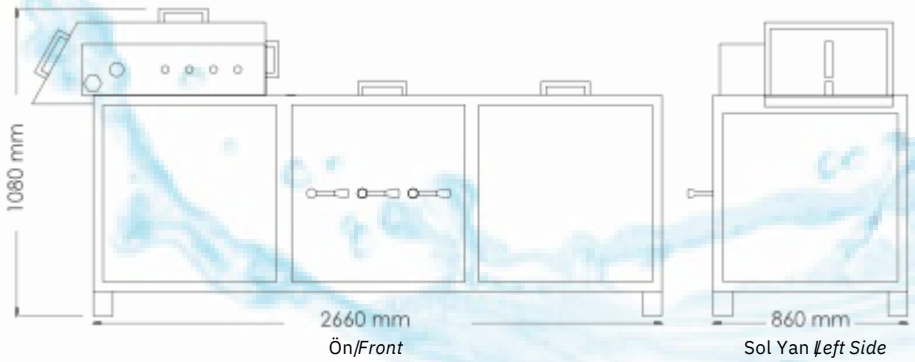
• AISI304 18/10 gradestainless steel chasis construction
• Contain rugged stainless steel control handle
• Foods are washed by the turbulence of the water, at the same time transferred to the rinsing section
• Unloading conveyor belt.
• Unload line has solenoid valve for controlling rinsing nozzles
• AII the valves and accessories made of stainless steel materials
• Contains low voltage on the control panels

Genel Ölçüler/*General Dimensions*



Ön/*Front* — Sol Yan/*Left Side*

SBY-300



Ön/*Front* — Sol Yan/*Left Side*

SBY-600

TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

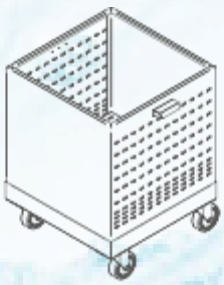
Model / Model	SBY-300
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Su çıkışı / Water output	2"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Analog
Ölçüler (WxDxH) (mm) / Dimensions (WxDxH) (mm)	860 x 1860 x 1080
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	1,75
Kablo 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*

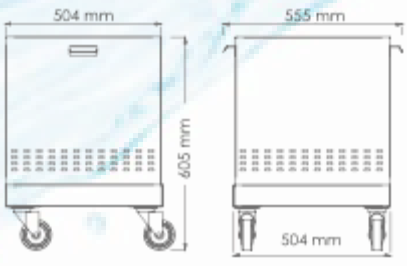


Fiyat /*Price* € 825

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

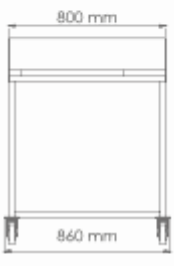


Fiyat /*Price* € 1100

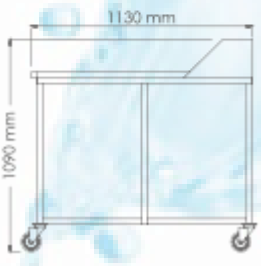


Ön/*Front*

Sol Yan /*Left Side*



Ön/*Front*



Sol Yan /*Left Side*

MKF

MKF-3
MKF-4
MKF-4P
MKF-6
MKF-10
MKF-4P DIGI
MKF-6 DIG
MKF-10 I
MKF-6G DIG
MKF-10G I
MKDF-10
ID-08


MKF-10
MAKSAN
DIGI

MKF-3

1500 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını,
Electric HeatedConvection Bakery Oven

CE



GN 2/3 x 3 tepsi kapasiteli

GN 2/3 x 3 tray capacity





Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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



Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
User friendly control interface

Genel Özellikler

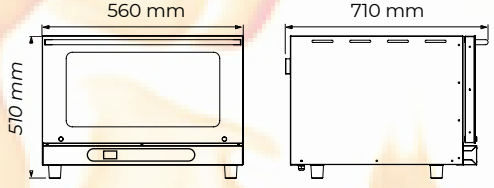
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin 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-friendy 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) Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm) Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	2-6
	560 x 710 x 510
	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*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

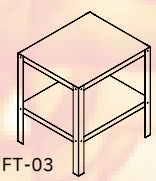
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Nemlendirme Özelliği / *Humidification Feature*



Fiyat /*Price* € 60

Taşıma Standı / *Oven Stand*



FT-03

Fiyat /*Price* € 220

MKF-4

2100 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını,
Electric HeatedConvection Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 4 trays capacity

CE







600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 11



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
Control Edilebilir baca çıkışı



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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



Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
User friendly control interface

Genel Özellikler

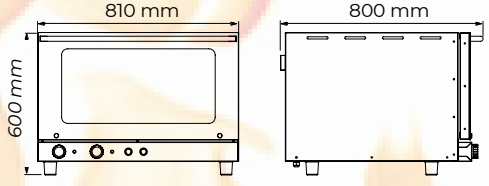
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• Termostatik kontrol
• Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin 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-friendy command interface
• Cooking cabinet with lighting lamp
• 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/GN 1/1
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) Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm) Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	2-6 810 x 800 x 600 0,2 4,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	4,7
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	72
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	79
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

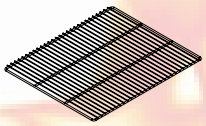
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Nemlendirme Özelliği/ *Humidification Feature*



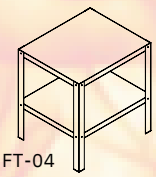
Fiyat /*Price* €60

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 ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını, Electric HeatedConvection Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 4 trays capacity

CE







600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 11



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
Controllable flue outlet



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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



Kullanıcı dostu kumanda arayüzü
User friendly control interface

Genel Özellikler

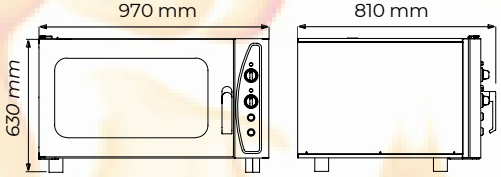
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• Termostatik kontrol
• Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• 600x400 ve GN 1/1 tepsileri tek kit ile aynı anda kullanılabilmektedir
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• 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
• 600x400 and GN 1/1 trays can be used simultaneously with a single kit.• Cooking cycle start at door closing
• Safety thermostat provides security
• Interior design provides ease of cleaning
• User-friendy 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/GN 1/1
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) Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm) Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	2-6
	970 x 810 x 630
	0,2
	4,5
Konveksiyon gücü (kW) / Convection power (kW)	4,7
Toplam güç (kW) / Total power (kW)	77
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	86
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	

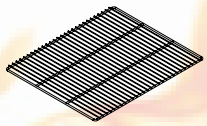
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan /*Left Side*

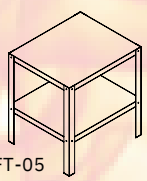
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

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

MKF-6

3700 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını,
Electric HeatedConvection Bakery Oven

600 x 400 mm x 6 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 6 trays capacity







600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 1/1



Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temparature Displays



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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

Genel Özellikler

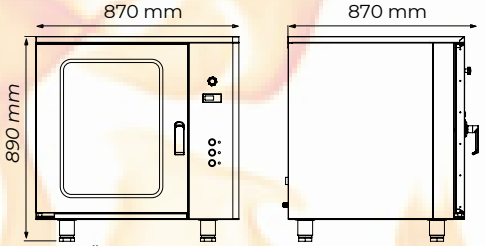
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol ünitesi
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- 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*
- *Cooking cycle start at door closing*
- *Safety thermostat provides security*
- *Interior design provides ease of cleaning*
- *User-friendy command interface*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*
- *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/GN 1/1
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

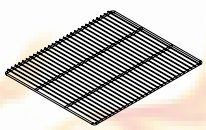
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

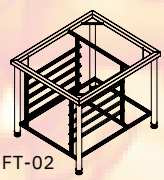
600 x 400 mm Tepsi Rafı / *600 x 400 mm Tray Shelf*



TR-02

Fiyat /*Price* € 40

Taşıma Standı / *Oven Stand*



FT-02

Fiyat /*Price* € 650

MKF-10

4950 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını,
Electric HeatedConvection Bakery Oven

CE

600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 10 trays capacity







600x400 mm ve 2/N 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 1/1



Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temparature Displays



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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

Genel Özellikler

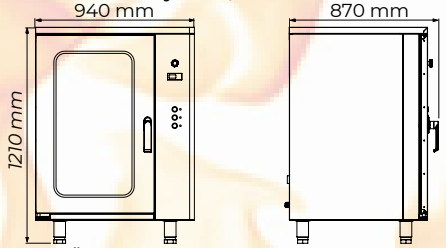
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• Dijital göstergeli kontrol ünitesi
• Termostatik kontrol
• Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• 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
• Cooking cycle start at door closing
• Safety thermostat provides security
• Interior design provides ease of cleaning
• User-friendy command interface
• Cooking cabinet with lighting lambp
• 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/GN 1/1
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

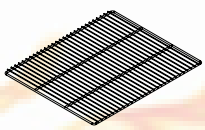
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

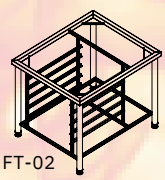
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

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



TR-02
Fiyat /*Price* € 40

TaşımaStandı/ *Oven Stand*



FT-02
Fiyat /*Price* € 650

MKF-4P DIGI

2485 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını, Electric HeatedConvection Bakery Oven

600 x 400 mm x 4 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 4 trays capacity

CE







600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 11



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
Controllable flue outlet



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
Perfect cooking wilh 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
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme

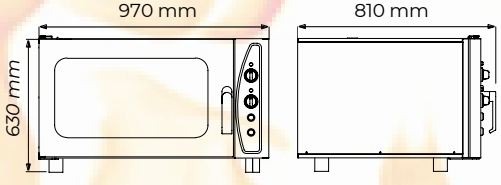
General Features

- *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 u*
- *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/GN 1/1
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) Dış ölçüler (WxDxH) (mm) / External dimensions (WxDxH) (mm) Fan gücü (kW) / Heating fan power (kW)	2-6 970 x 810 x 630 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

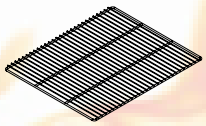
Genel Ölçüler/*General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar/*Optional Parts*

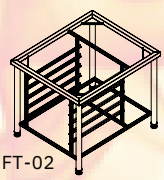
600 x 400 mm Tepsi Rafı / *600 x 400 mm Tray Shelf*



TR-02

Fiyat /*Price* € 40

TaşımaStandı/ *Oven Stand*



FT-02

Fiyat /*Price* € 650

MKF-6 DIGI

4025 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını,
Electric HeatedConvection Bakery Oven

CE



600 x 400 mm x 6 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 6 trays capacity





600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 11



LCD Panel
LCD Display



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
Perfect cooking wilh 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
- 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 kolaylığı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme

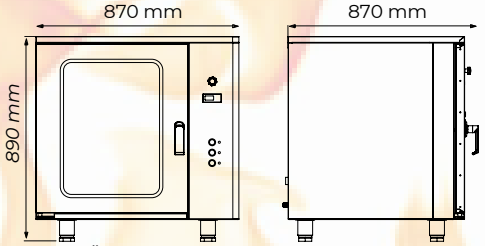
General Features

- *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 u*
- *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*

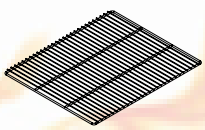
Model / Model	MKF-6 DIGI
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400/GN 1/1
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	6
Raf 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*

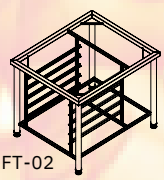
600 x 400 mm Tepsi Rafı / *600 x 400 mm Tray Shelf*



TR-02

Fiyat /*Price* € 40

TaşımaStandı / *Oven Stand*



FT-02

Fiyat /*Price* € 650

MKF-10 DIGI

5175 €

Elektrik ısıtmalıKonveksiyonlu Patisseri Fırını,
Electric HeatedConvection Bakery Oven

CE

600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 10 trays capacity







600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kiti
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 1/1



LCD Panel
LCD Display



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
Perfect cooking wilh 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
- 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 kolaylığı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme

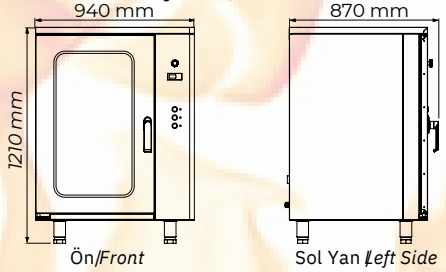
General Features

- *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 u*
- *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*

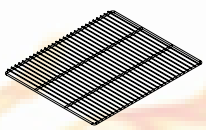
Model / Model	MKF-10 DIGI
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kumanda tipi / Command type	Digital
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400/GN 1/1
Raf kapasitesi (ad) / Shelve capacity (qty)	10
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*

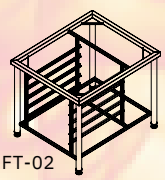
600 x 400 mm Tepsi Rafı / *600 x 400 mm Tray Shelf*



TR-02

Fiyat /*Price* € 40

TaşımaStandı/ *Oven Stand*



FT-02

Fiyat /*Price* € 650

MKF-6G

5115 €

Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını,
Gas Heated Convection Bakery Oven

CE

600 x 400 mm x 6 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 6 trays capacity







600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kiti
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 1/1



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

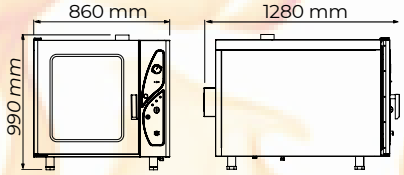
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kokularını birbirine karıştırmadan farklı tipte gıdaları pişirebilme
- Fonsiyonel 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*
- *Cooking cycle start at door closing*
- *Safety thermostat provides security*
- *Interior design provides ease of cleaning*
- *User-friendy 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*

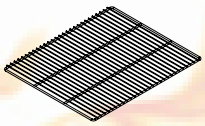
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	MKF-6G
Güç girişi / Power input	220V/1/N – 50 hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Gas
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400/GN 1/1
Raf kapasitesi (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 (mm2) / Cable cross-section (mm2)	5x2,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	165
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	180

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

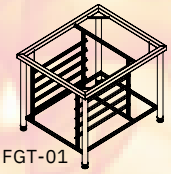
600 x 400 mm Tepsi Rafı / *600 x 400 mm Tray Shelf*



TR-02

Fiyat / *Price* € 40

Taşıma Standı / *Oven Stand*



FGT-01

Fiyat / *Price* € 650

MKF-10G

6250 €

Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını,
Gas Heated Convection Bakery Oven

CE

600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 10 trays capacity





600x400 mm ve GN 11 ortak tepsi kit
Bivalent tray kit 600x400 mm and GN 11



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
Controllable flue outlet



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
- 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
- Fonsiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- İsteğe bağlı NG veya LPG'ye uyumlu üretim

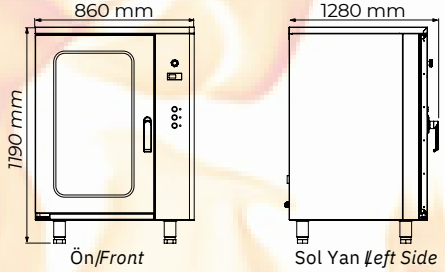
General Features

- *Stainless steel chasis construction*
- *Thermostatically controlled*
- *Highly efficient gas heating system*
- *Double-glazed removable door system allows to clean it by the user*
- *Cooking cycle start at door closing*
- *Safety thermostat provides security*
- *Interior design provides ease of cleaning*
- *User-friendy command interface*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*
- *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*

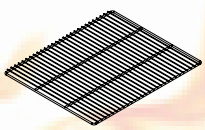
Model / Model	MKF-10G
Güç girişi / Power input	220V/1/N – 50 hz
Su girişi / Water input	3/4"
Güç kaynağı / Power supply	Gas
Gaz girişi / Gas input	1/2"
Kumanda tipi / Command type	Analog
Zamanlayıcı (dk.) / Timer (min.)	120
Raf tipi (mm) / Shelve type (mm)	600 x 400/GN 1/1
Raf kapasitesi (ad) / Shelve 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 consumptlon	1.8 m3/h G20 (NG) - 1.4 kg/h G30 LPG
Kablo kesiti (mm2) / Cable cross-section (mm2)	5x2,5
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	180
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	195

Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

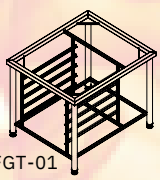
600 x 400 mm Tepsi Rafı / *600 x 400 mm Tray Shelf*



TR-02

Fiyat /*Price* € 40

TaşımaStandı / *Oven Stand*



FGT-01

Fiyat /*Price* € 650

MKDF-10

9300 €

Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu Dönerli Patisseri Fırını,
Electric Heated Convection Rotary Bakery Oven

CE

600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 10 trays capacity







Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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

Genel Özellikler

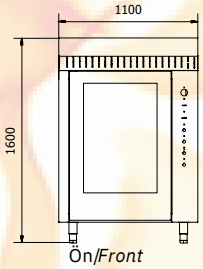
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Eşit pişirme sağlayan döner tepsi sistemi
- Termostatik kontrol
- Tekerlekleriyle kolay yer değiştirme
- Mayalama kabiniyle kombine etme imkanı
- Kapı açıldığında otomatik boşaltma pozisyonu
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen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

General Features

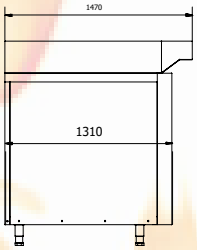
- *Stainless steel chasis construction*
- *Rotating tray system that ensures even cooking*
- *Thermostatically controlled*
- *Mobility with wheels*
- *Possibility to combine with the fermentation cabinet*
- *Automatic unloading position when the door is opened*
- *Highly efficient electric heating system*
- *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-friendy command interface*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*
- *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
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)	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*

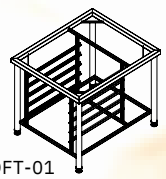


Ön/*Front*



Sol Yan / *Left Side*

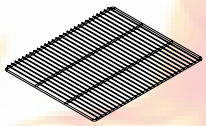
Taşıma Standı / *Oven Stand*


DFT-01

Dahil / *Included*

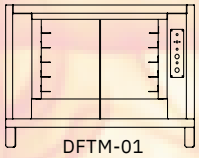
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

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


TR-02

Fiyat / *Price* € 40

MayalamaveSaklamaDolabı / *Fermentation Cabinet 1030 x 1150 x 760 mm*


DFTM-01

Fiyat / *Price* € 1700

MD-08

Fermentation Cabinet

1950 €

CE

600 x 400 mm x 8 tepsi kapasiteli

600 x 400 mm x 8 trays capacity





Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Manuel su haznesi
Manual water tank



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chasis



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

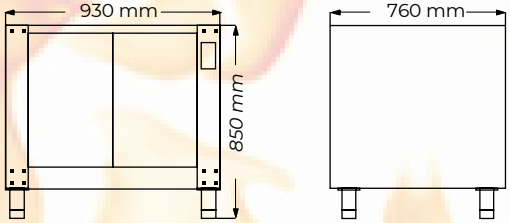
- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Temizlik kolaylığı sunan kabin tasarımı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Aydınlatma lambalı pişirme kabini
- MKF-4, MKF-4P, MKF-6, MKF-10 ile uyumludur
- Manuel su haznesi

General Features

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

TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	MD-08
Güç girişi / Power input	200V/1/N/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kablo kesiti mm2 / Cable Cross mm2	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 x850
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	63
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	66

Genel Ölçüler / *General Dimensions*

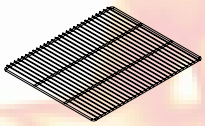


Ön/*Front*

Sol Yan / *Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

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



TR-02

Fiyat / *Price* € 40

MKF Opsiyonlar

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

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
MAKSAN

MKF-20E

5520 €

Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu Gastronomi Fırını,
Electric Heated Convection Gastronomy Oven

CE



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
Slainless steel chasis construclion


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


Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User friendly control interface

Genel Özellikler

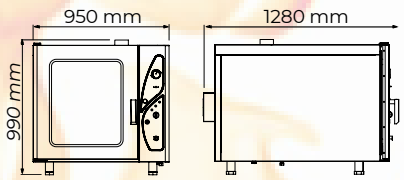
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• 10 adet GN 2/1 tepsi veya 20 adet GN 1/1 tepsi pişirme imkanı
• Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Kontrol edilebilir baca çıkışı
• Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
• Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• 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-friendy 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)	GN 2/1
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 (mm2) / Cable cross-section (mm2)	5x4
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	171
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	188

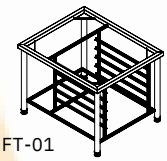
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

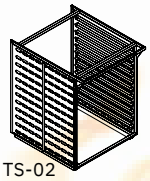
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Taşıma Standı / *Oven Stand*



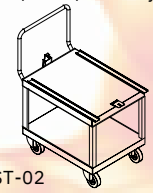
FT-01
Fiyat /*Price* € 720

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



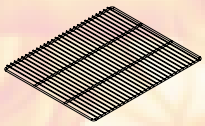
TS-02
Fiyat /*Price* € 900

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



ST-02
Fiyat /*Price* € 1185

GN 2/1 Tepsi Rafı / *GN 2/1 Tray Shelf*



TR-01
Fiyat /*Price* € 47

MKF-20G

6570 €

Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu Gastronomi Fırını,
Gas Heated Convection Gastronomy Oven

CE



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 Slainless steel chasis construclion


Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

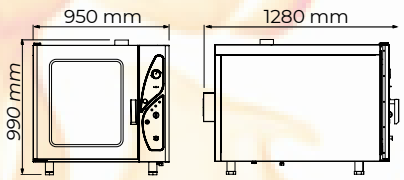
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• 10 adet GN 2/1 tepsi veya 20 adet GN 1/1 tepsi pişirme imkanı
• Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
• Fonsiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• 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-friendy 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)	GN 2/1
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 consumptlon	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

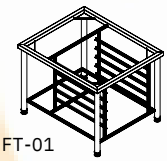
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

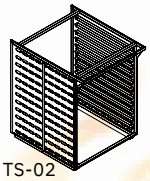
Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

Taşıma Standı / *Oven Stand*



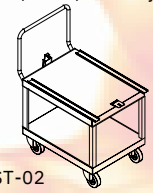
FT-01
Fiyat /*Price* € 720

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



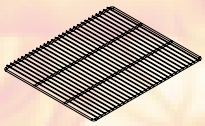
TS-02
Fiyat /*Price* € 900

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



ST-02
Fiyat /*Price* € 1185

GN 2/1 Tepsi Rafı / *GN 2/1 Tray Shelf*



TR-01
Fiyat /*Price* € 47

MKF-40E

8050 €

Elektrik ısıtmalı Konveksiyonlu Gastronomi Fırını,
Electric Heated Convection Gastronomy Oven

CE

Gastronom 1 /1 x 40 tepsi kapasiteli

Gastronom 1 /1 x 40 trays





Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Slainless steel chasis construclion



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



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User friendly control interface

Genel Özellikler

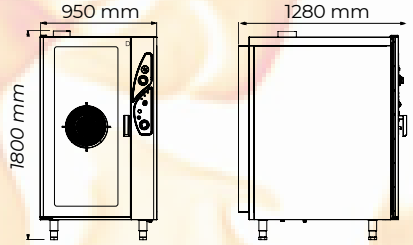
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• 20 adet GN 2/1 tepsi veya 40 adet GN 1/1 tepsi pişirme imkanı
• Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Kontrol edilebilir baca çıkışı
• Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
• Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• 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-friendy 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)	GN 2/1
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 (mm2) / Cable cross-section (mm2)	5x6
Net ağırlık (kg) / Net weight (kg)	257
Brüt ağırlık (kg) / Gross weight (kg)	282

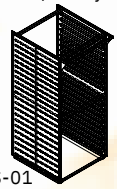
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

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



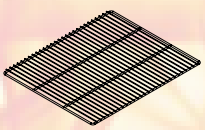
TS-01
Fiyat /*Price* € 1300

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



ST-01
Fiyat /*Price* € 800

GN 2/1 Tepsi Rafı / *GN 2/1 Tray Shelf*



TR-01
Fiyat /*Price* € 47

MKF-40G

8850 €

Gaz ısıtmalı Konveksiyonlu Gastronomi Fırını,
Gas Heated Convection Gastronomy Oven

CE

Gastronom 1 /1 x 40 tepsi kapasiteli

Gastronom 1 /1 x 40 trays





Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamb



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Paslanmaz çelik gövde ve şase Slainless steel chasis construclion



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

Genel Özellikler

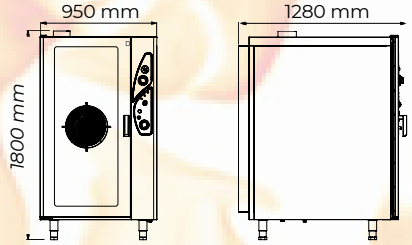
• Paslanmaz çelik gövde ve şase
• 20 adet GN 2/1 tepsi veya 40 adet GN 1/1 tepsi pişirme imkanı
• Yüksek verimli gaz ısıtma sistemi
• Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
• Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
• Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
• Fonsiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
• Güvenliği sağlayan emniyet termostatı
• 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-friendy 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 consumptlon	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

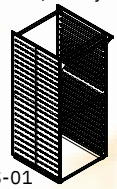
Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* — Sol Yan/*Left Side*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

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



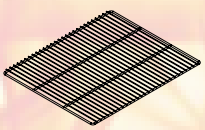
TS-01
Fiyat /*Price* € 1300

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



ST-01
Fiyat /*Price* € 800

GN 2/1 Tepsi Rafı / *GN 2/1 Tray Shelf*



TR-01
Fiyat /*Price* € 47

MKF
Gastronomi Opsiyonlar

CE







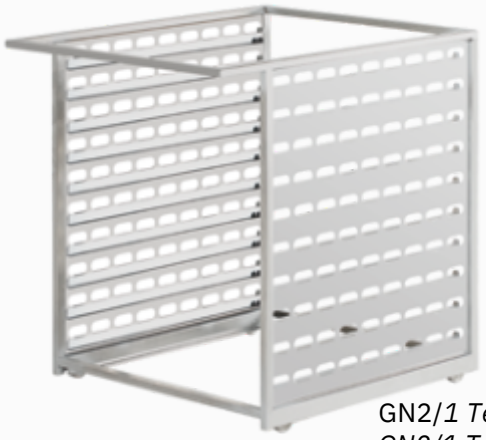
TaşımaStandı/
Oven Stand

FT-01 720 €



GN2/*1 Tepsi Rafı/*
GN2/1 Tray Shelf

TR-01 47 €



GN2/*1 Tepsi Kiti/*
GN2/1 Tray Kit

TS-02 900 €



GN2/*1 Tepsi Kiti/*
GN2/1 Tray Kit

TS-01 1300 €



GN2/*1 TepsiTaşıma Arabası/*
GN2/1 Trolley

ST-02 1185 €



GN2/*1 TepsiTaşıma Arabası/*
GN2/1 Trolley

ST-01 800 €

MKF-40E

Pizza Fırınları

Pizza Ovens

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





PO-401

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



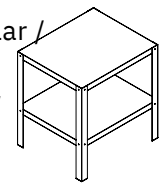
PO-401T 1186 €

General Features

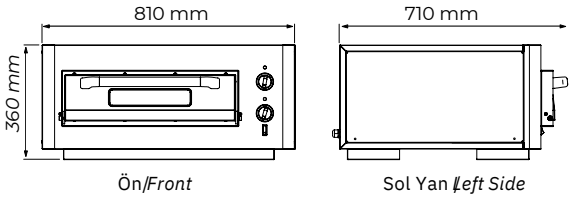
- *The oven door with window*
- *Easy to use command panel*
- *Thermostat-controlled (0-400 °C)*
- *Special isolated oven block*
- *Easy to clean and practical.*
- *The oven design for use over the counter.*
- *The cooking base is made of fire brick*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

FT-04 TaşımaStandı/ *FT-04 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 335



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



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 610 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

Ø 25 cm x 8 pizza tepsi kapasiteli

Ø 25 cm x 8 pizza tray capacity

CE

Genel Özellikler

- Pencereli fırınkapağı
- 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-402 1390 €

General Features

- *The ovendoorwithwindow*
- *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-402T 1844 €

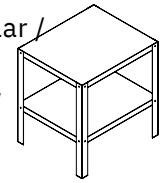
Analog termometre göstergeli

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)	520 x 610 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

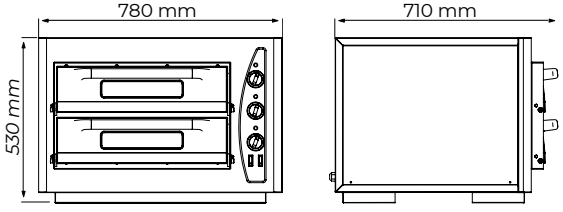
*İsteğe bağlı / Upon request 220V /1/N

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

FT-04 TaşımaStandı/ *FT-04 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 335



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan /*Left Side*

PO-501

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



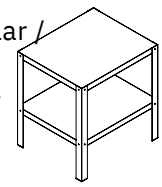
PO-501T 1406 €

General Features

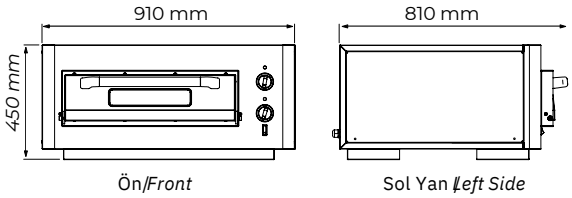
- *The oven door with window*
- *Easy to use command panel*
- *Thermostat-controlled (0-400 °C)*
- *Special isolated oven block*
- *Easy to clean and practical.*
- *The oven design for use over the counter.*
- *The cooking base is made of fire brick*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

FT-05 TaşımaStandı/ *FT-05 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 420



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



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

Ø 30 cm x 8 pizza tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 8 pizza tray capacity

CE

Genel Özellikler

- Pencereli fırınkapağı
- 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-502 2220 €

General Features

- *The ovendoorwithwindow*
- *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-502T 2470 €

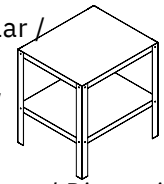
Analog termometre göstergeli

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

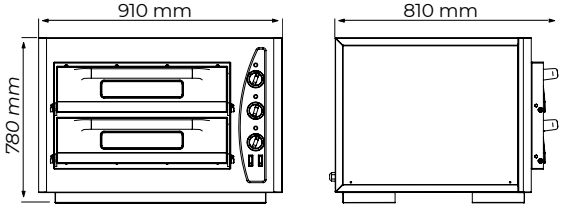
*İsteğe bağlı / Upon request 220V /1/N

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

FT-05 TaşımaStandı/ *FT-05 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 420



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan /*Left Side*

MAKSAN®

PO-601

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



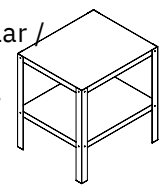
PO-601T 1626 €

General Features

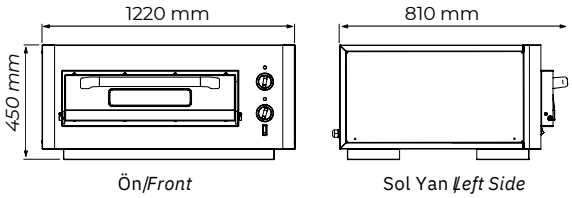
- *The oven door with window*
- *Easy to use command panel*
- *Thermostat-controlled (0-400 °C)*
- *Special isolated oven block*
- *Easy to clean and practical.*
- *The oven design for use over the counter.*
- *The cooking base is made of fire brick*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

FT-06 TaşımaStandı/ *FT-06 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 470



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



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

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

PO-602

Ø 30 cm x 12 pizza tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 12 pizza tray capacity

CE

Genel Özellikler

- Pencereli fırınkapağı
- 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-602 **2950 €**

General Features

- *The ovendoorwithwindow*
- *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-602T **3050 €**

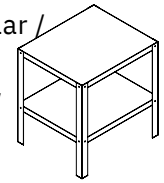
Analog termometre göstergeli

With analogic thermometergauge

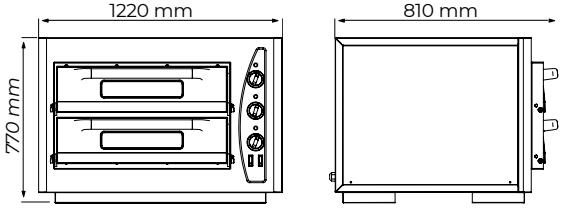
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model/ Model	PO-602 / 602T
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 12
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (˚C) / Cooking temperature (˚C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / Internal 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 TaşımaStandı/ *FT-06 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 470



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* Sol Yan /*Left Side*

PO-901

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



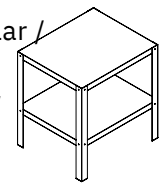
PO-901T 2411 €

General Features

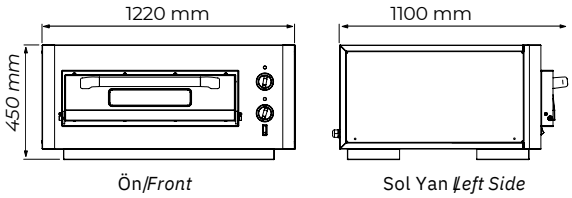
- *The oven door with window*
- *Easy to use command panel*
- *Thermostat-controlled (0-400 °C)*
- *Special isolated oven block*
- *Easy to clean and practical.*
- *The oven design for use over the counter.*
- *The cooking base is made of fire brick*
- *Cooking cabinet with lighting lamp*

Opsiyonel Parçalar / *Optional Parts*

FT-09 TaşımaStandı/ *FT-09 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 550



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



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

Ø 30 cm x 18 pizza tepsi kapasiteli

Ø 30 cm x 18 pizza tray capacity

CE

Genel Özellikler

- Pencereli fırınkapağı
- 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-902 3735 €

General Features

- *The ovendoorwithwindow*
- *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-902T 3970 €

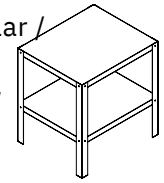
Analog termometre göstergeli

With analogic thermometergauge

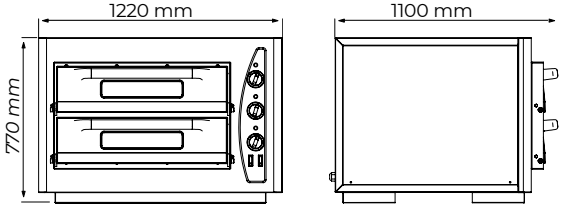
TEKNİK ÖZELLİKLER / *TECHNICAL SPECIFICATIONS*	
Model / Model	PO-902 / 902T
Güç girişi / Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Güç kaynağı / Power supply	Electric
Kapasite / Capacity	Ø 30 cm x 18
Kumanda tipi / Command type	Analog
Pişirme sıcaklığı (˚C) / Cooking temperature (˚C)	400
İç ölçüler (WxDxH) (mm) / 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 TaşımaStandı/ *FT-09 Oven Stand*
Fiyat / *Price* € 550



Genel Ölçüler / *General Dimensions*



Ön/*Front* — Sol Yan /*Left Side*

PO serisi

Fırını verimli kullanılacak yüksekliğe 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	14.300 €
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 €



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	600X400 GN 1/1 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 €



MKF Gastronomy

Ürün Kodu / Product Code	Ürün / Product	Fiyat / Price
MKF-20E	GN 1/1 20 tepsilikonveksiyonel fırın / 20trays 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 €