

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT
UNOX LINEMICRO ANNA

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Desain Kompak dengan Kapasitas Optimal

Kapasitas 4 Loyang (460x330): Meskipun memiliki dimensi eksternal yang ringkas, oven ini mampu menampung 4 tray sekaligus, menjadikannya solusi ideal untuk toko roti kecil, kafe, atau penggunaan rumah tangga profesional.

Hemat Ruang: Desainnya yang countertop memungkinkan penempatan di area kerja yang terbatas tanpa mengorbankan volume produksi.

2. Teknologi Pemanasan Merata (AIR.Plus)

Sirkulasi Udara Konsisten: Dilengkapi dengan kipas berperforma tinggi yang memastikan distribusi udara panas merata ke seluruh sudut oven.

Kematangan Sempurna: Teknologi ini menjamin setiap loyang mendapatkan suhu yang sama, sehingga hasil panggangannya memiliki warna cokelat keemasan yang seragam tanpa perlu memutar loyang secara manual.

3. Efisiensi dan Kecepatan Memasak

Pemanasan Instan: Sistem elemen pemanas yang efisien memungkinkan oven mencapai suhu target dalam waktu singkat (fast pre-heating), mempercepat proses produksi harian Anda.

Teknologi DRY.Plus: Membantu mengeluarkan kelembapan berlebih dari ruang oven untuk memastikan tekstur luar kue atau roti tetap kering dan renyah.

4. Material Berkualitas dan Higienis

Baja Tahan Karat (Stainless Steel): Ruang interior dan bodi luar terbuat dari stainless steel berkualitas tinggi yang tahan korosi, sangat kuat, dan memenuhi standar higienitas keamanan pangan.

Pembersihan Mudah: Sudut-sudut interior yang membulat memudahkan Anda menyeka sisa kotoran atau minyak setelah pemakaian.

5. Kontrol Manual yang Praktis dan Presisi

Knob Analog yang Tahan Lama: Dilengkapi dengan kontrol manual untuk pengaturan suhu (hingga 260°C) dan waktu, yang sangat mudah dioperasikan bahkan oleh staf baru sekalipun.

Keandalan Tinggi: Sistem kontrol manual cenderung lebih tahan lama dan minim risiko kerusakan elektronik dibandingkan panel digital rumit di lingkungan dapur yang panas.

6. Keamanan Operasional (Protek.SAFE™)

Pintu Ganda: Menggunakan sistem kaca ganda yang menjaga panas tetap berada di dalam ruang masak, meningkatkan efisiensi energi.

Permukaan Dingin: Teknologi isolasi memastikan kaca bagian luar dan bodi oven tetap aman untuk disentuh guna mencegah risiko luka bakar saat operasional berlangsung.



Spesifikasi Produk

Type	XF023
Power Supply	Electric
Type of Control	Manual
Voltage	230V 1N~
Electric Power	2.4 kW
Dimension (WDH)	600 x 587 x 472 mm
Weight	22kg
Number of Trays	4 trays
Tray Size	460 x 330
Pitch	75 mm
Frequency	50/60 Hz

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
 Professional Foodservice Equipment
 Pantai Indah Barat
 Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
 Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
 Indonesia

