



ELECTRIC CONVEYOR OVEN

TUNNEL C40 (ELECTRIC SERIES)



Tampak Depan



Tampak Samping

OPTIONAL ACCESSORIES



STAND SC
Stand for Tunnel Ovens



MODEL: TUNNEL C40

Prismafood Electric Conveyor Pizza sangat cocok untuk berbagai kebutuhan memanggang roti, pizza, sayuran, dan sebagainya. Jumlah pizza dihitung dengan waktu memasak 3:30 menit, pada suhu 320°C dan menggunakan pizza segar, bukan beku. Sabuk konveyor menjamin produksi yang lebih besar dan, berkat pintu kaca, proses pemanggangan dapat dilihat tanpa membuka pintu oven. Kualitas suku cadang dan kepatuhan terhadap peraturan yang berlaku membuat pengelolaan sistem 100% aman.

Oven ini memungkinkan untuk mengkalibrasi dua suhu operasi berbeda secara terpisah hingga 350°C. Panel kontrol digital intuitif, memungkinkan pengaturan waktu hidup dan mati, kecepatan kipas, dan suhu oven. Oven konveyor listrik Prismafood juga dapat diatur ke mode pengaktifan/penonaktifan otomatis mingguan. Ini adalah fungsi yang berguna yang memungkinkan kinerja lebih baik dengan konsumsi daya lebih sedikit.

FITUR:

- Desain hemat ruang, sesuai dengan ruang kerja yang tersedia.
- Pintu untuk pemeriksaan pemasakan.
- Akses mudah untuk pembersihan bagian dalam oven secara hati-hati.
- Sistem ventilasi inovatif menjamin pemasakan merata.
- Material sabuk konveyor stainless steel.
- Material bodi sepenuhnya terbuat dari stainless steel.
- Dapat digunakan untuk memanggang pizza, roti, kue kering, dan produk gastronomi.
- Terdapat dua termostat untuk mengkalibrasi suhu operasi atas dan bawah secara terpisah.
- Proses memasak yang disesuaikan dapat dibuat untuk setiap hidangan dan mudah dipanggil kembali.
- Pengaturan Wi-Fi sebagai pemantauan waktu & konsumsi.
- Menggunakan panel kontrol untuk mengatur parameter memasak menjadi intuitif dan mudah berkat antarmuka layar sentuh 7 inci terbaru.
- Tersedia dalam versi gas.
- Oven konveyor gas dilengkapi dengan perangkat keamanan.
- Oven konveyor dapat ditumpuk. Ini memungkinkan untuk menggandakan atau triplikasi produktivitas.



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA:

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160
Phone: +62 21 626 8758
Whatsapp: +62 811 9144 617
Email: sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA:

Jl. Saroni Jiwo No.4, Prapen
Surabaya - Indonesia 60299
Phone: +62 31 847 1460
Whatsapp: +62 811 9611 2726
Email: surabaya@mfk.co.id

□ BALI:

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta
Kab. Badung. Bali - Indonesia 80361
Phone: +62 361 934 2633
Whatsapp: +62 811-1992-5492
Email: sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER:

Jl. Kamal Raya No.9 Unit G. RT01/ RW06
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820
Phone: +62 21 2255 3967
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@bumi.group



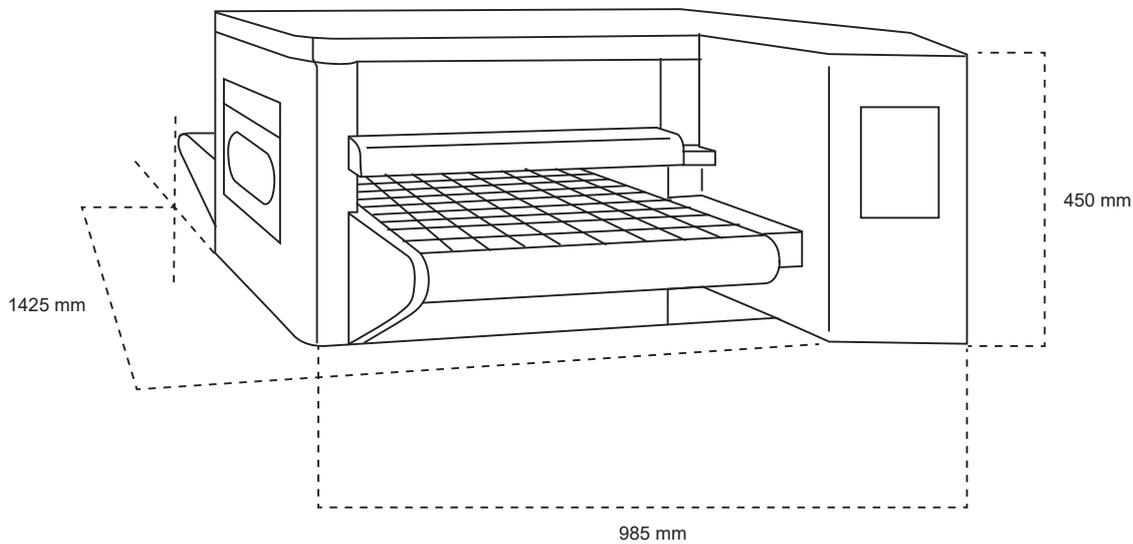
ELECTRIC CONVEYOR OVEN

SPESIFIKASI:

MODEL	WORKING TEMPERATURE	KAPASITAS	POWER	BERAT	RUANG PEMANGGANGAN (P x l x T)	DIMENSI (P x l x T)
TUNNEL C40	0 - 350 °C	23 - 43 Pizza / Jam (Ø 40 cm)	7800 Watt / 3 Phase	101 Kg	400 x 540 x 100 mm	1425 x 985x 450 mm

DIMENSI:

TUNNEL C40 Electric Conveyor Oven



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA:

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160
Phone: +62 21 626 8758
Whatsapp: +62 811 9144 617
Email: sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA:

Jl. Saroni Jiwo No.4, Prapen
Surabaya - Indonesia 60299
Phone: +62 31 847 1460
Whatsapp: +62 811 9611 2726
Email: surabaya@mfk.co.id

□ BALI:

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta
Kab. Badung. Bali - Indonesia 80361
Phone: +62 361 934 2633
Whatsapp: +62 811-1992-5492
Email: sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER:

Jl. Kamal Raya No.9 Unit G. RT01/ RW06
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820
Phone: +62 21 2255 3967
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@bumi.group