

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT
GAS DECK OVEN MB-822

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Kapasitas Produksi Ganda (2 Decks)

Dua Ruang Terpisah: Memiliki dua dek independen yang memungkinkan Anda memanggang produk berbeda secara bersamaan, sangat meningkatkan produktivitas harian.

Kapasitas Loyang: Umumnya setiap dek mampu menampung 2 loyang ukuran standar (40x60 cm), sehingga total kapasitas mencapai 4 loyang sekaligus.

2. Kontrol Suhu yang Presisi dan Independen

Sistem Pemanas Atas dan Bawah: Setiap dek dilengkapi dengan kontrol suhu terpisah untuk api atas dan api bawah, memberikan fleksibilitas penuh untuk mendapatkan tekstur makanan yang sempurna (misalnya: bagian bawah renyah, bagian atas cokelat keemasan).

Panel Digital Kontrol: Dilengkapi dengan layar digital yang akurat untuk memantau suhu secara real-time, memastikan konsistensi hasil panggang di setiap siklus.

3. Efisiensi Energi Gas

Hemat Biaya Operasional: Menggunakan gas sebagai sumber panas utama jauh lebih ekonomis untuk penggunaan skala besar dibandingkan oven listrik murni.

Pemanasan Cepat: Sistem gas memungkinkan oven mencapai suhu kerja yang diinginkan dalam waktu singkat, sehingga mempercepat proses pre-heating.

4. Desain Tangguh dan Higienis

Material Stainless Steel: Bodi luar terbuat dari baja tahan karat berkualitas tinggi yang tahan korosi, kuat, dan sangat mudah dibersihkan dari sisa tepung atau minyak.

Jendela Kaca Tahan Panas: Pintu dilengkapi dengan kaca tempered yang luas dan lampu interior, memudahkan Anda memantau proses pengembangan roti tanpa harus membuka pintu yang dapat menyebabkan suhu turun.

5. Ruang Penyimpanan Tambahan (Cabinet)

Rak Bawah Terintegrasi: Bagian bawah oven berfungsi sebagai lemari penyimpanan loyang atau peralatan lainnya, membantu menjaga dapur tetap rapi dan terorganisir.

Mobilitas Tinggi: Dilengkapi dengan roda heavy duty yang memungkinkan oven seberat ini dipindahkan dengan mudah saat ingin mengatur ulang tata letak dapur atau membersihkan area lantai.



Specification

Model	Sinmag MB-822
No. of decks	2
Dimension (WxDxH)	1365x1150x1250mm
Baking Chamber (WxDxH)	900 x 780 x 210 mm
Number of type per deck	2 (40 x 60) cm
Electric power per deck	0.2 kw
Weight	460 Kg
Temperature Range (C)	0-300



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										

