PROSVEL

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS DEEP FRYER STANDING

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Kapasitas dan Kecepatan Produksi Tinggi
Volume Minyak Besar: Kapasitas tangki yang luas (umumnya sekitar 18–20 Liter) memungkinkan Anda menggoreng makanan dalam jumlah banyak sekaligus tanpa menurunkan suhu minyak secara drastis.

Sistem Dua Keranjang (Twin Baskets): Memungkinkan Anda memasak dua jenis makanan berbeda secara bersamaan atau melakukan sistem rotasi penggorengan agar stok makanan siap saji selalu tersedia bagi pelanggan.

2. Hasil Gorengan yang Berkualitas (Crispy & Juicy)
Pemanasan Merata: Menggunakan burner gas yang kuat untuk memastikan suhu minyak kembali stabil dengan cepat setelah bahan makanan dimasukkan.

Zona Dingin (Cold Zone): Terdapat area khusus di bagian bawah tangki yang suhunya lebih rendah. Manfaatnya adalah untuk mengumpulkan remahan makanan yang jatuh agar tidak terus terpanggang dan gosong, sehingga minyak tetap bersih lebih lama dan rasa makanan tidak pahit.

3. Efisiensi Biaya dan Energi
Hemat Minyak: Karena remahan makanan tidak cepat gosong di cold zone, masa pakai minyak goreng menjadi lebih lama, yang secara langsung mengurangi biaya operasional dapur Anda.

Penggunaan Gas yang Optimal: Sistem burner dirancang untuk transfer panas yang efisien ke tangki minyak, sehingga lebih hemat energi dibandingkan model konvensional.

4. Keamanan dan Kemudahan Operasional
Kontrol Termostat Presisi: Dilengkapi dengan sistem kontrol suhu otomatis yang menjaga minyak tetap pada suhu ideal (umumnya hingga 190°C) dan mencegah minyak terlalu panas (overheating).

Katup Pembuangan Cepat (Drain Valve): Di balik pintu depan terdapat keran pembuangan besar yang memudahkan staf untuk menguras dan menyaring minyak secara cepat dan aman saat proses pembersihan.

Gagang Keranjang Ergonomis: Dilengkapi pelapis tahan panas untuk melindungi tangan operator dari suhu tinggi saat mengangkat makanan.

5. Durabilitas dan Higienitas
Konstruksi Stainless Steel: Seluruh bodi dan tangki terbuat dari material baja tahan karat yang sangat kuat, anti-karat, dan mudah dibersihkan sesuai standar keamanan pangan internasional.

Desain Standing yang Kokoh: Kaki unit dapat diatur ketinggiannya untuk memberikan stabilitas maksimal pada permukaan lantai dapur yang tidak rata.

Specification

Tipe Produk :	GAS DEEP FRYER STANDING
Frying Area	14″ x 13-3/4″ x 4-1/5″ (35 x 34.9 x 10.7 cm)
Dimesin keranjang	20 x 19 x 10 cm
Power Source	LPG Gas
Style	Commercial Fryer
Input SR42G	105,000 Btu/hr. (26,481 kcal) (30.8 kw)
Material	Stainless Steel
Configuration	1 Tank 2 Basket
Configuration material	Food grade stainless steel
Oil tank capacity	21 Liter
Weight	68 Kg
Weight packaging	16 kg (Pallet & carton included)
Certification CE, RoHS	Certification CE, RoHS

SCAN TO ORDER

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									

1 YEAR WARRANTY · FREE DELIVERY · READY STOCK · AFTER SALES SERVICE