


www.mfk.co.id

FOOD SERVICE EQUIPMENT & SUPPLIES

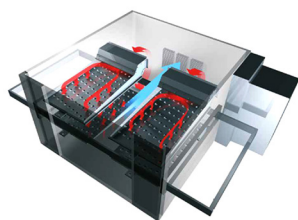
MODULAR TUNNEL PIZZA OVEN WITH BASE



MODULAR TUNNEL PIZZA OVEN WITH BASE SERI ELEKTRIK (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 E/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 listrik Zanolli tipe Synthesis 11/65E menghadirkan daya pemanas 18,5 kW dengan bodi baja tahan karat yang kokoh dan desain modern. Sistem pendingin bawaan menjaga permukaan luar tetap dingin untuk keamanan dan kenyamanan saat digunakan..

FITUR:

- **Material:** Dibuat sepenuhnya dari baja tahan karat.
- **Teknologi Pemanasan Cepat:** Memungkinkan pemanasan dan memasak secara cepat serta konsisten dengan Air impingement.
- **Kontrol Daya Mandiri:** Pengaturan daya atas dan bawah dari 50% hingga 100%.
- **Papan Kontrol Canggih:**
 - Mengelola suhu & daya secara otomatis untuk efisiensi energi.
 - Mendukung hingga 10 program yang dapat disesuaikan.
 - Dapat mengatur 2 start otomatis per hari.
- **Suhu Maksimum:** Hingga 320 °C.
- **Cepat Panas:** Sistem BRP mencapai suhu kerja dalam 20 menit.
- **Kontrol Daya Mandiri:** Pengaturan daya atas dan bawah dari 50% hingga 100%.
- **Fungsi Ekonomi:** Menghemat energi dengan suhu siaga lebih rendah dan kontrol konveyor.
- **Opsional:** Dudukan berat dengan roda omnidirectional dan rem serta dapat ditumpuk hingga 3 unit.



AKSESORIS	MODEL	DIMENSI & WEIGHT
	SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG	1200 x 1100 x 560 mm & 37,5 kg (1-2 MC)
		1200 x 1100 x 170 mm & 17,5 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: -
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id


www.mfk.co.id

sales.dept@mfk.co.id


mfk pt



MFK Channel



mfk_pt



MFK PT



MFK_PT


www.mfk.co.id

FOOD SERVICE EQUIPMENT & SUPPLIES

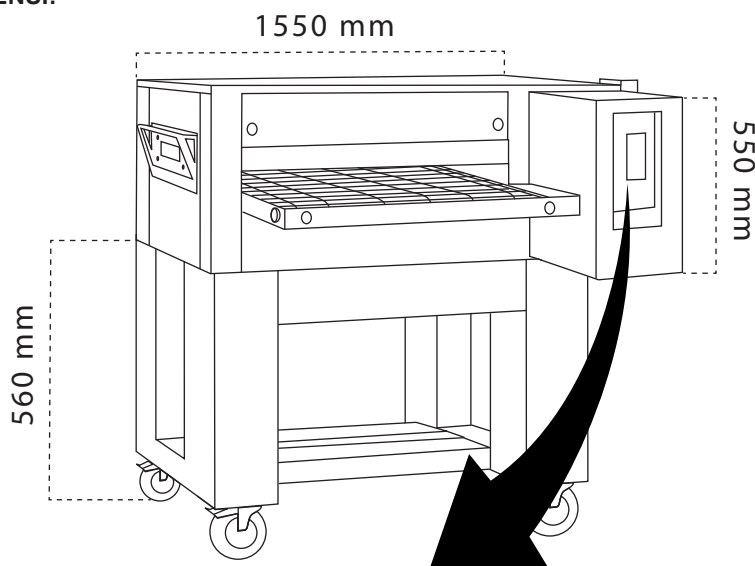
MODULAR TUNNEL PIZZA OVEN WITH BASE



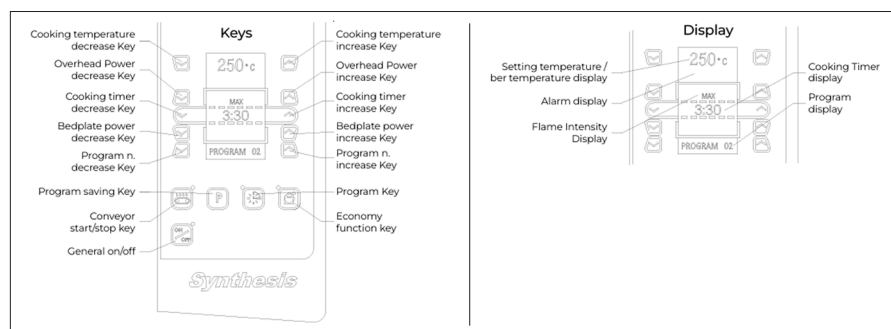
SPESIFIKASI:

KATEGORI	SYNTHETIS 11 / 65 ELECTRIC / MC DIG
Dimensi (p x l x t)	1550 x 2000 x 550 mm
Dimensi Internal (p x l x t)	650 x 1100 x 100 mm
Kapasitas Produksi	20 ~ 155 Pizza / Jam
Daya	18.5 kW / 3 ph
Diameter Pizza	ø 20-50 cm
Maksimum Temperatur	320°C
Kecepatan Konveyor	20" detik - 30' menit
Berat	222 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: -
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id