



ALFA PIZZA

PROFESIONAL

ALFA PIZZA
made in Italy

SHOW COOKING EQUIPMENT

Profesional pizza oven

Pizza & Focaccia



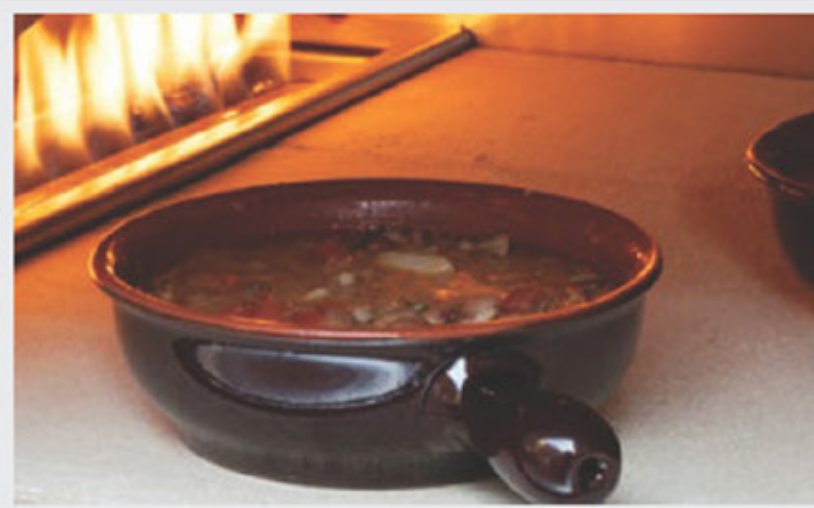
Roti



Kue



Pasta dan Sop



Daging dan Ikan



Bangun bisnis Anda
dimanapun Anda inginkan





Rp

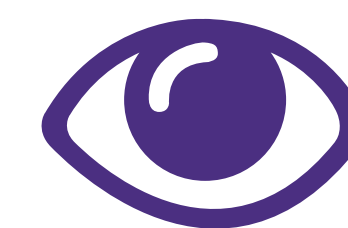
EKONOMIS
hemat hingga 70%



SIAP PAKAI
tidak memerlukan instalasi, praktis



PERFORMA
hanya 30 menit untuk mencapai 450°C



DAPAT DILIHAT
DARI BERBAGAI SUDUT
terlihat menarik dan menakjubkan

Sebuah inovasi untuk keamanan Anda



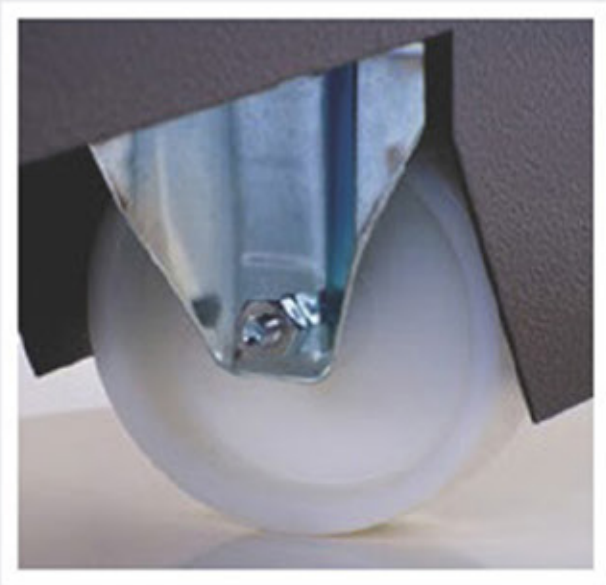
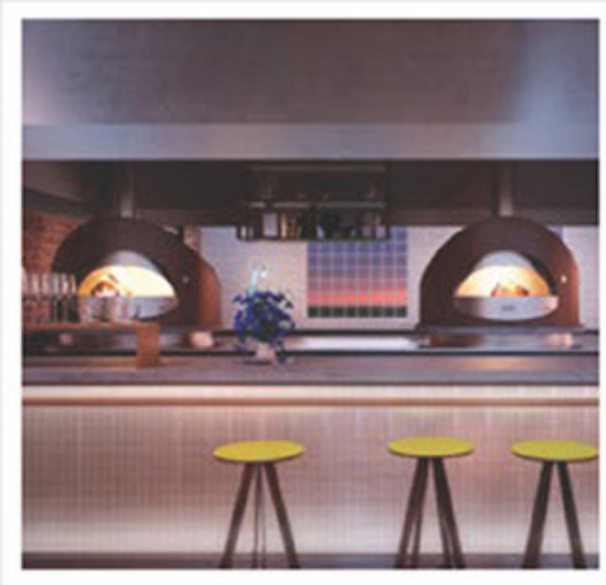
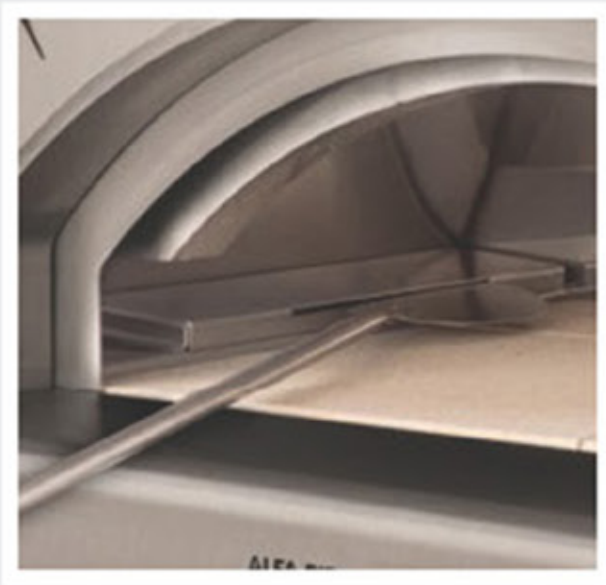
Komponen material yang mendukung proses memasak

Seluruh komponen material aman digunakan untuk proses memasak Anda

Mudah dibersihkan

Sistem Pyrolytic Oven yang memaksimalkan tingkat kebersihan

Sebuah inovasi untuk kenyamanan Anda



Hybrid

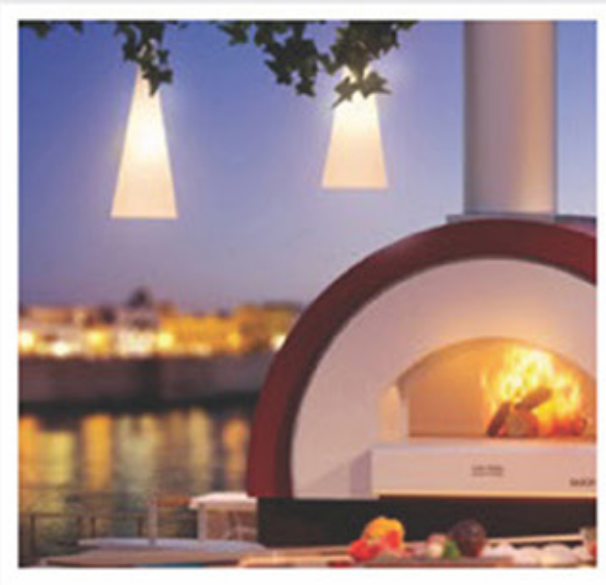
Gas atau kayu hanya dalam satu oven

Turbo oven

Solusi untuk dapur Anda

Roda

Roda membantu Anda dalam memindahkan oven kemanapun yang Anda inginkan



Mampu mengisolasi panas

Lapisan ganda fiber mineral yang berfungsi untuk menahan aliran panas

Burner lock

Berfungsi mengunci aliran gas saat tidak digunakan

Tahan terhadap cuaca

Tidak akan mengalami kerusakan dalam kondisi cuaca apapun

Smart top

Berkat smart top Anda dapat menempatkan oven dimanapun yang Anda inginkan dengan mudah

Lantai oven

Dengan ketebalan 8 cm yang dapat menahan dan menyimpan panas selama memasak

giotto

Kesederhanaan dalam bentuk yang sempurna

KETERANGAN PRODUK



- Rp**
- Konsumsi kayu :
6 kg/h
Konsumsi gas :
1,89 kg/h LPG - 2,54 m³/h Metana
- ✓ Dimensi (p x l x t) :
132 x 139 x 179 cm - 52 x 55 x 70 inci
Berat :
380 kg - 837 lbs
- 🕒 Waktu pemanasan :
20' untuk mencapai 200 °c
40' untuk mencapai 400 °c
- 🔥 Kapasitas pizza :
6 pizza
Performa memasak :
90 pizza per jam

KETERANGAN PRODUK

quattro pro

Oven yang cocok dalam segala suasana

- Rp**
- Konsumsi kayu :
4,5 kg/h
Konsumsi gas :
1,35 kg/h LPG - 1,80 m³/h Metana
- ✓ Dimensi (p x l x t) :
115 x 89 x 160 cm - 45 x 35 x 63 inci
Berat :
240 kg - 528 lbs
- 🕒 Waktu pemanasan :
20' untuk mencapai 200 °c
40' untuk mencapai 400 °c
- 🔥 Kapasitas pizza :
4 pizza
Performa memasak :
60 pizza per jam



opera

Alunan nada yang tercipta demi kualitas cita rasa Anda



- Rp**
- Konsumsi kayu :
7,5 kg/h
Konsumsi gas :
2,3 kg/h LPG - 3 m³/h Metana
- ✓ Dimensi (p x l x t) :
146 x 150 x 170 cm - 58 x 59 x 67 inci
Berat :
450 kg - 990 lbs
- 🕒 Waktu pemanasan :
20' untuk mencapai 200 °c
40' untuk mencapai 400 °c
- 🔥 Kapasitas pizza :
8 pizza
Performa memasak :
110 pizza per jam

quattro pro top

Oven yang hadir untuk menyelaraskan dekorasi interior Anda

- Rp**
- Konsumsi kayu :
4,5 kg/h
Konsumsi gas :
1,35 kg/h LPG - 1,80 m³/h Metana
- ✓ Dimensi (p x l x t) :
115 x 89 x 71 cm - 45 x 35 x 28 inci
Berat :
195 kg - 363 lbs
- 🕒 Waktu pemanasan :
20' untuk mencapai 200 °c
40' untuk mencapai 400 °c
- 🔥 Kapasitas pizza :
4 pizza
Performa memasak :
60 pizza per jam



*Semua jenis produk tersedia dapat menggunakan kayu, LPG dan metana.

*Semua jenis produk tersedia dapat menggunakan kayu, LPG dan metana.

achille

Oven dengan karater yang tegas



Rp

Konsumsi kayu :
4,5 kg/h
Konsumsi gas :
1,35 kg/h LPG - 1,80 m³/h Metana



Dimensi (p x l x t) :
125 x 81 x 160 cm - 49 x 32 x 63 inci
Berat :
220 kg - 484 lbs



Waktu pemanasan :
20' untuk mencapai 200 °c
40' untuk mencapai 400 °c



Kapasitas pizza :
3 pizza
Performa memasak :
45 pizza per jam

quick

Oven yang cepat dan mudah digunakan



Rp

Konsumsi kayu :
7 kg/h
Konsumsi gas :
1,20 kg/h LPG - 1,58 m³/h Metana



Dimensi (p x l x t) :
136 x 125 x 175 cm - 53 x 49 x 69 inci
Berat :
330 kg - 726 lbs



Waktu pemanasan :
20' untuk mencapai 200 °c
40' untuk mencapai 400 °c



Kapasitas pizza :
7 pizza
Performa memasak :
100 pizza per jam

PERBANDINGAN PRODUK

						
	quattro pro	quattro	achille	quick	giotto	opera
Dimensi	115 x 89 x 71 cm 45 x 35 x 28 inci	115 x 89 x 160 cm 45 x 35 x 63 inci	125 x 81 x 160 cm 49 x 32 x 63 inci	136 x 125 x 175 cm 53 x 49 x 69 inci	132 x 139 x 179 cm 52 x 55 x 70 inci	146 x 150 x 170 cm 58 x 59 x 67 inci
Lantai oven	90 x 60 cm 36 x 24 inci	90 x 60 cm 36 x 24 inci	100 x 50 cm 40 x 20 inci	120 x 90 cm 48 x 36 inci	110 x 100 cm 44 x 40 inci	120 x 100 cm 48 x 40 inci
Kapasitas pizza	4 pizza	4 pizza	3 pizza	7 pizza	6 pizza	8 pizza
Waktu pemanasan	20' utk mencapai 200 °c 30' utk mencapai 400 °c	20' utk mencapai 200 °c 30' utk mencapai 400 °c	20' utk mencapai 200 °c 30' utk mencapai 400 °c	20' utk mencapai 200 °c 30' utk mencapai 400 °c	20' utk mencapai 200 °c 30' utk mencapai 400 °c	20' utk mencapai 200 °c 30' utk mencapai 400 °c
Berat	195 kg	240 kg	220 kg	330 kg	380 kg	450 kg
Konsumsi bahan bakar	4,5 kg/h kayu bakar 1,35 kg/h LPG 1,80 m³/h metana	4,5 kg/h kayu bakar 1,35 kg/h LPG 1,80 m³/h metana	4,5 kg/h kayu bakar 1,35 kg/h LPG 1,80 m³/h metana	7 kg/h kayu bakar 1,20 kg/h LPG 1,58 m³/h metana	6 kg/h kayu bakar 1,89 kg/h LPG 2,54 m³/h metana	7,5 kg/h kayu bakar 2,3 kg/h LPG 3 m³/h metana
Performa memasak	60 pizza per jam	60 pizza per jam	45 pizza per jam	100 pizza per jam	90 pizza per jam	110 pizza per jam



*Semua jenis produk tersedia dapat menggunakan kayu, LPG dan metana.

ALFA PIZZA

PROFESIONAL

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. 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](#)