

2018 PRODUCT CATALOGUE



"Profesyonelce Tercih"
"The Choice of Professionals"

VEGETABLE WASHER

PIZZA OVEN

BAKERY

GASTRONOMY

DISHWASHING

SERIES GW 535

Bardak Yıkama Makinesi Glasswasher

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

Fiyat / Price € 1550

1858
CE



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



Otomatik parlaticı pompası bağlanabilir
Automatic rinse aid system can be connected

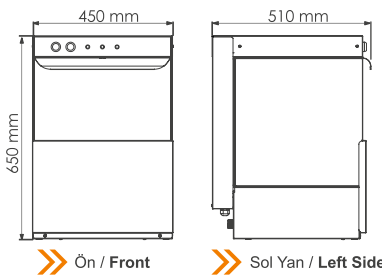


Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standards



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

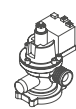
GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



Ön / Front

Sol Yan / Left Side

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Drenaj Pompası
Drain Pump
Fiyat / Price € 180



Deterjan Pompası
Detergent Pump
Fiyat / Price € 190



Parlaticı Pompası
Rinse Aid Pump
Fiyat / Price € 190

Endüstriyel
tasarım
Industrial
design

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

GW 535 DT Dijital Bardak Yıkama Makinesi Digital Glasswasher

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

Fiyat / Price € 285



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

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

SERIES DW 500

Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi Undercounter Dishwasher

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

Fiyat / Price € 1740

1858
CE



» Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformation to international standards



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
Easy to use control panel



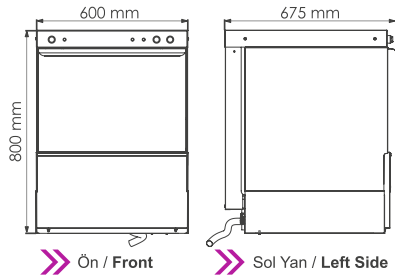
» Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



» Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chassis



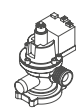
GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



» Drenaj Pompası
Drain Pump
Fiyat / Price € 180



» Deterjan Pompası
Detergent Pump
Fiyat / Price € 190



» Parlatıcı Pompası
Rinse Aid Pump
Fiyat / Price € 190

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

Modern
çizgiler
Modern
constructions

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

Fiyat / Price € 285



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

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

SERIES DW 1000

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi Hood Type Dishwasher

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

Fiyat / Price € 2535

1858
CE



» Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle



» Kolay kullanılabilir kumanda paneli
Easy to use control panel



» Sağlamlaştırılmış şase
Hardened chassis



» Uluslararası standartlarda güvenlik uygunluğu
Safety conformance to international standards



» Paslanmaz çelik kolektörler
Stainless steel collectors



» Kuvvetlendirilmiş plastik bileşenler
Reinforced plastic components



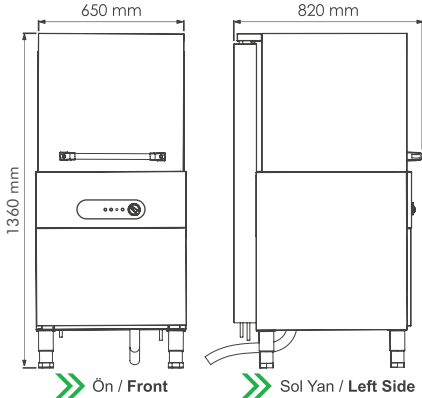
» Ayarlanabilir sepet dayama aparatı
Adjustable basket bracket



» Özel üretim parçalar
Special manufactured components



GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



» Drenaj Pompası
Drain Pump

Fiyat / Price € 180



» Deterjan Pompası
Detergent Pump

Fiyat / Price € 190



» Parlatıcı Pompası
Rinse Aid Pump

Fiyat / Price € 190

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

Profesyonel
çözümler
Professional
solutions

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

Fiyat / Price € 285



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

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

SERIES DW 2000

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Conveyor Type Dishwasher

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

Fiyat / Price € 9950

1858
CE



» Şık ve modern kapı kolu
Stylish and modern
door handle



» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

» Acil durdurma butonu
Emergency stop button

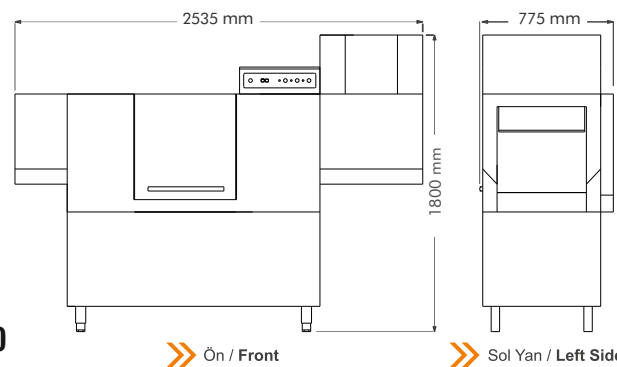


» Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



» Temizlenebilir yıkama kolları
Cleanable washing arms

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

» Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temperature
Displays

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

Fiyat / Price € 550



» Deterjan Pompası
Detergent Pump

Fiyat / Price € 190



» Parlatıcı Pompası
Rinse Aid Pump

Fiyat / Price € 190

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

Mükemmel
sonuçlar
Excellent
results

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	DW-2000
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog+Digital
Yıkama periyodu (sn.) Washing cycle (sec.)	Sürekli Continuous
Yıkama kapasitesi (Basket/h) Washing capacity	120
Yıkama yüksekliği (mm) Washing clearance	480
Yıkama tankı kapasitesi (lt) Washing tank capacity	60 + 50
Boiler tankı kapasitesi (lt) Boiler tank capacity	8.5 + 13
Yıkama sıcaklığı (°C) Washing temperature	50-55
Durulama sıcaklığı (°C) Rinsing temperature	80-90
Durulama su tüketimi (lt) Rinsing water consumption	2-3
İç kabin yüksekliği (mm) Internal cabinet height	480
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	2535x815x1800
Yıkama pompası gücü (kW) Washing pump power	1.1 + 1.1
Tank ısıtıcı gücü (kW) Tank heater power	4 + 6
Boiler ısıtıcı gücü (kW) Boiler heater power	6 + 16
Sepet ölçüleri (mm) Basket dimensions	500x500x100
Toplam güç (kW) Total power	43,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Entegre tank filtresi Integral tank filter	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	255
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	280

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

SERIES DW 3000

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Conveyor Type Dishwasher

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

Fiyat / Price € 10350

1858
CE



» Şık ve modern kapı kolu
Stylish and modern
door handle



» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

» Acil durdurma butonu
Emergency stop button



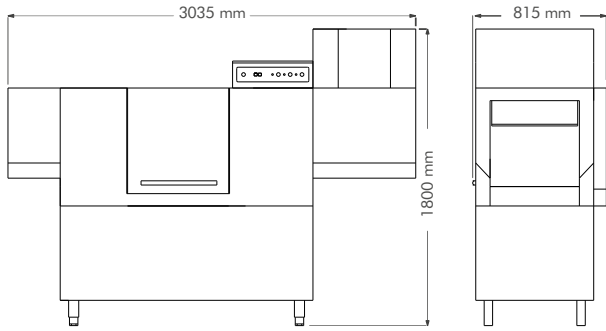
» Sağlamlaştırılmış konveyör taşıma hattı
Reinforced conveyor carrying line



» Temizlenebilir yıkama kolları
Cleanable washing arms



GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

» Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temperature
Displays

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

Fiyat / Price € 550

» Deterjan Pompası
Detergent Pump

Fiyat / Price € 190

» Parlatıcı Pompası
Rinse Aid Pump

Fiyat / Price € 190

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

Yüksek
kalite
High
quality

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



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

STAND
BS-500
BS-350

Sepet Stantları
Basket Stands



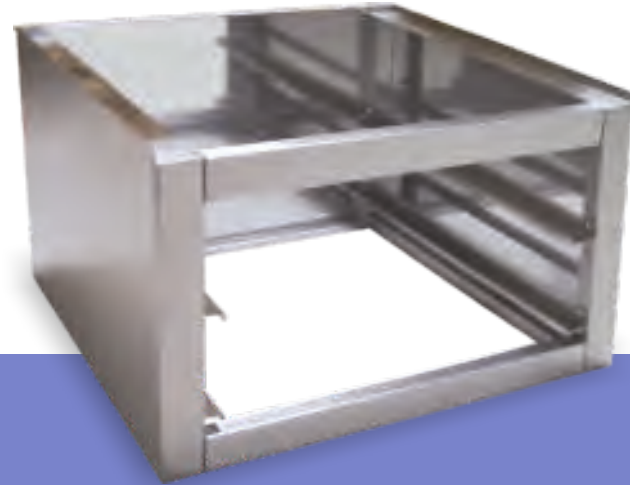
1858
CE

Fiyat / Price € 210

BS-500 Sepet Standı
BS-500 Basket Stand

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

Demonte
dizayn
**Disassembly
design**



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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



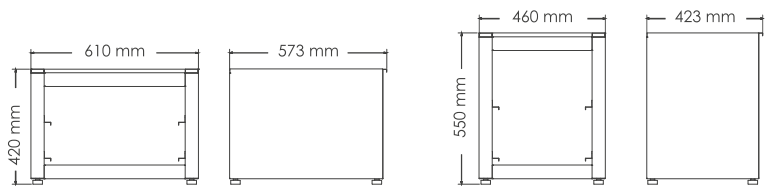
Fiyat / Price € 210

BS-350 Sepet Standı
BS-350 Basket Stand

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

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER
GENERAL DIMENSIONS



14

Ön / Front

Sol Yan / Left Side

Ön / Front

Sol Yan / Left Side

Estetik
uyum
**Esthetic
harmony**



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

15



SERIES
MKF
Gastronomy



Elektrik ve Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırınlar



Electric and Gas Heated Convection Ovens

GASTRONOMY

MKF-20 E

MKF-20 G

MKF-40 E

MKF-40 G



SERIES MKF 20E

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Electric Heated Convection Oven

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

Fiyat / Price € 5260

1858
CE



» Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



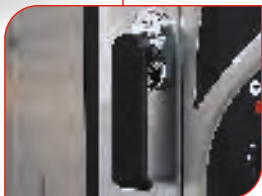
» Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



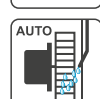
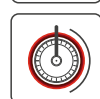
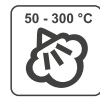
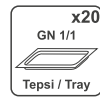
» İki yönlü fan sistemi ile
kusursuz pişirme
Perfect cooking with clockwise-
anticlockwise fan system



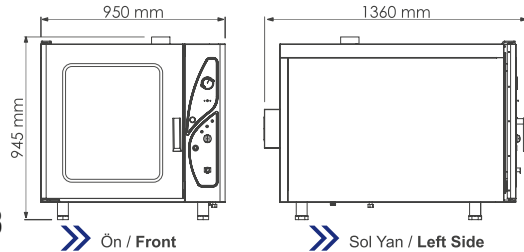
» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



» Şık ve modern kapı kolu
Stylish and modern
door handle



GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

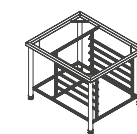
- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 20 pieces GN 1/1
- Highly efficient electric heating system
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet is controllable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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

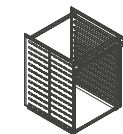
Connections	MKF-20E
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	-
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	10
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x945
Fan gücü (kW) Fan power	0,75
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	15
Toplam güç (kW) Total power	16
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	—
Kablo kesiti (mm²) Cable cross-section	5x4
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	171
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	188
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	1
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5

Kusursuz
pişirme
Perfect
cooking

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



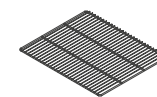
Fiyat / Price € 570
» FT-01
Taşıma Standı
FT-01
Oven Stand



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



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



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

SERIES MKF 20G

Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Gas Heated Convection Oven

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

Fiyat / Price € 5570

1858
CE



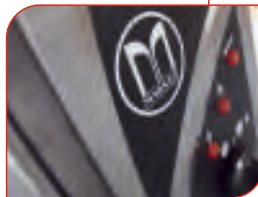
» Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



» Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



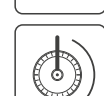
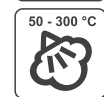
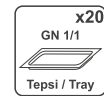
» İki yönlü fan sistemi ile
kusursuz pişirme
Perfect cooking with clockwise-
anticlockwise fan system



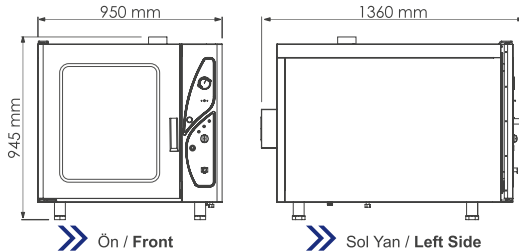
» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



» Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis
construction



GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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

GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

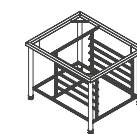
- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 20 pieces GN 1/1
- Highly efficient gas heating system (NG&LPG)
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The flue outlet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

TEKNİK ÖZELLİKLER

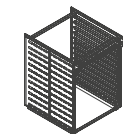
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-20G
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	1/2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Gas
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	10
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su girişi basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x945
Fan gücü (kW) Fan power	0,75
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	16
Toplam güç (kW) Total power	1
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	1.6 m³/h G20 (NG) 1.2 kg/h G30 (LPG)
Kablo kesiti (mm²) Cable cross-section	5x2,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	186
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	203
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsiler Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	—
TS-02 60 mm Tepsiler Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	1
TR-01 530 x 650 mm Tepsiler Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5

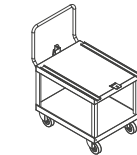
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



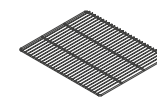
Fiyat / Price € 570
» FT-01
Taşıma Standı
FT-01
Oven Stand



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



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



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

Yüksek verimlilik
High efficiency

SERIES MKF 40E

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Electric Heated Convection Oven

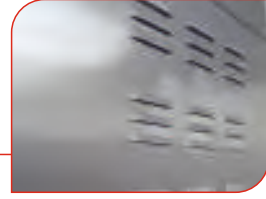
Gastronom 1/1 x 40 tepsi kapasiteli - Gastronom 1/1 x 40 trays capacity

Fiyat / Price € 7900

1858
CE



» Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



» Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



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



» Kullanıcı dostu kumanda
ara yüzü
User-friendly control
interface

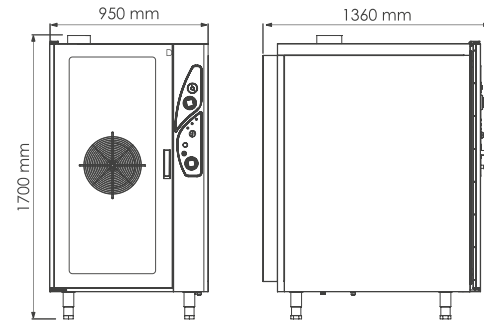


» Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



» Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

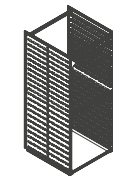
Connections	MKF-40E
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	-
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	20
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x1700
Fan gücü (kW) Fan power	1,5
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	30
Toplam güç (kW) Total power	32
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	—
Kablo kesiti (mm²) Cable cross-section	5x6
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	257
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	282
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsiler Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	1
TS-02 60 mm Tepsiler Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	—
TR-01 530 x 650 mm Tepsiler Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	10

Kullanımı
Kolay
Easy to
use

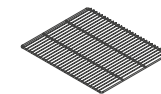
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 445
» ST-01 20 x 2/1 GN.
Stand Taşıma Arabası
ST-01
Trolley for 20x2/1
GN Roll-in Rack



Fiyat / Price € 450
» TS-01 60 mm Tepsiler
Standı 10 x 2/1 GN.
TS-01 60 mm
pitch Roll-in Rack
10 x 2/1 GN.



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

SERIES MKF 40G

Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Gas Heated Convection Oven

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

Fiyat / Price € 8150

1858
CE



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system



Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface

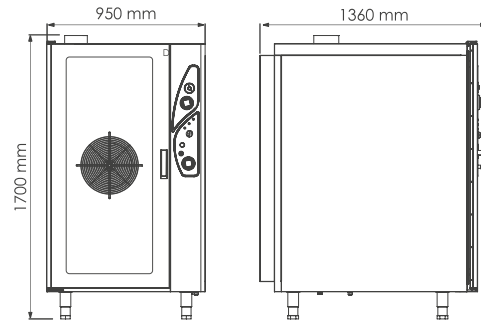


İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
Perfect cooking with clockwise- anticlockwise fan system



Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



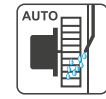
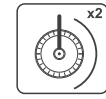
On / Front

Sol Yan / Left Side



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

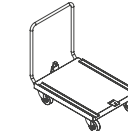
- Stainless steel chasis construction
- Gastronom 2/1 pitch roll-in rack dimension allows you to cooking of the 40 pieces GN 1/1
- Highly efficient gas heating system (NG&LPG)
- Double-glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The bottom section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

TEKNİK ÖZELLİKLER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

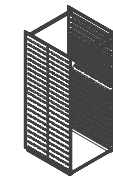
Connections	MKF-40G
Güç girişi Power input	380V/3/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"
Gaz girişi Gas input	1/2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Gas
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelf type	2/1 Gastronom
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	20
Raf aralığı(mm) Shelf space	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	950x1360x1700
Fan gücü (kW) Fan power	1,5
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	32
Toplam güç (kW) Total power	1,75
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	3.2 m³/h G20 (NG) 2.4 kg/h G30 (LPG)
Kablo kesiti (mm²) Cable cross-section	5x2,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	287
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	302
Included Accessories	
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm pitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	1
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm pitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	—
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafi TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	10

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



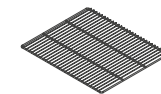
Fiyat / Price € 445

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



Fiyat / Price € 450

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



Fiyat / Price € 29,5

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

Aşırı
dayanıklı
Extremely
robust

SERIES
MKF
OPTIONS

OPSİYONEL PARÇALAR
OPTIONAL PARTS



1858
CE

🇹🇷 **FIRINLARIN KULLANIMINA
YARDIMCI OLAN
OPSİYONEL BİLEŞENLER**

🇬🇧 **OPTIONAL PARTS
TO USE OVEN MORE
EFFECTIVE**

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

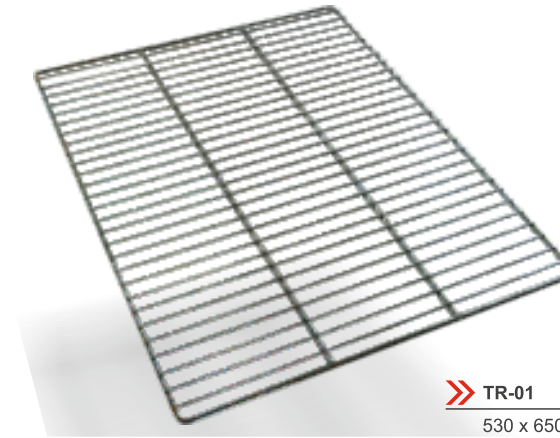


Ergonomik
dizayn
**Ergonomic
design**



» **TS-01**
60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN.
60 mm pitch Roll-in Rack 20 x 2/1 GN.

Fiyat / Price € 450



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

Fiyat / Price € 29,5



» **FT-01**
Taşıma Standı
Cup Board Stand

Fiyat / Price € 570



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

Fiyat / Price € 445

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

Fiyat / Price € 640

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

SERIES
MKF
Bakery



Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırınları



Electric Heated Convection Bakery Ovens



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

BAKERY

SERIES MKF 3

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patissieri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

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

Fiyat / Price € 1140



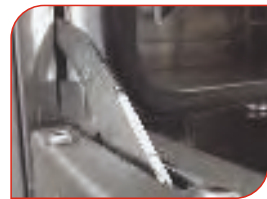
Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle



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



Dayanıklı kapak sistemi
Durable door arm system

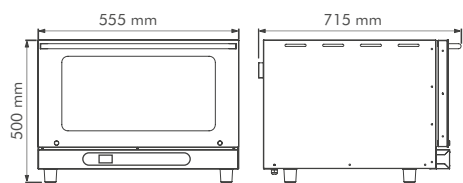


Kullanıcı dostu kumanda
ara yüzü
User-friendly control
interface



Aydınlatma Lambalı
Pişirme kabini
Cooking cabinet with
lighting lamp

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



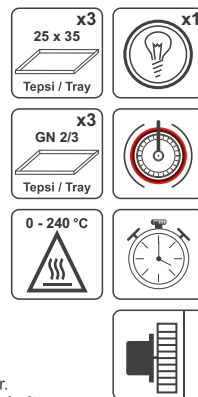
On / Front

Sol Yan / Left Side



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Termostatik kontrol
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Kullanıcı tarafından sökülebilen çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülme imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Tak çalıştır özelliği ile hızlı ve etkin kullanım
- Avrupa üretimi motor ve fanlar
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi 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
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Plug and play feature for fast and efficient use
- Motors and fans are manufactured in EU
- Perfect cooking with clockwise-anticlockwise fan system
- Water connection allows you to cooking foods with humidity (ops)

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

Fiyat / Price € 575



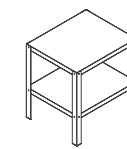
GENEL ÖZELLİKLER

- Sıcaklık ve Zaman Göstergeleri
- Dokunmatik butonlar

GENERAL FEATURES

- Temperature and time displays
- Touch buttons

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

Yaratıcı
çözümler
Creative
solutions

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

SERIES MKF 4

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patissieri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

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

Fiyat / Price € 1780

1858
CE



» Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



» Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle



» Kontrol Edilebilir baca çıkışı
The flue outlet is controllable



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

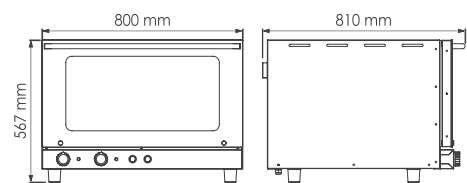


» Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
User-friendly control interface



» Aydınlatma Lambalı Pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



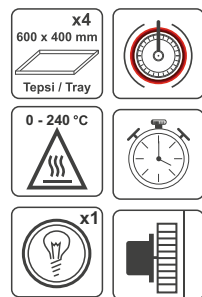
» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

Connections	MKF-4
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz
Su girişi Water input	3/4"
Technical Details	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog
Raf tipi Shelve type	600x400
Raf kapasitesi (qt) Shelve capacity	4
Raf aralığı (mm) Runners pitch	70
Piştirme sıcaklığı (lt) Cooking teperature	240
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimensions	800x810 x567
Fan gücü (kW) Heating fan power	0,12
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	4.5
Toplam güç (kW) Total power	4.6
Besleme gerilimi (V) Voltage	220V/1/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil sink	NO
Net ağırlık (kg) Net weight	68
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	76

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

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

Fiyat / Price € 575



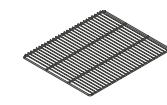
GENEL ÖZELLİKLER

- Sıcaklık ve Zaman Göstergeleri
- Dokunmatik butonlar

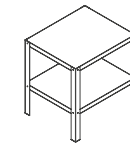
GENERAL FEATURES

- Temperature and time displays
- Touch buttons

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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



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

Fonksiyonel dokunuşlar
Functional touches

SERIES MKF 4 P

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patisseri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

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

Fiyat / Price € 1835

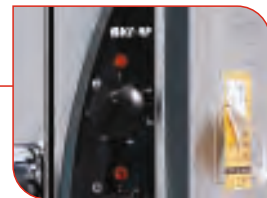
1858
CE



Aydınlatma Lambalı
Pişirme kabini
Cooking cabinet with
lighting lamp

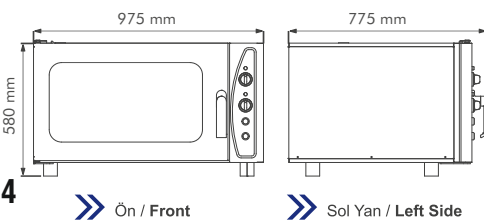


Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle



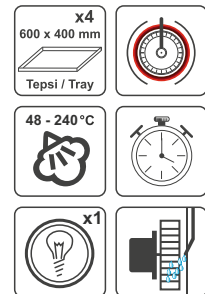
Kullanıcı dostu kumanda
ara yüzü
User-friendly control
interface

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

GENEL ÖZELLİKLER

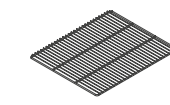
- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar

GENERAL FEATURES

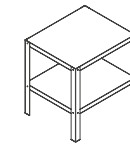
- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons

Fiyat / Price € 575

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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



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



SERIES MKF 6

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patissieri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

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

Fiyat / Price € 3440

1858
CE



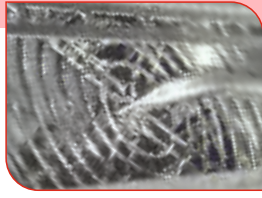
Aydınlatma Lambalı
Pişirme kabini
Cooking cabinet with
lighting lamb



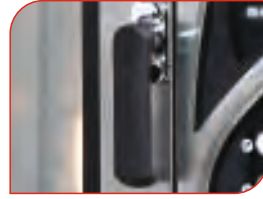
Avrupa Üretim Motor ve Fanlar
Motor and Fans are
manufactured in EU



Paslanmaz çelik gövde ve şase
Stainless steel chasis construction



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

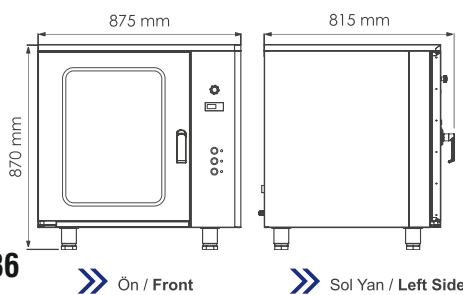


Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle



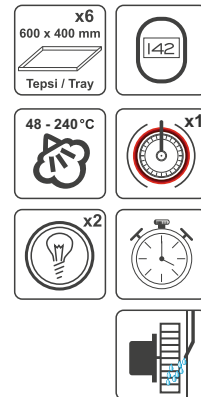
Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temperature Displays

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

GENEL ÖZELLİKLER

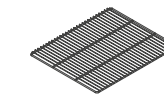
- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar

GENERAL FEATURES

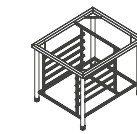
- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons

Fiyat / Price € 575

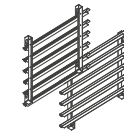
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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



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



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



www.maksanmutfak.com.tr

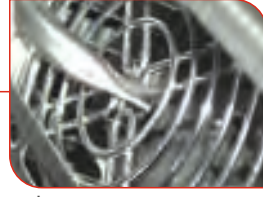
SERIES MKF 10

Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Patissieri Fırını Electric Heated Convection Bakery Oven

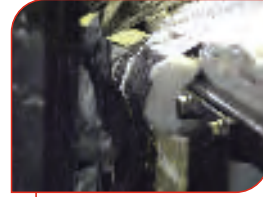
600 x 400 mm x 10 tepsi kapasiteli - 600 x 400 mm x 10 trays capacity

Fiyat / Price € 4500

1858
CE



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



Dijital Sıcaklık Göstergeleri
Digital Temperature Displays



Şık tasarlanmış kapak tutamağı
Stylish designed door handle

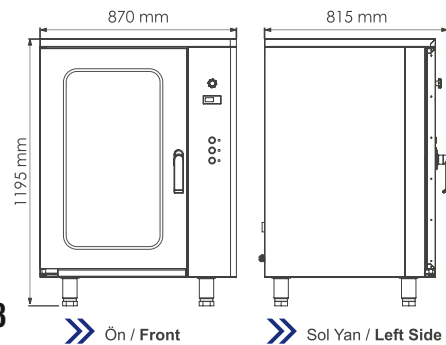


Avrupa Üretim Motor ve Fanlar
Motor and Fans are manufactured in EU



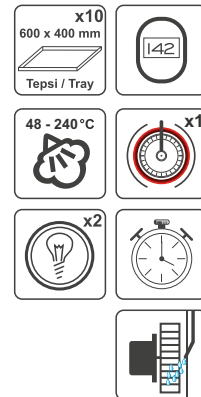
Aydınlatma Lambalı
Pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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



GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

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

GENEL ÖZELLİKLER

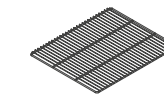
- LCD Panel
- 6 Kademe ayarlanabilir fan hızı
- Dokunmatik butonlar

GENERAL FEATURES

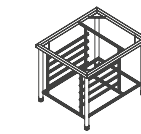
- LCD displays
- Adjustable 6 Fan speed
- Touch buttons

Fiyat / Price € 575

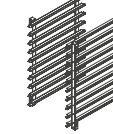
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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



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



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



SERIES MKF OPTIONS



1858
CE

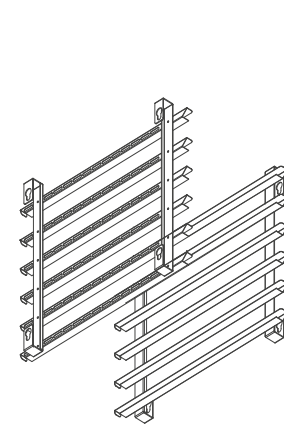
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

☐ FIRINLARIN KULLANIMINA YARDIMCI OLAN OPSİYONEL BİLEŞENLER

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

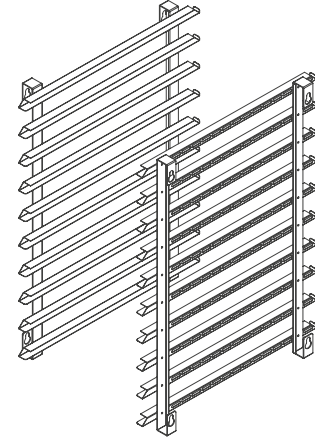
☐ OPTIONAL PARTS TO USE OVENS MORE EFFECTIVE

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



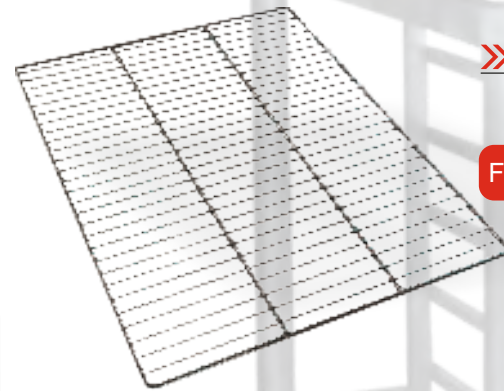
TK-01
GN. 1/1 Tepsi Kiti
GN. 1/1 Tray Kit

Fiyat / Price € 140



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

Fiyat / Price € 160



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

Fiyat / Price € 26



FT-02

Taşıma Standı
Oven Stand

Fiyat / Price € 480



FT-03

Taşıma Standı
Oven Stand

Fiyat / Price € 175

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

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

Etkin
kullanım
Efficient
use

MKF-10 2018 YENİ SERİ / 2018 NEW SERIES



☐ GENEL ÖZELLİKLER

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

☐ GENERAL FEATURES

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

SERIES
PO



🇹🇷 Pizza Fırınları
🇬🇧 Pizza Ovens



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

PIZZA OVEN

SERIES PO 401

Tek Katlı Pizza Fırınları Single Deck Pizza Oven

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

1858
CE

Fiyat / Price € 705



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
Easy to use command panel



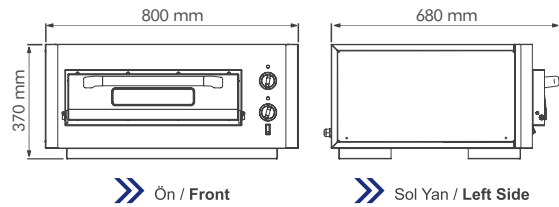
» Pencereli fırın kapağı
The oven door with window

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

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

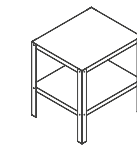
* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



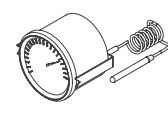
» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 175
» FT-04 Taşıma Standı
FT-04 Oven Stand

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

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

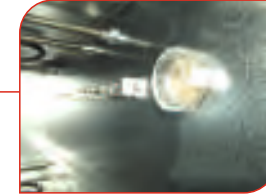
SERIES PO 402

Çift Katlı Pizza Fırınları Double Deck Pizza Oven

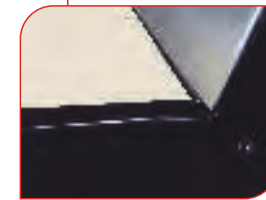
Ø25cm x 8 pizza tepsi kapasiteli
Ø25cm x 8 pizza tray capacity

1858
CE

Fiyat / Price € 1030



» Aydınlatma lambalı
pişirme kabini
Cooking cabinet with
lighting lamp



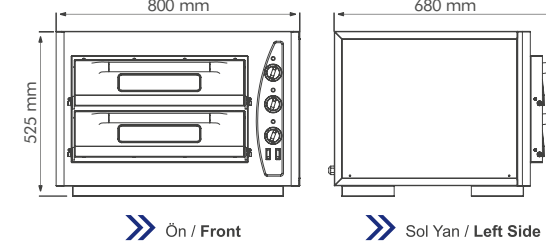
» Özel ateş tuğlasından yapılmış
fırın zemini
Part of the cooking's base
made of fire brick

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

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

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



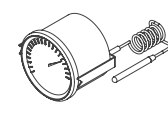
» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 175
» FT-04 Taşıma Standı
FT-04 Oven Stand

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

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

SERIES PO 501

Tek Katlı Pizza Fırınları Single Deck Pizza Oven

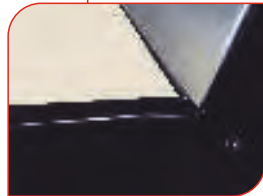
Ø30cm x 4 pizza tepsi kapasiteli
Ø30cm x 4 pizza tray capacity

1858
CE

Fiyat / Price € 830



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
Easy to use command panel



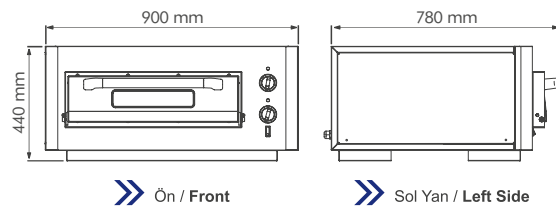
» Özel ateş tuğlasından yapılmış fırın zemini
Part of the cooking's base made of fire brick

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

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

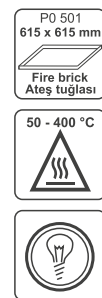
* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

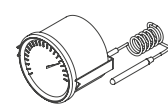
» Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 205

» FT-05 Taşıma Standı
FT-05 Oven Stand

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 300

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

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

SERIES PO 502

Çift Katlı Pizza Fırınları Double Deck Pizza Oven

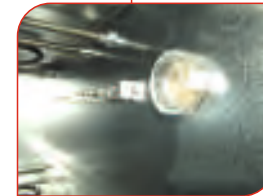
Ø30cm x 8 pizza tepsi kapasiteli
Ø30cm x 8 pizza tray capacity

1858
CE

Fiyat / Price € 1530



» Pencereli fırın kapağı
The oven door with window



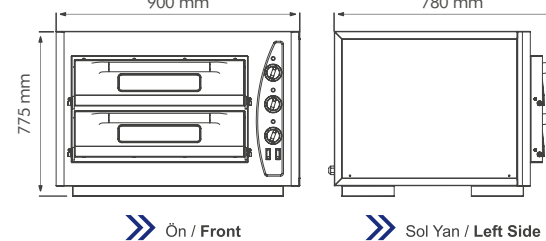
» Aydınlatma lambalı
pişirme kabini
Cooking cabinet with
lighting lamp

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Technical Details	PO502
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	10
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 8
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	615x615x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	900 x 780 x 775
Gerilim (V) Voltage	380V/3N ~ 50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	122
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	137

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



» Ön / Front

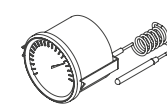
» Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 205

» FT-05 Taşıma Standı
FT-05 Oven Stand

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



Fiyat / Price € 300

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

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

SERIES PO 601

Tek Katlı Pizza Fırınları Single Deck Pizza Oven

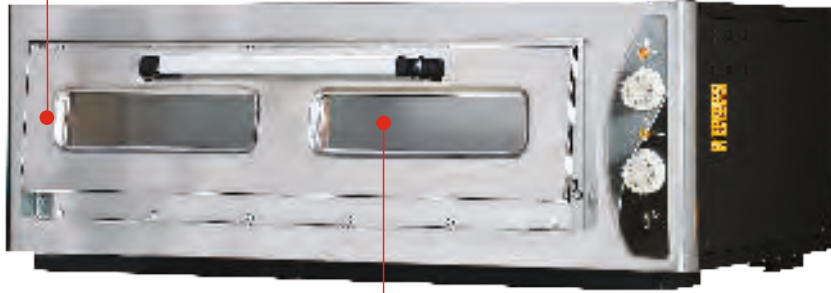
Ø30cm x 6 pizza tepsi kapasiteli
Ø30cm x 6 pizza tray capacity

1858
CE

Fiyat / Price € 1035



» Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



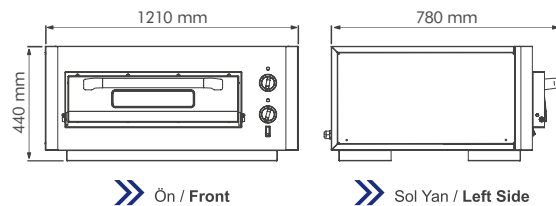
» Pencereli fırın kapağı
The oven door with window

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

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

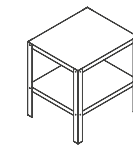
* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



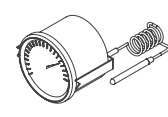
» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



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

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

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

SERIES PO 602

Çift Katlı Pizza Fırınları Double Deck Pizza Oven

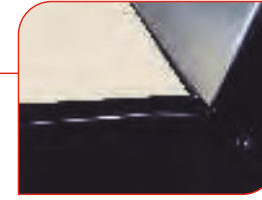
Ø30cm x 12 pizza tepsi kapasiteli
Ø30cm x 12 pizza tray capacity

1858
CE

Fiyat / Price € 2100



» Kolay kullanıma sahip kumanda paneli
Easy to use command panel



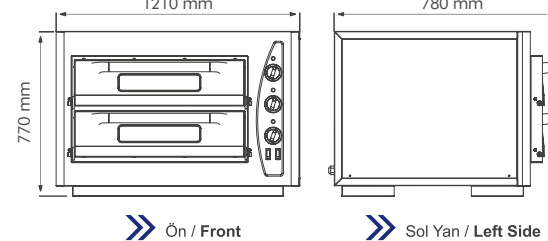
- » Termostat kontrollü (0-400 °C).
Thermostat-controlled (0 to 400 °C)
- » Özel izolasyonlu fırın bloğu
Special isolated oven block
- » Kolay ve pratik temizlik imkanı
Easy to clean and practical.
- » Tezgah üstünde kullanıma uygun tasarım
The oven design for use over the counter.

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

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

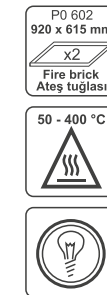
TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Güç kaynağı Power supply	Electric
Toplam Güç (kW) Total power	12
Kapasite Capacity	Ø 30cm x 12
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	Optional
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	920x615x150
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	1210 x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

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



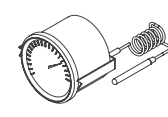
» Ön / Front

» Sol Yan / Left Side



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

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

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

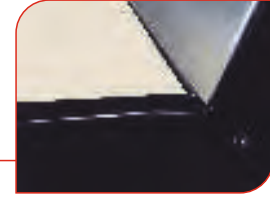
SERIES PO 901

Tek Katlı Pizza Fırınları Single Deck Pizza Oven

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

1858
CE

Fiyat / Price € 1985



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



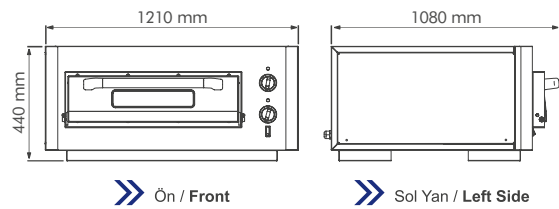
Pencereli fırın kapağı
The oven door with window

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

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

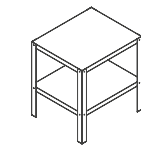
* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



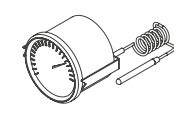
On / Front

Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 260
FT-09 Taşıma Standı
FT-09 Oven Stand

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

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

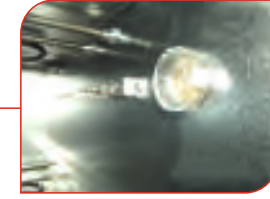
SERIES PO 902

Çift Katlı Pizza Fırınları Double Deck Pizza Oven

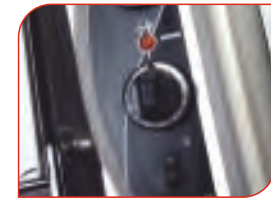
Ø30cm x 18 pizza tepsi kapasiteli
Ø30cm x 18 pizza tray capacity

1858
CE

Fiyat / Price € 2970



Aydınlatma lambalı pişirme kabini
Cooking cabinet with lighting lamp



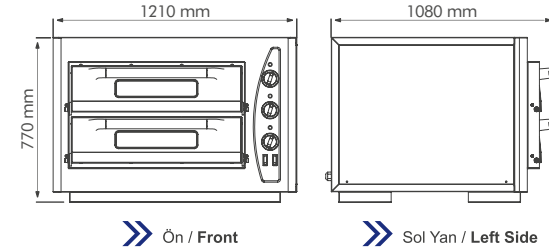
Kolay kullanıma sahip
kumanda paneli
Easy to use command
panel

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

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

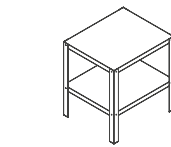
* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



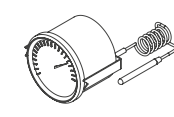
On / Front

Sol Yan / Left Side



Fiyat / Price € 260
FT-09 Taşıma Standı
FT-09 Oven Stand

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



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

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

SERIES PO OPTIONS

OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



1858
CE

FRINLARIN KULLANIMINA YARDIMCI OLAN OPSİYONEL BİLEŞENLER

- FT-04 / FT-05 / FT-06 / FT-09
Taşıma Standları
Fırını verimli kullanılabilecek yüksekliğe ulaştıran taşıma standları

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

OPTIONAL PARTS TO USE OVEN MORE EFFECTIVE

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

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



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

Demonte
dizayn
Disassembly
design

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

Ergonomik
çözümler
Ergonomic
solutions

MD 08

Mayalama ve Saklama Dolabı Fermentation Cabinet



1858
CE

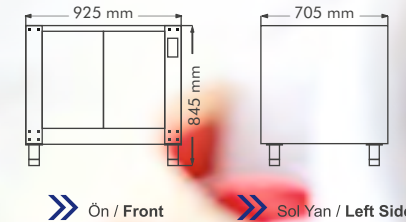
400 x 600 cm x 8 tepsi kapasiteli
400 x 600 cm x 8 tray capacity

MD-08 Mayalama ve Saklama Dolabı / Fermentation Cabinet

Fiyat / Price € 1225



GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



Ön / Front Sol Yan / Left Side



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Technical Details	MD-08
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kablo kesiti mm² Cable cross	3x2.5
Toplam Güç (kW) Total power	2
Kapasite Capacity	8
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	0-90°C
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	620 x 570 x 590
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	925 x 705 x 845
Gerilim (V) Voltage	220V/3N~50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	63
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	66

* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

SERIES
SBY



 Sebze Yıkama Makinaları
 Vegetable Washer Machines



SBY-300

SBY-600

SERIES
SBY
300-600

Sebze Yıkama Makinesi
Vegetable Washer Machines

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

1858
CE

SBY-300

Fiyat / Price € 17.500

SBY-600

Fiyat / Price € 21.500



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

Eşsiz
özellikler
**Unique
features**



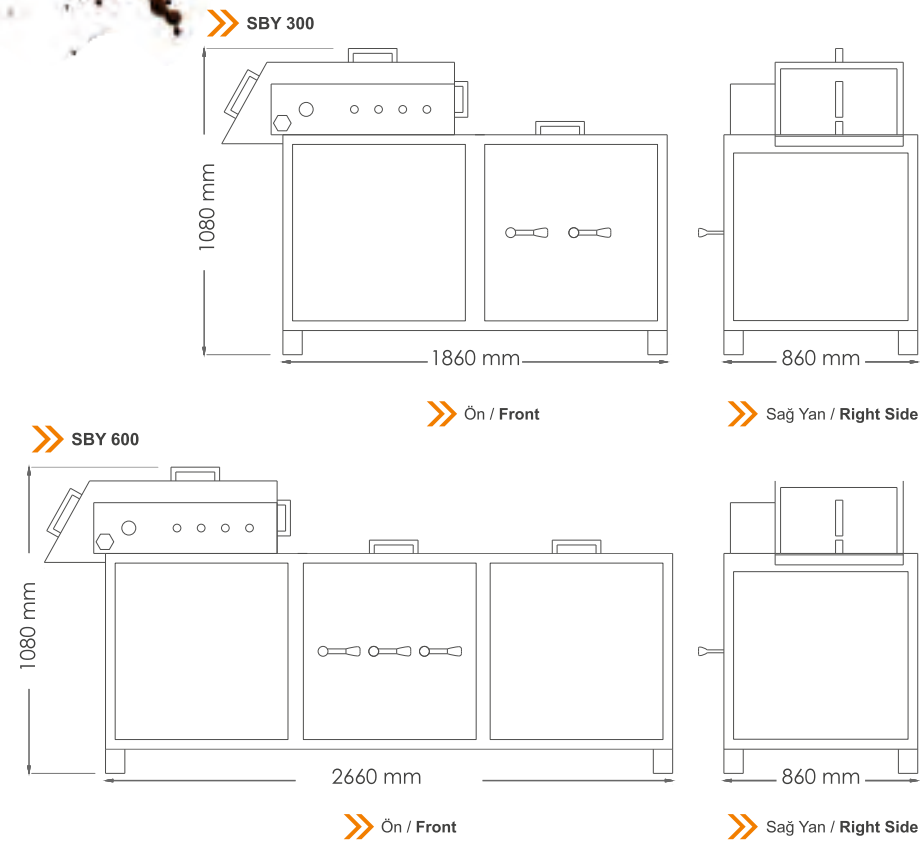
GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

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

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



* Ürün görselleri değişiklik gösterebilir.
* Product visuals may vary

İdeal sonuçlar
Ideal results

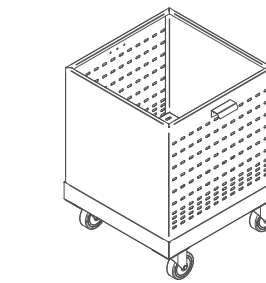
TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

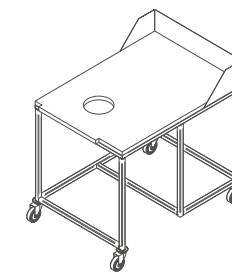
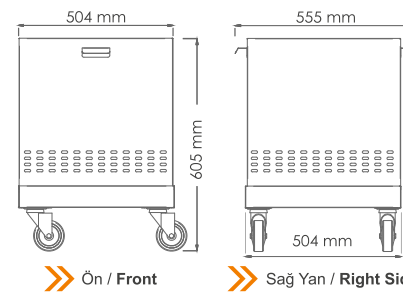
Connections	SBY-600
Güç girişi Power input	380 V / 3N / 50 Hz
Su girişi Water input	3/4"
Su çıkışı Water output	2"
Technical Details	
Güç kaynağı Power source	Electric
Kumanda tipi Command type	Analog
Boyutlar Dimensions	860 x 2660 x 1080
Toplam güç (kW) Total power	3,5 kW
Kablo kesiti Power input	5x2,5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

OPSİYONEL PARÇALAR & ÖLÇÜLER OPTIONAL PARTS & DIMENSIONS



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

Fiyat / Price € 610



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

Fiyat / Price € 1030

