

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

ELECTRIC SALAMANDER DSJ-600S

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Memberikan Tekstur "Finishing" yang Sempurna

Efek Karamelisasi: Sangat efektif untuk mengaramelisasi gula pada pencuci mulut seperti crème brûlée atau memberikan warna kecokelatan yang cantik pada lapisan atas kue.

Melelehkan Keju (Gratinating): Manfaat utama alat ini adalah melelehkan keju dengan cepat di atas hidangan seperti lasagna, pizza, atau sup bawang Prancis (French Onion Soup) tanpa mematangkan bagian dalamnya secara berlebihan.

Membuat Tekstur Renyah: Memberikan tekstur garing (crispy) pada bagian kulit luar daging atau ikan dalam waktu singkat.

2. Efisiensi dan Kecepatan Operasional

Pemanasan Cepat: Menggunakan elemen pemanas elektrik yang mampu mencapai suhu tinggi dalam waktu singkat dibandingkan oven konvensional.

Kontrol Panas Presisi: Dilengkapi dengan dua tombol pengatur suhu independen (sisi kiri dan kanan), memungkinkan Anda menggunakan setengah area panggangan saja untuk menghemat energi jika porsi makanan sedikit.

Ketinggian yang Dapat Diatur (Lift System): Bagian atas unit ini dapat dinaik-turunkan untuk mendekatkan atau menjauhkan sumber panas dari makanan, memberikan kontrol penuh atas intensitas panggangan.

3. Multifungsi di Dapur Profesional

Menjaga Kehangatan Makanan: Bisa digunakan sebagai food warmer sementara untuk menjaga suhu hidangan sebelum disajikan ke pelanggan.

Memanggang Cepat: Cocok untuk memanggang roti (toasting) atau mematangkan bagian atas steak yang sudah dimasak dengan metode sous-vide.

4. Desain Ergonomis dan Higienis

Material Stainless Steel: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat yang memenuhi standar keamanan pangan (food grade), tahan lama, dan sangat mudah dibersihkan dari percikan minyak.

Nampan Penampung Sisa: Terdapat baki di bagian bawah untuk menampung remahan makanan atau tetesan minyak, sehingga area kerja tetap bersih.

Hemat Ruang: Desainnya yang ramping memungkinkan alat ini diletakkan di atas meja dapur (countertop) atau digantung di dinding untuk memaksimalkan area kerja.



Specification

Model:	ELECTRIC SALAMANDER
Tipe Pengoperasian:	Elektrik (Listrik)
Daya Listrik:	4.000 Watt (4 kW)
Metode:	Pemanasan Listrik
Voltase:	220V - 240V / 50-60 Hz
Dimensi Unit:	± 600 x 450 x 500 mm
Material Body:	Stainless Steel
Berat Netto:	±55 kg



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

