

SERIES MKF Gastronomy

🇹🇷 Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırınlar
🇬🇧 Electric Heated Convection Ovens



**EKMEKÇİLER
GRUP**

MKF-20 E

MKF-20 G

MKF-40 E

MKF-40 G

www.maksanmutfak.com.tr

MKF-20G



MKF-40G



MKF-20E



MKF-40E



SERIES MKF Gastronomy

*Kalitenin Kanıtı...
Proof of Quality...*



MAKSAN MUTFAK Gaziemir İzmir de 5850 m² kapalı alana kurulu modern fabrikasında endüstriyel tip yıkama makineleri, pizza fırınları ve konveksiyonlu fırınlar üretmektedir. Uzmanlık ve tecrübe sahibi personeli sayesinde MAKSAN üretimini gerçekleştirdiği ürün gruplarında her türlü ihtiyaca cevap verebilecek kabiliyete sahiptir. Üretim denildiğinde akla gelen temel bileşenlerden, arge, tasarım, planlama, üretim ve kalite departmanları sayesinde sektörde sürekli kendini yenileyebilecek bir alt yapıya da sahiptir. Teknik donanımları ve makine parkuru sayesinde MAKSAN ürünlerin tamamını kendi fabrikasında üretilip kullanıcılara tüm testleri yapılmış, uluslararası güvenlik standartlarına uygun ürünler ulaştırmaktadır. Saygılarımızla...

MAKSAN MUTFAK produce industrial type washing machines, pizza ovens, and convection ovens in Izmir Gaziemir at the modern factory which have 5850 m² of enclosed space. MAKSAN has the capability to respond to every need that performs product groups with expertise and experience producing personel .Production of basic components come to mind, R & D, design, planning, production, and quality departments, thanks to constant self-innovation to the industry also has a sub-structure. Technical equipment and machinery products, thanks to all MAKSAN tests made in our own factory produces all kinds of users, delivers products according to international safety standards.

Best Regards



www.maksanmutfak.com.tr

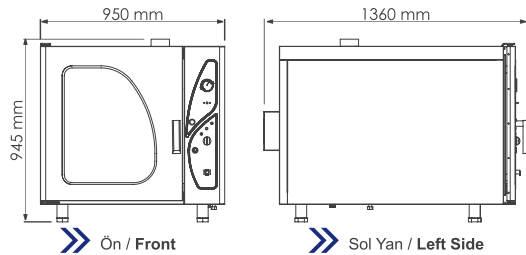
GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronorm 2/1 fitch 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 with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS

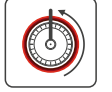
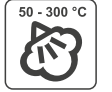
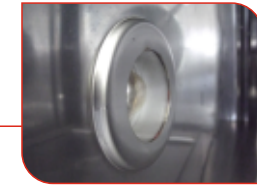


* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.
* Users and maintenance manuals are downloadable from website

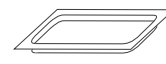


Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Electric Heated Convection Oven

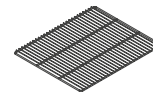
Gastronorm 1/1 x 20 tepsi kapasiteli - Gastronorm 1/1 x 20 trays capacity



OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



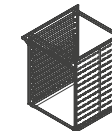
1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray



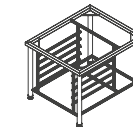
TR-01 530 x 650
Tepsi Rafı
TR-01 530 x 650
Tray Shelf



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



TS-02 60 mm Tepsi
Standı 10 x 2/1 GN.
TS-02 60 mm
fitch Roll-in Rack
10 x 2/1 GN.



FT-01
Taşıma Standı
FT-01
Cup Board Stand

endüs
çizimler
striyel

Industrial
design

SERIES MKF 20G

Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Gas Heated Convection Oven

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



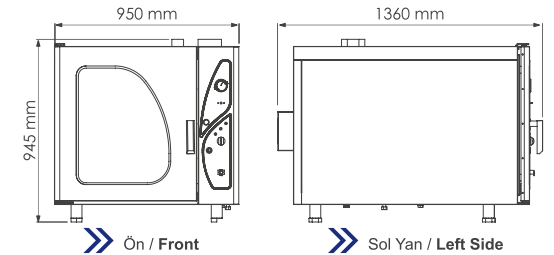
GENEL ÖZELLİKLER

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

GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronorm 2/1 fitch roll-in rock dimention 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 with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENTIONS



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



OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS

- FT-01 Taşıma Standı
FT-01 Cup Board stand
- TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.
TS-02 60 mm fitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.
- ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası
ST-02 Trolley for 10x2/1 GN. Roll-in Rack
- TR-01 530 x 650 Tepsi Rafı
TR-01 530 x 650 Tray Shelf
- 1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray

esteti
tasarım
uyum

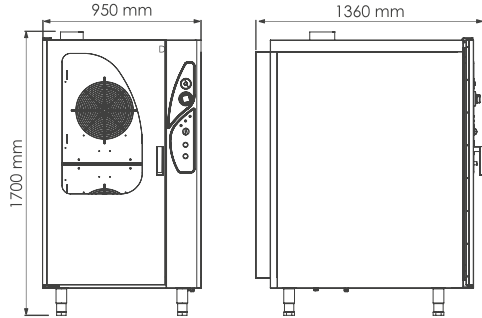
GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 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
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Alt bölümde yağ toplama haznesi
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostati
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülme imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronorm 2/1 fitch 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 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 with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



➤ Ön / Front

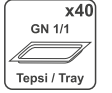
➤ Sol Yan / Left Side



Elektrik Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Electric Heated Convection Oven

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

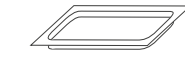
SERIES
MKF
40E



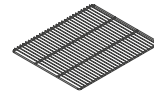
50 - 300 °C



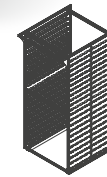
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



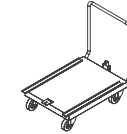
➤ 1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray



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



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



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

profos
professional
solutions
yönel



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

SERIES MKF 40G

Gaz Isıtmalı Konveksiyonlu Fırın Gas Heated Convection Oven

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

x40
GN 1/1
Tepsi / Tray

50 - 300 °C

x5

GAS
G20/G30

x2

AUTO



GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Gastronorm 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 olanaklı
- Fonksiyonel otomatik nemlendirmeli pişirme programları
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Fırın iç tasarımı ile temizlik kolaylığı
- Çapraz yerleştirilmiş aydınlatma lambaları ile gıdaların net görülmeye imkanı
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uluslararası güvenlik standartlarına uygunluk
- Avrupa üretimi motor ve fanlar

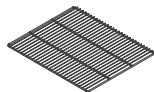
GENERAL FEATURES

- Stainless steel chasis construction
- Gastronorm 2/1 fitch roll-in rock 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 with a safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Cross-placed lighting lamps provides clear visibility for foods
- User-friendly command interface
- Height adjustable feet
- Requirements for international safety standards
- Motors and fans manufactured in EU

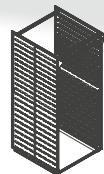
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



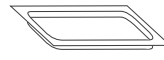
ST-01 20 x 2/1 GN.
Stand Taşıma Arabası
ST-01
Trolley for 20x2/1
GN Roll-in Rack



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



TS-01 60 mm tepsi
standı 10 x 2/1 GN.
TS-01 60 mm
fitch Roll-in Rock
10 x 2/1 GN.

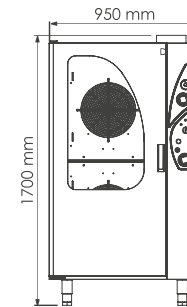


1/1 - 2/1 GN. Tepsi
1/1 - 2/1 GN. Tray

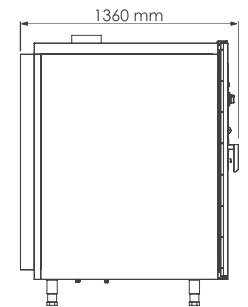


* Ürün tanıtım ve kullanma kitapçığı internet sitesinden indirilebilir.
* Users and maintenance manuals are downloadable from website

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



Ön / Front



Sol Yan / Left Side

ergonomic
design

☐ FIRININ KULLANIMINA
YARDIMCI OLAN
OPSİYONEL BİLEŞENLER

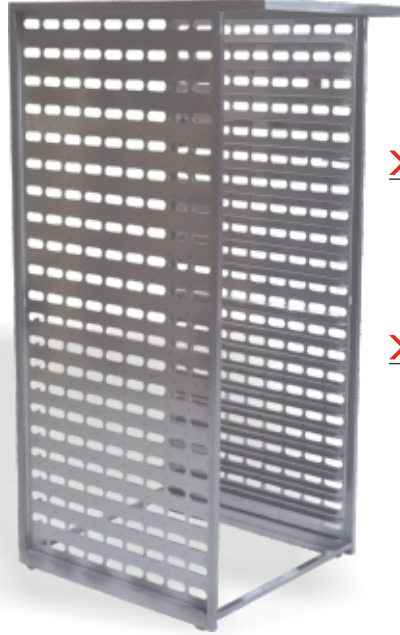
- **TR-01**
530 x 650 mm Tepsi Rafı
Farklı ölçüde tepsileri kullanmaya yönelik tepsi rafı
- **FT-01**
Taşıma Standı
Fırını verimli kullanılabilecek yüksekliğe ulaştırılan taşıma standı
- **ST-01 20 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası**
ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası
60 mm Tepsi standını kolayca hareket ettirebilen taşıma arabası
- **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

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

- **TR-01**
530 x 650 mm Tray Shelf
Tray shelf to use a different size trays
- **FT-01**
Cup Board Stand
Cup board stand for delivering efficient transport to use the oven
- **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 fitch roll-in move easily
- **TS-01 60 mm fitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.**
TS-02 60 mm fitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.
60 mm fitch roll-in rack allows you to move extra trays



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



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

➤ **TS-02**
60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.
60 mm fitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.



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

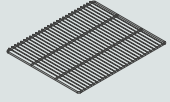
OPSİYONEL PARÇALAR
OPTIONAL PARTS

SERIES
MKF
OPTIONS

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

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

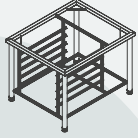
OPSİYONEL PARÇALAR OPTIONAL PARTS



- TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı
TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf
MKF-20E / MKF-20G
MKF-40E / MKF-40G



- 1/1 - 2/1 Gastronorm Tepsi
1/1 - 2/1 Gastronorm Tray
MKF-20E / MKF-20G
MKF-40E / MKF-40G



- FT-01 Taşıma Standı
FT-01 Cup Board Stand
MKF-20E / MKF-20G



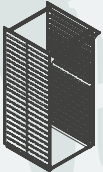
- ST-01 20 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası
ST-01 Trolley for 20x2/1 GN Roll in Rack
MKF-40E / MKF-40G



- ST-02 10 x 2/1 GN. Stand Taşıma Arabası
ST-02 Trolley for 10x2/1 GN Roll in Rack
MKF-20E / MKF-20G



- TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN.
TS-02 60 mm Fitch Roll-in Rack 10 x 2/1 GN.
MKF-20E / MKF-20G



- TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN.
TS-01 60 mm Fitch Roll-in Rack 20 x 2/1 GN.
MKF-40E / MKF-40G



MAKSAN®
Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

Fabrika

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

Mağaza

İstoç Toptancılar Çrş. Mahmut Bey Mh.
31. Yol Sokak 28.Ada No:85-87
Mahmut Bey - Bağcılar - İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel. : +90.212.659 85 71
Fax : +90.212.659 85 72
e-mail : magaza@maksanmutfak.com.tr



TEKNİK ÖZELLİKLER - TECHNICAL SPECIFICATIONS



Connections	MKF-20E	MKF-20G	MKF-40E	MKF-40G
Güç girişi Power input	220V/1/N ~ 50Hz	220V/1/N ~ 50Hz	380V/3/N ~ 50Hz	380V/3/N ~ 50Hz
Su Girişi Water input	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Gaz girişi Gas input	-	1/2"	-	1/2"
Technical Details				
Güç kaynağı Power supply	Electric	Gas	Electric	Gas
Kumanda tipi Command type	Analog	Analog	Analog	Analog
Zamanlayıcı (sn) Timer (sec.)	120 - Analog	120 - Analog	120 - Analog	120 - Analog
Raf tipi Shelve type	2/1 Gastronorm	2/1 Gastronorm	2/1 Gastronorm	2/1 Gastronorm
Raf kapasitesi (Qt) Shelf capacity	10	10	20	20
Raf aralığı(mm) Shelf space	60	60	60	60
Maks. Pişirme sıcaklığı (°C) Max. Cooking temperature	300	300	300	300
Nemlendirme - Buhar verme Humidity - Steam	YES	YES	YES	YES
Dinamik su giriş basıncı (kPa) Dynamic water input pressure	200-400	200-400	200-400	200-400
Dış ölçüler (WxDxH) (mm) External dimentions	950x1360x945	950x1360x945	950x1360x1700	950x1360x1700
Fan gücü (kW) Washing pump power	0,75	0,75	1,5	1,5
Konveksiyon gücü (kW) Convection power	15	16	0	32
Toplam güç (kW) Total power	16	1	32	1,75
Toplam gaz sarfıyatı Total gas consumption	—	1.6 m³/h G20 (NG) 1.2 kg /h G30 (LPG)	—	3.2 m³/h G20 (NG) 2.4 kg /h G30 (LPG)
Kablo kesiti (mm²) Cable cross-section	5x4	5x2,5	5x6	5x2,5
Besleme gerilimi (V) Voltage	380V/3/N ~ 50Hz	380V/3/N ~ 50Hz	380V/3/N ~ 50Hz	380V/3/N ~ 50Hz
Yağ haznesi Oil collection chamber	YES	YES	YES	YES
Net ağırlık (kg) Net weight	171	186	257	287
Brüt ağırlık (kg) Gross weight	188	203	282	282
Included Accessories				
TS-01 60 mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN. TS-01 60 mm fitch roll-in rack 20 x 2/1 GN.	—	—	1	1
TS-02 60 mm Tepsi Standı 10 x 2/1 GN. TS-02 60 mm fitch roll-in rack 10 x 2/1 GN.	1	1	—	—
TR-01 530 x 650 mm Tepsi Rafı TR-01 530 x 650 mm Tray Shelf	5	5	10	10

MAKSAN bu katalogta yer alan resim ve bilgilerde her türlü değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

MAKSAN reserves the right to change all kinds of images and information contained in this catalog

Bu katalogta kullanılan tüm resimlerin sahibi MAKSAN olup herhangi bir dijital veya görsel ortamda kullanılması durumunda yasal işlem hakkına sahiptir.
Owner of all the pictures used in this catalog is MAKSAN and any digital or visual environment use has right to take legal action in the event

www.maksanmutfak.com.tr

