

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

ELECTRIC DOUBLE PANINI GRILL

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

Kapasitas Ganda dan Produktivitas Tinggi:

Dengan dua area pemanggang yang terpisah, Anda bisa memasak dua pesanan atau dua jenis makanan secara bersamaan. Ini secara signifikan meningkatkan kecepatan layanan dan mengurangi waktu tunggu pelanggan, sangat krusial pada jam-jam sibuk.

Operasi Independen dan Fleksibel:

Setiap sisi pemanggang memiliki kontrol suhu dan tombol power sendiri. Ini memberikan fleksibilitas luar biasa. Anda bisa:

Menggunakan hanya satu sisi saat pesanan tidak terlalu ramai untuk menghemat listrik. Mengatur suhu yang berbeda di setiap sisi. Misalnya, satu sisi untuk memanggang steak dengan suhu tinggi, dan sisi lainnya untuk melelehkan keju pada sandwich dengan suhu lebih rendah.

Sangat Serbaguna (Multifungsi):

Meskipun disebut panini press, alat ini bisa digunakan untuk memasak berbagai macam makanan, seperti:

Berbagai jenis Sandwich: Panini, grilled cheese, roti lapis.

Daging: Steak tipis, dada ayam tanpa tulang, burger, sosis.

Sayuran: Paprika, zucchini, terong, bawang bombay.

Lainnya: Quesadillas, burrito, bahkan untuk memanaskan wrap.

Memasak Cepat dan Merata:

Alat ini memasak makanan dari dua sisi sekaligus (atas dan bawah), yang memotong waktu memasak hingga setengahnya dibandingkan wajan biasa. Pelat pemanggang yang tebal (biasanya dari besi cor) menyimpan dan mendistribusikan panas dengan sangat baik, memastikan makanan matang secara merata tanpa ada bagian yang gosong atau mentah.

Meningkatkan Kualitas dan Presentasi Makanan:

Pelat bergerigi (ribbed plates) menciptakan garis panggangan khas yang cantik pada makanan. Ini tidak hanya membuat tampilan makanan lebih profesional dan menggugah selera, tetapi juga memberikan tekstur garing yang nikmat.

Desain Profesional dan Tahan Lama:

Body yang terbuat dari stainless steel membuatnya sangat kokoh, tahan karat, dan mudah dibersihkan. Alat ini dirancang untuk penggunaan berat dan terus-menerus di lingkungan dapur komersial, sehingga memiliki daya tahan yang jauh lebih baik daripada peralatan rumah tangga biasa.

Mudah Dibersihkan:

Banyak model profesional dilengkapi dengan nampan penampung minyak atau lemak (drip tray) yang bisa dilepas. Ini membuat proses pembersihan sisa minyak menjadi sangat mudah dan menjaga area kerja tetap bersih.



Specification

Model & Tipe	VEG-882A
Voltage	220-240/50Hz
Power	3660w
Dimension	570 x 440 x 270mm
Grill	Double Panini Grill
Weight	38kg



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
Professional Foodservice Equipment

Pantai Indah Barat
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
Indonesia

prosvel.fnb

prosvel.fnb

Prosvel.f&b

prosvel-fnb

Project :

Total

No Item

Qty / Unit

