



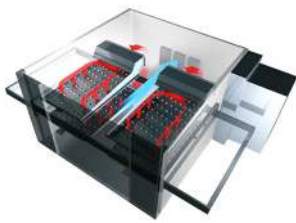
MODULAR TUNNEL PIZZA OVEN WITH BASE



MODULAR TUNNEL PIZZA OVEN WITH BASE SERI GAS (SYNTHESIS LINE)



Teknologi Air Impingement.



Hasil Maksimal: Jet udara panas turbulen menyelimuti seluruh bagian oven, memastikan hasil luar biasa setiap saat.
Operasi Senyap: Sistem konveyor mesh dan motor ventilasi dirancang untuk menghasilkan kebisingan minimum.

MODEL: **SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG**

Zanolli adalah brand asal Italia yang berdiri sejak tahun 1952 dan telah memproduksi oven dan mesin untuk penggunaan profesional atau komersial. Oven konveyor gas Zanolli tipe Synthesis 11/65G menawarkan kinerja tinggi dengan sabuk selebar 26 inci dan konsumsi gas efisien 87 MJ/jam. Dibuat dari baja tahan karat, oven ini memiliki desain modern dan sistem pendingin bawaan untuk kenyamanan serta keamanan pengguna.

FITUR:

- **Material:** Dibuat sepenuhnya dari baja tahan karat.
- **Pemrosesan Mudah:** Pintu inspeksi kaca ganda penuh memudahkan pemuatan/pembongkaran pada tahap memasak apa pun.
- **Kontrol Pengguna:**
 - Panel kontrol yang dapat diprogram dengan 10 program khusus dan dua jadwal start otomatis.
 - Kecepatan sabuk konveyor dapat disesuaikan, termasuk opsi untuk berhenti total.
- **Papan Kontrol Canggih:**
 - Teknologi udara impingement memastikan memasak cepat dan merata dengan semburan udara panas yang kuat.
 - Sistem ventilasi canggih, konsisten pendistribusian panas.
- **Suhu Maksimum:** Hingga 320 °C.
- **Cepat Panas:** Sistem BRP mencapai suhu kerja dalam 20 menit.
- **Fungsi Ekonomi:** Fungsi ekonomi mengurangi konsumsi energi selama waktu idle, menekan biaya operasional.
- **Opsional:** Dudukan berat dengan roda omnidirectional dan rem serta dapat ditumpuk hingga 3 unit.



AKSESORIS	MODEL	DIMENSI & WEIGHT
	SYNTHESIS 11/65 GAS/MC DIG	1320 x 1100 x 560 mm & 40 kg (1-2 MC)
		1320 x 1100 x 170 mm & 8 kg (3 MC)



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



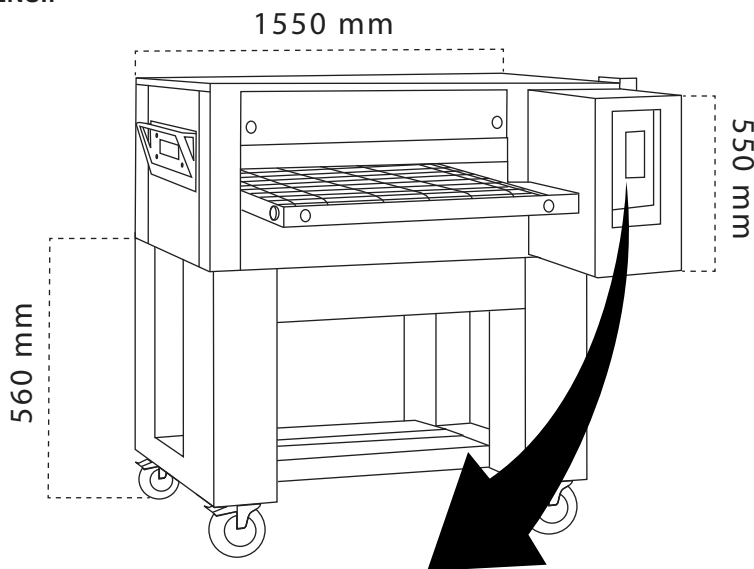
MODULAR TUNNEL OVEN PIZZA



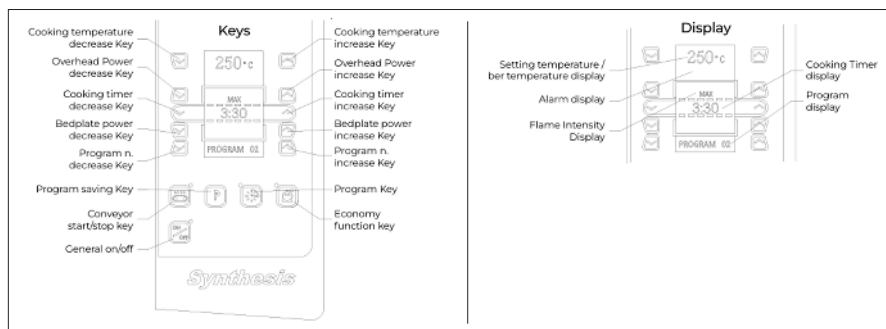
SPESIFIKASI:

KATEGORI	SYNTHESIS 11 / 65 GAS / MC DIG
Dimensi (p x l x t)	1550 x 2000 x 550 mm
Dimensi Area Memasak (p x l x t)	650 x 1100 x 100 mm
Pizza / Hour	20 ~ 155
Power	0.44 kW / 1 ph
Diameter Pizza	ø 20-50 cm
Max. Temperature	320°C
Speed Conveyor	2':20"- 30'
Berat	252 Kg

DIMENSI:



Dapat ditumpuk hingga 3 unit.



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