



MITHIKO

ASIA
DRIVING YOUR BUSINESS



KEUNGGULAN

- KUAT** / Dapat mencapai suhu 400/450° hanya dalam waktu 10 – 12 menit.
- WAKTU MEMASAK SUPER-CEPAT** / Dapat memanggang pizza dalam waktu 90 detik.
- RINGKAS** / Dapat di pasang dimana saja.
- AKURAT** / Waktu memasak di control dengan computer.
- SERBAGUNA** / Dapat digunakan sebagai oven konveksi “standar”
- HEMAT ENERGI** / Konsumsi listrik rendah dengan pintu kaca lapis ganda.
- MUDAH DIOPERASIKAN** / Tidak memerlukan staf khusus maupun pelatihan.
- PRAKTIS** / Diperasikan dengan single phase power supply.



DESAIN UNIK, PERFORMA LUAR BIASA

Dua silinder yang berfungsi untuk memfokuskan aliran udara panas untuk mempercepat proses memasak. Menghasilkan hidangan yang konsisten dan matang dengan sempurna setiap saat. Pengatur independen untuk panas atas dan bawah memungkinkan berbagai jenis pizza dipanggang dengan sempurna. Serbaguna adalah ciri khas dari oven ini. Hanya dengan melepaskan kedua silinder udaranya, maka anda dapat menggunakannya sebagai oven konveksi standar, siap untuk memasak berbagai macam hidangan dengan efisiensi dan konsistensi yang anda harapkan dari oven berkipas.

Semua kelebihan Mithiko di kemas dalam ukurannya yang kecil, dapat dipasang diatas meja kerja. Sangat mudah di gunakan dan aman untuk dioperasikan. Ideal untuk digunakan diberbagai lokasi terbuka, termasuk di ruangan dengan tata letak bergaya teater dimana penampilan merupakan hal yang paling utama.

SPESIFIKASI TEKNIS

MITHIKO	
Dimensi (LxPxT/mm)	600 x 615 x 660
Daya Listrik (kW)*	2.9 / 3.8
Suhu maksimal dengan silinder (°C)	450
Suhu maksimal tanpa silinder (°C)	300
Kapasitas (Pizza Ø per muatan)	(1x) 36 cm
Kapasitas (Pizza / jam)	30 / 40
Suplai listrik	220 – 240 V
Berat Bersih (Kg)	52
Berat Kotor	57
Dimensi kemasan (Berat x Kedalaman x Tinggi / Milimeter)	650 x 650 x 760
Aksesoris:	2 nampan bulat dan berlubang untuk memasak, spatula pizza, 2 rak batangan berlapis kromium, 2 silinder
Opsional:	Loyang aluminium

MITHIKO! Pizza Italia panas, segar – dipanggang dengan cepat. Dipanggang dengan sempurna kapanpun anda menginginkannya. Mithiko adalah pizza oven paling serbaguna yang ada di pasaran, dengan hasil yang konsisten dibandingkan oven berbahan bakar kayu tradisional. Desainnya yang unik memungkinkan Mithiko untuk memanggang pizza hanya dalam waktu 90 detik, selain itu Mithiko juga dapat digunakan sebagai oven konveksi standar untuk metode memasak tradisional. Kelebihan – kelebihan diatas, dikombinasikan dengan ukurannya yang relative kecil, menjadikan Mithiko pilihan yang sempurna untuk bar, pub, restoran, hotel, kedai makanan ringan dan jenis usaha apapun yang menyajikan Pizza Italia otentik tanpa harus mengeluarkan investasi besar untuk peralatan, staf khusus maupun pelatihan.



* Silakan tentukan Opsi daya yang Anda butuhkan ketika memesan

IND

GIGA GRANDI
CUCINE SRL
RESERVES THE RIGHTS
TO MAKE CHANGES
TO PRODUCTS
WITHOUT NOTICE

[LORENZO MENNONNA]

MITHIKO



MFK.co.id

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. Saroni Jiwo No.4 - Surabaya 60299
Telp. (62-31) 847 1460, Fax. (62-31) 847 1474

 sales.dept@mfk.co.id

 [mfk pt](#)

 [MFK Channel](#)

 [mfk_pt](#)

 [MFK PT](#)

 [MFK_PT](#)

 [MFK_PT](#)

 [MFK PT](#)