

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS FLAT GRIDDLE

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Efisiensi Memasak Skala Besar

Permukaan Panggang yang Luas: Desain pelat datar yang lebar memungkinkan Anda memasak berbagai bahan makanan dalam jumlah banyak secara bersamaan, mulai dari daging burger, telur, hingga sayuran.

Kecepatan Layanan: Transfer panas yang cepat dan stabil dari burner gas memastikan makanan matang lebih singkat, sangat ideal untuk menangani pesanan yang menumpuk saat jam sibuk.

2. Kontrol Panas yang Presisi dan Fleksibel

Dual Burner Control: Dilengkapi dengan dua kenop pengatur suhu independen, memungkinkan Anda menciptakan dua zona panas yang berbeda atau hanya menyalakan satu sisi saat pesanan sedang sepi untuk menghemat gas.

Pemanasan Merata: Konstruksi pelat yang tebal menjamin distribusi panas yang konsisten ke seluruh permukaan, mencegah adanya titik dingin (cold spots) yang dapat membuat masakan matang tidak merata.

3. Desain Higienis dan Manajemen Kebersihan

Sistem Drainase Minyak: Dilengkapi dengan lubang pembuangan dan laci penampung lemak (grease drawer) di bagian depan untuk menampung sisa minyak dan remah makanan selama proses memasak.

Pelindung Percikan (Splash Guard): Memiliki dinding pelindung di sisi samping dan belakang untuk mencegah percikan minyak mengotori area meja kerja di sekitarnya.

Material Stainless Steel: Seluruh bodi dan rangka menggunakan baja tahan karat berkualitas tinggi yang sangat mudah disanitasi dan tahan terhadap korosi.

4. Durabilitas dan Stabilitas Operasional

Konstruksi Tangguh: Dirancang untuk penggunaan berat harian (heavy duty) di dapur komersial dengan material yang tahan terhadap suhu ekstrem dalam waktu lama.

Kaki-kaki yang Dapat Diatur: Memiliki kaki penyangga yang kokoh dan dapat disesuaikan untuk memastikan unit tetap stabil di atas meja dapur meskipun permukaan lantai tidak rata.

5. Portabilitas dan Fleksibilitas Ruang

Model Table Top: Desainnya yang ringkas memungkinkan unit ini diletakkan di atas meja kerja standar, menghemat ruang lantai dapur yang berharga.

Operasional Berbasis Gas: Memberikan kebebasan penempatan tanpa harus bergantung pada daya listrik besar, sangat cocok untuk bisnis catering atau dapur dengan instalasi gas terpusat.



Specification

Model & Tipe	TGG-8A
Gas Cons	55.100 Btu/Hr
Grill	2 Gas Griddle
Dimension	700 x 680 x 500mm
Burner	2 Burner
Weight	64kg



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										

