PROFESSIONAL OVENS FOR COOKING AND BAKING

EKF 423 M

Multifunction Electric Convection Oven

- Oven konveksi multifungsi dengan 8 pilihan baking yang dapat meningkatkan performa memasak anda.
- Solusi tepat untuk menunjang kebutuhan aktivitas dapur bakery dan pastry yang padat dengan memberikan kualitas sempurna, praktis dan efisien.

MODEL	EKF 423 M
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	590 x 695 x 590
Berat (Kg)	36,4
Jarak antara rak (mm)	74
Power Supply (kW)	2,6
Voltase – Frekuensi (V/Hz)	AC 220/230 - 50/60
Kapasitas	N° 4 trays 2/3 GN (429x345mm)
Temperatur	50 - 300°C

EKF 423 UD

Electric Convection Oven with Steam

- Oven konveksi yang tepat untuk bisnis bakery dan pastry kecil menengah dengan desain compact, praktis dan efisien.
- Dilengkapi dengan direct steam untuk memenuhi semua kebutuhan memasak anda.
- Sangat ideal untuk memanggang croissant dan memanaskan roti beku dengan jaminan kualitas tinggi setiap saat.

MODEL	EKF 423 UD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	590 x 695 x 590
Berat (Kg)	38
Jarak antara rak (mm)	74
Power Supply (kW)	2,9
Voltase – Frekuensi (V/Hz)	AC 220/230 - 50/60
Kapasitas	N° 4 trays 2/3 GN (429x345mm)
Temperatur	50 - 300°C

EKF 423 D UD

Digital Electric Combi Oven

- Solusi ideal untuk bisnis pastry dan bakery kecil menengah yang membutuhkan combi oven dengan ukuran yang compact dan kualitas tinggi.
- Sangat tepat untuk memanggang croissant dan memanaskan roti beku.
- Dilengkapi dengan 99 program dan 4 pilihan memasak.
- Dilengkapi dengan direct steam yang memungkinkan anda untuk mewujudkan semua jenis hidangan impian anda.

MODEL	EKF 423 D UD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	590 x 695 x 590
Berat (Kg)	38
Jarak antara rak (mm)	74
Power Supply (kW)	2,9
Voltase – Frekuensi (V/Hz)	AC 220/230 - 50/60
Kapasitas	N° 4 trays 2/3 GN (429x345mm)
Temperatur	50 - 270°C

EKF 511 GUD

Gas Combi Oven

- Sangat ideal untuk usaha skala kecil dimana ruangan adalah asset yang berharga dan penghematan energy adalah suatu keharusan.
- Praktis dan berkualitas, sangat tepat untuk memasak hidangan dengan hasil profesional dan optimal setiap saat.
- Dilengkapi dengan direct steam yang memungkinkan anda untuk mewujudkan semua jenis hidangan impian anda.

MODEL	EKF 511 GUD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	935 x 978 x 989
Berat (Kg)	99,2
Jarak antara rak (mm)	68
Bahan Bakar	LPG
Kapasitas	N° 5 trays/grids 1/1 GN
Temperatur	100 - 260°C

EKF 711 G UD

Gas Combi Oven

- Di desain khusus untuk usaha restoran skala menengah yang membutuhkan oven yang simple dan efisien.
- Ideal untuk memanggang pasta, daging, ikan dan hidangan lain yang membutuhkan proses slow cooking.
- Dilengkapi dengan direct steam untuk memenuhi ekspektasi setiap pastry chef akan oven yang sempurna

MODEL	EKF 711 G UD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	935 x 978 x 1068
Berat (Kg)	117,4
Jarak antara rak (mm)	68
Bahan Bakar	LPG
Kapasitas	N° 7 trays/grids 1/1 GN
Temperatur	100 - 260°C

EKF 1111 G UD

Gas Combi Oven

- Sangat cocok untuk memasak lasagna, grilled vegetables, daging panggang dan ikan.
- Berbahan bakar gas sehingga dapat digunakan untuk memasak makanan dalam skala besar tanpa membuang banyak waktu.
- Tahan lama dan dilengkapi dengan direct steam yang dapat diandalkan untuk memasak berbagai jenis hidangan yang anda inginkan.

MODEL	EKF 1111 G UD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	935 x 978 x 1388
Berat (Kg)	150,60
Jarak antara rak (mm)	68
Bahan Bakar	LPG
Kapasitas	N° 11 trays/grids 1/1 GN
Temperatur	100 - 260°C

EKF 464 G E UD

Gas Electronic Oven with Steam

- Sangat ideal untuk memanggang pizza, roti, cream puff, sponge cake, biscuit dan hidangan lainnya dengan tingkat kematangan yang merata dan hasil yang sempurna.
- Dilengkapi dengan 99 program memasak dan 4 fase kontrol elektronik untuk hasil yang maksimal.
- Direct steam dengan pengaturan otomatis dan 10 posisi led bar untuk memenuhi ekspektasi setiap pastry chef akan oven yang sempurna.

MODEL	EKF 464 G E UD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	935 x 978 x 989
Berat (Kg)	99
Jarak antara rak (mm)	80
Bahan Bakar	LPG
Kapasitas	N° 4 trays/grids (600x400mm)
Temperatur	50 - 260°C

EKF 664 G UD

Gas Convection Oven with Steam

- Di desain khusus untuk usaha bakery dan pastry skala menengah yang membutuhkan oven yang tangguh dan compact.
- Dilengkapi dengan direct steam untuk memenuhi ekspektasi setiap pastry chef akan oven yang sempurna.

MODEL	EKF 664 G UD
Dimensi Oven (WxDxH) (mm)	935 x 978 x 1068
Berat (Kg)	117,4
Jarak antara rak (mm)	80
Bahan Bakar	LPG
Kapasitas	N° 6 trays/grids (600x400mm)
Temperatur	100 - 260°C

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. Sarono 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