

bali
coolers
www.balicoolers.com

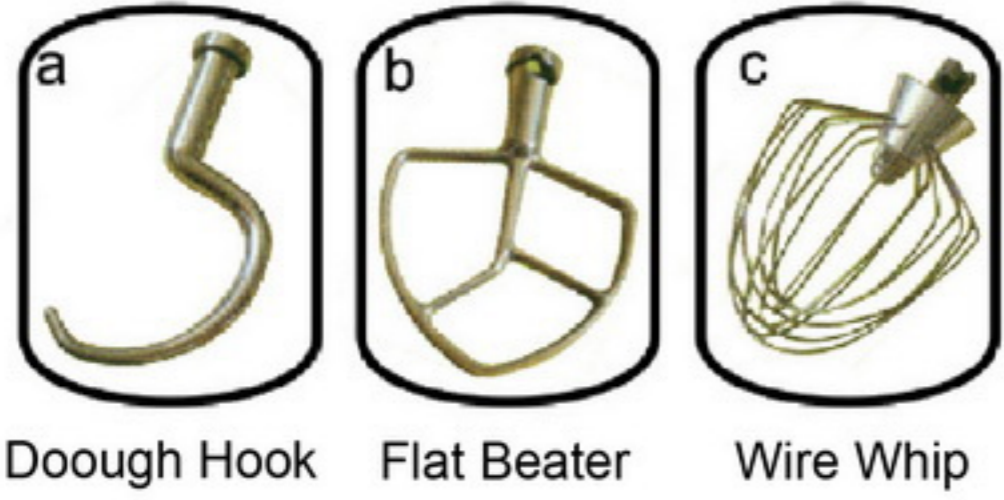


SCAN ME



Bakery &
Noodle
Equipment





Dough Hook Flat Beater Wire Whip

Aplikasi 3 Jenis Pengaduk (Whisk)

- Mengaduk adonan roti yang sifatnya cenderung lengket agar lembut & kalis
- Mengaduk adonan kue, mentega, keju, kentang agar lebih merata
- Untuk mengocok telur & mentega, whipped cream, mengaduk adonan cair untuk saus, pancake susu



B-8

B-8

- Adjustable speed (130 ~ 900 rpm)
- Sturdy holder
- ON-OFF knob



B-10HJ



B-15HJ



B-20HJ



B-30HJ



B-40



B-60

B-10HJ ~ B-100

- Gear Driven



B-100

Note: Khusus u/ adonan kental dengan pengaduk spiral, posisi kecepatan harus di angka 1

TYPE	DIMENSION (cm)			BOWL VOLUME (L)	CAPACITY (kg)		WATT	VOLTAGE	SPEED (r/min)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H		Flour	Dough				
B-8	47	25,5	46,5	7,5	-	1	132~550		130~900	30 / 31
B-10HJ	50	37	67	10	2	3	370		67/189/362	50 / 60
B-15HJ	52	41	70	15	2,5	3,8	550	220V/1P/50Hz	67/189/362	55 / 67
B-20HJ	55	44	78	20	4	6	750		113/168/386	72 / 87
B-30HJ	58	45	82	26	6	9	1100		113/168/386	130 / 145
B-40	68	54	115	40	8	12	1800		65/102/296	210 / 225
B-60	102	63	145	60	16	24	2800	380/3P/50Hz	73/109/143/216	490 / 550
B-100	130	84	175	100	18	40	2500	380/3P/50Hz	75/111/220	580 / 607





Planetary Mixer

Seri Planetary Mixer mesin pencampur adonan menghasilkan adonan yang rata dan lembut. Bisa digunakan untuk mengaduk aneka macam adonan tepung, cairan dll. Kecepatan bisa diatur tergantung jenis bahan yang akan diaduk.



a) Dough Hook b) Flat Beater c) Wire Whip

Aplikasi 3 Jenis Pengaduk (Whisk)

- Mengaduk adonan roti yang sifatnya cenderung lengket agar lembut & kalis
- Mengaduk adonan kue, mentega, keju, kentang agar lebih merata
- Untuk mengocok telur & mentega, whipped cream, mengaduk adonan cair untuk saus, pancake susu



Features

- With motor overload protection
- Adjustable speed 85/156/378 rpm
- Handle for up-down bowl
- Belt Driven
- Switch ON/OFF button

APN10C

APN20C

APN30C

TYPE	DIMENSION (cm)			BOWL VOLUME	CAPACITY (kg)		WATT	VOLTAGE	SPEED (r/min)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H		Flour	Dough				
APN10C	45	43,2	68	10 L	1,5	2	250	220V/1P/50Hz	85/156/378	65 / 78
APN20C	50	52,5	83,5	20 L	3	4,5	750	220V/1P/50Hz	85/156/378	77 / 93
APN30C	66	51	100	30 L	4	6	1100	220V/1P/50Hz	85/156/378	87 / 103

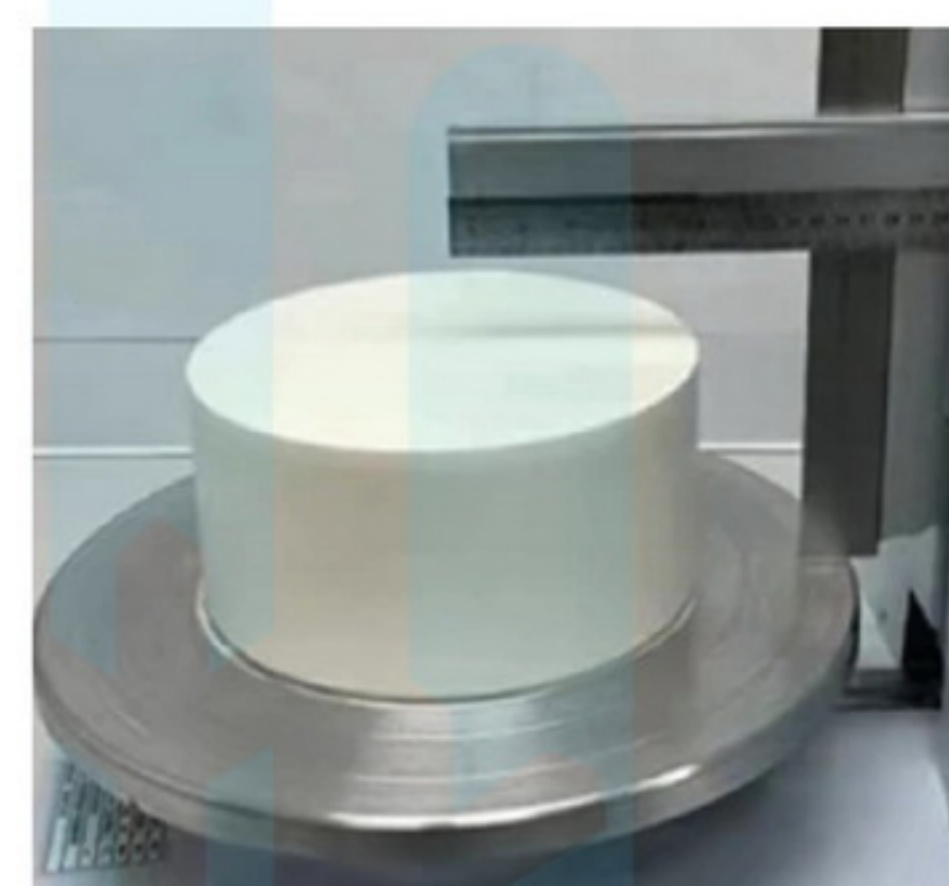
Cake Decorating Machine



Mesin untuk menghias / mendekor cake, memoles cream, sangat mudah dioperasikan. Cocok untuk bakery shop, cake shop, ice cream shop, membuat kue tar ulang tahun, dll.

Features

- High efficiency & time saving
- Easy operation, easy to clean
- Digital controller
- Safe switch



TYPE	DIMENSION (cm)			CAKE DIMENSION		WATT	VOLTAGE	SPEED (r/min)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H	Ø (mm)	Height (mm)				
DM-1	51	35	48	100~ 300	130	60	220V/1P/50Hz	0~150	26 / 28



Spiral Mixer

GETRA

bali
coolers

www.balicoolers.com



Spiral Mixer untuk membuat adonan roti kapasitas besar dengan putaran ganda (hook dan bowl)



Features

- 2 levels of rotational speed for DH-20 ~ DH-200
- Equipped with a safety guard + auto switch
- Stronger and quality motor
- Bowl rotation in the opposite direction to the hook



DH-10



DH-20/A



DH-30/A



DH-50/A



DH-100



DH-200

TYPE	DIMENSION (cm)			BOWL VOLUME (L)	CAPACITY (kg)		WATT	BOWL SPEED (r/min)	MIXING SPEED (r/min)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H		Flour	Dough				
DH-10	36	68	75	10	4	6	650/220V	15	160	62 / 67
DH-20/A	67,5	42,7	85,3	20	8	12	1100/220V	20/10	240/110	95 / 115
DH-30/A	72,5	43,2	88,6	30	12	18	1500/220V	20/10	240/110	99 / 120
DH-50/A	80	53,2	105,2	50	20	30	1500/2400/380V	30/15	240/120	140 / 169
DH-100	108	65	131,5	100	40	60	2200/4500/380V	17	252/126	381 / 426
DH-200	141	90,5	140,5	200	75	112	4000/9000/380V	16	225/112	720 / 840

Note: Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik, sebaiknya memakai air dingin (air es)



Spiral Mixer

GETRA®

bali
coolers

www.balicoolers.com



Spiral Mixer adalah jenis mesin yang digunakan untuk mengaduk adonan roti dengan kapasitas besar. Mesin ini dilengkapi dengan dua jenis putaran, yaitu hook (pengaduk) dan bowl (mangkuk). Putaran ganda pada spiral mixer memungkinkan adonan roti untuk diaduk secara efisien dan merata. Kapasitas adonan mencapai 38 kg



LB20



LB30

Features

- Transmission : Belt driven
- Hook and bowl material stainless steel
- Adjustable speed
- Timer : 60 minutes
- Start button
- Emergency stop button
- Motor overload protection
- Shield opening/closing safety protection
- German imported belt, low noise
- Single phase (220V)



LB40



LB50



LB60

TYPE	DIMENSION (cm)			BOWL VOLUME (L)	CAPACITY (kg)		WATT (220V/1P/50Hz)	BOWL SPEED (r/min)	MIXING SPEED (r/min)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H		Flour	Dough				
LB20	700	400	630	20	8	12	750			60 / 74
LB30	740	440	680	30	12	18	1100			73 / 89
LB40	865	480	760	40	16	24	2200	10 ~ 28	110 ~ 240	110 / 133
LB50	910	535	760	50	20	30	2500			120 / 140
LB60	910	535	820	60	25	38	3000			130 / 150

Note: Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik, sebaiknya memakai air dingin (air es)

coolers





Horizontal Dough Mixer

Selain untuk membuat adonan roti, mixer type horizontal ini sangat cocok untuk membuat adonan mie, kulit pastel, dll.



WHB-15

WHB-25

WHB-50

MODEL	DIMENSION (cm)			CAPACITY		SPEED (rpm)	WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H	Flour	Dough				
WHB-15	68	52	73	8 kg	12 kg	40	750	220V	59 / 75
WHB-25	80	62	75	15 kg	23 kg	40	1500	220V	88 / 110
WHB-50	95	70	95	30 kg	45 kg	40	2200	380V	140 / 160

Bread Slicer

Mesin pemotong roti tawar



Q25GC

Q31GC

Q41GC

Features

- Power switch ON/OFF
- Feet
- Knob adjuster hopper
- Body color : gray

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY (pcs/time)	BREAD THICKNESS	WATT	VOLTAGE	WEIGHT (kg) NW/GW
	L	W	H					
Q25GC	75	65	78	25	15 mm	370	220V/1P/ 50Hz	58 / 72
Q31GC	75	65	78	31	12 mm	370		58 / 72
Q41GC	75	65	78	41	9 mm	370		58 / 72





Mesin pengepres adonan berbentuk lembaran untuk dibentuk selanjutnya, seperti : Kulit risoles, Siomai, Sui Kiau, Wo Tie, Krokot, Lumpia, Pastel, dll



Manual



YQ-Y130

Thickness range : 1 ~ 18 mm
Roller length : 300 mm



YQ-Y158

Thickness range : 1 ~ 18 mm
Roller length : 388 mm

Reversible Dough Sheeter

Menggunakan conveyor belt yang menggerakkan adonan bolak-balik menghasilkan lembaran adonan yang pipih merata. Ketebalan lembar adonan bisa diatur. Design struktur bisa dilipat

Aplikasi: Perusahaan Bakeri, Cake, Hotel, Restoran, dll.

Table Top



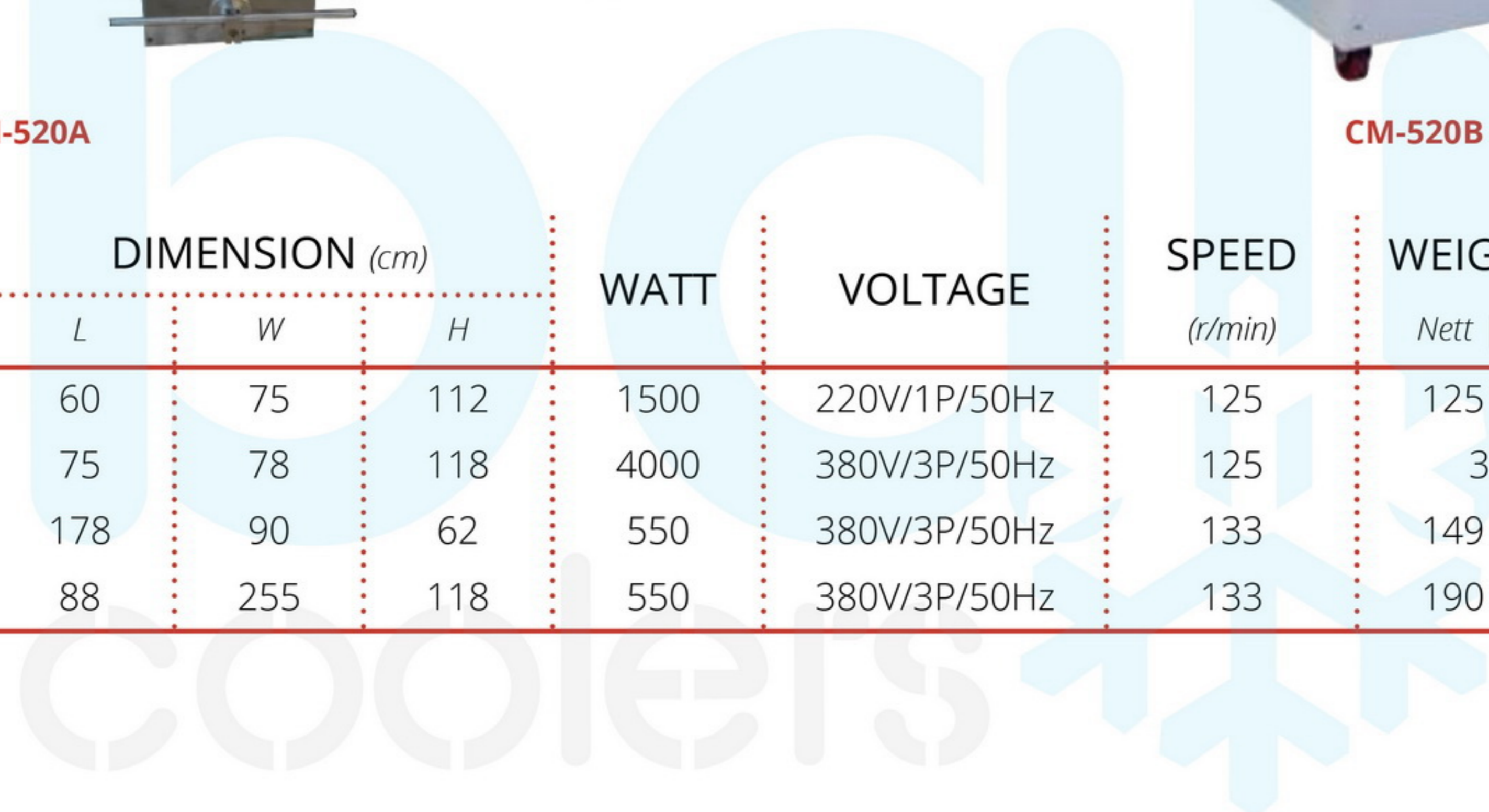
CM-520A

Free Standing



CM-520B

TYPE	DIMENSION (cm)			WATT	VOLTAGE	SPEED (r/min)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H				
YQ-Y130	60	75	112	1500	220V/1P/50Hz	125	125 / 148
YQ-Y158	75	78	118	4000	380V/3P/50Hz	125	320
CM-520A	178	90	62	550	380V/3P/50Hz	133	149 / 182
CM-520B	88	255	118	550	380V/3P/50Hz	133	190 / 260

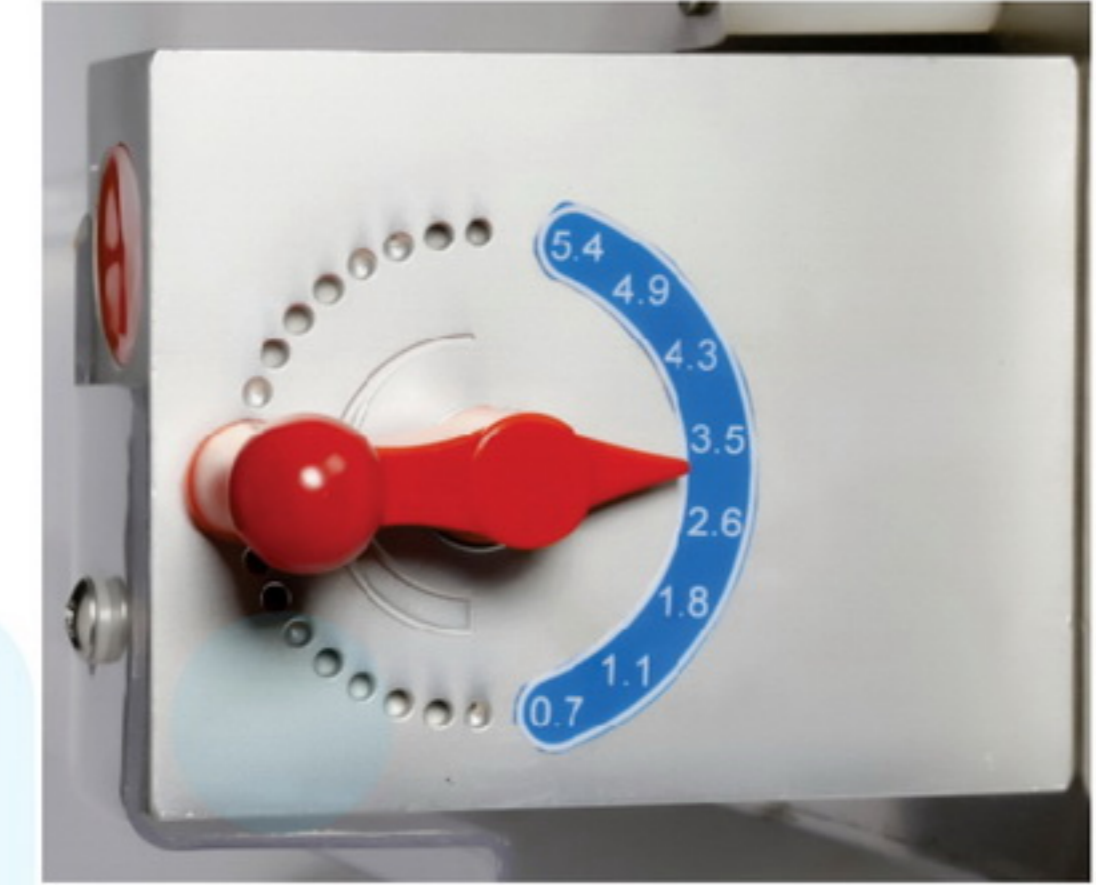




Pizza Sheeter



Mesin untuk membentuk adonan bulat Pizza diameter 10 ~ 40 CM, juga dapat mencetak pizza bentuk persegi, ketebalan adonan bisa disesuaikan (0,7 ~ 5,4 mm). Berat adonan 50 hingga 500 gram. Body terbuat dari stainless steel 304, Diameter cakram diatur melalui panjang silinder agar dapat mengatur tebal adonan.



Pengatur Ketebalan Adonan

APD-40

TYPE	DIMENSION (cm)			MIX WEIGHT	PIZZA DIAMETER	POWER (220V/1P/50Hz)	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H				
APD-40	52,5	56	73	50~500 g	10~40 cm	370 W	39 / 58

Dough Divider & Rounder

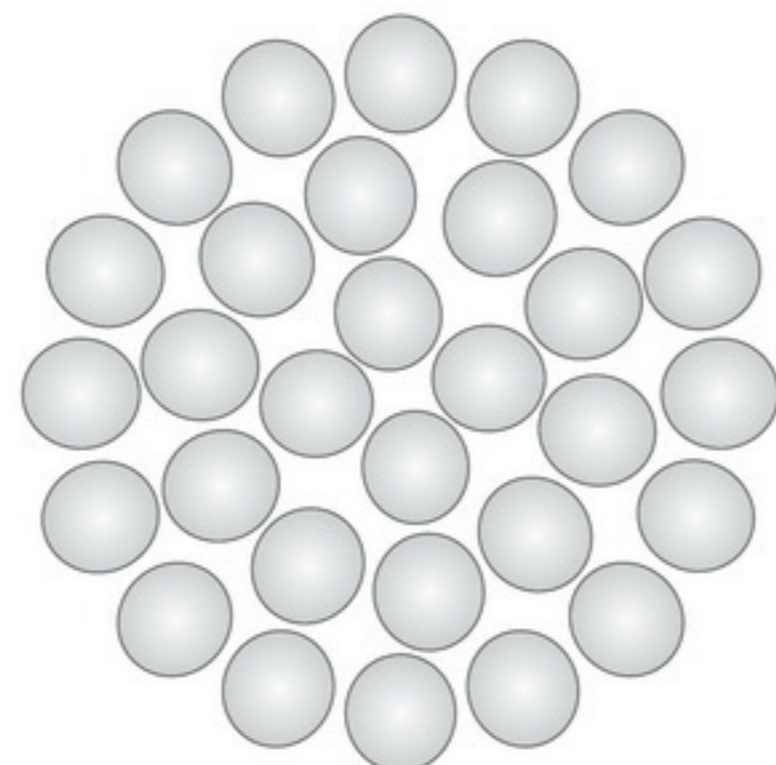
Dough Divider



Dough Divider-Rounder adalah mesin pembagi adonan menjadi potongan yang sama persis berbentuk semi-bulat hingga bulat



CM-30A

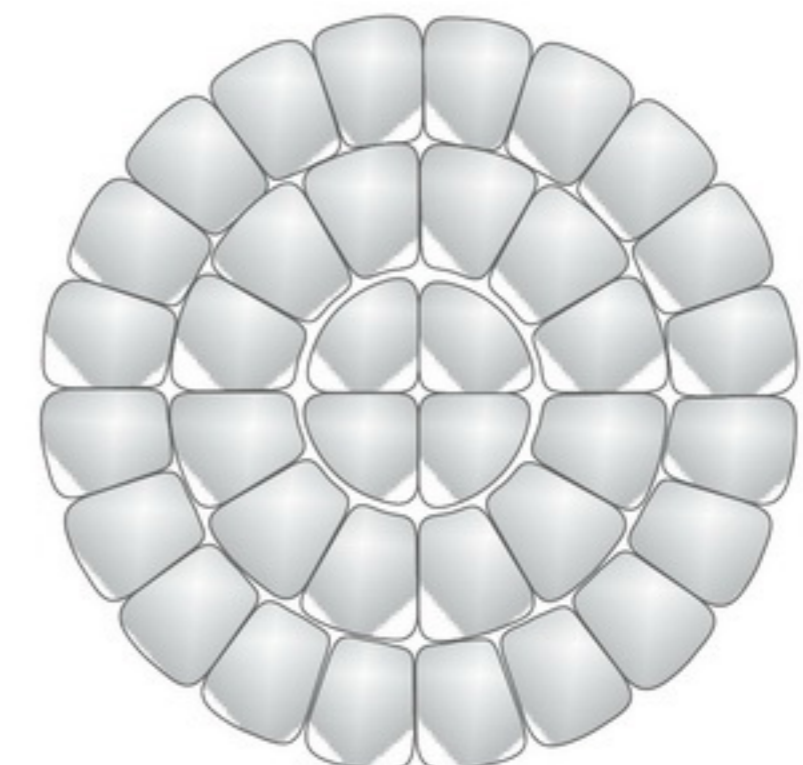


- Mesin ini berfungsi ganda: Membagi adonan sekaligus berbentuk semi bulat dan membentuknya menjadi bulat

Kapasitas : 30 pcs/time
Berat @ : 30~100 gram



CM-336



- Mesin ini hanya untuk membagi adonan berbentuk semi-bulat

Kapasitas : 36 pcs/time
Berat @ : 30~120 gram

TYPE	DIMENSION (cm)			CAPACITY (pcs/time)	VOLTAGE	WATT	WEIGHT (kg) Nett Gross
	L	W	H				
CM-30A	64	54	210	30	380V/50Hz/3P	750	385 / 450
CM-336	52	42	123	36	380V/50Hz/3P	500	135 / 190



Proofer

GETRA[®]

bali
coolers
www.balicoolers.com



Proofer berupa kabinet berbahan stainless steel berfungsi untuk membantu adonan roti agar proses fermentasi ragi dapat mengembang secara maksimal. Suhu dan waktu yang diperlukan dalam proses proofing bervariasi dari 36°C sampai dengan 85°C selama 15-20 menit.

Electric



Features

- Stainless steel cabinet
- Digital Display
- Humidity Control (60 ~ 80%)
- Digital temperature control
- Aluminium Pan
- Castor Wheel



TYPE	DIMENSION (cm)			TRAY QTY.	ELECTRICITY		VOLTAGE	WEIGHT (kg)	
	L	W	H		Temp. Heater	Humidity Heater		Nett Gross	
FJ-15C	51	73	189	15 pcs	300 W	1200 W	220V/1P/50Hz	52 / 68	
FJ-30C	120	98	198	30 pcs	400 W	2400 W		126 / 152	

Gas



Features

- With aluminium pan
- Stainless steel body
- Removable water pan
- Low pressure
- Castor



TYPE	DIMENSION (cm)			TRAY QUANTITY	POWER GAS	Gas Cons. (Kg/hour)	TEMP. (°C)	NW/GW (Kg)
	L	W	H					
GP-15GC	48	71	183,5	15 pcs	12 kW	0,87	32 ~ 85	40 / 49





Moulding Machine (Toast Moulders)



CM-238

Features

- This dough roller machine is very suitable for the snack / bakery industry, etc.
- Roll capacity: + 2,000 items / hour
- 2 sets of Adjustable Rollers

TYPE	DIMENSION (cm)			MOULD WIDTH (cm)	WATT	VOLTAGE	GROSS-WEIGHT (kg)
	L	W	H				
CM-238	139	66	106	38	750	380V/50Hz	225

Gas Baking Oven

Features

- Glass door with handle
- Top & bottom burners
- Full stainless steel body
- Adjustable Temp. (30 ~ 300°C)
- Digital Thermostat (top & bottom)
- Digital Temperature Display & Timer
- Top & bottom alarm indicator
- Interior light
- Air valve knob
- Includes aluminum pan
- Wheel (Except RFL-13GD)



RFL-13GD



RFL-26GD (*)



RFL-39GD (*)

MODEL	DIMENSION (cm)			POWER		BAKING PAN CAPACITY (40 x 60)	WEIGHT <i>NW</i> / <i>GW</i> (Kg)
	L	W	H	Electricity (W)	Gas (kW)		
RFL-13GD	171	82	63,5	75	2 x 2,8	3 pcs	150 / 173
RFL-26GD	171	82	139	150	4 x 2,8	6 pcs	270 / 305
RFL-39GD	171	82	169	225	6 x 2,8	9 pcs	353 / 403

(*) Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg





Gas Baking Oven

Seri Gas Baking Oven RFL-GD hadir dengan pintu kaca tahan panas tampil lebih elegan dan lebih mudah memantau hasil pangangan, dengan fitur panel kontrol digital agar mudah dalam pengoperasiannya, serta 2 burner atas dan bawah untuk hasil pangangan lebih merata.

LOW PRESSURED



Features

- Glass door with handle
- Top & bottom burners
- Full stainless steel body
- Adjustable Temp. (30 ~ 300°C)
- Digital Thermostat (top & bottom)
- Digital Temperature Display & Timer
- Top & bottom alarm indicator
- Interior light
- Air valve knob (Except RFL-11GD)
- Includes aluminum pan
- Wheel (Except RFL-11/12GD)

(*) Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg



RFL-11GD



RFL-12GD



RFL-24GD (*)



RFL-36GD (*)

MODEL	DIMENSION (cm)			POWER		Gas Cons. (Kg/hour)	BAKING PAN QTY. (40 x 60)	WEIGHT NW/GW (Kg)
	L	W	H	Electricity (W)	Gas (kW)			
RFL-11GD	100,5	72	54	75 (220V/1P)	2 x 1,1	0,16	1 pcs	67 / 86
RFL-12GD	131	84	63,5	75 (220V/1P)	2 x 2,2	0,32	2 pcs	96 / 125
RFL-24GD	131	84	139	150(220V/1P)	4 x 2,2	0,64	4 pcs	187 / 225
RFL-36GD	131	84	167,5	225 (220V/1P)	6 x 2,2	0,96	6 pcs	261 / 299

Electric Baking Oven

Features

- Digital thermostat
- Black glass door
- Body stainless steel
- Digital Temperature Display & Timer
- Adjustable Temp. (30 ~ 300°C)
- Alarm indicator
- Interior light
- Includes aluminum pan (60x40cm)



ED-11



ED-12



ED-24



ED-36

MODEL	DIMENSION (cm)			INNER SIZE (cm)			POWER (Watt)	VOLTAGE	BAKING PAN QTY. (40 x 60)	WEIGHT NW/GW (Kg)
	L	W	H	L	W	H				
ED-11	92,1	65,5	44	62	52	20	3000	220V/1P/50Hz	1 pcs	48
ED-12	121	83	57	86,2	65	22,5	7000	380V/3P/50Hz	2 pcs	80
ED-24	121	83	123	86,2	65	22,5	14000	380V/3P/50Hz	4 pcs	150
ED-36	121	83	143	86,2	65	22,5	21000	380V/3P/50Hz	6 pcs	180





Premium Gas Oven

Oven pemanggang gas komersial yang dirancang untuk penggunaan profesional di toko roti, restoran, dan perusahaan bakery lainnya, hadir dalam seri Titanium Coating Stainless Steel, dengan kelebihan permukaan bodi lebih mudah dibersihkan dibanding stainless tanpa lapisan titanium

Bagian base oven, terdapat lapisan marmer yang menambah keunggulan oven ini. Oven ini juga dilengkapi dengan pintu kaca dan lampu internal tahan panas yang memberikan tampilan yang lebih elegan dan memudahkan Anda dalam memantau produk.

LOW PRESSURED



GAS INLET PER DECK

Features

- Titanium Coating Stainless Steel
- Marble on the base of the deck oven
- Digital Thermostat (top & bottom)
- Adjustable Temperature (30 ~ 300°C)
- Digital Temperature Display & Timer
- Interior light
- Air valve knob
- Includes aluminum pan
- Glass door with handle
- Top & bottom burners
- Wheel (except RFL-12)



RFL-12SSGA

RFL-24SSGA

RFL-36SSGA

MODEL	DIMENSION (cm)			POWER 220V/1P		Gas Cons. (Kg/hour)	BAKING PAN QTY. (40 x 60)	WEIGHT NW/GW (Kg)
	L	W	H	Electricity (W)	Gas (kW)			
RFL-12SSGA	142	105,5	82	75	2 x 2,2	0,32	2 pcs	159 / 189
RFL-24SSGA	142	105,5	132	150	4 x 2,2	0,64	4 pcs	310 / 360
RFL-36SSGA	142	105,5	184	225	6 x 2,2	0,96	6 pcs	479 / 539

Combi Deck Oven + Proofer



RFL-12SS+FJ10 (*)
Include 2 tray

RFL-24SS+FJ10 (*)
Include 4 tray

LOW PRESSURED



Kombinasi deck oven dengan proofer lebih praktis dan menghemat tempat. Oven dioperasikan menggunakan gas LPG sedangkan Proofer menggunakan tenaga listrik.

MODEL	DIMENSION (cm)			POWER		Gas Cons. (Kg/hour)	BAKING PAN CAP.		GW/ NW(kg)
	L	W	H	Watt	Gas (kW)		Oven	Proofer	
RFL-12SS+FJ-10	131	82	152,5	1700	2 x 2,2	0,32	2 pcs	10 pcs	180 / 215
RFL-24SS+FJ-10	131	82	200	1775	4 x 2,2	0,64	4 pcs	10 pcs	261 / 275

(*) Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg





Gas Baking Oven

Oven ini dirancang khusus untuk memanggang roti dengan pemanggang atas dan bawah, suhu panas oven bisa diatur (30 ~ 300°C), Pelat terbuat dari Stainless steel. Dengan panel digital untuk memudahkan pengoperasiannya dan dilengkapi dengan pengatur suhu analog dan thermometer digital juga sudah dilengkapi timer / pengatur waktu yang berfungsi juga untuk mematikan aliran gas jika seting waktu sudah mencapai.



RFL-11SSGC



RFL-12SSGC



RFL-24SSGC (*)



RFL-36SSGC (*)

MODEL	DIMENSION (cm)			POWER (220V/1P/50Hz)		Gas Cons. (Kg/hour)	BAKING PAN QTY. (60 x 40)	NW/GW (kg)
	L	W	H	Electricity (W)	Gas (kW)			
RFL-11SSGC	103	62	64,5	80	2 x 2,2	0,32	1 pcs	68 / 75
RFL-12SSGC	131,5	82	64,5	100	2 x 3,3	0,48	2 pcs	80 / 95
RFL-24SSGC	131	82,5	140,5	200	4 x 2,2	0,64	4 pcs	205 / 220
RFL-36SSGC	131	82,5	170	300	6 x 2,2	0,96	6 pcs	298 / 315

(*) Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg

Gas Pizza Deck Oven



Features

- Top & bottom burners
- Stone on the bottom of the deck oven
- Adjustable Temperature
- Digital Controller
- Temperature Display
- Wheel (Except RFL-12PSS)
- Including 40x60 cm Aluminum Pan
- Full stainless steel body



RFL-12PSS



RFL-24PSS (*)

MODEL	DIMENSION (cm)			POWER		Gas Cons. (Kg/hour)	BAKING PAN QTY. (40 x 60)	NW/GW (kg)
	L	W	H	Electricity (W)	Gas (kW)			
RFL-12PSS	131	85	64	75	2 x 2,2	0,32	2 pcs	118 / 128
RFL-24PSS	131	85	140	150	4 x 2,2	0,64	4 pcs	220 / 240

(*) Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg



Electric & Gas Convection Oven



QH-5D / QH-5Q



QH-8D / QH-8Q (*)



LOW PRESSURE

Features

- Taiwan CAHO digital temperature controller
- 1.2 mm Stainless steel thickness inside / outside
- Steam
- High power fan

TYPE	DIMENSION (cm)			BAKING PAN QTY. (40 x 60)	POWER		Gas Cons. (Kg/hour)	TEMP. (°C)	WEIGHT (kg)
	L	W	H		Electricity (W)	Gas (kW)			
QH-5D	90	113,5	77	5 pcs	7500 (380V)	-	-	~300	200
QH-8D	90	113,5	125	8 pcs	14500 (380V)	-	-	~300	300
QH-5Q	90	116,5	73	5 pcs	650 (220V)	7,5	0,54	~300	200
QH-8Q	90	116,5	142	8 pcs	1300 (220V)	18	1,31	~300	330

(*) Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg

Electric Convection Oven



SC-4A

Features

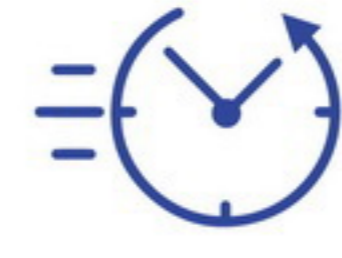
- Thermostat knob
- Timer knob
- Double glass door
- S/s pipe door handle
- Indicator light
- Manual spraying function
- Door switch (fan & heater stop when door open)

TYPE	DIMENSION (cm)			BAKING PAN QTY (pcs)	HEATER (pcs)	POWER (kW)	VOLT.	TEMP. (°C)	NW (kg)
	L	W	H						
SC-4A	60	59,5	57	4 x (43,5x31,5 cm)	2	2,6	220V/1P	~300	44





Oven yang menggunakan teknologi kombinasi antara microwave + convection oven untuk memanaskan makanan dengan lebih cepat (dalam waktu 30 detik) menghasilkan produk yang garing di luar namun tetap moist di dalam.



HOT AIR IMPINGEMENT



COMBINATION OF MICROWAVE AND IMPINGEMENT



ULTRA-SPEED COOKING

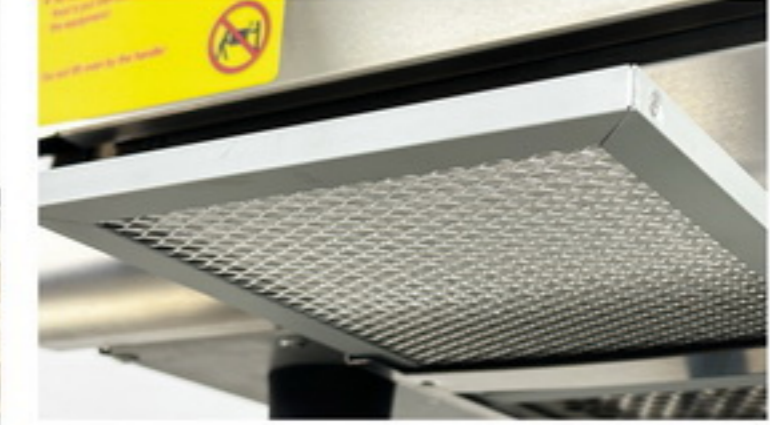


FROZEN FOOD THAWING

Speed Oven merupakan inovasi terkini dalam dunia kuliner terutama untuk western food restaurant, toko pizza dan sandwich, convenience store, cafe shop, corner bar atau Hotel Anda. Dilengkapi dengan layar sentuh yang user-friendly, membuat proses heating (memanaskan) menjadi lebih mudah dan efisien. Menghasilkan produk makanan dengan tingkat kematangan merata luar - dalam dengan cepat dan efisien.



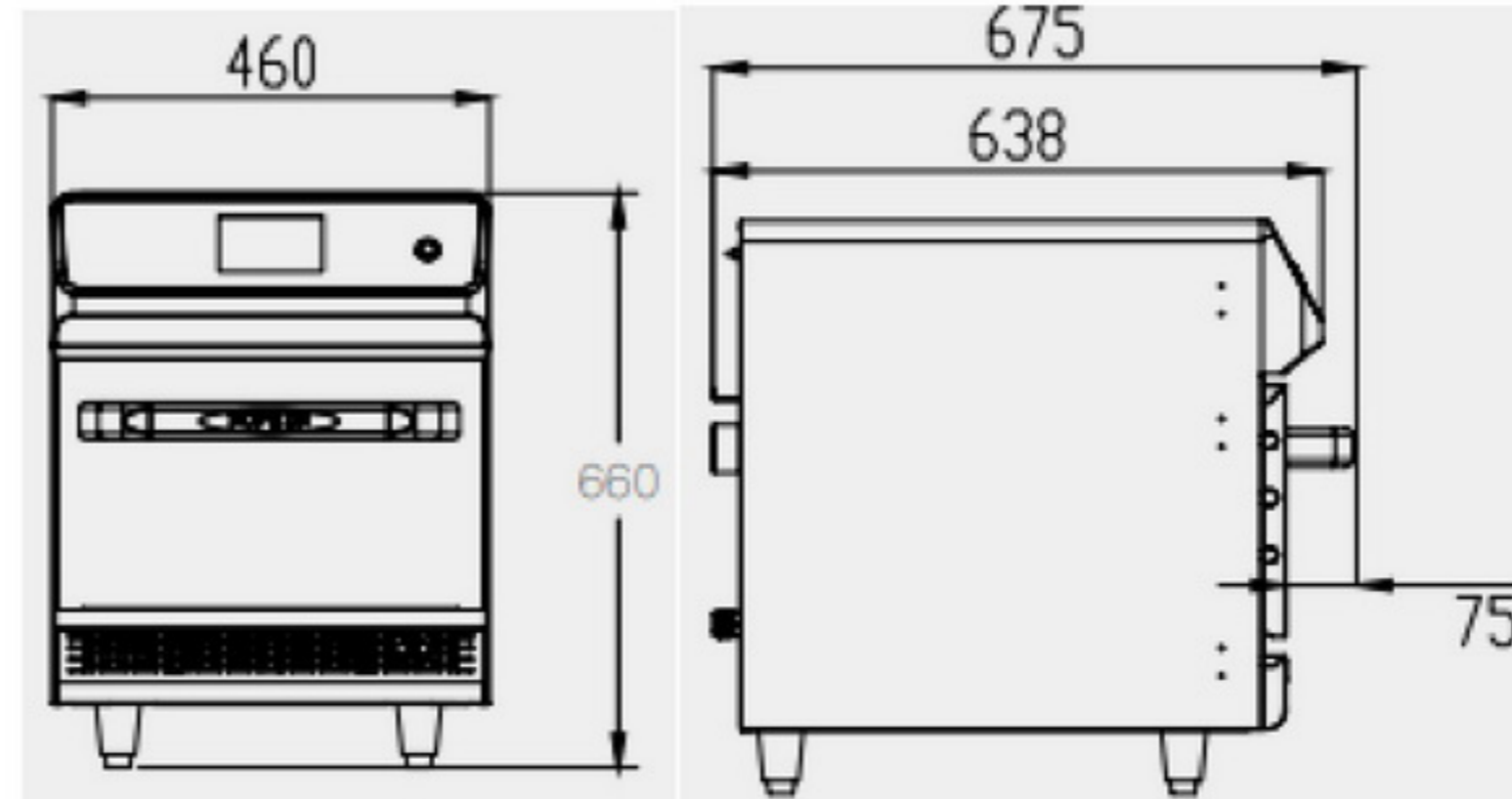
USB port



Air filter



NT-ProSiT



Contoh Menu Program:



Features

- 5" touch screen digital controller, 1024 menu storage
- 15 cooking stages
- Cooking mode: Vertical Hot Air Impingement+Microwave (*)
- + Bottom circulating hot air
- Adjustable blower speed from 10% to 100% in 10% increment
- Catalytic Converter
- Max temperature: 280°C
- Usb port
- Air filter
- Stainless steel body
- Power switch, adjustable feet

Aksesoris (termasuk) :

- Round pizza pan
- Teflon mesh basket
- Round teflon mesh pad
- Oven shovel
- Inner hall grill



(*) Metode memanaskan yang menggunakan konveksi udara panas vertikal berkecepatan tinggi untuk hasil cepat dan merata, tekstur yang renyah di bagian luar, dan tetap moist di dalam. Kombinasi ini memungkinkan memanaskan cepat dengan kecepatan microwave dan peningkatan warna kecokelatan yang menarik serta tekstur akibat hentakan udara panas.

MODEL	DIMENSION (cm)			CHAMBER SIZE(cm)	CAPACITY (L)	WATT (220V/1P/50Hz)	WEIGHT <small>NW/ GW</small> (Kg)
	L	W	H				
NT-ProSiT	46	67,5	66	30.5x30.5x18.5	17	3500	64 / 88,5





Commercial Electric Pizza Oven

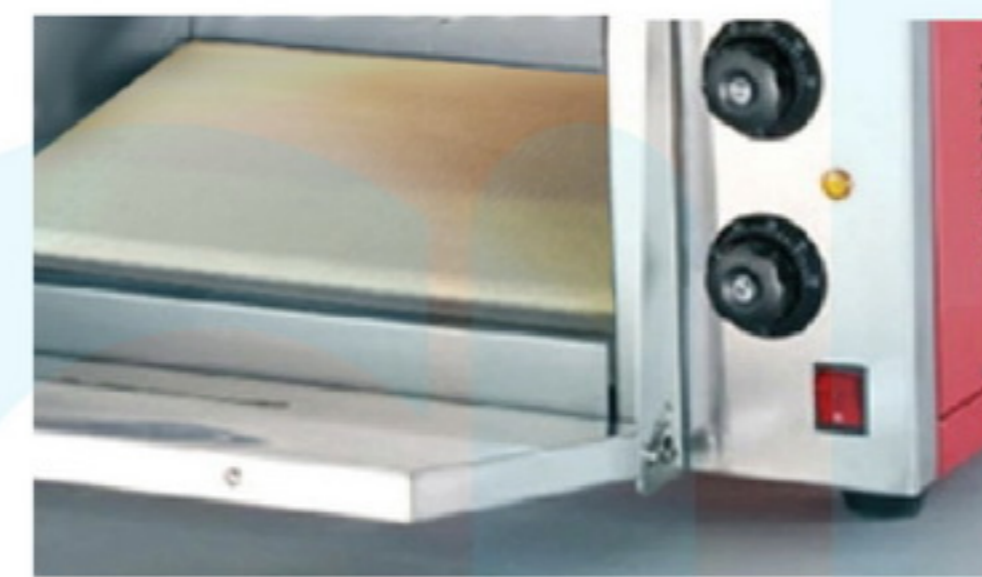
Oven elektrik khusus untuk memanggang Pizza dengan kapasitas 1 loyang pizza berdiameter 18" (Ø45 cm), base kompartemen dari stone. Front panel dari stainless steel dan window glass. Oven ini dilengkapi 2 buah heater atas dan bawah untuk mempercepat pemerataan panas.



EPZ-18



Top & Bottom Heater



Features

- Stainless steel front panel
- Glass window
- Adjustable Temperature (50 ~ 350°C)
- Top & bottom heater
- Stone base deck oven
- Indicator light
- Power switch

TYPE	DIMENSION (cm)			CHAMBER (cm)			CAPACITY (1 pcs.)	POWER (220V/1P)	TEMP. (°C)	WEIGHT Nett / Gross
	L	W	H	L	W	H				
EPZ-18	68,5	67,5	28	50	50	11,5	18" pizza	2 KW	50 ~ 350	25 / 26,5

Gas Rotary Oven

Also available for Diesel & Electric



XZ-16Q

16 Trays
Include 1 Trolley

Features

- Olympia brand LPG burner
- Taiwan CAHO digital temperature controller
- Steam function (XZ-32Q)



XZ-32Q

32 Trays
Include 1 Trolley

TYPE	DIMENSION (cm)			BAKING PAN QTY.(40 x 60)	POWER		Gas Cons. (Kg/hour)	TEMP. (°C)	WEIGHT (kg)
	L	W	H		Watt (380V/3P)	Gas			
XZ-16Q	143	228	245	16 pcs	3100	31 kW	2,3 kg/h	30~300	1600
XZ-32Q	182	260	245	32 pcs	3500	37 kW	2,7 kg/h	30~300	1900

Note : Disarankan menggunakan tabung LPG 50 Kg





Noodle Maker

Portable Noodle Maker

Features

- ABS Cover
- Stainless Steel for structure / mold, roller
- Portable
- Dough width 18 cm, Diameter: 6.5 cm
- Low noise
- Belt drive
- Rocker Handle Adjusters (one mold has 2 sizes)
- Can choose 2/6 noodle size (standard 2 mm or 6 mm) and 3/9 (optional 3 mm or 9 mm)



DHH-180C

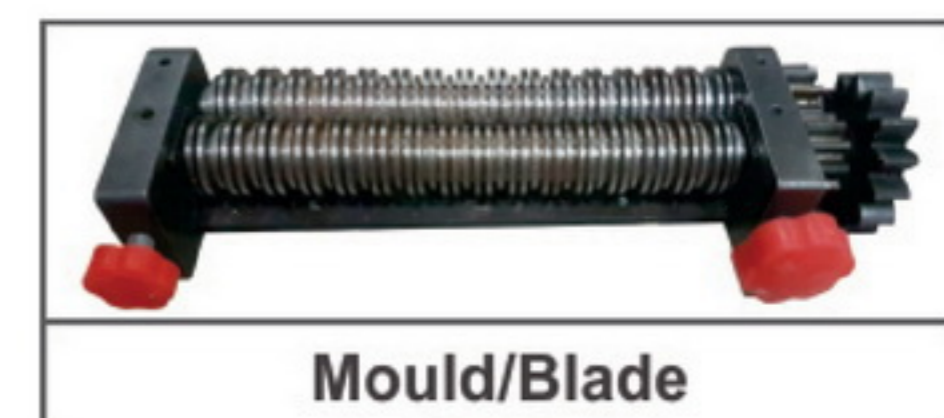


Free Standing Noodle Maker



DZM-300 Lebar Adonan: 22 cm

DZM-350 Lebar Adonan: 30 cm

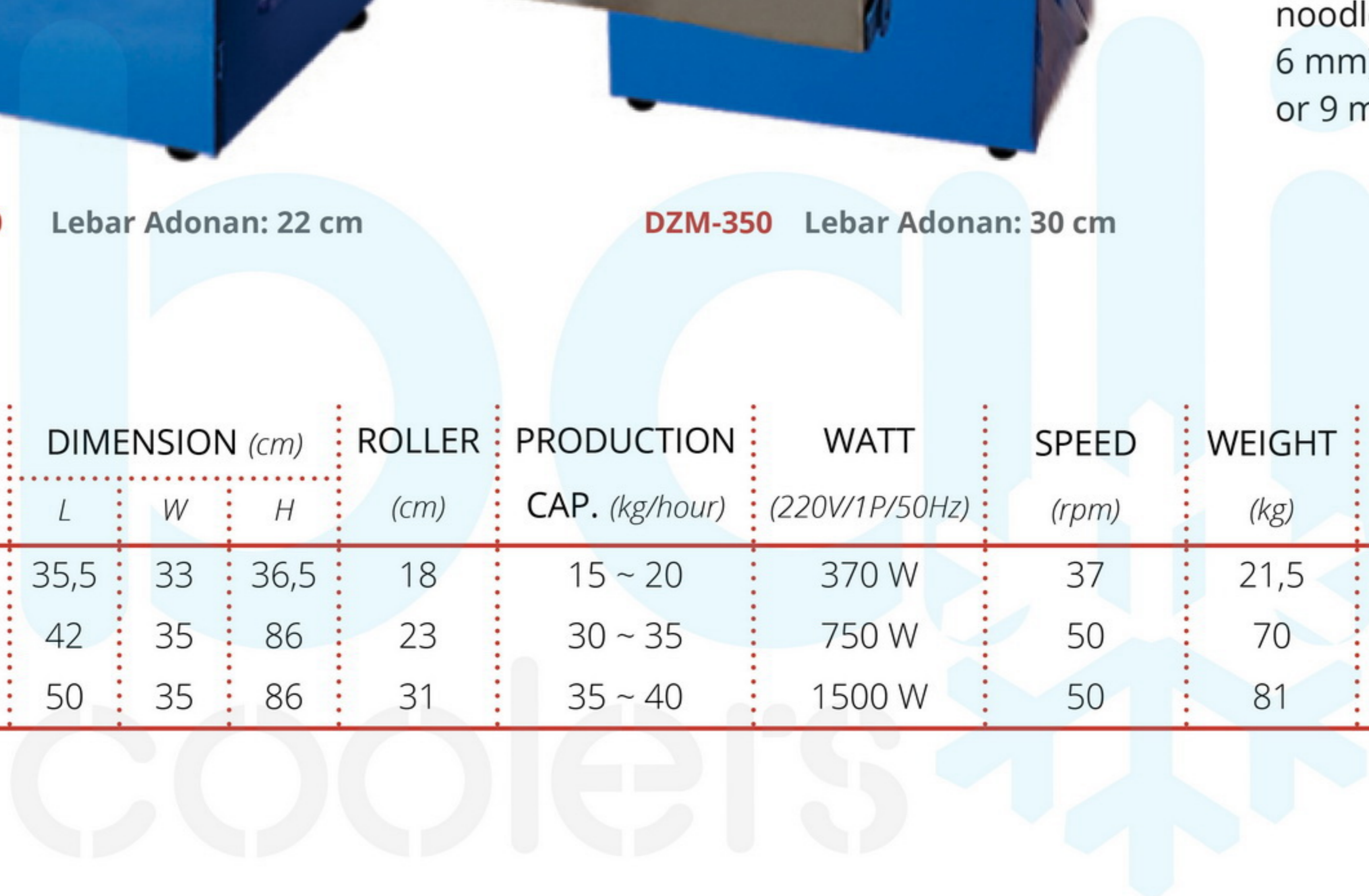


Mould/Blade

Features

- ABS Cover
- Stainless Steel for structure / mold, roller
- Low noise
- Belt drive
- One mold there are 2 kinds of sizes Can choose the size of noodles 2/6 (standard 2 mm / 6 mm) and 3/9 (optional 3 mm or 9 mm)

TYPE	DIMENSION (cm)			ROLLER (cm)	PRODUCTION CAP. (kg/hour)	WATT (220V/1P/50Hz)	SPEED (rpm)	WEIGHT (kg)	OPTIONAL (Blade/Mould)
	L	W	H						
DHH-180C	35,5	33	36,5	18	15 ~ 20	370 W	37	21,5	800.000
DZM-300	42	35	86	23	30 ~ 35	750 W	50	70	910.000
DZM-350	50	35	86	31	35 ~ 40	1500 W	50	81	990.000





Alumunium Pan

Ketebalan : 1,2mm



AP-6430



AP-6430P Perforated

TYPE	DIMENSION		
	L x W x H (cm)		
AP-6430	60	40	3
AP-6430P	60	40	3

Teflon, Ketebalan : 1,4mm
Aluminium black coated



AP-6430CB

Corrugated



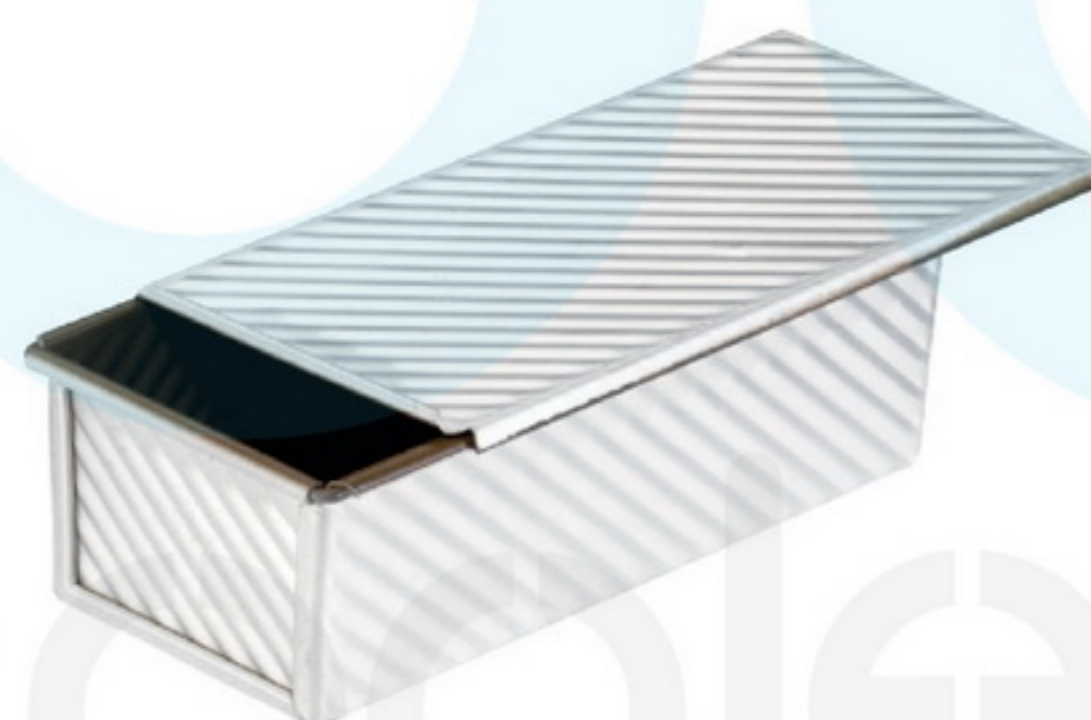
AP-6430COR

TYPE	DIMENSION		
	L x W x H (cm)		
AP-6430CB	60	40	3
AP-6430COR	60	40	3

Loaf Box, Teflon Coated Inside



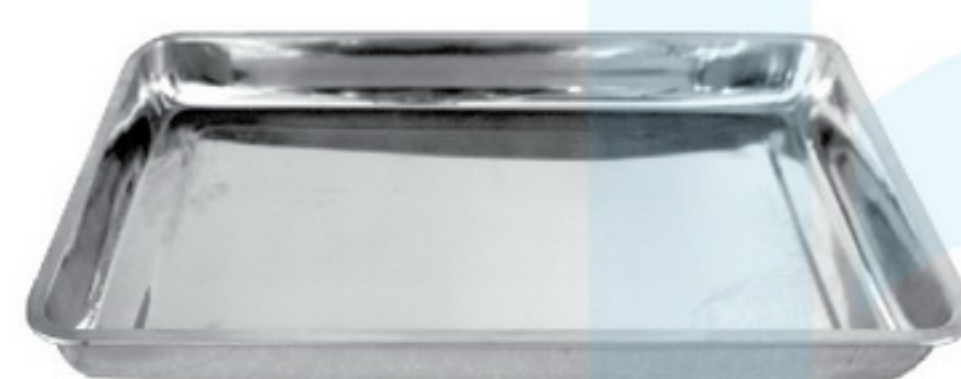
LP-450



LP-1000

TYPE	DIMENSION		
	L x W x H (cm)		
LP-450	19,7	10,6	11
LP-1000	32,7	12,1	12

Stainless Steel Pan



TR-6448



TR-6420P

TYPE	DIMENSION		
	L x W x H (cm)		
TR-6448	60	40	5
TR-6420P	60	40	5