COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

GAS LAVA ROCK CHAR BROILER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Aroma dan Rasa Otentik (Smoky Flavor)
Manfaat Batu Lava: Batu lava berfungsi menyerap panas dari burner gas dan mendistribusikannya secara merata. Saat lemak dari daging menetes ke batu lava yang panas, cairan tersebut akan menguap kembali ke daging, menciptakan aroma "smoky" yang khas seperti menggunakan arang tradisional.

Hasil Panggangan Sempurna: Sangat ideal untuk memasak steak, ayam bakar, atau burger patty dengan tekstur luar yang kecokelatan (seared) namun tetap juicy di dalam.

2. Efisiensi dan Kontrol Panas
Dua Burner Independen: Dilengkapi dengan dua tombol kontrol (knob) yang memungkinkan Anda mengatur intensitas api pada dua sisi panggangan secara terpisah. Anda bisa memanggang di satu sisi dan menjaga makanan tetap hangat di sisi lainnya.

Pemanasan Cepat: Tidak seperti arang yang butuh waktu lama untuk menyala, batu lava cepat mencapai suhu tinggi sehingga mempercepat waktu persiapan masakan.

3. Desain Kompak dan Kokoh (Countertop)
Hemat Tempat: Model countertop memungkinkan alat diletakkan di atas meja dapur, sangat cocok untuk dapur dengan ruang terbatas atau dapur terbuka (open kitchen).

Konstruksi Stainless Steel: Seluruh bodi terbuat dari baja tahan karat yang tahan terhadap panas ekstrem, karat, dan sangat mudah dibersihkan sesuai standar higienitas.

Pelindung Percikan (Splash Guard): Dinding di sisi kiri, kanan, dan belakang mencegah minyak atau percikan panggangan mengotori area dapur lainnya.

4. Kemudahan Perawatan
Sistem Drainase Minyak: Memiliki baki penampung lemak (grease drawer) yang dapat dilepas di bagian bawah, memudahkan staf untuk membuang sisa minyak dan sisa pembakaran.

Kaki yang Dapat Diatur: Dilengkapi dengan kaki heavy-duty yang bisa diatur ketinggiannya untuk memastikan posisi alat tetap rata dan stabil.

5. Keamanan Operasional
Gagang Knob Ergonomis: Tombol pengatur dirancang agar tidak mudah panas saat disentuh oleh juru masak.

Lebih Bersih dari Arang: Memberikan hasil rasa arang tanpa debu atau abu berlebih yang biasanya dihasilkan oleh arang kayu tradisional.

Specification

Tipe Produk :	Gas Char Broiler / Lava Rock Grill
Jumlah Tungku Burner	2 Burner (Independen)
Material Body:	Stainless Steel (Tahan karat dan standar food grade)
Material Panggangan :	Cast Iron (Besi tuang tebal, menahan panas lebih lama)
Dimensi Luar :	400 x 700 x 380 mm
Sumber Energi :	Gas LPG (Low Pressure)
Konsumsi Gas :	± 0.32 kg/jam atau sekitar 40,000 – 60,000 BTU
Berat Unit :	± 35 – 50 Kg

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