



professional
kitchen
equipment

YOUR PARTNER IN THE KITCHEN

A FULL RANGE OF PRODUCT DESIGNED FOR YOU





VACOOK

- Dilengkapi dengan thermo-circulator yang memungkinkan anda untuk memasak secara sous vide dengan mudah.
- Dengan teknik sous vide, makanan yang dihasilkan akan tetap lembut tanpa merubah bentuk dan kandungan nutrisi yang ada didalamnya. rasa makanan tidak akan berubah, karena anda tidak perlu menggunakan minyak atau lemak.
- Dengan Vacook™, anda tidak perlu terus – menerus mengawasi proses memasak, sehingga dapat menghemat waktu dan tenaga.

Kapasitas Pemanasan	: sampai dengan 50 L
Pengaturan Suhu	: 20°C – 100°C
Pengaturan Memasak	: 5
Variasi Pengaturan	: +/- 0,3°C
Kedalaman Pemanasan Air (mm)	: 165
Power	: 2000 W



FRESH 33

- Di desain khusus untuk aktivitas rumah tangga atau industri kecil menengah.
- Sangat mudah digunakan dan praktis.
- Dibuat dari bahan – bahan berkualitas dan tahan lama.



Dimensi Mesin (mm)	: 390x300x180
Berat (kg)	: 6,5
Voltase (V-Hz)	: 110-60 / 230-50
Power (kW)	: 0,38



EOS

- Vacuum chamber yang di desain khusus untuk industri dapur profesional.
- Dapat digunakan untuk mengemas bahan padat, cair, lembut dan halus sekalipun.
- Dimensi mesin compact sehingga dapat ditempatkan diruangan terbatas tanpa mengurangi kualitas.
- Solusi yang praktis dan ergonomis untuk hasil pengemasan yang sempurna.

Dimensi Mesin (mm)	: 430 x 490 x 410
Dimensi Chamber (mm)	: 330 x 330 x 200
Berat (kg)	: 36
Pompa (m ³ /h)	: 8
Voltase (V-Hz)	: 110-60 / 230-50
Power (kW)	: 0,45



MISTRAL

- Vacuum chamber yang di desain khusus untuk industry dapur profesional.
- Dapat digunakan untuk mengemas bahan padat, cair, lembut dan halus sekalipun.
- Dimensi mesin yang compact sehingga dapat ditempatkan diruangan terbatas tanpa mengurangi kualitas.
- Solusi yang praktis dan ergonomis untuk hasil pengemasan yang sempurna

Dimensi Mesin (mm)	: 530 x 590 x 490
Dimensi Chamber (mm)	: 430 x 430 x 200
Berat (kg)	: 60
Pompa (m ³ /h)	: 16/21
Voltase (V-Hz)	: 110-60 / 230-50
Power (kW)	: 0,65/0,75





GHIBLI



- Vacuum chamber yang di desain khusus untuk industry dapur professional.
- Dapat digunakan untuk mengemas bahan padat, cair, lembut dan halus sekalipun.
- Dimensi mesin yang compact sehingga dapat ditempatkan diruangan terbatas tanpa mengurangi kualitas.
- Solusi yang praktis dan ergonomis untuk hasil pengemasan yang sempurna.

Dimensi Mesin (mm)	: 630 x 690 x 500
Dimensi Chamber (mm)	: 530 x 530 x 200
Berat (kg)	: 78
Pompa (m ³ /h)	: 21 / 25
Voltase (V-Hz)	: 110-60 / 230-50
Power (kW)	: 0,75



BLIZZARD

- Mesin vacuum free-standing chamber di desain khusus untuk industri makanan profesional.
- Solusi praktis dan ergonomis untuk mengemas bahan padat, cair, lembut dan halus sekalipun.
- Dimensinya yang besar untuk mengakomodasi penggunaan secara intensif dan hasil pengemasan kualitas tinggi.

Dimensi Mesin (mm)	: 630x690x1050
Dimensi Chamber (mm)	: 530x530x200
Berat (kg)	: 93
Pompa (m ³ /h)	: 25
Voltase (V-Hz)	: 110-60 / 230-50
Power (kW)	: 0,75





TORNADO

- Mesin vacuum free-standing chamber di desain khusus untuk industri makanan profesional.
- Solusi praktis dan ergonomis untuk mengemas bahan padat, cair, lembut dan halus sekalipun.
- Dimensinya yang besar untuk mengakomodasi penggunaan secara intensif dan hasil pengemasan kualitas tinggi.

Dimensi Mesin (mm)	: 870 x 690 x 1050
Dimensi Chamber (mm)	: 760 x 540 x 200
Berat (kg)	: 175
Pompa (m ³ /h)	: 63
Voltase (V-Hz)	: 110-60/ 230-50
Power (kW)	: 1,5



MONSOON

- Mesin vacuum free-standing chamber di desain khusus untuk industri makanan profesional.
- Solusi praktis dan ergonomis untuk mengemas bahan padat, cair, lembut dan halus sekalipun.
- Dimensinya yang besar untuk mengakomodasi penggunaan secara intensif dan hasil pengemasan kualitas tinggi.

Dimensi Mesin (mm)	1056 x 690 x 1050
Dimensi Chamber (mm)	960 x 540 x 200
Berat (kg)	200
Pompa (m ³ /h)	100
Voltase (V-Hz)	110-60 / 230-50
Power (kW)	0,75





PT MULTI FLASHINDO KARISMA

Jakarta : Jl. Hayam wuruk 114 Blok A No. 4, Jakarta - Indonesia 11160

Telp. (62-21) 626 8758, Fax. (62-21) 625 8473

Surabaya : Jl. Saronno Jiwo No.4 - Surabaya 60299

Telp. (62-31) 8471460, Fax. (62-31) 8471474

 sales.dept@mfk.co.id

 [mfk pt](#)

 [MFK Channel](#)

 [mfk_pt](#)

 [MFK PT](#)

 [MFK_PT](#)

 [MFK_PT](#)

 [MFK PT](#)