

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

CONVEYOR TOASTER TM-5H

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

Kapasitas dan Produktivitas Tinggi: Alat ini mampu menghasilkan hingga 180 lembar roti panggang per jam. Penggunaannya dapat meningkatkan produktivitas hingga 600% dibandingkan dengan pemanggang konvensional.

Efisiensi Tenaga Kerja dan Operasional: Dengan sistem konveyor otomatis, unit ini dapat menghemat tenaga kerja hingga 80%. Desainnya memungkinkan pengisian roti yang mudah dengan opsi pengeluaran hasil panggang di bagian depan atau belakang (front or rear discharging).

Fleksibilitas Produk: Memiliki celah (clearance) setinggi 89 mm yang memungkinkan alat ini memanggang berbagai jenis produk roti, mulai dari roti tawar standar hingga produk yang lebih tebal seperti bun atau bagel.

Kontrol Presisi dan Konsistensi: Alat ini menggunakan pengaturan kecepatan konveyor (bukan suhu) untuk menentukan tingkat kematangan atau warna roti, sehingga memungkinkan penyesuaian instan. Terdapat panel kontrol dengan 4 posisi sakelar: Off, Toast, Buns, dan Stand-by mode.

Efisiensi Energi dan Panas: Dilengkapi dengan reflektor berbentuk V (V-shaped reflectors) yang berfungsi menangkap dan mengarahkan kembali panas ke area pemangangan secara optimal. Mode stand-by juga membantu menghemat energi saat alat sedang tidak digunakan secara intensif.

Daya Tahan dan Keandalan: Dibuat dengan material stainless steel komersial yang kokoh. Elemen pemanasnya menggunakan tipe serpentine metal-sheathed yang tahan lama, serta motor yang telah dilumasi secara permanen untuk meminimalkan kebutuhan perawatan.

Kemudahan Perawatan: Dilengkapi dengan nampan remah (crumb tray) dan nampan pengeluaran yang dapat dilepas pasang, sehingga memudahkan proses pembersihan harian.

Desain Ergonomis: Memiliki kaki yang dapat disesuaikan setinggi 102 mm (4 inci) untuk stabilitas di atas meja dapur dan sirkulasi udara yang baik di bawah unit.

Alat ini sangat ideal diaplikasikan pada hotel (terutama untuk layanan sarapan/prasmanan), restoran, katering, toko roti, hingga kantin institusi yang membutuhkan kecepatan dan kualitas pangangan yang seragam.



Specification

Capacity:	360 slices / hour
Dimensi (mm):	368 x 419 x 387
Tegangan:	230 V 1 Phase
Hz :	50
Electric Power :	2.120 Watt
Material:	Stainless Steel (tahan karat dan standar food grade).
Kontrol:	Color Controller: Untuk mengatur tingkat kegosongan/kecokelatan roti.
Mode Selector:	Pilihan pemangangan satu sisi (untuk bun/burger) atau dua sisi (untuk roti tawar).
Fitur Keamanan:	Dilengkapi dengan nampan penampung roti matang dan pelindung panas di bagian atas.



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

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

